



RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

A pesar del cuidado que se tenga al elegir la materia prima y los equipos de refrigeración en una cocina, la calidad del producto final se puede ver afectada por la falta de mantenimiento e higienización de los Equipos de Refrigeración, bien sean Cuartos Fríos, Mesones Refrigerados, Congeladores y Refrigeradores Verticales, etc. De igual forma una limpieza y mantenimiento adecuado ayudan a prolongar la vida útil de estos equipos. Por lo tanto es importante tener en cuenta ciertos parámetros para la limpieza general de los equipos.

Es indispensable realizar una limpieza diaria de los equipos en su interior para evitar que exista contaminación de los productos cuando se ha producido un derrame al interior o cuando se han almacenado productos que de alguna forma puedan dejar un rastro contaminante.

Este tipo de limpieza debe realizarse con un paño húmedo y en caso de necesitar de un producto de limpieza, éste debe ser suave y de preferencia deben seguirse las recomendaciones del fabricante. Es muy importante que no queden residuos, para garantizar que los alimentos almacenados no se contaminen con productos químicos.

Además de la limpieza diaria, debe realizarse una limpieza general del equipo, se recomienda una periodicidad semanal para la misma. Para este tipo de limpieza se recomienda desconectar el equipo, desocuparlo, realizar una limpieza profunda al interior, esta limpieza debe incluir además la limpieza del evaporador y el compresor del equipo, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

Una vez finalizada la limpieza y al momento de resurtir el equipo de refrigeración se recomienda organizarlo de forma tal que los productos que tengan más tiempo de estar en el refrigerador/congelador, sean colocados al frente para ser utilizados lo antes posible y así evitar pérdida de productos y la posible contaminación de alimentos frescos.

Recomendaciones generales para prolongar la vida útil de los equipos de refrigeración y la frescura y calidad de los alimentos

- Consultar siempre los manuales de operación de los equipos.
- Solicitar al proveedor de los productos de limpieza sus recomendaciones de dilución y aplicación.
- No utilizar materiales abrasivos, ni instrumentos metálicos para remover los residuos adheridos a las superficies.
- No aplicar agua sobre los tableros electrónicos de los comandos
- Retirar totalmente los agentes de limpieza durante el enjuague para evitar manchas en las superficies de los equipos y posteriores contaminaciones de los productos preparados en ellos.
- Las superficies exteriores de los equipos deben higienizarse con paños húmedos y posteriormente secarse con un paño.
- En los equipos que poseen vidrio en su estructura, evitar aplicar agua cuando el equipo está caliente.
- La higienización de los equipos debe realizarse diariamente. De eso depende su vida útil y su permanencia eficiente en el tiempo.