

LIMPIEZA, SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN: Procedimientos para establecimientos de comidas

La limpieza, sanitización y desinfección todas son formas similares pero diferentes de ayudar a prevenir el COVID-19. La limpieza y sanitización es parte de los procedimientos diarios. La desinfección no está aprobada para superficies de contacto con alimentos.

LIMPIEZA

Elimina de la superficie sucia para permitir una sanitización o desinfección eficaz.



- Limpiar previamente la superficie con agua y jabón.

SANITIZACIÓN

Solo aprobado para superficies en contacto con alimentos, equipos para hacer alimentos, y áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.

- Limpiar antes de sanitizar.
- Superficies para sanitizar:

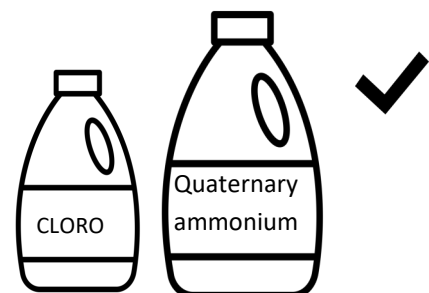


Mesas de preparación de cocina, tablas para cortar, utensilios, recipientes de condimentos que normalmente se dejan sobre la mesa (salsa de tomate, salsa de soja, etc.) y otros equipos y superficies relacionados con los alimentos.

Si ofrece alimentos de autoservicio (como barras de ensaladas / bufés), asegúrese de que los puntos de contacto de los utensilios para servir estén desinfectados o reemplazados con utensilios limpios al menos cada hora.

- Los productos químicos que se suelen usar son soluciones de cloro y amonio cuaternario

Verifique la concentración de las soluciones sanitizante usando una tira reactiva y comparándola con la tabla de concentración codificada por colores .

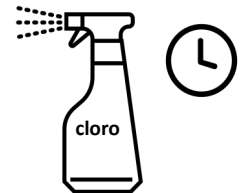


LIMPIEZA, SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN: Procedimientos para establecimientos de comidas

SANITIZACIÓN

• Para solución de cloro:

1. Mezcle una cucharadita de cloro líquido con un galón de agua fría.
2. Si hay tiras reactivas disponibles, debe indicar entre 50-100 ppm.
3. Asegúrese de que la mezcla mojada tenga un tiempo de contacto con la superficie por 30 segundos o más.



• Para la solución de amonio cuaternario:

1. Evite el uso de agua fría.
2. Mezcle la solución como se indica y pruebe que esté entre 200 – 400 ppm. Al realizar la prueba, evite tocar la capa espumosa superior (puede producir un falso positivo).
3. La solución de prueba debe estar a 75 °F (puede producir un falso negativo si la solución está caliente), y las tiras reactivas deben sumergirse firmemente en la solución durante 10 segundos o según las especificaciones del fabricante.

- Reemplace la solución con frecuencia o cuando se nubla. Si usa una botella rociadora, cambie la solución al menos cada 24 horas. Etiquete la botella rociadora.

- Revise diariamente las máquinas de lavar para garantizar la sanitización de cloro a 50 ppm de cloro o más de 160 °F si utiliza temperature para sanitzar.

DESINFECCIÓN

No aprobado para superficies en contacto con alimentos.

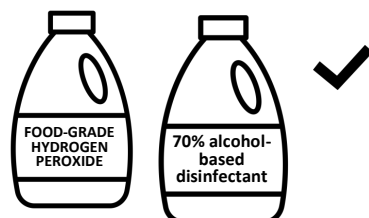
1. Protéjase: usando guantes, mascarilla y leyendo las etiquetas. Haz que el aire fluya.



2. Limpie antes de desinfectar siguiendo los procedimientos de desinfección adecuados.



3. Use desinfectantes de la Lista N de la EPA ([espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contra-sars-cov-2](https://www.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contra-sars-cov-2)). Si no está disponible, se pueden usar desinfectantes alternativos. Los desinfectantes comunes son: peróxido de hidrógeno de grado de restaurante, desinfectantes a base de alcohol al 70%, soluciones de cloro concentrado .



4. Desinfecte las superficies de alto contacto como manijas de puertas, manijas de refrigeradores, equipos de baños, interruptores de luz, asientos, mostradores de caja, paneles táctiles de pago, etc.

