

Póliza Sobre las Superficies de Contacto con Alimentos

Tal vez usted ha manejado restaurantes durante veinte años. O tal vez usted acaba de graduarse de una prestigiosa escuela culinaria. Usted sabe lo que estás haciendo. Así que ¿por qué todavía recibió una violación con respecto a las superficies de contacto con alimentos?

Quizás sea el momento para crear una póliza sobre las superficies de contacto con alimentos para asegurarse que sus empleados sepan cómo y cuándo se lavan los equipos de cocina, y que hacer si algo no está bien.

En primer lugar, ¿Qué es una póliza y cómo se crea una póliza sobre las superficies de contacto con alimentos para su establecimiento?

Una póliza es un conjunto definido de acciones que minimizan los riesgos de seguridad alimentaria. Aunque algunos establecimientos pequeños de alimentos pueden tener pólizas verbales, es mejor que sean escritas.

Estos son los pasos críticos que debe considerar al desarrollar una póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Asegurar que su póliza incluya acciones correctivas**
- **Corregir la póliza basada en problemas que se presentan, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos.**

Echemos un vistazo a cada uno de estos pasos más detalladamente.

Al escribir su póliza, asegúrese de que estén incluidas las personas claves en su establecimiento y también considere que personal participara en cada paso.

Aquí se le presentan algunas actividades comunes en la cocina. ¿En cuál actividad cree que podría surgir un problema las superficies de contacto con alimentos?

Preparación

Repase el flujo de la preparación de alimentos en su establecimiento. Identifique cuáles son las piezas de equipo de cocina que entran en contacto con los alimentos, tal como las tablas de cortar, utensilios y sartenes. Al hacer esto tendrá más conocimiento sobre el uso de cada equipo de cocina y sus requerimientos.

Limpieza

Repase los procedimientos de limpieza y desinfección para la loza/trastes en su establecimiento. ¿Su equipo de lavado y desinfección es suficiente para satisfacer la demanda? ¿Están en buen funcionamiento? Se requiere que las manos estén limpias antes de tocar la loza que está limpia. Esto puede requerir procedimientos específicos para prevenir la contaminación de la loza sucia a la loza limpia por medio de los empleados.

Servicio a clientes

La entrega de alimentos a sus clientes es el paso final donde puede ocurrir la contaminación. Los empleados suelen tocar las superficies de contacto con alimentos mientras sirven la comida a los clientes. Repase estos procedimientos para minimizar este tipo de contacto y asegurar que todo el equipo de cocina esté limpio antes de usarlo con alimentos.

Hágase estas preguntas sobre cada uno de estos procedimientos:

¿Quién es responsable?

¿Quién prepara, ensambla, y sirve alimentos? ¿Quién limpia y desinfecta la loza? ¿Quien supervisa el proceso? ¿Quién es responsable de su ejecución?

¿Qué se debe hacer?

Empleados deben de lavar, enjuagar, y desinfectar todas las superficies que tienen contacto con alimentos usando el fregadero de 3 compartimientos. También los empleados deben operar la maquina lavaplatos concuerdo las instrucciones del fabricante para asegurar que los niveles de cloro y temperaturas son apropiados. Los empleados deben asegurar que las cubetas donde se guardan las toallas de limpieza estén limpias y con niveles de cloro apropiados.

¿Cuándo se hace?

Las superficies que tienen contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse, y desinfectarse cada 4 horas.

¿En dónde se hace?

Los empleados de alimentos deben limpiar y desinfectar todos los equipos de cocina en fregadero de tres compartimientos en la máquina de lavaplatos. Los equipos que no se pueden llevar al fregadero de 3-compartimientos deben de limpiar y desinfectar allí mismo. Los equipos se guardaran o moverán a un lugar apropiado para reducir el riesgo de contaminarse.

¿Cómo se hace?

Para el método manual de limpiar y desinfectar los equipos de cocina los empleados deben llenar el compartimiento de lavado con agua caliente y jabón, el compartimiento enjuague con agua tibia, y por último el compartimiento de desinfectante con agua fría y desinfectante. Si usted usa una máquina lavaplatos (método mecánico) asegúrese que los empleados revisen los líquidos y temperaturas de la máquina antes de poner a lavar los equipos sucios. Los empleados deben utilizar tiras de prueba para medir los niveles de desinfectante para asegurar que están correctos (cloro: 50-100ppm, Quat: según instrucciones del fabricante). Los empleados deben dejar los equipos de cocina recién lavados hacia el lado para drenarse y secarse al aire libre antes de almacenarlos o usarlos en la cocina.

Mientras revisa estos pasos operacionales claves, considere si tendría sentido incorporar a su negocio diferentes pólizas sobre limpiar y desinfectar las superficies que tienen contacto con los alimentos. Por ejemplo, podría escribir una póliza sobre el método manual de lavar loza (p. ej. fregadero de 3 compartimientos), otra para método mecánico (maquina lavaplatos), y quizá una para las cubetas de trapos de limpieza.

¿Qué pasa si algo sale mal? ¿Cómo se corrige? A esto se le llama la acción correctiva. Usted debe escribir en su póliza que tipo de acción se debe tomar si los procedimientos no se están siguiendo correctamente. En sus registros rutinarios que usa para llevar un mejor control sobre la seguridad alimentaria en su negocio, incluya sus acciones correctivas con respecto las superficies que tienen contacto con alimentos.

¡Pero no se detenga allí! Su póliza de superficies de contacto con alimentos es un documento abierto que puede cambiar con el tiempo. Al descubrir las áreas de incumplimiento en su establecimiento, utilícelas como oportunidades para mejorar y regrese a sus pólizas escritas para incorporar los cambios. De esta manera, se continúan mejorando.



Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

Para resumir, estos son los pasos claves a tener en cuenta con cualquier póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Comprobar que la póliza responde estas preguntas: quién, qué, cuándo, dónde, cómo y por qué**
- **Asegurar que su póliza tenga acciones correctivas**
- **Repasar la póliza a como surjan problemas, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos**

Recuerde, si no entrena a los empleados sobre su póliza de superficies de contacto con los alimentos, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado “Guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados”.

