

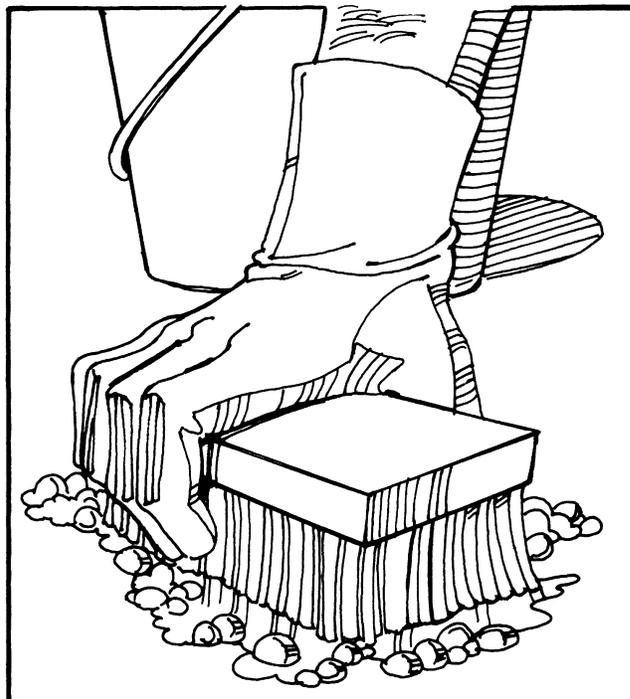
La manera correcta de asear

Un servicio de alimentos seguro empieza con un establecimiento bien aseado y mantenido. Si el sitio no se ve limpio, probablemente no lo está. Pero aún si se ve limpio, a veces no está desinfectado. Asee con regularidad y asegúrese de que haya buena ventilación.

Cómo desinfectar

Utilice una solución de cloro o un producto comercial para desinfectar.

- ◆ Solución de cloro: Una cucharada de cloro inoloro por un galón de agua.
- ◆ Productos comerciales: Se deben utilizar según las recomendaciones de los fabricantes.



PARA MANTENER BIEN ASEADO UN ESTABLECIMIENTO, SE DEBEN DESINFECTAR REGULARMENTE LOS SIGUIENTES SITIOS.

Paredes, techos y pisos

- ◆ Fregar o rociar las paredes con una solución limpiadora.
- ◆ Fregar los techos con una solución limpiadora. No se deben rociar porque podrían mojarse las luces y los abanicos del techo.
- ◆ Los pisos deben barrerse y luego fregarse o asearse rociándolos con desinfectante.

Sitios de almacenamiento

- ◆ Las paredes, techos, pisos, estantes, focos de luz y ranuras deben barrerse y fregarse con regularidad.
- ◆ Periódicamente se deben inspeccionar los alimentos para verificar que no estén dañados, los empaques para que no estén rotos y las latas para que no estén abultadas.
- ◆ Los alimentos que puedan estar dañados se deben tirar inmediatamente y todo el sitio debe limpiarse inmediatamente.

Lugares de recolección de basura

- ◆ No se debe guardar basura cerca de los sitios donde se preparan los alimentos.
- ◆ Los recipientes de basura se deben desocupar con regularidad para evitar que se rebasen.

- ◆ Los recipientes de basura se deben asear y desinfectar por dentro y por fuera con frecuencia.

Los baños

- ◆ Los baños se deben fregar y desinfectar todos los días y sus puertas deben permanecer cerradas.
- ◆ Los baños deben estar siempre provistos de:
 - papel higiénico
 - jabón líquido
 - toallas de papel desechables y/o secadores de aire
 - recipientes para basura
- ◆ Verifique que los grifos funcionen correctamente.

Paños de limpieza

- Los paños de limpieza deben mantenerse desinfectados.
- ◆ Los paños de limpieza se deben guardar en soluciones desinfectantes.
 - ◆ No se deben usar para ningún otro propósito los paños destinados a limpiar regueros de alimentos.
 - ◆ Los paños destinados a usarse con alimentos crudos de origen animal se deben guardar en un sitio diferente a otros paños.