



# FRECUENCIAS DE LA LIMPIEZA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL ALIMENTO

**Las reglas del establecimiento del alimento de Tejas (TFER) y la limpieza del código del establecimiento del alimento frecuencias para el equipo e instalaciones en a establecimiento del alimento.**

## **LAVADO DEL PLATO**

**Todo el equipo mercancía-que lava, la máquina mercancía-que lava, fregaderos dishwashing y lavabos, drenar-tableros; las tablas de sequía y los receptáculos usados para los compartimientos del fregadero de serán limpiados (229.165 (k) (4) - (8), páginas 74, 75):**

- antes de usar
- tan a menudo como necesitado prevenir el recontamination
- En-menos cada 24 horas

## **EQUIPO, PLATOS, Y UTENSILIOS DEL ALIMENTO**

**Las superficies del alimento del equipo y de los utensilios usados para cualquier alimento potencialmente peligroso, serán limpiadas (229.165(m) y (n), páginas 78-81):**

- por lo menos cada 4 horas para cualesquieres alimentos potencialmente peligrosos.

**y también cuando...**

- cuando hay un cambio de preparar el alimento crudo al trabajo con los alimentos preparados
- al cambiar al trabajo de un pienso crudo a un diverso tipo de pienso crudo
- entre las aplicaciones con las frutas crudas y los vehículos y con los alimentos potencialmente peligrosos, tales como productos animales crudos
- en cualquier momento durante el proceso de la preparación de alimento cuando la contaminación pudo haber ocurrido.
- antes de usar o de almacenar un termómetro o un aparato de medición de la temperatura.
- si el alimento potencialmente peligroso se almacena y se mantiene en una temperatura específica, (menos F° de 40 o mayor que el F° 140 las superficies de contacto del alimento del equipo y de los utensilios se pueden limpiar menos con frecuencia que 4 horas, pero por lo menos cada 24 horas o cuando los envases son vacíos. Por ejemplo, envases en una barra de la ensalada, deli, buffet línea o una línea de la porción de la cafetería.
- del para los utensilios y el equipo usados en cuartos refrigerados. Si estos cuartos se llevan a cabo en 50° F o menos, los utensilios y el equipo se deben limpiar por lo menos cada 12 horas.

**Las superficies del alimento del equipo y de los utensilios usados para los alimentos que no son potencialmente peligrosos, serán limpiadas (229.165(m) y (n), páginas 78-81):**

- del pudo haber ocurrido en cualquier momento.
- por lo menos 24 horas para los dispensadores del té y los utensilios helados del autoservicio del consumidor tales como pinzas, cucharadas, o cucharones.
- antes de volver a surtir el equipo y los utensilios del autoservicio del consumidor tales como condimentos, dispensadores y exhibición envases.
- del tal como compartimientos del hielo e inyectores que dispensan de la bebida y componentes incluidos del equipo por ejemplo hiele los fabricantes, líneas que dispensan de la bebida o los tubos, amoladoras del grano de café, y el equipo de la venta del agua, deben ser limpiado tan con

- frecuencia como especificado por el fabricante. Si hay especificaciones de ningún fabricante, limpie equipo regularmente para prevenir una acumulación del molde/de la ruina/de los residuos.
- lavabos utilizados para lavar productos o descongelar los alimentos deberán limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso. la página 89.
- que cocina y que cuece al horno el equipo, incluyendo las superficies interiores de una microonda, se debe limpiar por lo menos cada 24 horas.

**Las superficies de contacto no alimenticias del equipo serán limpiadas (229.165(n) (3), página 81):**

- como necesario para eliminar cualquier acumulación de suelos y de residuos.
- visiblemente limpio avistar y tocar.

## **LAVADERO**

**All laundry, including, tablecloths, napkins, wet and dry wiping cloths, shall be laundered as followed (229.165(t)) page 100):**

- Tablecloths, linens, napkins, etc. clean when visibly soiled, sticky or wet.
- Wet wiping cloths cleaned daily.
- Dry wiping cloths cleaned as necessary or replaced between uses to prevent contamination of food, utensils, and dishes.
- Sinks used for washing wiping cloths must be cleaned before and after each use. Page 89.

**Todo el lavadero, incluyendo, los manteles, servilletas, paños que limpian mojados y secos, será lavado será planchado según lo seguido (229.165(t)) página 85:**

- del los linos, las servilletas, los etc. limpian cuando están manchados visiblemente, pegajoso o mojado.
- que limpian mojados del limpiados diariamente.
- que limpiaban secos del limpiaron cuanto sea necesario o substituido entre las aplicaciones de prevenir la contaminación del alimento, utensilios y platos.
- lavabos utilizados para el lavado de estos deben ser limpiados antes y después de cada uso. la página 89.

## **INSTALACIONES**

**Las instalaciones físicas, edificios, cuartos, equipo, accesorios, almacenes del dumpster y de la basura, área de puerta trasera, fuera de áreas, del etc. serán limpiadas (229.166 (l) (10), (16), (17) y 229.167(p). Páginas 97, 98, 106.107):**

- como a menudo cuanto sea necesario a seguir siendo visiblemente limpio a la vista.
- como a menudo cuanto sea necesario a evitar el desarrollar de una acumulación de suelos y de residuos.
- como a menudo cuanto sea necesario para prevenir los fastidios, olores, o para atraer a insectos, a roedores, y a otros parásitos.

## **VEHÍCULOS**

**Los vehículos y las unidades móviles que transportan el alimento, y las áreas de mantenimiento relacionadas serán limpiados (229.167 (p), (229.169(a)-(c), páginas 106.107, 119.120) y el código del establecimiento del alimento):**

- los compartimientos interiores de vehículos y de unidades móviles limpió cuanto sea necesario para estar libre del polvo, suciedad, alimento partículas y ruina.
- del alimento del limpió de acuerdo a TFER para el equipo del alimento. (Véase arriba.)
- de mantenimiento del limpiaron cuanto sea necesario para prevenir los fastidios, contaminación del equipo, o atraen a parásitos.