

Fregaderos de tres compartimentos

Ficha descriptiva

Todos los establecimientos de comidas que no tengan equipos lavavajillas automáticos deberán tener un fregadero con por lo menos tres compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar a mano todos los equipos, utensilios, cubiertos y vajillas. Los compartimentos del fregadero deben ser lo suficientemente grandes para que entren los equipos de cocina y utensilios más grandes, como ollas y cacerolas.

Un área de fregadero apropiadamente diseñada debe tener áreas para fregar o para enjuagar comida en recipientes de basura y escurrideros para apoyar tanto los artículos sucios como los limpios. Los siguientes pasos asegurarán que todos los equipos, utensilios y todos los cubiertos y vajillas se limpien y se desinfecten adecuadamente:

1. Enjuague, friegue o sumerja en agua todos los artículos antes de lavar.
2. Lave los artículos en el primer fregadero en una solución con detergente. Use un cepillo, paño o estropajo para aflojar y remover la suciedad. La temperatura del agua en el primer compartimento debe estar a por lo menos 110 °F (43.3 °C) (use un termómetro para verificar la temperatura del agua). Cambie la solución de detergente cuando no haya más espuma o cuando el agua se vea sucia.
3. Enjuague los artículos lavados en el segundo compartimento sumergiéndolos en agua limpia para enjuagar o rociándolos con agua. Asegúrese de que los restos de comida y detergente sean eliminados.
4. Para desinfectar los artículos lavados y enjuagados, sumérjalos en agua caliente en el tercer compartimento. Si va a utilizar un enjuague con agua caliente, la temperatura del agua debe ser por lo menos de 171 °F (77.2 °C) y los artículos deben permanecer sumergidos por un mínimo de 30 segundos. Si usa un desinfectante químico, el desinfectante se debe mezclar a la concentración adecuada (siga las indicaciones del fabricante para asegurar el uso de la concentración adecuada).
5. Todos los artículos lavados, enjuagados y desinfectados se deben colocar en un escurridero para que se sequen al aire.

Es importante tener presente que todos los equipos y utensilios de cocina se deben limpiar y desinfectar de manera adecuada. Mientras la limpieza elimina la suciedad y las partículas que se encuentran en las superficies, la desinfección es necesaria para reducir la cantidad de bacterias de las superficies a un nivel seguro. Además de lavar, enjuagar y desinfectar adecuadamente todos los utensilios y equipos de preparación de alimentos, todas las superficies que entran en contacto con los alimentos, como las encimeras, las áreas de preparación de alimentos y los aparadores para buffets se deben limpiar regularmente para evitar la propagación de bacterias y eliminar la posibilidad de contaminación cruzada. Todas las superficies que entran en contacto con alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar:

- Después de cada uso.
- Cuando comienza a trabajar con otro tipo de alimento.
- En cualquier momento en que interrumpa su tarea y las herramientas o artículos con los que trabajaba se puedan haber contaminado.
- En intervalos de cuatro horas si las áreas o los artículos se usan constantemente.

**Para obtener más información sobre el manejo de un establecimiento de alimentos,
póngase en contacto con el departamento de salud local.**