PROBANDO DE LAS CAPACIDADES DE DESINFECCIÓN DE LAS MAQUINAS LAVAVAJILLAS EN LAS INSTALACIONES DE ALIMENTOS

CÓMO FUNCIONA

Las maquinas lavavajillas químicas y de alta temperatura son muy útiles y ahorran tiempo durante el proceso de lavado. Estas máquinas están diseñadas para llevar todos los platos / utensilios colocados dentro de ellas por todo el proceso de lavado, enjuagado y desinfección. Si funciona correctamente, el lavavajillas lavará los platos con jabón o detergente, enjuagará los platos con agua limpia y desinfectará los platos con un desinfectante químico (generalmente cloro) o, en el caso de un modelo de alta temperatura, con agua caliente de 171 ° F que lleva a los platos a la temperatura de desinfección de 160 ° F.

Si está utilizando una de estas máquinas en sus instalaciones, es importante probar la unidad todos los días. Muchas veces el fabricante de la máquina ofrecerá repararla semanalmente o mensualmente. ESTE NO ES UN MÉTODO DE PRUEBA ADECUADO.

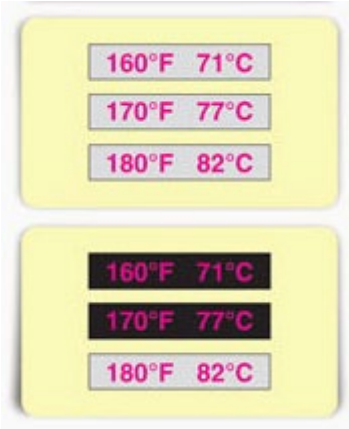
¿SABÍAS? Alguien empleado por la instalación debe probar la máquina al menos una vez al día para asegurarse de que esté desinfectando correctamente.

Además, todos los empleados que usan la máquina también deben saber cómo evaluar el nivel de desinfectante.

- Para revisar un **lavavajillas químico**, debe ejecutar una carga de prueba de platos a través de la máquina. Al final del ciclo, use una tira de prueba de desinfectante para probar la concentración del agua de enjuague final. La prueba debe leer un mínimo de 50 partes por millón de desinfectante de cloro. Si la máquina usa un desinfectante químico que no sea cloro, consulte las instrucciones del fabricante con respecto a los niveles de concentración requeridos.

Tiras de prueba de desinfectante de cloro

- Para revisar un **lavavajillas de alta temperatura**, el empleado debe observar los diales de temperatura en la máquina durante un ciclo completo. Cuando la máquina está en la parte de enjuague del ciclo, asegúrese de que el dial de temperatura alcance 171oF. Si se pasa un termómetro de sonda de alta temperatura a través de la máquina con los platos, debería salir leyendo al menos 160oF.



Etiquetas sensibles al calor que cambian de color a medida que se alcanza la temperatura en la superficie del utensilio

Termómetro de sonda digital a prueba de agua que tiene una lectura de temperatura máxima / mínima

¿CUÁNDO DEBO VERIFICAR?

El comienzo de la jornada laboral es el mejor momento para revisar la máquina. Si se detecta un problema con la máquina, es lo suficientemente temprano para solicitar reparaciones. Es importante llevar un registro de cuándo y por quién se probó el lavavajillas. Se proporciona un registro de ejemplo al final de este boletín.

Si la prueba revela que la máquina no está desinfectando los platos / utensilios con niveles químicos apropiados (por ejemplo, 50 ppm de cloro) o 171oF de agua, deje de usar la máquina de inmediato y comuníquese con una empresa de reparación. Hasta que se hayan realizado las reparaciones y otra prueba revele que la máquina está desinfectando correctamente, use un método alternativo para lavar platos, como el fregadero de tres compartimentos, donde cada plato o utensilio se lava, enjuaga y desinfecta a mano.

No se puede usar lavavajillas a menos que funcione correctamente y desinfecte a los niveles adecuados.

Además, cuando una máquina falla una prueba de desinfectante, todos los platos que se han pasado por la máquina desde que pasó la última prueba deben desinfectarse nuevamente antes de usarse.

*Nota: Cualquier equipo, utensilio o plato demasiado grande para caber en el lavavajillas deberá limpiarse y desinfectarse en su lugar. Consulte el Boletín informativo 54 sobre "desinfección in situ".

*Documento disponible en un formato alternativo a pedido

Registro de prueba de lavavajillas

Marca / modelo de equipo _____ Tipo de desinfectante _____

Fecha	Hora	Nivel de desinfectante (ppm) or (ºF)	Iniciales

Fecha	Hora	Nivel de desinfectante (ppm) or (ºF)	Fecha