

## De vital importancia...

En resumen, la desinfección, cuando es correctamente efectuada, es crucial para reducir a niveles de seguridad el número de peligros provenientes de organismos patógenos (bacterias, virus, etc.) en todas aquellas superficies que entran en contacto con los alimentos. Recuerda: Si cada uno de nosotros pone de su parte, podremos ganarle la batalla a los microbios.



1. En Mayo 1 del 2005, el periódico Deseret News imprimió un artículo que citaba las violaciones más comunes encontradas en los establecimientos de comida a lo largo de todo el condado de Salt Lake. En Enero del 2006, La Oficina para la Protección de los Alimentos completó un segundo análisis de los datos. Las violaciones más comunes en los establecimientos de comida son: Superficies en contacto con alimentos deben estar limpias.
2. Mantenimiento de las temperaturas en frío y calor de los alimentos potencialmente peligrosos.
3. Separación de los alimentos crudos para evitar la contaminación de los listos para ser consumidos.
4. Almacenamiento y separación de los tóxicos/ químicos.
5. Comer, beber y fumar en la cocina.
6. Contaminación de los alimentos por las manos de los empleados.
7. Cuando han de lavarse las manos.

Desinfección química.

Se ha creado un panfleto con información explicando cada una de las violaciones anteriores. Además, se ha creado otro panfleto informativo que versa sobre “El enfriado de los alimentos potencialmente peligrosos”.

Estos panfletos informativos son parte de una meta para reducir las violaciones críticas en los establecimientos de comida y han sido desarrollados para ayudarte a la hora de corregir las violaciones críticas en tu establecimiento.

Para mayor información o preguntas relacionadas con la seguridad en la manipulación de los alimentos, contacta a la:

Agencia para la protección de los alimentos

788 E Woodoak Ln (5380 S) #110, Murray, UT 84107

(801) 313-6620

[www.slvhealth.org](http://www.slvhealth.org)



**PREVENGA LA  
CONTAMINACIÓN DE  
TODAS LAS SUPERFICIES Y  
EL EQUIPO MEDIANTE  
UNA DESINFECCIÓN  
ADECUADA.**



## Definición de desinfección

Desinfectar es aplicar calor y/o químicos desinfectantes aprobados a una superficie limpia, para reducir el número de microorganismos.

### La desinfección es un **REQUERIMIENTO.**

Todas las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos y/o utensilios, deberán de ser desinfectadas después de cada lavado y enjuagado con el fin de destruir los microorganismos patógenos causantes de enfermedades relacionadas con la ingesta de alimentos.



Existen dos métodos permitidos para desinfectar: El método de calor y el uso de desinfectantes.

## Desinfección mediante el uso de calor

La desinfección por medio de calor requiere que todos los utensilios y equipo sean sumergidos en agua caliente. La forma de medir esta temperatura es con el uso de un termómetro de “máximas y mínimas”, capaz de grabar la temperatura máxima obtenida. La temperatura mínima exigida es de 160° F por un tiempo mínimo de 30 segundos.

Ya sea sumergiendo los utensilios y el equipo en un contenedor con agua caliente, bien sea utilizando la máquina automática de lavado de platos y depositando el termómetro en una de las bandejas para asegurarse que la temperatura es la correcta, utilice siempre el termómetro para asegurarse de que la desinfección se está llevando a cabo.

### Desinfección con el uso de productos químicos

La desinfección química es normalmente llevada a cabo mediante la inmersión del equipo que se encuentra previamente limpio y enjuagado, en una solución de agua que contenga una concentración mínima de 50ppm (o ml/l) y máxima de 200ppm (o ml/l) de cloro o bien una concentración de amonio

cuaternario siguiendo las instrucciones del la etiqueta del producto, durante 30 segundos. La desinfección química también se puede llevar a cabo mediante la aplicación al equipo que se desea sea desinfectado por medio de otras técnicas de contacto, siempre teniendo en cuenta los tiempos de contacto y las concentraciones anteriores. Para verificar que las concentraciones de los productos químicos anteriores son las adecuadas, será necesaria la utilización de papeles medidores de colorimetría específicos para cada químico. Dichos medidores deberán de hallarse siempre presente en el establecimiento y deberán ser mostrados al inspector siempre que sean requeridos.

