

Superando los Desafíos

Superficies de Contacto con Alimentos

Las personas encargadas de establecimientos de alimentos y sus empleados a menudo se encuentran con desafíos cuando se trata de la limpieza de las superficies de contacto con alimentos y utensilios

Parte 4-6 y 4-7 del Código de Alimentos de la FDA 2013 indica que las superficies de contacto con alimentos, superficies de equipos, y utensilios deben estar limpiados a simple vista y tacto, desinfectarse, y limpiarse a una frecuencia adecuada y usando métodos adecuados.

Desafíos comunes

Hay muchos desafíos asociados con la limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos, pero hay tres causas principales que corresponden directamente con el control de este riesgo:

Comportamiento de empleados

- Presión para servicio rápido y ganancias resulta en que los empleados tomen atajos a los procedimientos
- Trapos de limpieza no se almacenan en cubetas de desinfectante
- Frecuencia de limpieza y desinfección no se realiza a como se requiere
- Empleados no revisan los equipos que se usan para lavar y desinfectar

Equipos de lavado y desinfección

- Equipo de lavado y desinfección es insuficiente para la demanda
- Equipo de lavado y desinfección no se mantiene en buenas condiciones

Comportamiento de la gerencia

- Empleados no son entrenados sobre:
 - Procedimientos y frecuencias de desinfección y limpieza
 - Niveles correctos de desinfectante y el uso de tiras de prueba
 - Operación y monitoreo de equipos de lavado y desinfección
 - Uso y almacenamiento correcto de trapos de limpieza
- Gerentes pueden estar bajo presión financiera y ponen menos importancia a la seguridad alimentaria
- Falta asunción de responsabilidades y falta de participación completa hacia la seguridad alimentaria
- Gerentes no toman tiempo para supervisar a los empleados en la cocina

Superación de los desafíos

Hay opciones eficaces que pueden ser consideradas cuando existen problemas con la limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos

Crear pólizas o procedimientos

Entrenar a los empleados

Verificar que las pólizas estén funcionando