

GUIA PARA EL USO DE TRAJOS PARA LIMPIAR SUPERFICIES EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

La información de esta guía está basada en los siguientes Códigos: California Health & Safety Code (H&SC), US Public Health Service Code (Food Code) y Code of Federal Regulations (CFR).

Los trajos para limpiar pueden ser secos o mojados, dependiendo de su uso. A continuación ilustramos los usos mojados y secos aceptables y sus limitaciones.

Trajos secos: Estos no tienen partículas visibles ni mugre acumulada. Se usan para un sólo propósito, tal como limpiar mesas o asientos en el área de los clientes. Se usan una vez hasta que se lavan.

Trajos mojados: Estos no tienen partículas visibles ni mugre acumulada. Se pueden usar repetidamente para un propósito si se mantienen en una solución con un desinfectante aprobado como se describe abajo.

Cuando la solución desinfectante acumula muchas partículas y jugos, ya no reúne los requisitos de concentración especificados en el H&SC, Sec. 114060 y deberá ser reemplazada.

Concentración de soluciones desinfectantes:

- **Cloro** – 100 ppm, contacto por 30 segundos a temperatura ambiente
- **Yodo** – 25 ppm, contacto por 1 minuto a temperatura ambiente
- **Cuaternario de amonio** – 200 ppm, contacto por 1 minuto a temperatura ambiente
- **Otro desinfectante** – deberá: ser aprobado por el Departamento, cumplir con los requisitos de los Códigos arriba mencionados y ser usado de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta del fabricante.

H&SC Sec. 114060 (a) 1-5, Food Code, Sec. 4-501.114 (a) (b) (c)

Mal usos comunes de trajos para limpiar

1. **Cocineros o meseros usando el mismo trajo sin desinfectar o reemplazar entre usos.** *Por ejemplo: el cocinero usa el mismo trajo para limpiar la comida de un cuchillo y para limpiar la comida de sus manos.*
2. **Empleados que usan la misma solución desinfectante para trajos que se usan para limpiar superficies con desechos de comida de origen animal y comidas de otra clase.** *Ejemplo: usar la misma solución desinfectante para enjuagar trajos que se usaron para limpiar tablas para cortar verduras y para tablas para carnes.*
3. **No exponer los trajos a la solución desinfectante suficiente tiempo entre usos.** *Ejemplo: un empleado submerge el trajo en la solución desinfectante e inmediatamente lo saca antes de tiempo.*
4. **No dejar que se seque la superficie que se limpió con el desinfectante.** *Ejemplo: un empleado limpia una superficie con desinfectante e inmediatamente comienza a procesar alimentos sin dejar que se seque primero la superficie.*