

# Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

## Limpiando y desinfectando

### INTRODUCCIÓN

La limpieza y la desinfección son un prerrequisito importante para la seguridad de alimentos en cualquier programa de nutrición escolar. Los empleados de nutrición escolar que sigan apropiadamente las prácticas de limpieza y desinfección reducen el riesgo de contaminación cruzada que puede llevar a enfermedades transmitidas por alimentos.

### AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Investigaciones realizadas por la Administración de Medicamentos y Alimentos de los EE.UU. muestran que la contaminación del equipo es un factor de riesgo para la seguridad de alimentos en los establecimientos de servicio de alimentos a menudeo, los cuales incluyen escuelas, hospitales, asilos de ancianos y restaurantes. Ésta es un área en la cual un alto número de establecimientos de servicios de alimentos no siguieron las prácticas apropiadas.

### APLICACIÓN

**Limpe y desinfecte las superficies de trabajo, el equipo y otras superficies que entren en contacto con los alimentos usando los procedimientos apropiados.**

- 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 la limpieza y desinfección de las superficies que entren en contacto con alimentos.
- Consulte la Ficha de Datos de Seguridad (FDS) que proporciona el fabricante si tiene preguntas sobre el uso de químicos específicos.
- Lave, enjuague y desinfecte las superficies de lavamanos, mesas, equipo, utensilios, termómetros, carritos y equipo que entren en contacto con los alimentos:
  - ◇ Antes de cada uso.
  - ◇ Entre cada uso, cuando prepare diferentes tipos de alimentos de origen animal crudos, tales como huevos, pescado, carne y pollo/aves.
  - ◇ Entre cada uso, cuando prepare alimentos listos para consumo y alimentos de origen animal crudos, tales como huevos, pescado, carne y pollo/aves.
  - ◇ En cualquier momento en que ocurra o se sospeche contaminación.
- Lave, enjuague y desinfecte superficies que entren en contacto con alimentos usando los siguientes procedimientos:
  - ◇ Lave la superficie con una solución detergente para limpiar.
  - ◇ Enjuague la superficie con agua limpia para quitar los desechos y el detergente.





## Limpiando y desinfectando cont.

- ◇ Desinfecte la superficie usando una solución desinfectante mezclada en la concentración especificada en la etiqueta del fabricante.
- ◇ Permita que se sequen al aire.

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

- Lave, enjuague, y desinfecte las superficies que entren en contacto con alimentos.
- Desinfecte las superficies que entran en contacto con alimentos si no puede ser determinado que han sido desinfectadas apropiadamente.
- Deseche los alimentos que entren en contacto con las superficies que no hayan sido desinfectadas apropiadamente.

**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.  
U.S. Food and Drug Administration. (2009) *FDA report on the occurrence of foodborne illness risk factors in selected institutional foodservice, restaurant, and retail food store facility types*. Recuperado de <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessRiskFactorReduction/ucm224321.htm>

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). *Limpiando y desinfectando*. 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.

Para mayor información, por favor póngase en contacto con [helpdesk@theicn.org](mailto:helpdesk@theicn.org).

02/2016