Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Lavado manual de las vajillas

Introducción

El lavado manual de vajillas se realiza en los programas de nutrición escolar para limpiar y desinfectar las vajillas, la loza pequeña y los utensilios especialmente cuando no hay una maquina lavavajillas. Los empleados de nutrición escolar deben usar procedimientos apropiados de lavado de vajillas y monitoreo para asegurarse que se realice la desinfección.

Aquí está la información concreta

El lavado de vajillas es un proceso de tres pasos: lavar, enjuagar y desinfectar. La desinfección puede realizarse con el uso de agua caliente a la temperatura adecuada o con desinfectantes químicos en las concentraciones apropiadas. Si la desinfección no se realiza apropiadamente, una contaminación cruzada puede ocurrir.

Aplicación

Limpie y desinfecte las vajillas, la loza pequeña y los utensilios usando los procedimientos apropiados de lavado de vajillas.

- Siga los requerimientos del departamento de salud estatal y local.
- Siga las instrucciones del fabricante respecto al uso y la limpieza del equipo.
- Siga las instrucciones del fabricante respecto al uso de químicos para limpiar y desinfectar.
- Consulte la Ficha de datos de seguridad (FDS) que proporciona el fabricante si tiene preguntas sobre el uso de químicos específicos.
- Habilite y use un fregadero de tres compartimentos de la siguiente manera:
    - ◊ En el primer compartimento, lave con una solución de detergente limpia a una temperatura de 110 °F (43.3 °C) o a la temperatura recomendada por el fabricante del detergente.
    - ◊ En el segundo compartimento, enjuague con agua limpia.
    - ◊ En el tercer compartimento, desinfecte con una solución desinfectante mezclada a la concentración especificada en la etiqueta del fabricante, o sumergiendo en agua caliente a una temperatura de o por encima de los 171 °F (77 °C) por 30 segundos. Verifique la concentración del desinfectante químico usando la tira reactiva apropiada.

Monitoree los procedimientos de limpieza y desinfección.

- Inspeccione visualmente las superficies del equipo y los utensilios que entran en contacto con alimentos para asegurarse que las superficies estén limpias.

Lavado manual de las vajillas cont.

- Monitoree el uso del fregadero de tres compartimentos diariamente.
  - ◊ Monitoree visualmente el agua en cada compartimento para asegurarse que esté limpia y libre de desechos.
  - ◊ Tome la temperatura del agua en el primer compartimento del fregadero usando un termómetro calibrado.
  - ◊ Verifique la concentración del desinfectante en el tercer compartimento usando las tiras reactivas apropiadas si se usa un químico desinfectante.
  - ◊ Verifique la temperatura del agua en el tercer compartimento con un termómetro calibrado si se usa desinfección por agua caliente.

Tome acciones correctivas para asegurarse que la limpieza y la desinfección son realizadas apropiadamente.

- Vacíe y vuelva a llenar los compartimentos periódicamente y conforme se necesite para mantener el agua limpia y libre de desechos.
- Regule la temperatura del agua agregando agua caliente hasta que se alcance la temperatura deseada.
- Agregue más desinfectante o agua, conforme sea apropiado, hasta que se alcance la concentración de la solución desinfectante recomendada.

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.

Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.

U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures.* University, MS: Autor.

U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2016). *Lavado manual de las vajillas*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Univesidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.