



FRECUENCIAS DE LA LIMPIEZA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL ALIMENTO

Las Reglas de Establecimiento de Alimentos de Texas (TFER) y el Código de Establecimientos de Alimento especifican la frecuencia de limpieza para el equipo y las instalaciones en un establecimiento de alimentos.

LAVADO PLATOS

Todo el equipo de lavado de vajilla, la máquina de lavado de vajilla, fregaderos y cubetas para lavar platos, escurridores; las mesas de secado y los recipientes utilizados para compartimientos de los fregaderos deben limpiarse:

- Antes de usarse
- Tantas veces como sea necesario para evitar la recontaminación
- Al menos cada 24 horas

EQUIPO DE ALIMENTOS, PLATOS Y UTENSILIOS

Las superficies en contacto con los alimentos de los equipos y utensilios utilizados para cualquier alimento con control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS) deben limpiarse:

- Al menos cada 4 horas para cualquier alimento TCS.

y también cuando...

- Cuando hay un cambio de preparación de alimento crudo a trabajar con alimentos listos para comer
- Al cambiar de trabajar de un alimento de animal crudo a otro tipo de alimento de otro animal crudo
- Entre usos con frutas y verduras crudas y con alimentos potencialmente peligrosos, como productos animales crudos
- En cualquier momento durante el proceso de preparación de alimentos en el que pueda haber ocurrido contaminación
- Antes de usar o almacenar un termómetro o dispositivo de medición de temperatura.
- Si los alimentos TCS se almacenan y se mantienen a una temperatura específica, (menos 40°F o más de 135°F, las superficies en contacto con los alimentos de los equipos y utensilios se pueden limpiar con menos frecuencia de cada 4 horas, pero al menos cada 24 horas o cuando los contenedores estén vacíos. Por ejemplo, contenedores en una barra de ensalada, fiambres, línea de buffet o línea de servicio de cafetería
- Con excepción de utensilios y equipos utilizados en cámaras frigoríficas. Si estos cuartos se mantienen a 55°F menos, los utensilios y el equipo se pueden limpiar en los intervalos según la Tabla de Temperatura del Aire Ambiental/Frecuencia de Limpieza en TFER.

Las superficies en contacto con los alimentos de los equipos y utensilios utilizados para cualquier alimento No controlados de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS) deben limpiarse:

- En cualquier momento que pueda haber ocurrido contaminación.
- Al menos cada 24 horas para dispensadores del té helado y utensilios de autoservicio para el consumidor, como pinzas o cucharas.
- Antes de reabastecer los equipos y utensilios de autoservicio del consumidor, como los recipientes de condimentos, dispensadores y de exhibición.

- Equipos como depósitos de hielo y las boquillas de los dispensadoras de bebidas y los componentes cerrados de equipos como máquinas de hielo, tanques de almacenamiento de aceite de cocina y líneas de distribución, bebidas y líneas o tubos dispensadores de jarabe, molinillos de café en grano y Equipo de venta de agua deben limpiarse con la frecuencia especificada por el fabricante. Si no hay especificaciones del fabricante, limpie el equipo con regularidad para evitar la acumulación de moho/desechos/residuos.
- Los fregaderos utilizados para lavar productos o descongelar alimentos deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso.
- Los equipos para cocinar y hornear, incluidas las superficies internas de microondas, deben limpiarse al menos cada 24 horas.

Las superficies del equipo que no estén en contacto con los alimentos deben limpiarse:

- Según sea necesario para eliminar cualquier acumulación de suciedad y residuos.
- Visiblemente limpio a la vista y al tacto.

LAVADERO

Toda la mantelería, incluyendo manteles, servilletas, toallas para limpiar húmedas o secas, deben ser lavados como sigue:

- Manteles, mantelería, servilletas, etc. lavar cuando estén visiblemente sucios, pegajosos o húmedos.
- Toallas húmedas para limpieza, lavar diariamente.
- Toallas secas para limpieza se lavan según sea necesario o se reemplazan entre usos para evitar la contaminación de alimentos, utensilios y platos.
- Los fregaderos que se usan para lavar las toallas de limpieza deben lavarse antes y después de cada uso.

INSTALACIONES

Las instalaciones físicas, los edificios, los cuartos, los equipos, los accesorios, las áreas de almacenamiento de basura y contenedores de basura, el área de la puerta trasera, las áreas exteriores, etc, deberán limpiarse:

- Tan a menudo como sea necesario para permanecer visiblemente limpio a la vista.
- Con la frecuencia necesaria para evitar la acumulación de suciedad y residuos.
- Con la frecuencia necesaria para evitar molestias, malos olores o atraer insectos, roedores u otras plagas.

VEHÍCULOS

Los vehículos y unidades móviles de alimentos que transporten alimentos y las áreas de servicio relacionadas, se limpiarán según lo exigen TFER y el Código de Establecimientos de Alimentos:

- Los compartimentos interiores de vehículos y unidades móviles se limpiarán según sea necesario para que estén libres de polvo, suciedad, partículas de alimentos y desechos.
- La limpieza de equipos de alimentos se hará según el TFER para Equipos de Alimentos. (Ver arriba.)
- Las áreas de servicio deben limpiarse según sea necesario para evitar molestias, contaminación de equipos o atraer plagas.