

# Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

## Almacenamiento y uso de químicos

### INTRODUCCIÓN

Los químicos se usan en los programas de nutrición escolar para una variedad de funciones de limpieza y desinfección. Los empleados de nutrición escolar deben usar y almacenar estos químicos apropiadamente para minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos.

### AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Los agentes químicos son uno de los tres tipos más importantes de riesgos en un programa de nutrición escolar. Una enfermedad transmitida por alimentos puede ser el resultado de un químico dañino que entra en contacto con un alimento y que luego es consumido por una persona.

### APLICACIÓN

**Siga las prácticas de seguridad para el manejo de químicos.**

- Conozca dónde son almacenadas las Fichas de datos de seguridad (SDS) para cualquier químico que maneje. Las SDS son provistas por el fabricante. Las SDS provee información sobre cómo usar los químicos y qué hacer si alguien es expuesto a cantidades inapropiadas del químico.
- Siga las instrucciones del fabricante para mezclar, almacenar y las instrucciones de primeros auxilios que están en los envases de los químicos o en la SDS.
- Almacene todos los químicos en un área de seguridad lejos de los alimentos y de las superficies que entren en contacto con alimentos, usando un espaciador o divisiones.
- Limite el acceso a los químicos usando cerrojos, sellos o tarjetas llave.
- Mantenga un inventario perpetuo de químicos.
- Almacene únicamente químicos que sean necesarios para la operación y el mantenimiento de la cocina.
- Mezcle, compruebe y use soluciones desinfectantes conforme lo recomendado por el fabricante y el departamento de salud estatal o local.
- Use el kit de prueba de químicos apropiado para medir la concentración del desinfectante cada vez que sea mezclado un nuevo lote.
- Use envases químicos sólo para almacenar el químico original que venía en el recipiente y no para almacenar ningún alimento ni agua.
- Sólo use antisépticos de manos, también llamados desinfectantes para manos, que cumplan con el Código de Alimentos de la FDA. Confirme con el fabricante que un desinfectante de manos cumple con el Código de Alimentos de la FDA antes de usarlo.
- Etiquete y almacene los suministros de primeros auxilios en un contenedor que esté ubicado lejos de los alimentos o de superficies que entren en contacto con alimentos.





## Almacenamiento y uso de químicos cont.

- Etiquete y almacene las medicinas para los empleados en un área designada y lejos de las superficies que entren en contacto con alimentos. No almacene los medicamentos en las áreas de almacenamiento de los alimentos.
- Almacene los medicamentos refrigerados en un contenedor cubierto y a prueba de fugas donde no estén accesibles a los niños y no puedan contaminar los alimentos.

### **Tome acciones correctivas si algún químico contamina los alimentos o las superficies que entren en contacto con los alimentos.**

- Deseche cualquier alimento que pueda haber sido contaminado por los químicos.
- Etiquete y almacene apropiadamente cualquier químico sin etiqueta o colocado en un lugar incorrecto.
- Elimine cualquier químico que no pueda ser identificado.

**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). *Almacenamiento y uso de químicos*. 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 Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.