

No corra riesgos: limpia y sanitiza

Septiembre de 2006



National Food Safety Education Month®

Se puede reproducir para usar durante la instrucción sólo con el permiso de National Restaurant Association Educational Foundation. 06061401 v0607
No se debe vender por separado. ©2006

Semana 1: Limpieza y sanitización de superficies que tienen contacto con alimentos

¿El especial del día o el desastre del día?

El “Sándwich de asado de res sin grasa” no es seguro por las siguientes razones:

- Gloria no limpió ni sanitizó la tabla de cortar ni el cuchillo cuando empezó a trabajar con otro tipo de alimento (de carne cruda a tomates, a cebollas rojas, a pan). Quienes manipulan alimentos nunca deben usar el mismo utensilio ni la misma superficie para cortar alimentos crudos y alimentos listos para comer.
- Gloria sólo limpió con una toalla la tabla de cortar después de eliminar la grasa de la carne. Ella debía haber limpiado y sanitizado correctamente el cuchillo y la tabla.
- Gloria no se lavó las manos antes, ni después, de recibir las frutas y verduras.

¿Sanitizar o no sanitizar?

Se debe encerrar en un círculo la Actividad 3. Requiere que la empleada limpie y sanitice el objeto que está usando para preparar los alimentos. Los objetos que la empleada está usando en las Actividades 1 y 2 no se tienen que sanitizar porque ella trabaja o corta el mismo tipo de alimento durante menos de cuatro horas.

¿Qué es la sanitización?

Usted debe haber encerrado en un círculo la siguiente definición: sanitizar es el proceso para reducir a niveles seguros la cantidad de microorganismos sobre una superficie limpia.



Semana 2: Operación de la máquina lavaplatos

Escoja la práctica apropiada.

La figura A muestra la manera correcta de cargar los platos en una máquina lavaplatos. Siempre debe asegurarse de que:

- Todas las superficies estén expuestas a la acción de los rociadores de la máquina lavaplatos.
- Las rejillas no estén sobrecargadas.
- Los objetos no se pongan unos sobre otros.

Escriba la frase.

1.

P	R	E	R	E	M	O	J	A	R
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.

F	A	B	R	I	C	A	N	T	E	S
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
3.

S	E	C	A	R
22	23	24	25	26

A	L
27	28

A	I	R	E
29	30	31	32
4.

L	I	M	P	I	E	Z	A
33	34	35	36	37	38	39	40
5.

S	U	C	I	O	S
41	42	43	44	45	46

Mensaje secreto:

M	A	N	T	E	N	E	R	L	O	S
6	9	18	19	20	18	32	31	33	45	46

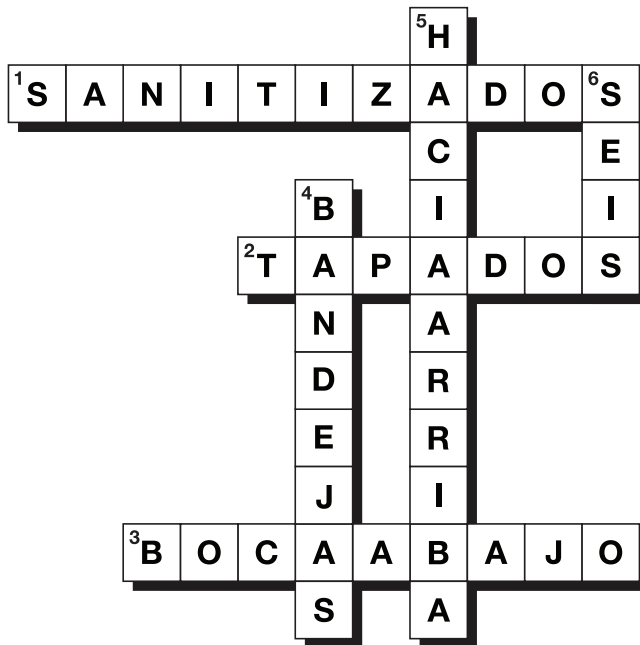
L	I	M	P	I	O	S
28	15	6	1	15	45	22

Semana 3: Almacenamiento de utensilios, platos, cubiertos y equipo

Se almacena así

- Los vasos y tazas se deben almacenar boca abajo.
- Los cubiertos y platos se deben almacenar a por lo menos seis pulgadas del piso y asegurarse de que estén tapados o protegidos de alguna manera contra la suciedad y la condensación.
- Los cubiertos y utensilios se deben guardar con los mangos hacia arriba para que los empleados puedan tomarlos sin tocar las superficies que tienen contacto con los alimentos.

Crucigrama



Semana 4: Limpieza total del establecimiento

No te cuelgues

La figura B muestra la manera correcta de almacenar los trapeadores y los cepillos. Siempre debe asegurarse de colgar en ganchos los trapeadores, los cepillos y las escobas, no en el piso.

Recuerde que, normalmente, a las plagas les atraen los lugares húmedos, oscuros y sucios. Asegúrese de que todos los implementos de limpieza se limpien, enjuaguen y cuelguen correctamente en ganchos en un armario para estos implementos. Deje que se sequen al aire.

Almacenamiento correcto

Abigail no almacenó correctamente el balde de agua. Ella debería haber hecho lo siguiente:

- Tirar el agua sucia en el desagüe del piso.
- Limpiar, enjuagar y sanitizar el balde.
- Dejar que el balde se seque al aire.



Semana 5: Eliminación correcta de la basura

¿Hay peligro o no hay peligro?



Debe haber identificado las ilustraciones 2, 3 y 4 ya que los botes de basura crean un peligro.

2. El bote de basura no tiene tapa. Esto causa olores y fomenta las plagas y la contaminación. Los basureros exteriores se deben mantener tapados siempre.



3. Este bote de basura tiene un orificio. Asegúrese de que los botes de basura sean a prueba de goteo.



4. Este bote de basura se debe limpiar, está en el exterior y está sucio. Limpie los botes de basura por dentro y por fuera con frecuencia y concienzudamente.