

Módulo 14, Resumen:



Desinfectando Superficies en Contacto con Alimentos



ENTRENADOR: Lea esta página con anterioridad para prepararse a enseñar este módulo.

LOS PARTICIPANTES:

1. Entenderán la importancia de LIMPIAR y DESINFECTAR las superficies en contacto con alimentos.
2. Explicar la frecuencia de la LIMPIEZA de los utensilios y equipos.
3. Preparar DESINFECTANTES y medir la concentración con las pruebas (test strips).

TIEMPO: 15 minutos

LUGAR DE ENSEÑANZA: En la cocina

MATERIALES NECESARIOS:

- Actividad: Lo Básico sobre Toallas para Limpiar (Pág. M14-5)
 - Balde(s)
 - DESINFECTANTE Aprobado
 - Test strips (pruebas)
 - Toallas para limpiar
 - Botellas para Spray (opcional)

PAGINAS REQUERIDAS:

- Pre Examen y Post Examen
- Explicando Términos (Pág. M14-4)
- Actividad: Lo Básico Sobre Toallas para Limpiar (Pág. M14-5)
- Hoja de Hechos: Preparando Desinfectante con Cloro (Pág. M14-6)

GLOSARIO DE TERMINOS:

- LIMPIAR / LAVAR
- ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS
- PPM
- DESINFECTAR
- DESINFECTANTE



Pre Examen

MÓDULO 14: DESINFECTANDO SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. ¿En cuanto a las superficies en contacto continuo con alimentos, con qué frecuencia se debe lavarles y desinfectarles?
2. ¿Cuál es la concentración correcta de blanqueador en una solución usada para los trapos de limpieza?
3. ¿Cuál es la concentración correcta de amoníaco cuaternario (quat) en una solución usada para los trapos de limpieza?



Módulo 14, Presentación:

Desinfectando Superficies en Contacto con Alimentos



ENTRENADOR: Lea en voz alta para preparar a los participantes para el entrenamiento.

Hoy Aprenderemos Sobre la Esterilización de Superficies en Contacto con

Alimentos. Antes de empezar el entrenamiento de hoy, haremos una prueba corta. No es necesario que escriban el nombre en el examen ni se les va a evaluar personalmente. Intenten contestar lo mejor que puedan a todas las preguntas y no compartan las respuestas con sus compañeros. Al final del entrenamiento, haremos la misma prueba y si no saben las respuestas, las aprenderemos hoy. Después de la presentación de entrenamiento haremos una actividad juntos y repasaremos algunas cuestiones. El entrenamiento dura unos 15 minutos y lo haremos con la participación de todos.



ENTRENADOR: Lea en voz alta

¿Cuales son los Riesgos?

Los residuos de alimentos en las superficies y equipos pueden proveer el ambiente ideal para el crecimiento de bacterias que causan enfermedades, y pueden fácilmente contaminar otros alimentos. Las toallas mojadas sucias pueden convertirse también en un lugar perfecto para criar bacterias y transferirlas a otras superficies. Si residuos de alimentos no se LIMPIAN con la frecuencia requerida, las bacterias pueden multiplicarse a niveles peligrosos. LIMPIANDO y DESINFECTANDO rutinariamente las superficies y equipos en contacto con alimentos, ya sea después de cada uso o en intervalos de tiempo programado, es necesario para prevenir el crecimiento de bacterias. Además, los residuos atraen insectos, roedores y otras plagas. Es por estas razones que todas las áreas del establecimiento deben LIMPIARSE CON frecuencia.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuál es la Ley?

LAVAR y DESINFECTAR las superficies en contacto con alimentos:

- Cuando corte diferentes tipos de carne cruda
- Cada vez que trabaja con alimentos listos para comer, después de trabajar con carne cruda
- Cada vez que se contaminen

Mantenga las toallas mojadas en el agua con DESINFECTANTE entre una limpieza y otra.

Mantenga el DESINFECTANTE en la concentración apropiada y libre de residuos de alimentos y suciedad.

Use test strips (pruebas) para verificar la concentración del DESINFECTANTE que preparen.



ENTRENADOR: Reparta copias entre los participantes y deje que ellos tomen turno para leer esta información en voz alta.



Explicando Términos

- **LAVAR /LIMPIAR:** El proceso que remueve suciedad y previene acumulación de comida.
- **ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS:** Alimentos que contienen BACTERIAS que crecen cuando permanecen en la ZONA PELIGROSA, entre 41°F y 135°F.
- **PPM:** Partes por millón. Unidad usada para medir la concentración del desinfectante.
- **DESINFECTAR:** El paso final necesario para remover bacteria de las superficies en contacto con alimentos que recién se han LAVADO /LIMPIADO. Un desinfectante común se hace mezclando una cucharita de cloro con un galón de agua. Esa mezcla se usa para DESINFECTAR equipos e utensilios.
- **DESINFECTANTE:** Químicos que reducen los gérmenes que causan enfermedades a niveles saludables.
- Ejemplos de superficies y equipos en contacto con alimentos que pueden requerir LAVADO y DESINFECTADO frecuente: tablas para cortar, mesas de trabajo, cortadoras, rallador y lavabos para preparación de alimentos.
- El DESINFECTANTE más comúnmente usado es el cloro (bleach), quaternary amonio o yodo.
- Las superficies contacto, tales como las tablas para cortar y los cuchillos, deben ser LAVADOS Y DESINFECTADOS por lo menos cada 4 horas, cuando se usan continuamente con ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS.
- Las superficies contacto usadas con ALIMENTOS QUE NO SON POTENCIALMENTE PELIGROSOS, tales como equipo para hornear, debe ser LAVADO por lo menos cada 24 horas o cuando se contaminan.
- Superficies que no están en contacto con alimentos, tales como la superficie de afuera del refrigerador o los estantes para guardar utensilios, deben mantenerse LIMPIOS para prevenir la acumulación de suciedad.



Módulo 14, Actividad:

Lo Básico Sobre Toallas para Limpiar



ENTRENADOR: Reparta copias de la Hoja de Actividad y la Hoja correspondiente de Hechos. Haga que los participantes completen en grupo o individualmente.

Con esta actividad deseamos demostrar la preparación correcta del desinfectante y como usar las pruebas (test kits) para determinar la concentración apropiada del DESINFECTANTE.

Materiales Necesarios:

- Balde(s)
- Cloro y /o quaternary amonio(quat)
- Test strips (pruebas)
- Toallas para limpiar
- Botellas para Spray (opcional)

Instrucciones para Preparar DESINFECTANTE de Cloro:

1. En un balde, mezcle una cucharita de cloro y un galón de agua.
2. Coloque la prueba (test strips) de cloro en el balde, para medir la concentración del DESINFECTANTE.
3. Asegúrese que el nivel de cloro es por lo menos 50 ppm.
4. Para mejor resultado, mezcle el cloro con agua tibia (110°F).
5. Nunca mezcle productos basados en amonio con cloro.

Instrucciones para Preparar DESINFECTANTE de Amonio (quat) :

1. En un balde, mezcle el amonio con agua de acuerdo a las instrucciones en el rótulo del amonio.
6. Coloque la prueba (test strips) de amonio en el balde, para medir la concentración del DESINFECTANTE.
2. Asegúrese que el nivel de amonio está entre 150-400 PPM .

Consejos:

- Revise y cambie el desinfectante cuando sea necesario, especialmente si se ve sucio.
- Las toallas de tela mojadas, deben permanecer en el balde con DESINFECTANTE cuando no se usan para prevenir el crecimiento de bacterias.
- Cuando use botellas spray para DESINFECTAR, use solo toallas desechables de papel o toallas de tela secas, y mande a lavar después de usar.
- Marque todos los baldes y botellas spray usados con desinfectantes.
- Use y almacene los desinfectantes en un lugar seguro y lejos de los alimentos.

Es importante que nunca mezclen otros productos químicos de limpieza con su DESINFECTANTE porque puede comprometer la efectividad de los productos. Además, la mezcla de químicos puede ser peligrosa, provocando serias enfermedades o la muerte.



Hoja de Hechos:

PREPARANDO DESINFECTANTE DE CLORO



Grafico Cortesía de Daydots



En Balde con trapos mojados

100 ppm
1-cucharita de cloro
en
1-galón de agua

En Fregaderos

100 ppm
1-cucharada de cloro
en
3-galones de agua

Consejo: 50 ppm es el mínimo requerido en los desinfectantes.
Asegúrese de verificar el volumen de sus baldes, botellas, lavabos, o fregaderos.

Public Health – Madison & Dane County (06/04)



ENTRENADOR: Comparta uno o más de “estos sucesos” con los participantes.



Historias de Cocinas

Los siguientes son ejemplos de violaciones observadas durante inspecciones.

1. En un lugar de venta de sándwiches LIMPIABAN las tablas para cortar con una toalla seca durante el día.

Problema: Tablas para cortar sucias crían bacterias.

Solución: Las tablas para cortar y otras superficies en contacto con ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS necesitan ser LAVADAS (con agua y detergente) y DESINFECTADAS por lo menos cada 4 horas, para prevenir el crecimiento de bacterias.

2. Una máquina cortadora se usaba para rebanar todo tipo de fiambres (alimentos listos para comer) y se roseaba con DESINFECTANTE después de cada uso. Al final del día la maquina se desarmaba, se LAVABA y DESINFECTABA en un fregadero de 4-compartimientos.

Problema: Una botella con DESINFECTANTE no sustituye el LAVADO (con agua y detergente) y luego DESINFECTADO.

Solución: Rociando con DESINFECTANTE después de cada uso se acepta, siempre y cuando la máquina cortadora se desarme y LAVE (con agua y detergente) y DESINFECTE por lo menos cada 4 horas, para prevenir el crecimiento de bacterias.

3. Cuando medimos la concentración del DESINFECTANTE en una botella spray con quaternary amonio midió 400 ppm con la prueba (test strip).

Problema: Demasiado DESINFECTANTE puede ser tóxico.

Solución: DESINFECTANTE Quaternary amonio debe medir entre 150-400 ppm con la prueba (test strip).



Módulo 14, Preguntas:

Desinfectando Superficies en Contacto con Alimentos, Revisión



ENTRENADOR: Pida que los participantes le contesten lo siguiente.

1. ¿Cuál es la diferencia entre LAVAR /LIMPIAR y DESINFECTAR?

Respuesta: LAVAR /LIMPIAR es el proceso que remueve suciedad visible y previene la acumulación de residuos de alimentos con agua y detergente. DESINFECTAR es el proceso que reduce la cantidad de gérmenes causantes de enfermedades a niveles sanos, con agua muy caliente o químicos tales como cloro (bleach).

2. ¿Por qué es tan importante la concentración del DESINFECTANTE?

Respuesta: Si la concentración es muy baja el DESINFECTANTE no será efectivo para reducir los gérmenes causantes de enfermedades a niveles sanos. Demasiado DESINFECTANTE puede dejar residuos tóxicos en las superficies de los equipos o utensilios.

3. ¿Con qué frecuencia durante el día, deben LIMPIAR y DESINFECTAR una máquina cortadora, usada para rebanar jamón en la rosticería (deli)?

Respuesta: La cortadora debe ser desarmada completamente, LAVADA, y DESINFECTADA en el área de lavado ó donde esta ubicada, por lo menos cada 4 horas.



Post Examen

MÓDULO 14: DESINFECTANDO SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. ¿En cuanto a las superficies en contacto continuo con alimentos, con qué frecuencia se debe lavarles y desinfectarles?

2. ¿Cuál es la concentración correcta de blanqueador en una solución usada para los trapos de limpieza?

3. ¿Cuál es la concentración correcta de amoníaco cuaternario (quat) en una solución usada para los trapos de limpieza?



Post Examen: Respuestas

MÓDULO 14: DESINFECTANDO SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. ¿En cuanto a las superficies en contacto continuo con alimentos, con qué frecuencia se debe lavarles y desinfectarles?

Cada 4 horas

2. ¿Cuál es la concentración correcta de blanqueador en una solución usada para los trapos de limpieza?

50 – 100 ppm de blanqueador

3. ¿Cuál es la concentración correcta de amoníaco cuaternario (quat) en una solución usada para los trapos de limpieza?

200 ppm de amoníaco cuaternario



Módulo 14, Continuación:

Para Gerentes / Entrenadores



ENTRENADOR: No lea en voz alta. Estos son sus próximos pasos, otras actividades y recursos.

Después del Entrenamiento

- Haga que los participantes firmen en la hoja: Verificación de Entrenamiento (Pág.9), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Complete la hoja: Evaluación del Entrenador (Pág. 10), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Entregue los certificados a los participantes (Pág. 12).
- Anote los entrenamientos que cada empleado recibió en la hoja: Registro de Asistencia de Empleados (Pág. 13).
- Desarrolle o revise sus procedimientos de LIMPIEZA Y DESINFECADO de las superficies en contacto con alimentos.
- Asegúrese que sus empleados saben como desarmar seguramente los equipos y LIMPIARLOS y DESINFECTARLOS apropiadamente.
- Revise los manuales de sus equipos para conocer las sugerencias del fabricante sobre los procedimientos de LIMPIEZA y DESINFECTADO.
- Coloque como cartel la Hoja de Hechos: Preparando Desinfectante de Cloro (Pág. M14-6) en la cocina para que los empleados lean.

Recursos

- Código Alimenticio de FDA 2001 y Código Alimenticio de Wisconsin: 3-304.14, Toallas para Limpiar; 4-302.14, Desinfectantes, Pruebas; y 4-602, Frecuencia de Limpieza.
- Video: Serie de Videos en Protección de los Alimentos: Su Guía de Entrenamiento en Alimentación Segura - Vol. 5: Limpiando y Desinfectando. Universidad de Florida /Asociación de Restaurantes de Florida 1997. *Esta serie de videos es ideal para el entrenamientos de personal de restaurantes, en todos los aspectos importantes de la seguridad de alimentos. Este volumen abarca como limpiar y desinfectar equipos e utensilios para la preparación alimenticia (9:00 minutos).*