

¿ QUÉ CARACTERÍSTICAS DEBE TENER EL EQUIPO Y LOS UTENSILIOS ?



El material no debe transmitir sustancias tóxicas.



No debe transmitir olores ni sabores.



No debe ser de un material absorbente.



Deben ser resistentes a la corrosión.



Deben ser resistentes a repetidos procesos de limpieza y desinfección.

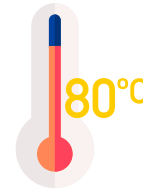


Deben ser superficies lisas sin hoyos y grietas.

¿ CÓMO REALIZAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA ?



Verificar el correcto funcionamiento del lavavajillas.



Lavar los utensilios de cocina, preferiblemente en lavavajillas, con ciclos de aclarado que alcancen temperaturas de 80 °C.



Si se requiere lavado manual, se deben seguir los pasos habituales (lavar y enjuagar) y secar con toallas de papel desechable.



Vajilla, cubertería, cristalería y utensilios de cocina deben ser lavados, preferiblemente en el lavavajillas.

¿ QUÉ RECOMENDACIONES DEBEMOS SEGUIR ?



Se desaconseja el uso de desinfectantes para la limpieza de envases de cristal, de plástico y las latas, ya que algunos son porosos y permiten la transmisión de la sustancia desinfectante.



Se recomienda no reutilizar envases desechables como contenedores de alimentos.



Es necesario PROTEGER de la exposición ambiental los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y los utensilios de cocina cuando no se estén utilizando.