

# Limpeza y sanitización



Nombre \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

## ¿Verdadero o falso?

- ① \_\_\_\_\_ Las superficies se deben sanitizar antes de limpiarlas.
- ② \_\_\_\_\_ La limpieza reduce el número de patógenos sobre una superficie hasta niveles seguros.
- ③ \_\_\_\_\_ Los utensilios limpios y sanitizados en un fregadero de tres compartimentos se deben secar con una toalla limpia.
- ④ \_\_\_\_\_ Una manera aceptable de sanitizar los artículos es remojarlos por 30 segundos en agua a, por lo menos, 171°F (77°C).

## Cuándo limpiar y sanitizar

Escriba los cuatro momentos en que se debe limpiar y sanitizar una superficie que tiene contacto con alimentos.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## Equipo que se limpia en su lugar

¿En qué orden se deben completar los pasos para la limpieza y sanitización del equipo fijo?

- Ⓐ \_\_\_\_\_ Quite las piezas removibles, y lávelas, enjuáguelas y sanitícelas manualmente, o en una máquina lavaplatos, si está permitido
- Ⓑ \_\_\_\_\_ Desconecte el equipo
- Ⓒ \_\_\_\_\_ Sanitice las superficies del equipo
- Ⓓ \_\_\_\_\_ Enjuague las superficies del equipo con agua limpia
- Ⓔ \_\_\_\_\_ Deje que las superficies se sequen al aire
- Ⓕ \_\_\_\_\_ Raspe o elimine los residuos de alimentos de las superficies del equipo
- Ⓖ \_\_\_\_\_ Lave las superficies del equipo

## Sanitizantes

Escriba los cinco factores que afectan la efectividad de un sanitizante.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Actividad** Examen rápido 10: Limpieza y sanitización

**Limpieza y sanitización en un fregadero de tres compartimentos**

Ponga en el orden correcto los siguientes pasos para limpiar y sanitizar objetos en un fregadero de tres compartimentos.

- A \_\_\_\_\_ Sanitice los objetos en el tercer compartimento.
- B \_\_\_\_\_ Deje que los objetos se sequen al aire en una superficie limpia y sanitizada.
- C \_\_\_\_\_ Enjuague los objetos en el segundo compartimento.
- D \_\_\_\_\_ Enjuague, raspe o remoje los objetos antes de lavarlos.
- E \_\_\_\_\_ Lave los objetos en el primer compartimento.

## Respuestas

### ¿Verdadero o falso?

- ① F
- ② F
- ③ F
- ④ V

### Cuándo limpiar y sanitizar

Las superficies que tienen contacto con alimentos se deben limpiar y sanitizar en los siguientes momentos:

- Después de usarlas
- Antes de que los empleados empiecen a trabajar con otro tipo de alimento
- Después de haber manipulado diferentes frutas y verduras TCS crudas, por ejemplo, antes de manipular vegetales de hoja después de haber cortado melones
- Después de cuatro horas, si los objetos se usan constantemente

### Equipo que se limpia en su lugar

- Ⓐ 2
- Ⓑ 1
- Ⓒ 6
- Ⓓ 5
- Ⓔ 7
- Ⓕ 3
- Ⓖ 4

### Sanitizantes

Éstos son los factores que afectan la efectividad de un sanitizante:

- Concentración
- Dureza del agua
- Temperatura
- pH
- Tiempo de contacto

Limpieza y sanitización en un fregadero de tres compartimentos

- Ⓐ 4
- Ⓑ 5
- Ⓒ 3
- Ⓓ 1
- Ⓔ 2