

# Limpieza y sanitización de superficies que tienen contacto con alimentos

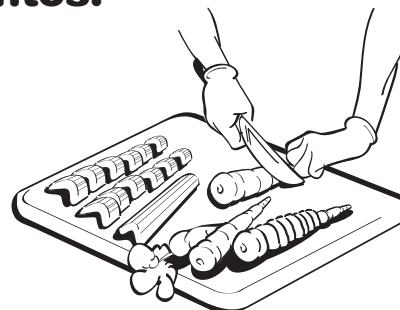
**Se deben lavar y sanitizar todas las superficies que tienen contacto con alimentos:**

Todo debe estar limpio en su establecimiento; sin embargo, toda superficie que tenga contacto con alimentos (por ejemplo tablas de cortar, utensilios y cuchillos) se debe limpiar y sanitizar.

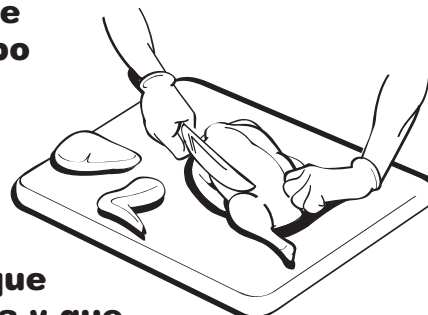
La limpieza es el proceso de eliminar de una superficie los residuos de alimentos y otros tipos de suciedad.

Sanitizar es el proceso para reducir a niveles seguros la cantidad de microorganismos sobre una superficie limpia.

• **Después de cada uso**



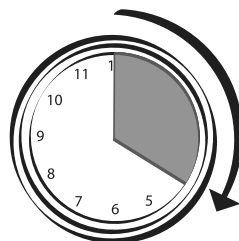
• **Siempre que comience a trabajar con otro tipo de alimento**



• **Siempre que tenga que interrumpir una tarea y que las herramientas o utensilios con los que estaba trabajando podrían haberse contaminado**



• **Cada 4 horas, si se usan constantemente los utensilios**



4 horas



# ¿El especial del día o el desastre del día?

**Instrucciones:** lea esta historia y decida si se puede servir sin peligro el especial del almuerzo del martes en el Café Glory's. Explique por qué sí o por qué no.

El "Sándwich de asado de res sin grasa" es el especial del almuerzo del martes en el Café Glory's, un pequeño restaurante conocido por sus especiales diarios y por su encanto. A las 7:00 a.m., Gloria Todd (propietaria, gerente y cocinera) empezó a preparar los ingredientes para los sándwiches de carne de res. Para comenzar, puso en la tabla de cortar un asado de res deshuesado con un peso de cuatro libras. Apenas comenzaba a cortar la grasa que tenía la carne cuando la llamaron para que recibiera una entrega de frutas y verduras que llegó temprano. Puso la carne en el refrigerador y empezó a inspeccionar las frutas y verduras. Después de inspeccionar, recibir y almacenar correctamente las frutas y verduras, Gloria siguió cortando la grasa de la carne. Cuando terminó, puso la carne en el horno, limpió con una toalla la tabla de cortar y, con el mismo cuchillo, empezó a rebanar los tomates y las cebollas rojas para agregarlas al asado. Después almacenó correctamente estos artículos. A las 11:00 a.m., Gloria sacó de un horno cuatro hogazas de su famoso pan con mantequilla casero. Puso el pan en la misma tabla de cortar que había usado para la carne y lo cortó en rebanadas de una pulgada de grueso con el mismo cuchillo. A las 11:30 a.m., estaba lista para servir su "Sándwich de asado de res sin grasa" a los clientes que ya comenzaban a llegar.

---

---

---

---

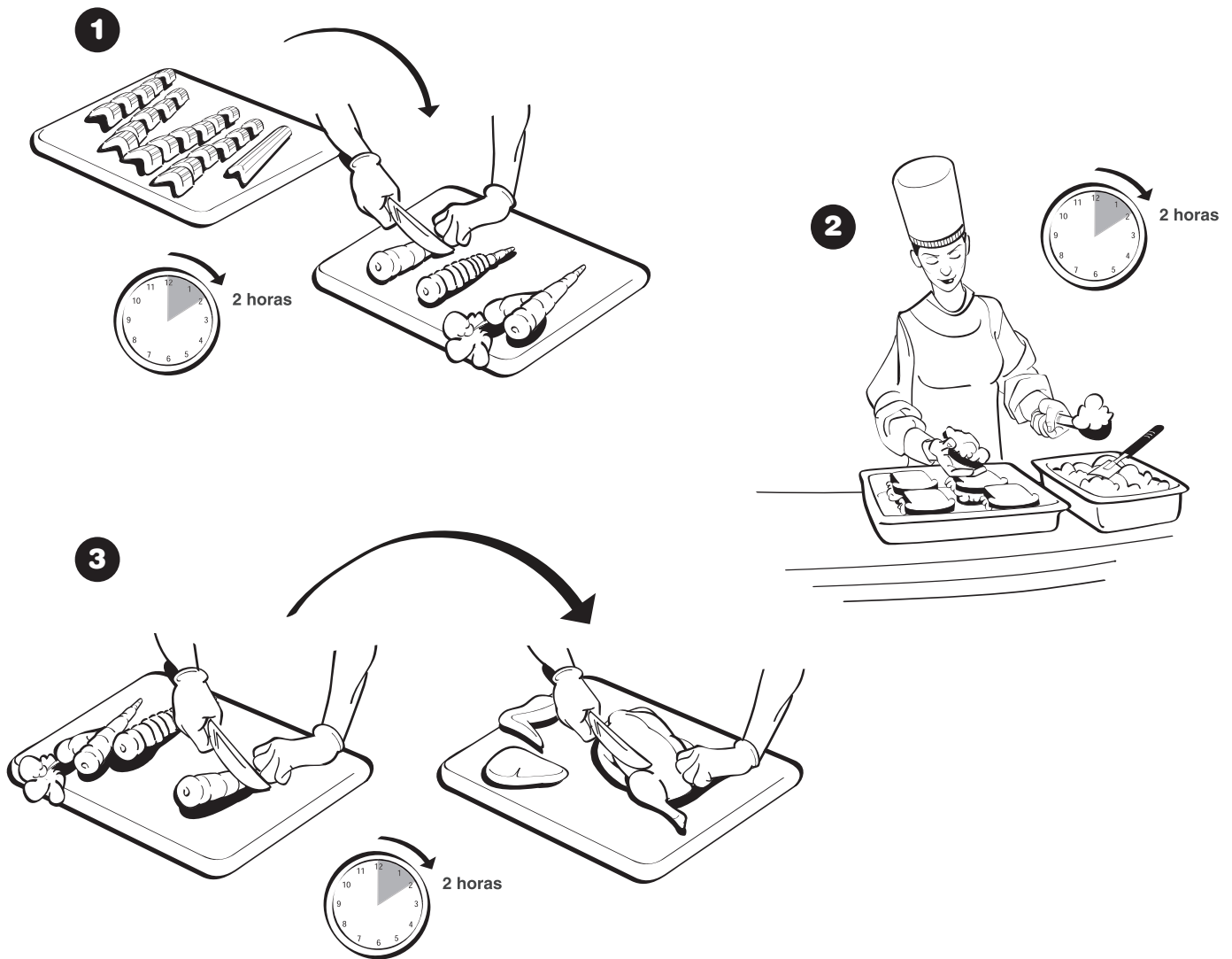
---

---



# ¿Sanitizar o no sanitizar?

**Instrucciones:** encierre en un círculo las actividades por las que la empleada tenga que limpiar y sanitizar los objetos que se usan para preparar los alimentos.



# ¿Qué es la sanitización?

**Instrucciones:** encierre en un círculo la definición correcta de sanitización.

**Sanitización es...**

- 1 El proceso de eliminar alimentos y otras clases de suciedad de una superficie**
- 2 El proceso para reducir la cantidad de microorganismos que hay sobre una superficie limpia a niveles seguros**

