

# Piletas de Tres Compartimientos

Todos los establecimientos alimentarios que no cuentan con equipos de lavado automático tendrán una pileta con, por lo menos, tres compartimientos para lavar, enjuagar y esterilizar manualmente todos los equipos, utensilios y vajilla. Los compartimientos de la pileta serán lo suficientemente grandes para alojar a los equipos y utensilios de cocina más grandes, como ollas y cacerolas.

La superficie de una pileta de diseño adecuado tendrá áreas para raspar o enjuagar los alimentos hacia recipientes de basura y tablas de escurrir con capacidad para elementos sucios y limpios. Los siguientes pasos asegurarán que todos los elementos de equipos, utensilios y vajilla se laven y esterilicen correctamente:

1. Enjuague, raspe o ponga en remojo todos los elementos antes de lavarlos.
2. Lave los elementos en la primera pileta en una solución con detergente. Emplee un cepillo, trapo de cocina o estropajo para aflojar y quitar la suciedad. La temperatura del agua en el primer compartimiento debe ser por lo menos de 43°C (110°F) (emplee un termómetro para comprobar la temperatura del agua). Reemplace la solución con detergente cuando ya no haya espuma o cuando el agua parezca sucia.
3. Enjuague los elementos lavados en el segundo compartimiento sumergiéndolos en agua de enjuague limpia o rociándolos. Cerciórese de que se haya quitado todo vestigio de alimento y detergente. La temperatura del agua en el segundo compartimiento también debe ser, como mínimo, de 43°C (110°F).
4. Para esterilizar los elementos lavados y enjuagados, sumérjalos en agua caliente contenida en el tercer compartimiento. Si va a usar un enjuague de agua caliente, la temperatura del agua debe ser por lo menos de 77°C (171°F) y los elementos deben permanecer sumergidos un mínimo de 30 segundos. Si va a emplear un esterilizador químico, éste debe mezclarse en la concentración adecuada (siga las instrucciones del fabricante para asegurar la concentración correcta).
5. Todos los elementos lavados, enjuagados y esterilizados se deben colocar sobre una tabla de escurrir limpia para su secado al aire.

Es importante darse cuenta de que todos los equipos y utensilios para alimentos deben lavarse y esterilizarse correctamente. Si bien el lavado eliminará la suciedad y las partículas que quedan sobre la superficie, la esterilización es necesaria para reducir a niveles seguros la cantidad de bacterias sobre la superficie. Además de lavar, enjuagar y esterilizar adecuadamente los equipos y utensilios para la preparación de alimentos, se deben limpiar regularmente todas las superficies que entran en contacto con los alimentos como mostradores, áreas de preparación de alimentos y comedores para evitar la propagación de bacterias y eliminar la posibilidad de contaminación cruzada. Se deben lavar, enjuagar y esterilizar todas las superficies que entran en contacto con los alimentos:

- Después de cada uso.
- Cuando comienza a trabajar con otro tipo de alimento.
- Cada vez que sea usted interrumpido durante una tarea y las herramientas o elementos con los cuales haya estado trabajando puedan contaminarse.
- A intervalos de cuatro horas si las áreas o elementos están en uso constante.

Para mayor información sobre cómo operar un establecimiento alimentario póngase en contacto con su departamento de salud local.

*English: 3-Compartment Sinks*