



**METROPOLITAN  
HEALTH DISTRICT**

**Food and Environmental Services 210-207-0135**

## Superficies en contacto con alimentos

Una salvaguardia importante contra las enfermedades transmitidas por los alimentos es asegurar que las superficies de equipos en contacto con los alimentos y los utensilios estén limpios, higienizadas y en buenas condiciones.

**Superficie en contacto** con los alimentos--una superficie de equipo o un utensilio con el cual los alimentos normalmente entran en contacto o una superficie de equipo o un utensilio del cual los alimentos pueden drenar, gotear o salpicar en un alimento o sobre una superficie normalmente en contacto con los alimentos.



**Utensilio**--un instrumento de contacto con alimentos o un recipiente usado en el almacenamiento, preparación, transporte, dispensación, venta o servicio de alimentos, tales como utensilios de cocina o vajilla, artículos de un solo servicio o de un solo uso.



**Equipo**--un artículo usado en la operación de un establecimiento de alimento tal como un congelador, amoladora, respiradero del extractor, productor de hielo, mezclador, horno, alcanzar-enrefrigerador, escala, fregadero, rebanadora, estufa, tabla, etc.



**Limpio**--visiblemente libre de la suciedad, de la ruina y de la contaminación  
**Higienización**--el uso del calor o de los productos químicos en superficies limpiadas del alimento contacto para reducir la enfermedad que causa microorganismos.



### ¿QUÉ SIGNIFICA ESTO PARA SU ESTABLECIMIENTO?

bajo las reglas del establecimiento del Código de alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), los establecimientos de alimentos están obligados a hacer lo siguiente en lo que respecta a las superficies de contacto con los alimentos y utensilios:



**El equipo y los utensilios serán:**

- Seguros, durables, resistentes a la corrosión, no absorbentes,
- lisos, fácilmente lavables, resistentes a las picaduras, rasguños, y distorsión y capaz de soportar el lavado repetido.
- No se deben utilizar aleaciones de cobre o cobre (p.ej. latón) como superficies de contacto de los alimentos.
- Ningun metal galvanizado con los alimentos ácidos, ningunas esponjas, ningun plomo, ninguna soldadura y ninguna madera, excepto el arce duro o la madera de grano cerrado.
- No se deben utilizar Termómetros de vidrio a menos que estén cubiertos para contener roturas.

### Limpieza y Desinfección de Equipos/Utensilios

El equipo y los utensilios deberán estar limpios y desinfectados:

- Antes de cada uso con un tipo diferente de alimento (carnes crudas, alimentos crudos listos para comer, frutas crudas/verduras crudas, alimentos potencialmente peligrosos)
- Antes de usar o almacenar un termómetro en los alimentos
- At any time during the operation when contamination may have occurred.
- En cualquier momento durante la operación cuando la contaminación pudo haber ocurrido. Cada cuatro horas, o más frecuentemente cuando se trabaja con alimentos potencialmente peligrosos, a menos que se mantengan a temperaturas establecidas en los detalles del Código de alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)

### Violaciones Comunes de la Superficie de Contacto con Alimentos

- Reuso de contenedores de un solo servicio
- Acumulación de calcio en vajillas-lavadoras/lavavajillas
- Ollas y sartenes oxidadas/corroidass
- Acumulación de grasa en estufas/hornos
- Tablas de corte profundamente cicatrizadas o ásperas
- Grasa debajo de los orificios de escape
- Desechos acumulados en máquinas de hielo y dispensadores de bebidas fuente
- Desechos de alimentos dentro de las superficies de los refrigeradores
- Desechos de alimentos en las mercancías tales como tazones,
- Cracked, broken or burned utensils and food containers
- cuchillos y cucharas
- Agrietados, rotos o utensilios quemados y recipientes de alimentos