



# LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN



# INTRODUCCIÓN

## OBJETIVO

Explicar las diferencias entre la limpieza y la sanitización. También se analizará la importancia de la limpieza y la sanitización en el lugar de trabajo.

## MENSAJES CLAVE:

- Establecer las diferencias entre limpieza y sanitización.
- Exponer los agentes de limpieza y sanitización comunes.



# ¿CONOCES LAS DIFERENCIAS ENTRE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN?

Todas las superficies que entren en contacto con alimentos, como mesas, tablas de cortar, cuchillos y otros equipos y herramientas, deben limpiarse y sanitizarse después de cada uso.

## LIMPIEZA

- Eliminación los residuos físicos, como los restos de alimentos y aceite, en las distintas superficies que entran en contacto con los alimentos, como las tablas de cortar, las herramientas y otros equipos.
- Es un requisito previo para una sanitización eficaz.



## SANITIZACIÓN

- Aplicación de calor o productos químicos a una superficie correctamente limpia para reducir la presencia de bacterias.
- La sanitización NO es lo mismo que la esterilización o la desinfección.



# AGENTES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN MÁS UTILIZADOS

## AGENTES DE LIMPIEZA

- Detergentes, limpiadores disolventes, limpiadores ácidos y limpiadores abrasivos.

## AGENTES DE SANITIZACIÓN

### Pautas de calor para el enjuague con agua caliente:

- En lavavajillas con estante inmóvil de temperatura única, optar por una temperatura mayor o igual a 150 °F.
- Las máquinas de alta temperatura lavan la vajilla a una temperatura de entre 150 °F y 160 °F, con un enjuague final a 180 °F.
- Las máquinas de baja temperatura lavan la vajilla a una temperatura de entre 120 °F y 140 °F, y se debe colocar un desinfectante químico en el agua de lavado.
- En fregaderos de tres compartimentos, optar por una temperatura menor o igual a 171 °F.

### Productos químicos que han sido aprobados como desinfectantes para la seguridad alimentaria:

- yodo de 12.5 ppm, tiempo de contacto de 30 segundos; y
- amonio cuaternario o desinfectantes cuaternarios de 150 a 200 ppm (según las instrucciones del fabricante).

La temperatura de concentración y el tiempo de contacto influyen en la eficacia de estos desinfectantes. Puedes consultar las reglamentaciones de los Centros de Servicios de Medicare y Medicaid para obtener información más actualizada: Kitchen/Food Service Observation (Observaciones sobre la cocina y el servicio de alimentos) (cms.gov).

# ¿POR QUÉ LA LIMPIEZA Y LA SANITIZACIÓN SON TAN IMPORTANTES?

El objetivo de la limpieza y sanitización es eliminar los restos de alimentos que las bacterias necesitan para crecer y matar las bacterias presentes.

Es fundamental limpiar ANTES de sanitizar, porque puede suceder que los desinfectantes no entren en contacto físico con la superficie que se va a sanitizar debido a la presencia de restos de alimentos. La presencia de alimentos, humedad y aceites puede inactivar o reducir la eficacia de algunos tipos de desinfectantes.

<http://edis.ifas.ufl.edu/fs077>



# CONCLUSIONES CLAVE

- ✓ La principal diferencia entre la limpieza y la sanitización es que la limpieza es la eliminación de restos de alimentos, y la sanitización es la reducción de la presencia de bacterias a través del calor y los productos químicos.
- ✓ Es importante que se realice una limpieza antes de la sanitización, ya que la presencia de partículas de alimentos y residuos puede reducir la eficacia de algunos desinfectantes.

---

## REFERENCIAS

Kitchen/Food Service Observation ([cms.gov](https://www.cdc.gov/cfo))

Cleaning and Sanitization of Food Contact Surfaces in Retail/Foodservice Establishments | Food Safety ([foodsafety.com](https://www.foodsafety.com))

# PRUEBA POSTERIOR A LA LECTURA DEL MATERIAL DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO

1. La limpieza es:
  - a. la eliminación de partículas y restos de alimentos de las superficies en contacto con alimentos,
  - b. el requisito previo para la sanitización,
  - c. la reducción de bacterias en las superficies en contacto con los alimentos,
  - d. A y B.
2. En algunos casos, es apropiado sanitizar sin limpiar.
  - Verdadero
  - Falso
3. ¿Cuál es el método de sanitización más común en un procedimiento de servicios de alimentos?
  - Detergente
  - Yodo
  - Calor y productos químicos
  - Limpiadores ácidos
4. ¿Cuál es la temperatura recomendada para el enjuague de saneamiento con agua caliente para un fregadero de tres compartimentos?
  - 140 °F
  - 171 °F
  - 165 °F
  - 180 °F
5. Las técnicas adecuadas de limpieza y saneamiento en un lugar de trabajo de servicios de alimentos son importantes, ya que evitan el crecimiento de bacterias y, por lo tanto, reducen la posibilidad de contraer enfermedades de transmisión alimentaria.
  - Verdadero
  - Falso