

Food Establishment Resource Library



Hoja informativa del sanitizante

La limpieza es el retiro de alimentos, tierra y otros tipos de residuos de una superficie.

Por sí sola, la limpieza no reduce de manera constante la contaminación a niveles seguros. Por lo tanto, las superficies que tienen contacto con los alimentos se deben limpiar y sanitizar después de cada uso para reducir la cantidad de microorganismos que causan enfermedades a niveles aceptables.

Soluciones sanitizantes

Existen tres tipos aceptables de soluciones sanitizantes para usar en un establecimiento de alimentos.

1. **Cloro (blanqueador) ***

Concentración: 50 a 100 ppm

Los sanitizantes a base de cloro son los que más se usan. Estos son efectivos contra todas las bacterias y son bastante económicos. El cloro es menos efectivo en agua caliente y funciona mejor en un rango de temperatura de 55 a 75 °F *(13 a 24 °C). *No use cloro aromatizado, cloro para salpicar menos (Splash-Less Liquid Gel Bleach) o el que usa para la ropa de color.

2. **Amonio cuaternario (QUAT, QAC)**

Concentración: Según las instrucciones del fabricante

En forma diluida, los compuestos del amonio cuaternario son inodoros, incoloros y no tóxicos. Las ventajas de los compuestos del amonio cuaternario son que dejan una lámina residual antimicrobiana, son estables a altas temperaturas y son más efectivos en presencia de materiales orgánicos que el cloro (la tierra menos densa los afecta en menor grado que a otros sanitizantes). Se necesita un período de contacto más prolongado con este sanitizante, ya que es de actuación lenta contra algunas bacterias comunes de la descomposición.

3. **Yodo**

Concentración: 12.5 a 25 ppm

Los compuestos de yodo o yodóforos son de acción rápida y efectiva contra todas las bacterias. Son relativamente no tóxicos, no irritantes para la piel y estables. Las soluciones yodóforas pueden manchar las superficies porosas y algunos plásticos.

Siga las instrucciones del fabricante que aparecen en la etiqueta; usando los sanitizantes en mayor cantidad que las concentraciones recomendadas no sanitiza mejor y de hecho, puede corroer el equipo. Las concentraciones altas pueden no ser seguras y dejar un mal olor o sabor en las superficies.

Food Establishment Resource Library



Se debe tener y usar regularmente un método de prueba adecuado para asegurar los niveles correctos de sanitizante durante el día. Todos los establecimientos deben tener disponibles equipos de prueba de sanitizante.

Efectividad

Existen tres factores que influyen en la efectividad de los sanitizantes químicos.

1. **Concentración:** No usar suficiente agente sanitizante provocará una reducción inadecuada de microorganismos. Usar demasiado agente sanitizante puede ser tóxico.
2. **Temperatura:** Por lo general, los sanitizantes químicos funcionan mejor a temperaturas entre 55 °F (13 °C) y 120 °F (49 °C) (Consulte las recomendaciones del fabricante para conocer las temperaturas específicas).
3. **Tiempo de contacto:** Para matar de manera efectiva los microorganismos, después de limpiar la superficie, debe estar en contacto con el sanitizante (ya sea con calor o un producto químico aprobado) durante el período recomendado.

Como sanitizar

Existen tres maneras de sanitizar correctamente. Las superficies se deben limpiar antes de sanitizarlas. La solución sanitizante (sin importar el tipo que se use) debe estar disponible en todas las áreas de trabajo para equipos como cortadoras de carne, mostradores, mesas para la preparación de alimentos, tablas para cortar y utensilios.

1. Cubetas y recipientes

- Las cubetas que se pueden identificar fácilmente (por ejemplo, cubetas rojas) y no se usan para ningún otro propósito no requieren etiquetas. Las cubetas que no se pueden identificar fácilmente deben tener etiquetas (“sanitizante” o el nombre del producto químico).
- Mantenga las cubetas abajo y alejadas de los alimentos y superficies que tienen contacto con los alimentos.
- Mantenga los trapos de limpieza en una cubeta con solución sanitizante cuando no se usen.
- Reemplace las soluciones cuando la concentración se debilite o cuando se ponga turbia.
- De ser necesario designe una cubeta con sanitizante separada exclusivamente para productos de origen animal crudos.

2. Botella rociadora para sanitizar

- Etiquete de manera adecuada las botellas (“sanitizante” o el nombre del producto químico).

Food Establishment Resource Library



- Nunca rocíe alrededor de alimentos abiertos y hágalo solamente donde los alimentos estén protegidos con una cubierta impermeable.
- Reemplace las soluciones cuando la concentración se debilite o cuando se ponga turbia.
- Permita que transcurra el tiempo de contacto adecuado antes de limpiar el sanitizante de la superficie.

3. Toallitas desechables

- Compre toallitas desechables con la concentración adecuada para usar en establecimientos de alimentos y que estén aprobadas para uso en superficies que tienen contacto con los alimentos.
- Permita que transcurra el tiempo de contacto adecuado y deje secar al aire.