

6 pasos para lograr una limpieza más segura en los camiones de alimentos

Los productos utilizados para limpiar, sanitizar y desinfectar pueden ser dañinos para la salud humana y el medio ambiente. Los 6 pasos de Clean SHiFT para una limpieza y desinfección más seguras en los camiones de alimentos están previstos para ayudarle a implementar un programa de limpieza para la salud cuyo propósito es proteger a empleados, clientes y al medio ambiente al sustituir ingredientes de limpieza tradicionales más tóxicos por alternativas más seguras, así como al emplear nuevas prácticas y equipos de limpieza.

¿Por qué debería iniciar un programa de limpieza para la salud? Los sanitizantes y desinfectantes contienen ingredientes químicos tóxicos y la exposición a estos puede ocurrir por inhalación, contacto con la piel, ingestión o inyección. La exposición a estos productos puede ser grave y, en algunas ocasiones, mortal, especialmente cuando los productos se mezclan de manera incorrecta. Lea esta noticia reciente para conocer por qué un “Clean SHiFT” o “Cambio Limpio” a productos más seguros es importante para la seguridad y la salud de sus empleados. Caso de estudio: Muere el gerente de Buffalo Wild Wings, 13 personas son hospitalizadas después de haber estado expuestas a gases tóxicos de productos de limpieza. Haga clic en el Paso 1 para obtener más información sobre los riesgos y cómo prevenir exposiciones.

¿Dónde puedo encontrar productos de limpieza más seguros? Pregúntele a su proveedor por productos de limpieza que cuenten con una certificación independiente que contienen menos químicos tóxicos. Hay miles de productos certificados por organizaciones y agencias autónomas para ayudarle a encontrar los más

seguros. La Asociación de Camiones de Alimentos de Washington también puede brindarle orientación.

Click on the steps below to learn more:

1

**Proteja a los
alimentos y a los
trabajadores de
los productos
químicos**

2

**Seleccione
productos
más seguros**

3

**Siga las
instrucciones
en las
etiquetas del
producto**

4

**Primero
Limpie**

5

**Use
desinfectante
en artículos
que entren en
contacto con
alimentos**

6

**Lávese las
manos después
de limpiar y
desinfectar**



Proteja a los alimentos y a los trabajadores de los productos químicos

- Desarrolle un plan por escrito con procedimientos y horarios de limpieza, sanitización y desinfección de rutina para proteger los alimentos y la salud de los trabajadores.
- Establezca un Programa de limpieza para la salud que identifique productos fáciles de obtener que sustituyan los ingredientes tradicionales más tóxicos por alternativas ecológicas, así como nuevas prácticas y equipos de limpieza. Establish a [Cleaning for Health program](#) that identifies readily- available products that substitute green chemistry alternatives for more toxic traditional ingredients, new cleaning practices and equipment - these 6 steps will help you establish your program!
- Siga las normas de seguridad para camiones de alimentos:
 - Reglamentos del Departamento de salud del Estado de Washington
 - Reglamentos del Departamento del Trabajo e Industrias



Desarrolle un plan. Capacite y comunique los peligros y riesgos de salud a los trabajadores.

- Cubra toda la comida y el equipo antes de limpiar.
- Todos los productos químicos, tales como jabones, limpiadores, sanitizantes y pesticidas deben almacenarse lejos de los alimentos, utensilios y áreas de preparación de alimentos.
- Guarde los productos químicos debajo de los alimentos o de las superficies que entran en contacto con los alimentos de manera que se evite que se vuelquen o derramen.

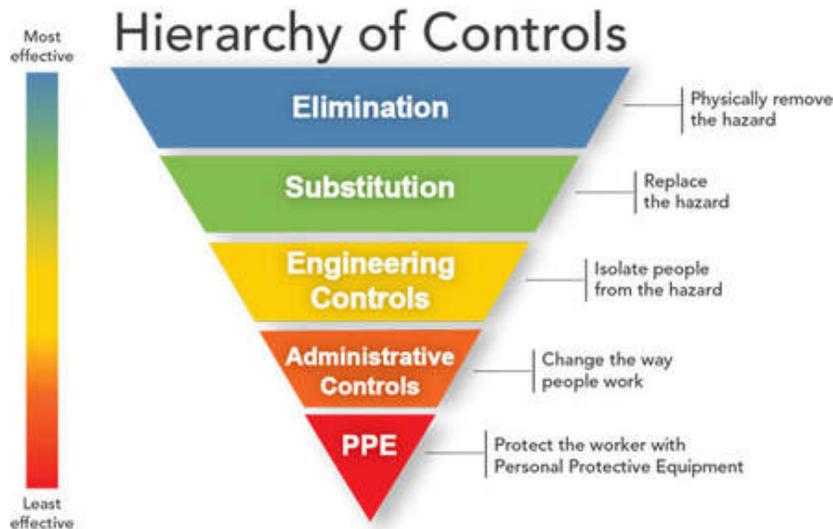
- Almacene los productos químicos en recipientes cerrados con etiquetas fáciles de leer.
- Enjuague los productos de limpieza cuando se usan en superficies para los alimentos o en áreas de preparación de alimentos.
- **No mezcle productos de limpieza**, especialmente aquellos que contienen cloro y amoníaco. Se pueden liberar gases peligrosos que pueden causar daño pulmonar severo.
- Evite el uso de aerosoles que crean una nube fina en el aire y los productos con fragancias y tintes.
- Recurso especial sobre COVID-19: Guía para empleadores sobre limpieza y desinfección en lugares de trabajo no relacionados con atención médica, Asociación Estadounidense de Higiene Industrial, Agosto de 2020

Utilice la Jerarquía de Controles para prevenir daños

Desde siempre, se ha utilizado una jerarquía de controles como un medio para determinar cómo implementar soluciones de control factibles y eficaces para un riesgo laboral específico. La idea detrás de esta jerarquía es que los **métodos de control en la parte superior del gráfico son potencialmente más eficaces y brindan más protección que los de la parte inferior.**

¿Cómo se puede aplicar la jerarquía al utilizar productos de limpieza y desinfección? Seleccionar productos más seguros siempre es la manera más eficaz de prevenir exposiciones dañinas. La jerarquía de controles puede proporcionar

información para el segundo mejor control cuando no es factible eliminar determinados productos.



- **Eliminación:** Limpie con agua y un paño de microfibra las ventanas y otras superficies que no entran en contacto con alimentos.
- **Substitution:** Sustitución: Seleccione productos químicos menos tóxicos que muestren logotipos de Safer Choice o Design for the Environment.
- **Engineering:** Ingeniería: Deje circular el aire, abriendo puertas y ventanas.
- **Administrative:** Administrativo: Capacite y comunique los peligros y riesgos de salud a los trabajadores.
- **Personal Protective Equipment (PPE):** Equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés): Utilice equipo de protección personal, como guantes y gafas protectoras.



2 Seleccione productos más seguros

Los limpiadores, sanitizantes y desinfectantes contienen ingredientes químicos tóxicos. Los peligros para la salud de los productos desinfectantes y desinfectantes incluyen, entre otros, desencadenar una reacción asmática o alérgica, quemaduras en la piel y ceguera. Otros peligros de seguridad incluyen incendios, reacciones químicas por almacenar productos incompatibles (por ejemplo, el cloro y el amoníaco forman un gas tóxico) y derrames.

Paso 2: Seleccione productos más seguros.

- Pregúntele a sus proveedores por productos que estén certificados independientemente para contener ingredientes menos tóxicos. Hay miles de productos más seguros disponibles.
- La Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA, por sus siglas en inglés) estableció dos programas que

evalúan y certifican productos que contienen ingredientes menos tóxicos:

- **Safer Choice** para los productos de limpieza
- **Design for the Environment** para sanitizantes y desinfectantes
- - Otras certificaciones de terceros confiables para productos de limpieza incluyen
 - Green Seal, Ecologo, Cradle to Cradle
 - Recuerde que es obligatorio utilizar productos sanitizantes y desinfectantes que estén registrados ante la EPA. Por ejemplo, el vinagre no está registrado por la EPA como sanitizante.
 - Evite el uso de productos con hipoclorito de sodio (cloro) y compuestos de amonio cuaternario (o cuaternarios) como cloruro de benzalconio, cloruro de bencetonio, cloruro de alquildimetilbencilamonio (ADBAC, por sus siglas en ingles) y cloruro dialquil dimetil amonio (DDAC, por sus siglas en inglés) ya que causan asma, dificultad para respirar y otros efectos respiratorios nocivos.



Seleccione productos que estén certificados por terceros como Safer Choice de la EPA, Green Seal, Ecologo y Cradle to Cradle.



Recuerde que debe usar sanitizantes y desinfectantes que tengan un número de registro de la EPA.

Al seleccionar un sanitizante o desinfectante para servicios de alimentos para reducir la exposición al COVID-19, consulte la Lista N de la EPA para ver los productos etiquetados como “seguros para el contacto con alimentos”. La Lista N es la lista de desinfectantes de la Agencia de Protección Ambiental, que son eficaces para matar el SARS-CoV-2 (el coronavirus que causa el COVID-19). Seleccione productos con etanol, peróxido de hidrógeno, isopropanol, ácido l-láctico, bisulfato de sodio o ácido cítrico.

¿Qué significan las certificaciones de terceros en los productos? Las etiquetas de terceros confiable significan que el organismo de certificación —por ejemplo, la EPA en el caso de la etiqueta Safer Choice de la EPA— ha evaluado el producto utilizando los siguientes criterios:

- Criterios de salud: no causa cáncer, no es corrosivo para la piel ni los ojos, no es dañino para el sistema nervioso, no afecta la salud reproductiva y no causa asma.
- Criterios ambientales: no daña la flora o fauna acuática, no es persistente ni se bioacumula.
- Desempeño adecuado y verificado. **Sí, los productos son tan eficaces como los productos tradicionales.**

Certificaciones de terceros independientes que debe buscar:

Cleaners:	Sanitizers & Disinfectants:
   	 <p data-bbox="1029 940 1203 976">epa.gov/dfe</p>

<https://www.epa.gov/saferchoice/products>

3

Siga las instrucciones en las etiquetas del producto

Paso 3: Siga las instrucciones en las etiquetas del producto

- **Lea todas las instrucciones del producto antes de usarlo.**
- Ponga atención al tiempo de contacto. El tiempo de contacto es el tiempo que el producto debe permanecer en la superficie visiblemente húmedo para que sea eficaz contra los gérmenes al momento de la sanitización y desinfección.
- Asegúrese de que los productos químicos utilizados estén destinados a servicios alimentarios y sean adecuados para superficies que entran en contacto con alimentos.
- Siga las instrucciones de dilución y aplicación en la etiqueta. Utilice equipo de protección.
- Al mezclar concentrado de cloro, se requiere que cuente con un colirio de emergencia y buena ventilación.

- Los empleadores deben asegurarse de que sus trabajadores estén capacitados sobre los riesgos que presentan los productos químicos y otra información de seguridad utilizada para limpiar y desinfectar conforme a la Norma de comunicación de riesgos de la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés).



Siga las instrucciones en las etiquetas del producto.

- Las hojas de datos de seguridad (SDS, por sus siglas en inglés) de cada producto deben estar en un lugar donde los trabajadores de cada turno las puedan consultar fácilmente. Las SDS proporcionan información que incluye los posibles riesgos del producto para la salud. Para obtener más información, descargue la publicación de la OSHA sobre cómo leer las SDS en www.osha.gov/Publications/OSHA3514.pdf

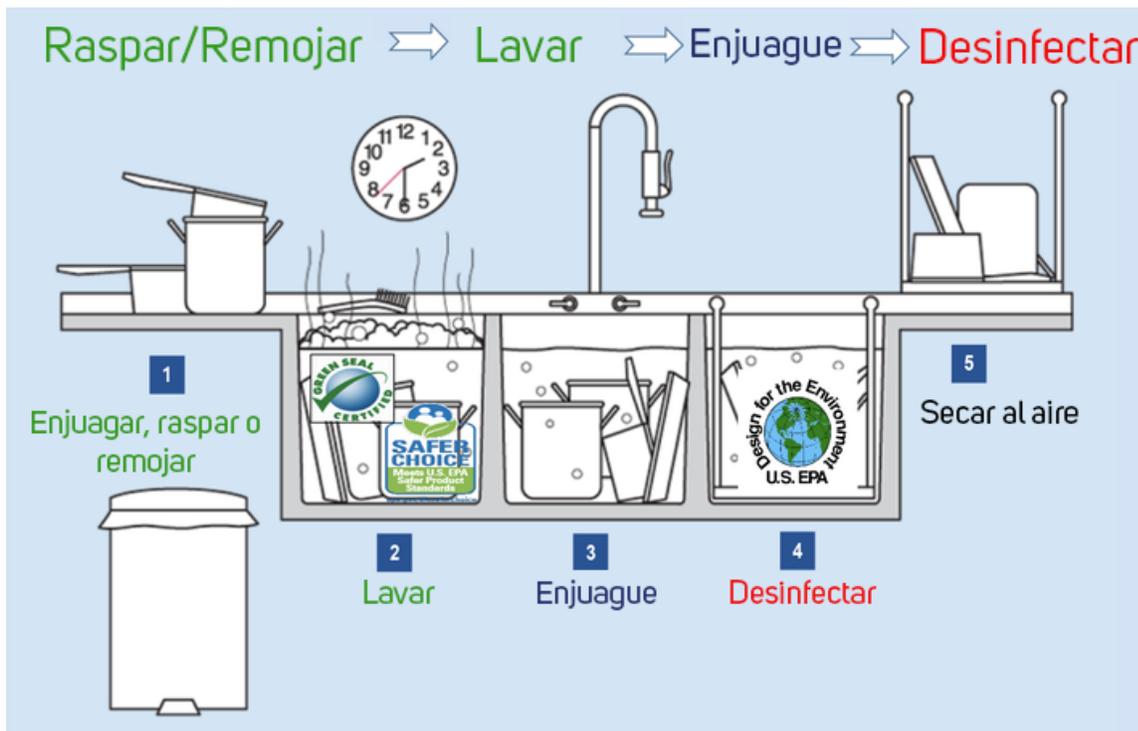
- Visite la Caja de herramientas de alternativas y peligros químicos (ChemHAT, por sus siglas en inglés), una fuente de datos en línea que ofrece información fácil de usar sobre riesgos para la salud y protección. <https://chemhat.org/en>



Step 4: Clean First.

- Limpiar y sanitizar son cosas diferentes. La limpieza elimina la suciedad, alimentos y grasa para que los productos químicos sanitizantes y desinfectantes que matan los gérmenes puedan funcionar de manera eficaz. **You must clean food-contact surfaces before sanitizing.**
- La mejor práctica es rociar un producto de limpieza en un paño limpio. Para reducir la exposición para los trabajadores, no rocíe limpiadores directamente sobre las superficies.
- Las superficies que no tengan grasa o que no estén en contacto con alimentos se pueden limpiar con un paño de microfibra y agua. ¡Sí, es cierto!
- Si la superficie está sucia o grasosa, lávela con agua y jabón o con un limpiador multiusos más seguro.

- Los pisos, paredes, estanterías, ventanas, algunas superficies de trabajo y los equipos que no entran en contacto con los alimentos solo se deben limpiar.
- Todos los platos, áreas de preparación de alimentos y superficies que entran en contacto con los alimentos deben lavarse antes de sintetizarlos.
- Recurso especial sobre COVID-19: Guía para empleadores sobre limpieza y desinfección en lugares de trabajo no relacionados con atención médica, Asociación Estadounidense de Higiene Industrial, agosto de 2020.



Consejos para una Limpieza Eficaz: Paños de Microfibra

La investigación de Clean SHiFT arrojó que la mayoría de los operadores de camiones de alimentos usan paños de algodón y toallas de papel. Sin embargo, los paños de microfibras son la mejor opción para lograr una limpieza eficaz.

¿Cuáles son las ventajas de utilizar paños de microfibra?

1. Los paños de microfibra absorben los gérmenes y la suciedad mejor que el algodón. Eliminan grandes cantidades de microbios, incluidas las terribles esporas.
2. Están hechas de fibras sintéticas con carga positiva, lo cual significa que atraen suciedad y grasa.
3. La microfibra de alta calidad y los productos de limpieza con certificación de terceros reducen los gérmenes en las superficies de manera muy eficaz y son mucho más seguros.
4. A diferencia del algodón, la microfibra se seca rápidamente, lo que dificulta el crecimiento de bacterias en ella.
5. Los trapeadores de microfibra atrapan mucha más suciedad y son fáciles de quitar.
6. La microfibra dura más que el algodón y se puede lavar mil veces antes de perder su eficacia.
7. Los paños y trapeadores de microfibra se pueden adquirir en supermercados, ferreterías, grandes almacenes y en línea. Los precios son similares a los de otros trapeadores y paños de limpieza.



La microfibras de alta calidad y los productos de limpieza con certificación de terceros reducen los gérmenes en las superficies de manera muy eficaz y son mucho más seguros. Utilice un paño limpio para cada superficie o equipo.

¿Cómo puedo maximizar la eficacia de la limpieza con paños de microfibras?

1. Seleccione paños de microfibras codificados por colores para limpiar superficies y equipos.
2. Utilice un paño limpio para cada superficie o equipo. Designe un lugar alejado de los alimentos y de las superficies que entran en contacto con los alimentos para los paños que deben lavarse.

3. Aplique los productos de limpieza directamente sobre el paño.
4. No utilice cloro, suavizantes de telas ni toallitas para secadora cuando lave paños de microfibra.
5. Un paño de microfibra y agua es lo único que se necesita para limpiar las ventanas. Use solo un paño y agua para lavar y otro para secar.



The best practice is to apply cleaning products directly to the cloth.

5

Use desinfectante en artículos que entren en contacto con alimentos

Paso 5: Use sanitizante en los artículos que entran en contacto con los alimentos.

- Un **sanitizante** reduce la cantidad de bacterias y gérmenes a niveles considerados seguros según lo determinado por los códigos o regulaciones de salud pública, y está previsto para usarse en superficies que entran en contacto con alimentos.
- Elija un sanitizante que esté registrado ante la EPA.
- Todos los platos, utensilios y superficies que entran en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse, sanitizarse y dejarse secar al aire entre usos.
- **Los sanitizantes se deben aplicar directamente sobre la superficie. Utilice paños de limpieza empapados en sanitizante.**

- Sanitice las superficies potencialmente peligrosas que entran en contacto con alimentos cada 4 horas.



Este es un balde desinfectante típico con un paño de limpieza que utilizan los operadores de camiones de comida.

- Identifique las superficies y los equipos que tocan los alimentos. Primero limpie y después sanitice.
 - Superficies que entran en contacto con alimentos: platos, utensilios y equipo que entran en contacto directo con los alimentos (por ejemplo, tazones para mezclar, tablas para cortar, licuadoras, cucharas para servir y mostradores, entre otros).

- Superficies que no entran en contacto con los alimentos: superficies que no entran en contacto directo con los alimentos, como las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, que incluyen mostradores, mesas, despensas, paredes, pisos y estanterías.
- Remoje los paños utilizados para sanitizar en la solución sanitizante.
Los sanitizantes se deben mezclar según las instrucciones de la etiqueta. No se debe agregar jabón a los sanitizantes.
 - Use tiras reactivas para verificar la potencia del sanitizante. Asegúrese de que no esté demasiado concentrado o diluido.
- Siga las instrucciones de la etiqueta para conocer el tiempo de contacto. Es importante dejar actuar los **sanitizantes** en la superficie o dejarlos secar al aire durante el tiempo adecuado de contacto, de lo contrario, serán ineficaces. Los gérmenes resistentes permanecerán y crecerán, por lo que se pueden convertir en “superbacterias”.
- Deje circular el aire, abriendo puertas y ventanas.
- Utilice PPE, tal como guantes resistentes a productos químicos (como nitrilo), gafas y delantales protectores durante las actividades de limpieza y sanitización.
- Lávese las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

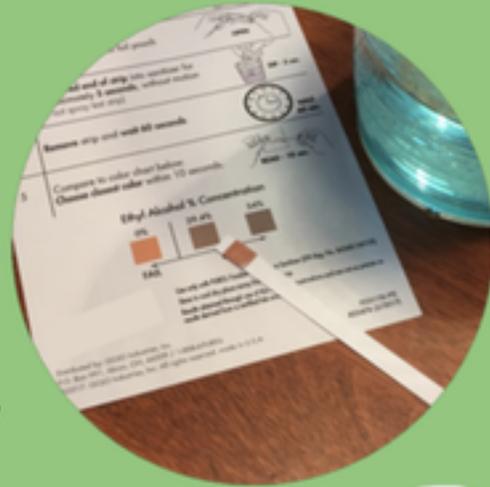
Sumerja la tira en la solución desinfectante durante un tiempo designado según las instrucciones. Sumerja la tira en la solución desinfectante durante un tiempo designado según las instrucciones.

Luego, compare instantáneamente el color resultante con una tabla de colores adjunta que proporciona el nivel seguro para la seguridad alimentaria.

Algunas tiras reactivas se basan en una concentración de 0-50-100-200-300-400 ppm y otras tiras tienen % de concentración (superando > 29.4%).

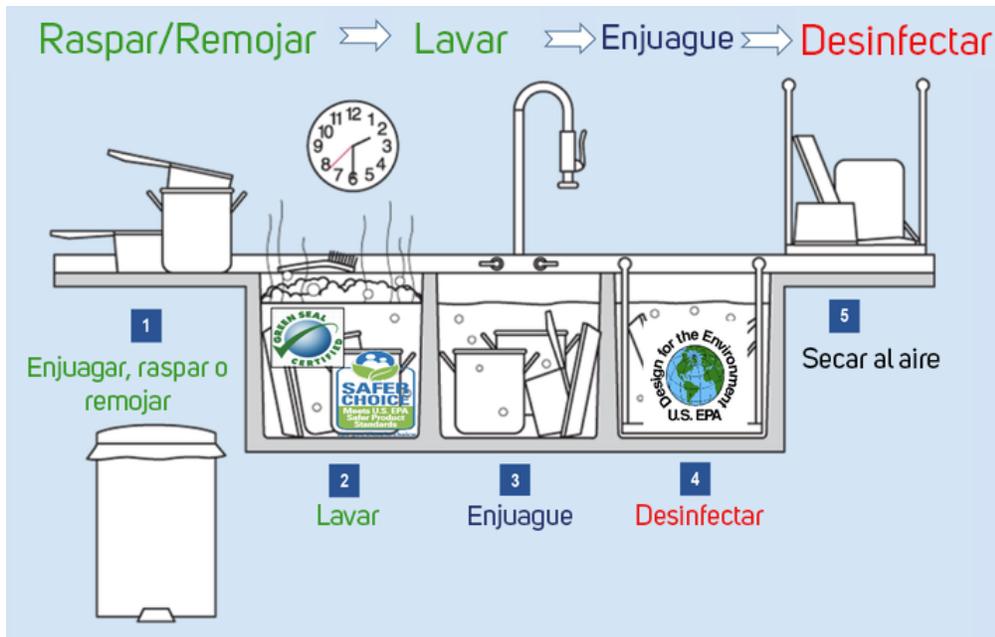
Siga las instrucciones en el frasco de tiras reactivas porque los diferentes productos tienen diferentes tiempos y concentraciones que cumplen con los requisitos del servicio de alimentos.

Anote la fecha, la hora y la concentración en un registro de desinfectante como práctica recomendada.



Utilice desinfectantes solo para limpiar fluidos corporales

- Los desinfectantes acaban con la mayoría de los gérmenes infecciosos. No tienen ningún efecto si hay suciedad, tierra, polvo o restos de comida en la superficie o el equipo.



- Clean the surface or equipment before using a disinfectant. Disinfectants do not work on dirty, greasy or food covered areas.
- Use un desinfectante registrado ante la EPA sobre equipos o superficies duras y no porosas que tengan contacto con fluidos corporales, como vómito. **Por ejemplo, suelos, lavabos y paredes.**
- Los desinfectantes se deben usar de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta y no deben mezclarse con ningún otro químico o producto.
- Siga las instrucciones de la etiqueta para conocer el tiempo de contacto. El tiempo de contacto es la cantidad de tiempo que una superficie necesita permanecer húmeda o secarse al aire para que ocurra la actividad germicida. El tiempo de contacto puede oscilar entre 30 segundos y 10 minutos, según el producto y los tipos de gérmenes que se deben eliminar.



Siga las instrucciones de la etiqueta cuando aplique un desinfectante a la superficie. Los desinfectantes deben permanecer húmedos en la superficie durante un período de tiempo específico.

Para responder ante el COVID-19, consulte las recomendaciones de limpieza del sitio web de los Centros para el control y la prevención de enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>

No es necesario desinfectar todas las superficies de su camión de alimentos todos los días en respuesta al COVID-19.

El uso de un desinfectante solo es necesario cuando los fluidos corporales —como gotitas respiratorias— entran en contacto con una superficie o cuando surge una inquietud específica sobre el COVID-19 (por ejemplo, un empleado que dé positivo en la prueba del COVID-19).

- Consulte la Lista N de la EPA para determinar si un desinfectante es eficaz contra el SARS-CoV-2 (el coronavirus que causa el COVID-19).
- Consulte la Lista N de la EPA para determinar si se puede usar un desinfectante en las superficies que tocan los alimentos y si es necesario enjuagar después de la desinfección.

La Lista N es la lista de desinfectantes de la Agencia de Protección Ambiental probados para eliminar el SARS-CoV-2 de manera eficaz. La Lista N también le indicará los tipos de superficies en las que puede usar un producto desinfectante de manera segura. (Haga clic en el signo verde de + junto al número de registro de un producto para ver el Tipo de superficie). Los productos que se pueden usar en superficies que tocan alimentos, como platos, utensilios de cocina y encimeras, se incluyen como "Contacto con alimentos". Algunas veces, las instrucciones del producto requerirán que el usuario enjuague la superficie después de la desinfección; esto se indicará como Superficies en contacto con alimentos: es necesario enjuagar después de la aplicación (Food Contact Surfaces, Post-Rinse Required).

Vea el video a continuación para entender la diferencia entre limpiar, desinfectar y sanitizar, así como cuándo es adecuado hacer cada cosa.

Para obtener más información sobre la diferencia entre un sanitizante y un desinfectante, haga clic [aquí](#) para descargar el

documento Sanitizante químico vs desinfectante de EE. UU. (US
Chemical Sanitizer vs. Disinfectant)

6

Lávese las manos después de limpiar y desinfectar

Paso 6: Lávese las manos después de limpiar y sanitizar.

- Las personas que trabajan con alimentos se deben lavar las manos antes de comenzar a prepararlos y siempre que sus manos puedan estar contaminadas. Esto incluye después de limpiar y sanitizar.
- Lávese las manos en un lavamanos que tenga agua fría y caliente, jabón y toallas de papel (u otro método de secado de un solo uso).
- Use jabón sin fragancias ni colorantes.
- Evite usar jabones antibacteriales.
- Todas las personas que trabajen con alimentos se deben lavar las manos durante al menos 20 segundos.
- No se pueden usar sanitizantes para manos en lugar de lavarse las manos.



Haga clic [aquí](#) para visitar el sitio web de los CDC a fin de obtener más información sobre el proceso adecuado para el lavado de manos.