

Limpeza y Sanitización

Cleaning and Sanitizing

REQUERIMIENTOS PARA LAS SUPERFICIES DE LOS EQUIPOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

REQUIREMENTS FOR EQUIPMENT FOOD-CONTACT SURFACES

Spanish

Pasos del lavado de utensilios

1. **Lave** con agua caliente, jabonosa.
Fregar con detergente elimina los restos de comida que se acumulan en las superficies.
2. **Enjuague** con agua limpia.
Al enjuagar, elimina el detergente y prepara la superficie para la sanitización.
3. **Sanitice** usando productos químicos o agua caliente.
La sanitización reduce a niveles seguros el número de patógenos presentes en los alimentos que se procesan en los equipos de manejo de alimentos que están limpios. Seque al aire todo el equipo. No se permite el secado con toallas.



Lave Enjuague Sanitice

Equipos de lavado de utensilios

Todos los establecimientos de venta de comida deben tener:

- Un fregadero de tres bateas para lavado manual de los utensilios

O

English

Warewashing steps

1. **Wash** in hot, soapy water.
Detergents and scrubbing loosen food debris from surfaces.
2. **Rinse** in clean water.
Rinsing removes the detergents and prepares the surface for sanitizing.
3. **Sanitize** in chemicals or hot water.
Sanitizing reduces the number of foodborne pathogens on clean food handling equipment to safe levels. Air dry all equipment, towel drying is not allowed.



Wash Rinse Sanitize

Warewashing equipment

All food establishments must have:

- A three-compartment sink for manual warewashing

OR

- A dishmachine for mechanical warewashing

- Un lavaplatos para lavado mecánico de los utensilios

Se debe operar los lavaplatos de conformidad con lo que se indica en la placa de datos y otras instrucciones del fabricante.

Sanitización química

Una alternativa para sanitizar las superficies que están en contacto con los alimentos es remojar el equipo limpio en una solución química. Siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta. Use la solución sanitizadora de la potencia requerida y cumpla con el tiempo de contacto necesario. Permita que todo el equipo se seque al aire completamente antes de guardarlo.

Cuando esté eligiendo un sanitizador químico, busque la información siguiente en la etiqueta:

- Número de registro de la Agencia de Protección Ambiental (EPA)
- Instrucciones para sanitizar las superficies de contacto con alimentos
- Que no requiera enjuague con agua potable

Los sanitizadores pueden incluir:

- Lejía con cloro
- Compuestos de amonio cuaternario (“quats”)
- Yodo
- Un sanitizador hecho en el sitio, debidamente aprobado
- Otros sanitizadores químicos aprobados por la FDA, de conformidad con la sección 21 CFR 178.1010, o por la EPA de conformidad con la Sección 40 CFR 180.940, o que se contemplan en los Estatutos de Minnesota, Capítulo 31

Operate warewashing machines according to the machine’s data plate, and other manufacturer’s instructions.

Chemical sanitizing

Soaking clean equipment in a chemical solution is one way to sanitize food-contact surfaces. Always follow label instructions. Use the required sanitizer solution strength and contact time. Allow all equipment to air dry completely before storing.

When choosing a chemical sanitizer, look for the following label information:

- EPA registration number
- Directions for sanitizing food-contact surfaces
- Does not require a potable water rinse

Sanitizers may include:

- Chlorine bleach
- Quaternary ammonium compounds (“quats”)
- Iodine
- An approved sanitizer made on site
- Other chemical sanitizers approved by FDA under 21 CFR 178.1010 or by EPA under 40 CFR 180.940 or listed in Minnesota Statutes, chapter 31

Use a test kit to verify the sanitizer concentration. Concentrations below minimum levels will not sanitize effectively, while sanitizer concentrations above maximum levels can leave toxic residues.

Utilice un kit de pruebas para verificar la concentración del sanitizador. Las concentraciones que están por debajo de los niveles mínimos no lograrán sanitizar con efectividad, mientras que las que están por encima de los niveles máximos pueden dejar residuos tóxicos. Lea las instrucciones del fabricante que aparecen en la etiqueta para informarse sobre los niveles de concentración.

Sanitización con agua caliente

La aplicación de calor es otro método para sanitizar las superficies limpias del equipo que están en contacto con los alimentos. Permita que todo el equipo se seque al aire completamente antes de guardarlo.

- **Lavado manual de los utensilios:** Remoje el equipo en agua estable a 171°F, o más, durante 30 segundos, cuando menos.
- **Lavado mecánico de los utensilios:** Los requerimientos de temperatura y presión del agua varían según el tipo de máquina. Use un termómetro o una cinta sensible al calor para verificar la temperatura del agua. Verifique la presión de enjuague, revisando el medidor de presión.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)
(<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

Refer to the manufacturer's label instructions for concentration levels.

Hot water sanitizing

Heat is another way to sanitize clean food-contact surfaces of equipment. Allow all equipment to air dry completely before storing.

- **Manual warewashing:** Soak equipment in water maintained at 171°F or higher for at least 30 seconds.
- **Mechanical warewashing:** Water temperature and pressure requirements vary depending on the type of machine. Use a thermometer or heat-sensitive tape to verify water temperature. Verify the rinse pressure by checking the pressure gauge.

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000. Printed on recycled paper.