

# Limpie y sanitice correctamente

Los alimentos se podrían contaminar fácilmente si no mantiene el equipo y el establecimiento limpios y sanitizados. Las superficies que tocan los alimentos se deben limpiar y sanitizar correctamente y en el momento correcto. La limpieza elimina los alimentos y la suciedad que hay en una superficie. La sanitización reduce a niveles seguros los patógenos que hay en una superficie.

Hay ciertos puntos básicos que debe aprender sobre la limpieza y la sanitización. Este es el procedimiento: **Primero**, limpie la superficie. **Segundo**, enjuague la superficie. **Tercero**, sanitice la superficie. **Cuarto**, deje que la superficie se seque al aire.

## Gerente:

Cuando hay poco tiempo es difícil que los empleados limpien y saniticen correctamente las superficies que tienen contacto con alimentos. Usted debe:

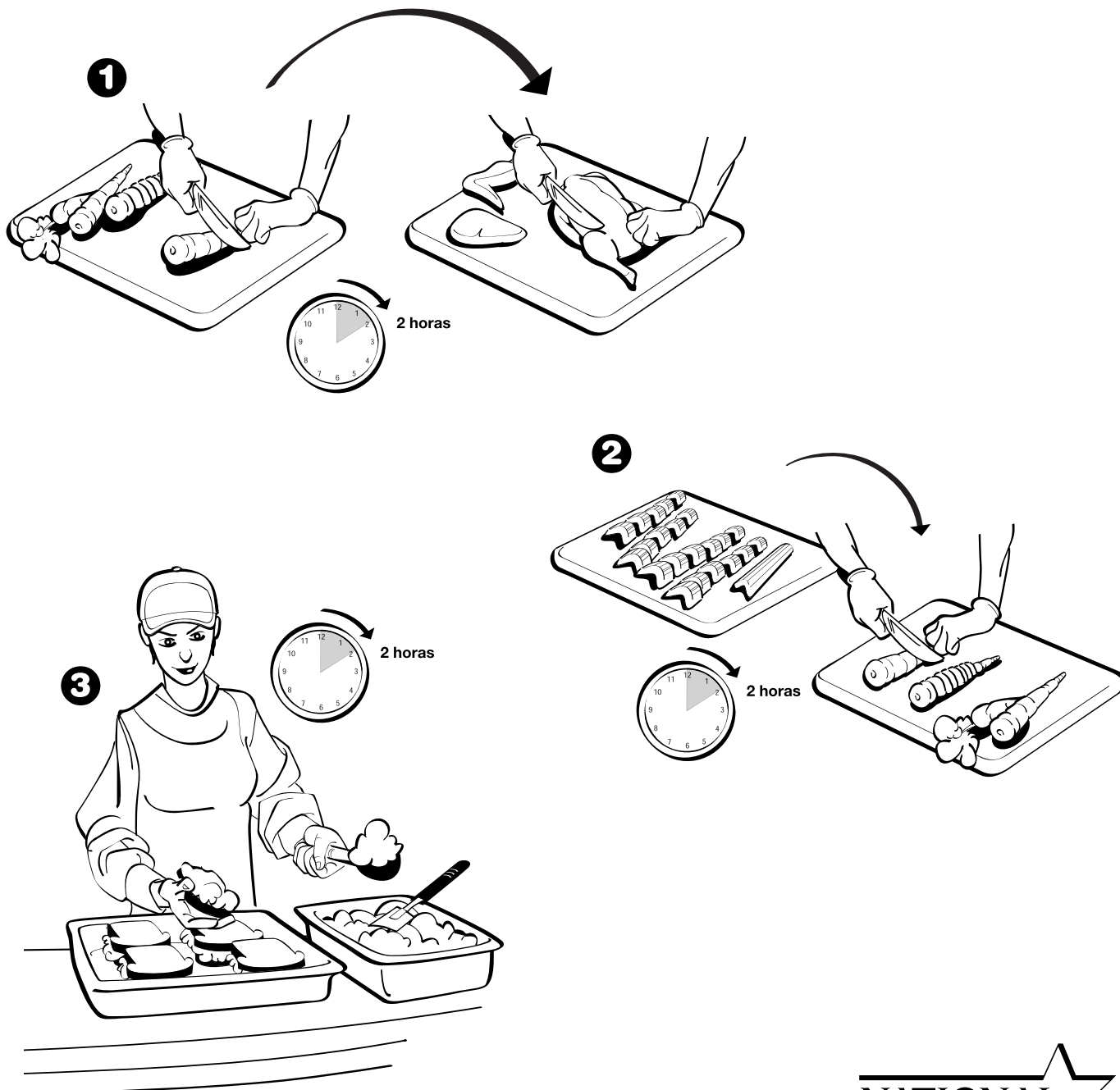
- **Dar recursos:** Si tiene disponibles varios juegos de utensilios limpiados y sanitizados, ayudará a los empleados atareados a manejar con seguridad los alimentos en las horas de más actividad.
- **Tener un calendario maestro de limpieza:** Así se asegura de que las superficies que tienen contacto con alimentos no los contaminen.



- Debe limpiar y sanitizar las superficies después de usarlas y antes de empezar a trabajar con otro tipo de alimento. También debe limpiar y sanitizar cuando le interrumpan durante una tarea, cuando las superficies se podrían haber contaminado y después de cuatro horas de uso constante.
- Cómo usar un fregadero de tres compartimentos:
  - Enjuague, frote o remoje los objetos antes de lavarlos.
  - Limpie los objetos en el primer compartimento con un cepillo, un trapo o un estropajo de nilón. Cambie el agua cuando se ensucie o cuando ya no haya espuma.
  - Enjuague los objetos en el segundo compartimento, metiéndolos en el agua o rociándolos con agua. Elimine los alimentos y el detergente, y cambie el agua cuando se ensucie o cuando tenga mucha espuma.
  - Sanitice los objetos en el tercer compartimento. Remójelos en solución sanitizante, tal como se indica.
  - Seque al aire todos los objetos. Ponga los objetos boca abajo para que se escurran. No los seque con trapos o toallas.

# ¡Hora de sanitizar!

**Instrucciones:** Encierre en un círculo las actividades que requieren limpiar y sanitizar los objetos usados para preparar los alimentos.



# Sopa de letras

**Instrucciones:** Hay cuatro pasos para limpiar y sanitizar las superficies que tienen contacto con alimentos. Para completar las declaraciones, ponga en el orden correcto las letras de las palabras que están en paréntesis.

- 1** El primer paso es \_\_\_\_\_ la superficie con un limpiador. (*plriami*)
- 2** El segundo paso es \_\_\_\_\_ la superficie con agua. (*juearnga*)
- 3** El tercer paso es \_\_\_\_\_ la superficie con un sanitizante. (*anirstiza*)
- 4** El cuarto paso es dejar que la superficie \_\_\_\_\_. (*es equse la irae*)

