

Tork Clean Care

Guía de limpieza de superficies

¿Por qué es tan importante la limpieza de superficies?

Seguir una rutina de limpieza de las superficies de forma sistemática ayuda a mejorar el flujo de trabajo en la cocina. Además:



Reduce el riesgo de contaminación cruzada de bacterias y virus, así como de alérgenos como los frutos secos y las semillas



Reduce el riesgo de que los derrames provoquen resbalones y accidentes



Mantén un ambiente agradable para los clientes y el personal



Ayuda a eliminar infracciones del código sanitario, infestaciones por plagas, posibles sanciones e incluso el cierre forzoso

Cuándo limpiar

Es necesario mantener limpio todo aquello que tiene que ver con tus operaciones, pero las superficies que estén en contacto con los alimentos deben lavarse, limpiarse o desinfectarse:



Cada vez que las uses



Cuando te interrumpen durante una tarea



Cuando empieces a trabajar con un nuevo tipo de alimento



Con la mayor frecuencia posible, pero al menos cada cuatro horas si se utilizan los utensilios constantemente

5 pasos de limpieza

Se recomienda este proceso de 5 pasos para limpiar y desinfectar de forma efectiva



Diferencia entre limpieza y desinfección

Existe una gran diferencia entre limpiar y desinfectar

La limpieza elimina comida y otros tipos de suciedad de una superficie, como un mostrador o un plato

La desinfección reduce el número de patógenos que hay en la superficie limpia a un nivel seguro

Dónde limpiar

Lista de control diaria para la limpieza de la cocina

- Superficies en contacto con los alimentos
- Superficies en contacto con las manos
- Paredes (si fuera necesario) y suelos
- Parrilla, plancha, cocina y freidora
- Fregaderos, grifos y manijas
- Cafeteras, microondas, tostadoras y cortadoras de carne
- Dispensadores
- Dispensadores y maquinas de refrescos
- Muebles, utensilios de cocina, cubertería y cristalería
- Manijas de puertas
- Interruptores de la luz
- Cámaras frigoríficas y zonas de almacenamiento
- Zonas de eliminación de residuos y contenedores de basura

Lista de control diaria de limpieza de zonas de cara al público

- Paredes, suelos y alfombras
- Mesas, sillas, asientos y bancos
- Mostradores, barra para el servicio de comida para llevar
- Condimentos, saleros y pimenteros
- Contenedores y botes de reciclaje
- Manijas de puertas
- Interruptores de la luz
- Dispensadores
- Cristales protectores
- Menús
- Caja registradora/máquinas para tarjetas de crédito

Lista de control diaria para la limpieza de los aseos

- Suelos
- Asientos de escusados y botones para tirar de la cadena
- Manijas de puertas
- Interruptores de la luz
- Dispensadores
- Grifos de lavabos y manijas
- Contenedores de basura

Cuestionario de formación

Debes mantener la limpieza e higiene de todas las superficies que están en contacto con los alimentos en todo momento. Además, para que la limpieza/ desinfección sea efectiva, el proceso debe constar de cinco pasos. Pero, ¿sabes en qué orden debes realizar estos cinco pasos? Y ¿cuándo tienes que limpiar las superficies que están en contacto con los alimentos?

Rellena el siguiente cuestionario para comprobar tus conocimientos. Encontrarás las respuestas correctas en la parte inferior de la página.

Organiza los pasos en el orden correcto del 1 al 5:

Paso ___ Lava la superficie según las indicaciones del producto de limpieza

Paso ___ Raspa o elimina partículas grandes de comida de la superficie

Paso ___ Deja que la superficie se seque al aire libre o sécala con un paño limpio, según las indicaciones que aparecen en el producto que utilizaste en el paso anterior

Paso ___ Limpia la superficie según las indicaciones del producto de limpieza

Paso ___ (Paso opcional) Higieniza o desinfecta la superficie. Respeta el tiempo de contacto correcto según las indicaciones del producto

¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

Toda superficie que esté en contacto con los alimentos debe lavarse, limpiarse o desinfectarse...

- | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|
| A ...cada vez que la uses | <input type="checkbox"/> Correcto | <input type="checkbox"/> Incorrecto |
| B ...cuando te interrumpen durante una tarea | <input type="checkbox"/> Correcto | <input type="checkbox"/> Incorrecto |
| C ...cuando empieces a trabajar con un nuevo tipo de alimento | <input type="checkbox"/> Correcto | <input type="checkbox"/> Incorrecto |
| D ...con la mayor frecuencia posible, pero al menos cada ocho horas si se utilizan los utensilios constantemente | <input type="checkbox"/> Correcto | <input type="checkbox"/> Incorrecto |

Las siguientes afirmaciones son correctas: A, B y C (el período de tiempo correcto para la afirmación D es cuatro horas).
Respuestas correctas: Los cinco pasos deben disponerse en este orden: 2 - 1 - 5 - 3 - 4

Para más información visita: <https://www.tork.mx/higiene/buena-higiene/tork-clean-care>

Contacto México: tork@hi-marketing.com

Contacto Centroamérica: <http://infotork.com/>