



Control Administrativo Activo: Superficies de Contacto con Alimentos (Muestra)



Por qué es importante: Los procedimientos de desinfección eficaz destruyen los organismos de importancia para la salud pública que pueden estar presentes en trapos para limpiar, equipos de alimentos o utensilios después de la limpieza, o que se han introducido en la solución de enjuague. Es importante que las superficies estén limpias antes de ser desinfectadas para permitir que el sistema de desinfección logre su máximo beneficio.

¿A Quién se le aplica esto?	<i>Ejemplo(s): Todos los empleados que trabajan con alimentos son responsables de limpiar y desinfectar las superficies que tienen contacto con alimentos... etc.</i>
¿Cuándo se realiza esto?	<i>Ejemplo (s): La limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos ocurre durante toda la preparación de alimentos y horas de funcionamiento... etc.</i>
¿Dónde se lleva a cabo esto?	<i>Ejemplo(s): La limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos se realiza en el lavabo de platos/utensilios, donde almacenan los platos y utensilios, y en todas las áreas de servicio de alimentos... etc.</i>
¿Cómo se realiza esto?	<i>Ejemplos(s): Todo el equipo de contacto con alimentos deberá limpiarse en el lavabo/fregadero de platos y utensilios mediante un procedimiento de lavar, enjuagar, y desinfectar... etc. Los desinfectantes de cloro deberán ser mezclados a una concentración de 50-100 ppm para platos/utensilios y soluciones de trapos para limpiar. Las tiras de prueba para cloro deben usarse para verificar que la concentración adecuada se haya logrado... etc. Los platos y utensilios limpios se almacenarán con los mangos hacia afuera para evitar el contacto a mano descubierta/desnuda con superficies que tienen contacto con los alimentos... etc.</i>
Acción Correctiva:	<i>Ejemplo(s): Si los empleados encuentran concentraciones de desinfectante por debajo de niveles aceptables en la solución de los platos/utensilios o en la cubeta de trapos para limpiar, ellos la desecharán y prepararán una nueva solución de desinfectante. Si está vacío el depósito de desinfectante en la máquina de lavaplatos, los empleados deberán llenar y regular (prime) el cloro de la máquina y volver a verificar... etc.</i>
Proceso de Monitoreo:	<i>Ejemplo(s): Los empleados utilizarán las tiras de prueba para asegurarse de que las concentraciones del desinfectante estén correctas. Los empleados revisarán cada dos horas las concentraciones de las cubetas de trapos para limpiar... etc. Los empleados que lavan platos deben revisar la concentración del ciclo de desinfectante de las máquinas lavaplatos al iniciar el día de trabajo y después mínimo cada cuatro horas. Los gerentes de turno chequearán las soluciones de desinfectantes dos veces al día para</i>
Entrenamiento de Empleados:	<i>Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del sistema de seguridad alimentaria (FSS por sus siglas en inglés) cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través de reuniones informales diaria/ semanales.</i>
Verificación de Póliza:	<i>Ejemplo(s): El gerente de cocina chequeará despistadamente las soluciones de desinfectante para verificar la concentración adecuada y chequeará que haya suficiente inventario de químicos desinfectantes. La persona a cargo chequeará despistadamente dos veces al día las cubetas de trapos para limpiar, soluciones de desinfectante, y el almacenamiento de platos/ utensilios... Si se repiten infracciones de este FSS, se harán modificaciones en el protocolo de entrenamiento o el proceso de monitoreo basándose en observaciones y este FSS se actualizará en consecuencia.</i>