

Procedimiento operativo estándar para lavavajillas

Objetivo

Prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos garantizando que todos los platos, bandejas y utensilios estén, respectivamente, lavados, enjuagados y desinfectados adecuadamente.

Alcance

Este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos que se involucran en el funcionamiento y mantenimiento del lavavajillas.

Palabras clave

Superficie en contacto con alimentos, limpieza, desinfección.

Instrucciones

1. Capacitar al personal del servicio de alimentos en el uso de los procedimientos descritos en este procedimiento operativo estándar.
2. Siga los requisitos del departamento de salud estatal o local.
3. Coloque los procedimientos en un idioma que todo el personal del servicio de alimentos pueda entender cerca de todos los lavavajillas.
4. Llene los tanques de los lavavajillas con el llenador automático antes de usarlos.
5. Ponga en marcha el lavavajillas durante 10 minutos después de llenarlo, pero antes de utilizarlo para calentar el agua.
6. Verifique que los dispensadores de jabón y aditivo de enjuague tengan suficiente producto para el uso diario.

7. Raspe y enjuague todos los artículos antes de colocarlos en la máquina.
8. Coloque la rejilla en el lavavajillas y cierre la puerta. Revise que el ciclo de lavado se mantenga a una temperatura mínima de 150 °F y dure al menos 2 minutos.
9. Registre las temperaturas de los ciclos de lavado, enjuague, y enjuague final, así como la presión del agua en el registro de temperatura del lavavajillas.
 - Para lavavajillas de alta temperatura, las temperaturas deben ser como mínimo:
 - Lavado - 150 °F y una duración mínima de 2 minutos
 - Enjuague - 170 °F
 - Enjuague final - 180 °F. En el caso de los lavavajillas de temperatura única y bandeja fija, el enjuague debe ser de al menos 165 °F. La temperatura final no debe superar los 194 °F.
 - La presión mínima del agua para el enjuague final debe ser de 15-25 psi.
 - Para lavavajillas con desinfección química a baja temperatura, las temperaturas deben ser como mínimo:
 - Lavado - 120 °F y una duración mínima de 2 minutos
 - Enjuague - 75-120 °F
 - Revise la concentración del desinfectante utilizando tiras reactivas adecuadas.
10. Anote la fecha, la temperatura y la entrada inicial en el formulario de control de temperatura del lavavajillas.
11. Pase las bandejas de platos y cubiertos por el lavavajillas.
12. Retire los platos de la máquina y déjelos secar al aire.

Supervisión

1. El jefe de cocina observará visualmente las prácticas de lavado de vajilla del personal del servicio de alimentos durante todas las horas de funcionamiento.

2. El jefe de cocina observará visualmente que los lavavajillas se mantengan adecuadamente durante todas las horas de funcionamiento.

Medidas correctivas

1. Vuelva a capacitar a cualquier miembro del personal del servicio de alimentos que no siga los procedimientos de este POE.
2. Vuelva a capacitar al personal del servicio de alimentos para garantizar que se sigan los procedimientos adecuados de lavado de platos.

Verificación y mantenimiento de registros

- El jefe de cocina completará diariamente la lista de verificación de seguridad alimentaria para indicar que se está llevando a cabo el control según lo especificado. La lista de verificación de seguridad alimentaria se conservará en archivo durante un mínimo de 3 años.

Fecha de implementación _____ Por _____

Fecha de repaso _____ Por _____

Fecha de revisión _____ Por _____