Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Lavado mecánico de las vajillas

Introducción

Los lavavajillas son usados en la mayoría de los programas de nutrición escolar para limpiar y desinfectar las vajillas, la loza pequeña y los utensilios. Los empleados de nutrición escolar deben usar el lavavajillas apropiadamente y monitorear que la máquina esté funcionando apropiadamente para cerciorarse de una desinfección adecuada.

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 de químicos para la limpieza y la desinfección.
- Consulte la Ficha de datos de seguridad (FDS) que proporciona el fabricante si tiene preguntas sobre el uso de químicos específicos.
- Use el lavavajillas correctamente.
    - ◊ Consulte con el fabricante del lavavajillas para verificar que la información en la placa de datos sea correcta. Examine la información en la placa de datos para determinar las temperaturas de lavado, enjuague y enjuague de desinfección (final); concentraciones de solución desinfectante; y presiones de agua, conforme sea pertinente.

Monitoree la limpieza y la desinfección del lavavajillas.

- Inspeccione visualmente las superficies del equipo y los utensilios que entren en contacto con alimentos del para asegurar que las superficies estén limpias.
- Monitoree el uso del lavavajillas diariamente.
    - ◊ Monitoree visualmente para observar si el agua y las partes interiores de la máquina están limpias y libres de basuras.
    - ◊ Monitoree los medidores de temperatura y presión para asegurarse de que la máquina esté operando de acuerdo a las recomendaciones de la placa de datos.

Lavado mecánico de las vajillas cont.

- ◊ Asegúrese de que las superficies que entren en contacto con alimentos alcancen una temperatura superficial de 160 °F (71.1 °C) o mayor si usa agua caliente para desinfectar. Verifique el medidor de temperatura en la máquina, pero también realice una verificación secundaria usando una cinta sensible al calor o una etiqueta térmica irreversible para asegurar que las temperaturas de desinfección son alcanzadas.
- ◊ Verifique la concentración del desinfectante en el agua de enjuague de los lavavajillas usando las tiras reactivas apropiadas.

Tome las acciones correctivas para asegurarse que la limpieza y la desinfección son realizadas apropiadamente. Siga su procedimiento de operación estándar.

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 mecánico 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.