

Desinfectar no es limpiar

Limpiar es el proceso de remover la mugre, la grasa y los restos de comida.

Los detergentes y jabones se usan para limpiar.

Desinfectar es el proceso que mata las bacterias que causan enfermedades.

- El cloro, los compuestos de amonio cuaternario (cuats), yodo y agua a altas temperaturas se usan para desinfectar.
- Opere las maquinas comerciales para lavar los platos de acuerdo con las instrucciones del fabricante (con por lo menos 50 ppm de cloro). Obtenga las tiras para probar el cloro con su proveedor y pruebe los niveles de cloro en el ciclo de enjuagado todos los días.
- Cada desinfectante tiene una concentración mínima y un tiempo de contacto mínimo para poder actuar cuando se remoja en el lavaplatos de 3 compartimentos.
 - ✓ Cloro - 100 ppm por lo menos por 30 segundos
 - ✓ Compuestos de amonio cuaternario - 200 ppm por lo menos por un minuto
 - ✓ Compuestos de yodo - 25 ppm por lo menos por un minuto

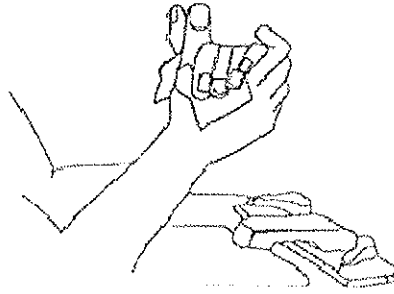
El Proceso de Desinfección:

Para desinfectar adecuadamente se tiene que seguir los siguientes pasos:

- Refriegue y lave con detergente y agua caliente.
- Enjuague con agua caliente.
- Remoje en agua tibia con desinfectante siguiendo las direcciones en el envase del desinfectante o las concentraciones detalladas arriba.
- Deje que el aire seque los platos, utensilios, mesones y equipo.

Los paños de limpieza usados para limpiar el equipo, los mesones y las superficies que están en contacto con la comida deben mantenerse sumergidos en una solución de cloro. Estos paños deben tener solo este uso para evitar contaminación cruzada con otras superficies.

Environmental Health Services
3501 Civic Center Drive, Room 236
San Rafael, CA 94903
(415) 499-6907
www.co.marin.ca.us/ehs



LAVADO DE MANOS

LAVARSE LAS MANOS PREVIENE LA CONTAMINACION DE LA COMIDA

- Los trabajadores alimentarios pueden contaminar la comida al tocarla, porque le transmiten bacterias que llevan en las manos a la comida cuando la preparan o sirven.

(El Centro de Control de Enfermedades CDC estima que la falta de higiene personal es la causa del 25% de los casos de enfermedades transmitidas por la comida)

¿DONDE PODEMOS ENCONTRAR BACTERIA?

- ◆ En la carne, pollo, pescados y mariscos. (las aves, res, y puercos pueden estar contaminados por bacterias que causan enfermedades que tienen en sus órganos internos, cuando son procesados en los mataderos y los mariscos se pueden infectar con aguas contaminadas).
- ◆ En los excrementos humanos, insectos y roedores.
- ◆ En el equipo contaminado, en las superficies que están en contacto con la comida como tablas de cortar, mesones y paños sucios.
- ◆ En la pus de las espinillas.
- ◆ En la mucosidad de la nariz.
- ◆ En las manos de los trabajadores que tienen cortes o quemaduras infectadas.

(Trabajadores que tienen cortes deben usar curitas limpias y guantes esterilizados o cobertores de dedos. No se olvide que los guantes protegen la comida de las bacterias de las manos y los guantes también se contaminan).

¿CUANDO ES IMPORTANTE QUE LOS TRABAJADORES ALIMENTARIOS SE LAVEN LAS MANOS?

- Después de manipular carne cruda, pollo y mariscos
- **Después de ir al baño**
- Después de estornudar o toser
- Después de tocarse la cara, nariz o el pelo
- Después de fumar o comer
- Después de tocar dinero
- Después de limpiar o sacar la basura
- Antes de empezar a trabajar



Environmental Health Services
3501 Civic Center Drive, Room 236
San Rafael, CA 94947
(415) 499-6907
www.co.marin.ca.us/ehs