

POE de Limpieza y Desinfección de Superficies que tienen Contacto con Alimentos

(Lavavajillas de Alta Temperatura)

OBJETIVO: Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos asegurándose de que todas las superficies que tienen contacto con alimentos sean adecuadamente limpiadas y desinfectadas.

ALCANCE: Este procedimiento aplica para empleados de servicios de alimentación que estén involucrados en el lavado, enjuagado y desinfectado de superficies que tienen contacto con alimentos.

INSTRUCCIONES:

1. Entrenar a los empleados de servicios de alimentación utilizando los procedimientos en este POE.
2. Seguir los requisitos del Distrito Sanitario del Condado de Washoe.
3. Seguir las instrucciones del fabricante acerca del uso y mantenimiento del equipo y el uso de químicos para limpieza y desinfección de las superficies que tienen contacto con alimentos.
4. Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies que tienen contacto con alimentos como lavabos, mesas, equipo, utensilios, termómetros, carritos y equipo:
 - Antes de cada uso
 - Entre usos cuando se estén preparando diferentes tipos de alimentos crudos a base de animales como huevos, pescado, carne y aves
 - Entre usos cuando se estén preparando alimentos listos para comer y alimentos a base de animales, como huevos, pescado, carne y aves
 - En cualquier momento que ocurra o se sospeche de una contaminación
5. Para las lavavajillas de alta temperatura:
 - Verificar con el fabricante de la máquina que la información en la placa de datos es correcta.
 - Respaldarse con la información en la placa de datos para determinar las temperaturas de lavado, enjuagado y desinfectado (final); los concentrados de solución de desinfectante; y las presiones de agua, si aplica.
 - Seguir las instrucciones de uso del fabricante.
 - Asegurarse de que las superficies que tienen contacto con alimentos alcancen una temperatura de **160F** o mayor cuando se esté utilizando agua caliente para desinfectar.

El texto en negritas y subrayado más abajo contiene tres métodos diferentes de verificación de temperatura. Remueva el o los procesos que no aplican para su establecimiento alimentario (remover este texto cuando se complete).

MONITOREO

1. Durante las horas de operación, inspeccione las superficies que tienen contacto con alimentos de manera visual y física, así como el equipo y utensilios. Esto para asegurarse de que las superficies estén limpias.
2. Para las lavavajillas, de manera diaria:
 - Monitoree visualmente que el agua y las partes internas de la máquina estén limpias y libres de residuos.
 - Monitoree continuamente la temperatura y presión de los calibradores, si aplica, o asegúrese de que la máquina esté trabajando de acuerdo con la placa de datos.

- Para desinfección con agua caliente utilizando el lavavajillas, asegúrese de que las superficies que tienen contacto con alimentos estén alcanzando una temperatura ideal colocando una pieza de cinta sensible al calor en algún utensilio de cocina pequeño.
- Para desinfección con agua caliente utilizando el lavavajillas, asegúrese de que las superficies que tienen contacto con alimentos estén alcanzando una temperatura ideal colocando un termómetro de máxima en una de las canastas mientras el lavavajillas se encuentra en uso.
- Para desinfección con agua caliente utilizando el lavavajillas, asegúrese de que las superficies que tienen contacto con alimentos estén alcanzando una temperatura ideal monitoreando el calibrador de temperatura en la unidad y asegurándose de que alcance la temperatura de enjuagado mínima que está anotada en la placa de datos (180F para máquinas de doble temperatura) y que no exceda los 194F. Se debe utilizar un termómetro de máximas de manera constante para asegurarse de que el calibrador de temperatura sea preciso.

ACCIÓN CORRECTIVA:

1. Vuelva a capacitar a los empleados de servicios de alimentación que no estén siguiendo los procedimientos de este POE.
2. Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies sucias que tienen contacto con alimentos. Desinfectar las superficies que tienen contacto con alimentos si se descubre que dichas superficies no han sido desinfectadas. Descartar los alimentos que entren en contacto con las superficies que tienen contacto con alimentos que no hayan sido desinfectadas adecuadamente.
3. Para lavavajillas:
 - Drenar y rellenar la máquina periódicamente y cuando sea necesario para mantener el agua limpia.
 - Contactar a la o las personas adecuadas para que reparen la máquina si la máquina no está alcanzando la temperatura de lavado o enjuagado ideal indicada en la placa de datos.
 - Para el lavavajillas, vuelva a hacer la prueba iniciando el ciclo nuevamente. Si la temperatura en la superficie aun no es alcanzada al reiniciar el ciclo, contactar a la o las personas adecuadas para que reparen la máquina. Lavar, enjuagar y desinfectar en el lavabo de 3 compartimientos hasta que la máquina sea reparada o utilice artículos desechables de un solo uso. El lavavajillas no debe utilizarse si no alcanza la temperatura aprobada indicada en la placa de datos.

VERIFICACIÓN Y REGISTRO DE DATOS

El gerente de servicio de alimentación verificará que los empleados hayan registrado las temperaturas adecuadas monitoreando visualmente a dichos empleados durante el turno y confirmando los resultados.

FECHA DE IMPLEMENTACIÓN: _____ **POR:** _____

FECHA DE EXAMINACIÓN: _____ **POR:** _____

FECHA DE REVISIÓN: _____ **POR:** _____