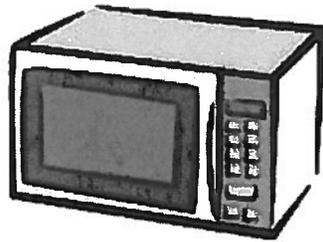


SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

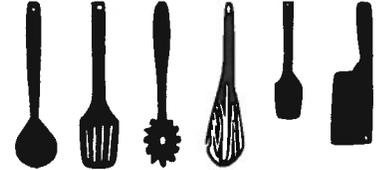
Una salvaguardia importante contra las enfermedades transmitidas por los alimentos es asegurar que las superficies de equipos en contacto con los alimentos y los utensilios estén limpios, higienizadas y en buenas condiciones.

DEFINITIONS:

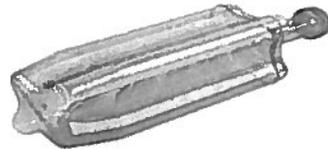
Superficie en contacto con los alimentos--una superficie de equipo o un utensilio con el cual los alimentos normalmente entran en contacto o una superficie de equipo o un utensilio del cual los alimentos pueden drenar, gotear o salpicar en un alimento o sobre una superficie normalmente en contacto con los alimentos.



Utensilio--un instrumento de contacto con alimentos o un recipiente usado en el almacenamiento, preparación, transporte, dispensación, venta o servicio de alimentos, tales como utensilios de cocina o vajilla, artículos de un solo servicio o de un solo uso.

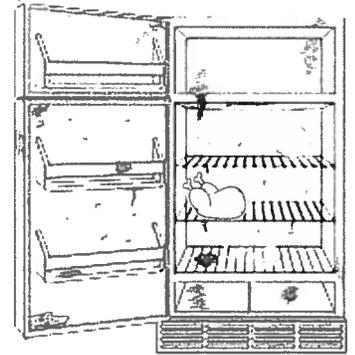


Equipo--un artículo usado en la operación de un establecimiento de alimento tal como un congelador, amoladora, respiradero del extractor, productor de hielo, mezclador, horno, alcanzar-en-refrigerador, escala, fregadero, rebanadora, estufa, tabla, etc.



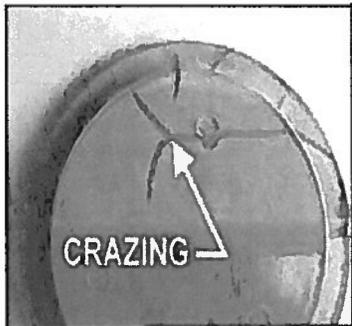
Limpio--visiblemente libre de la suciedad, de la ruina y de la contaminación

Higienización--el uso del calor o de los productos químicos en superficies limpiadas del alimento-contacto para reducir la enfermedad que causa microorganismos.



¿QUÉ SIGNIFICA ESTO PARA SU ESTABLECIMIENTO?

bajo las reglas del establecimiento de alimentos de Texas (TFER), los establecimientos de alimentos están obligados a hacer lo siguiente en lo que respecta a las superficies de contacto con los alimentos y utensilios:



El equipo y los utensilios serán:

- Seguros, durables, resistentes a la corrosión, no absorbentes, lisos, fácilmente lavables, resistentes a las picaduras, rasguños, y distorsión y capaz de soportar el lavado repetido.
- No se deben utilizar aleaciones de cobre o cobre (p.ej. latón) como superficies de contacto de los alimentos.
- Ningun metal galvanizado con los alimentos ácidos, ningunas esponjas, ningun plomo, ninguna soldadura y ninguna madera, excepto el arce duro o la madera de grano cerrado.
- No se deben utilizar Termómetros de vidrio a menos que estén cubiertos para contener roturas.

Limpieza y Desinfección de Equipos/Utensilios

El equipo y los utensilios deberán estar limpios y desinfectados:

- Antes de cada uso con un tipo diferente de alimento (carnes crudas, alimentos crudos listos para comer, frutas crudas/verduras crudas, alimentos potencialmente peligrosos)
- Antes de usar o almacenar un termómetro en los alimentos
- En cualquier momento durante la operación cuando la contaminación pudo haber ocurrido.

Cada cuatro horas, o más frecuentemente cuando se trabaja con alimentos potencialmente peligrosos, a menos que se mantengan a temperaturas establecidas en los detalles del TFER

Violaciones Comunes de la Superficie de Contacto con Alimentos

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Reuso de contenedores de un solo servicio • Acumulación de calcio en vajillas-lavadoras/lavavajillas • Ollas y sartenes oxidadas/corroídas • Acumulación de grasa en estufas/hornos • Tablas de corte profundamente cicatrizadas o ásperas | <ul style="list-style-type: none"> • Grasa debajo de los orificios de escape • Desechos acumulados en máquinas de hielo y dispensadores de bebidas fuente • Desechos de alimentos dentro de las superficies de los refrigeradores • Desechos de alimentos en las mercancías tales como tazones, cuchillos y cucharas • Agrietados, rotos o utensilios quemados y recipientes de alimentos |
|--|--|