



LINEAMIENTOS PARA LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

➤ Superficies de trabajo (mesas de trabajo, tablas de picar)

1. Retirar todo residuo orgánico e inorgánico de las superficies de trabajo (mesas de trabajo o tablas de picar), depositar los residuos en el contenedor correspondiente.
2. Tallar con fibra, agua y jabón todas las superficies de trabajo (mesas de trabajo o tablas de picar).
3. Enjuagar con agua potable y corriente las superficies de trabajo (mesas de trabajo o tablas de picar) con suficiente agua para retirar todo el jabón.
4. Secar todas las superficies de trabajo (mesas de trabajo o tablas de picar) con toallas de papel.
5. Aplicar el desinfectante de uso cotidiano con un atomizador cubriendo todas las superficies de trabajo (mesas de trabajo o tablas de picar) dejarlo actuar.
6. Dejar secar al aire del ambiente todas las superficies de trabajo (mesas de trabajo o tablas de picar) o con toallas de papel.

Se debe realizar cada vez que se cambien de actividad y/o alimento.

➤ Equipo de trabajo (licuadora, horno de microondas, salamandras, congelador, utensilios de cocina, refrigeradores, etc.)

1. Retirar todo residuo orgánico del interior y/o exterior del equipo, depositar los residuos en el contenedor correspondiente.
2. En caso de ser posible desarmar en todas sus partes y/o componentes el equipo.
3. Tallar con fibra, agua y jabón todas sus partes y/o componentes del equipo.
4. Enjuagar con agua potable y corriente todas las partes y/o componentes del equipo.
5. Sumergir en una solución desinfectante todas las partes y/o componentes del equipo dejar actuar.
6. Dejar secar al aire del ambiente cada una de sus partes y/o componentes del equipo.
7. Volver a armar el equipo en caso de ser necesario.

La frecuencia dependerá del tipo de equipo, por ejemplo: una licuadora se debe lavar y desinfectar después de cada uso, un horno de microondas 3 veces durante la jornada laboral.

NOTA: Respetar las indicaciones del fabricante del desinfectante.