

Las Superficies en Contacto Con Alimentos

Una defensa importante contra las enfermedades transmitidas por los alimentos es asegurarse de que las superficies de los equipos y de los utensilios que estan en contacto con alimentos, esten limpias, desinfectadas y en buen estado. Que significa esto para tu establecimiento?

Definiciones:

- **La superficie de contacto con los alimentos** es la superficie de los equipos o utensilios con los que los alimentos pueden entrar en contacto.
- **El equipo** es un objeto utilizado en la operacion, como un horno, una campana extractora, un congelador, un refrigerador, una mesa, un fregadero, una rebanadora, una batidora, un lavavajillas, etc.
- **Los utensilios** son instrumentos, objetos o recipients que se utilizan para trabajar con alimentos, como una ensaladera, un rodillo, un cuchillo, un tenedor, una cuchara, una espátula, etc.
- **La limpieza** esta visiblemente libre de suciedad, contaminacion y desechos.
- **La desinfeccion** es el uso de calor y/o productos quimicos en las superficies limpias que entran en contacto con los alimentos para reducir los microorganismos causantes de enfermedades.



Segun las Reglas de Establecimientos de Alimentos de Texas (TFER), los establecimientos de alimentos deben hacer lo siguiente en lo que respecta a las superficies de equipos y utensilios en contacto con alimentos:



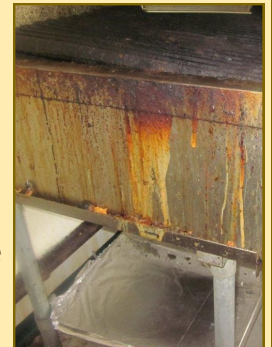
Caracteristicas de los Equipos/Utensilios

- ◆ El equipo y los utensilios deben ser: seguros, duraderos, resistentes a la corrosion, no absorbents, lisos, faciles de limpiar, resistentes a las picaduras, grietas, raspaduras, abrasions y distorsiones, y capaces de risitir el lavado repetido.
- ◆ No se debe usar cobre o aleaciones de cobre (p.ej., laton) como superficies de contacto con alimentos. No usar metal galvanizado con alimentos acidos, no esponjas, no plomo, no soldadura y no madera, excepto arce duro o madera de grano cerrado.
- ◆ No se deben usar termometros de vidrio a menos que esten protegidos contra roturas.

Limpieza y Sanitizacion de Equipos/Utensilios

El equipo y los utensilios deben estar limpios a la vista y al tacto y desinfectados:

- Antes de cada uso con un tipo de alimento diferente (carnes crudas, alimentos crudos listos para comer, frutas/verduras crudas, alimentos potencialmente peligrosos)
- Antes de usar o almacenar un dispositivo para medir la temperature de los alimentos
- En cualquier momento durante la operacion cuando haya habido contaminacion
- Cada cuatro horas, o con mayor frecuencia cuando se trabaje con alimentos potencialmente peligrosos, a menos que se mantengan a las temperaturas establecidas en los detalles del TFER



Violaciones Communes de Superficies en Contacto con Alimentos

- Reutilizacion de contenedores de un solo uso
- Acumulacion de calcio en lavavajillas
- Tablas de cortar muy marcadas o asperas por el uso
- Moho en maquinas de hielo y dispensadores de bebidas de fuente
- Restos de comida dentro de las superficies de los refrigeradores
- Restos de comida en utensilios como tazones, cuchillos y cucharas
- Utensilios y recipients de alimentos agrietados, rotos o quemado
- Goteo de grasa debajo de las campanas de por el uso