

REMEMBER

- Equipment must be cleaned between contact with a raw animal food and a different raw animal food that has a lower cooking temperature.
- Probe-type food thermometers must be cleaned before each use and before storage.
- Equipment must be cleaned and sanitized after contacting raw animal foods and before contacting ready-to-eat foods.
- Non-food contact surfaces of equipment must be kept free of an accumulation of dust, dirt, food residue, and other debris.
- Clean your equipment after using it and store it in a clean, dry location.
- Equipment must be cleaned any time contamination occurs.

Your hands are the largest cause of contamination. Wash hands between clean and dirty tasks and before putting on gloves.



788 E Woodoak Lane
Murray, UT 84107

385-468-3835

FOOD SERVICE EQUIPMENT CLEANING



saltlakehealth.org

Dirty equipment is one of the most common violations during food safety inspections. Proper cleaning helps keep your customers safe and healthy.



KEEP EQUIPMENT FREE OF DUST, DEBRIS, AND RESIDUE

Equipment that commonly shows buildup:

- Shelving
 - Maintain a regular cleaning schedule for the shelving in the walk-in, storage areas, warewash areas, and throughout the kitchen
 - Pay attention to the undersides of all shelving
- Ice Machines and Bins
 - Wash, rinse, sanitize, and air dry the interior as directed by the manufacturer and at a frequency necessary to prevent the accumulation of residue or mold
 - Pay special attention to where your hands may touch and where the ice falls from the machine
 - Remember ice is considered a food



Soda and Juice Dispensing

- Clean as directed by the manufacturer and at a frequency necessary to prevent the accumulation of residue or mold
- Pay attention to the spigots and the holster that holds the gun

REACH-IN COOLERS, FREEZERS, AND MAKE TABLES

- Check the shelving and walls of the units daily
- Handles and gaskets are touched regularly during the work day and should be cleaned daily
- The creases of the gaskets require separation to be cleaned properly



Exterior surfaces of equipment are often neglected and also require a regular cleaning schedule.

Clean this equipment any time it is contaminated and at least once every 24 hours:

- In-use utensils used for non-TCS food such as:
 - customer self-service utensils at buffets and condiment bars
 - tongs
 - ladles
 - scoops
 - ice scoop
- Interior surfaces and food contact surfaces of cooking and baking equipment, such as:
 - microwave ovens
 - toaster ovens
 - waffle irons
 - panini presses

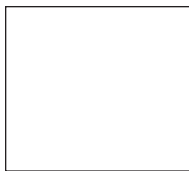
WHEN IN DOUBT, SWITCH IT OUT

In-use utensils should be stored in a clean and dry location, in the product with the handle up, in running water, or in hot water maintained at 135°F or higher.

Clean this equipment at least every 4 hours:

- In-use utensils used for TCS food in-use at room temperature such as:
 - tongs
 - ladles
 - scoops
 - knives
- Can opener blades
- Meat slicers
- If a clean bowl is stored under the stand mixer components, pay special attention to the surface directly above the clean bowl





RECUERDE

- Equipo y utensilios deben lavarse cuando se manipula alimento crudo animal que será cocinado a una temperatura de cocción más alta antes de manipular otro producto crudo de animal que será cocinado a una temperatura de cocción más baja.
- Los termómetros de alimentos tipo sonda deben limpiarse antes de cada uso y antes del almacenamiento.
- El equipo debe de limpiarse y desinfectarse después de tocar alimentos crudos de origen animal y antes de entrar en contacto con alimentos listos para el consumo.
- Las superficies de los equipos que no están en contacto con alimentos deben mantenerse libres de acumulación de polvo, suciedad, residuos de alimentos y otros desechos.
- Limpie el equipo después de usarlo y guárdelo en un lugar limpio y seco.
- El equipo debe limpiarse siempre que allá sido contaminado.

¡RECUERDA! Tus manos son la mayor causa de contaminación alimenticia. Lávate las manos en medio de cada tarea y antes de ponerte guantes.



788 E Woodoak Lane
Murray, UT 84107

385-468-3835

LIMPIEZA DE EQUIPOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS



saltlakehealth.org

El equipo de cocina sucio es una de las violaciones más comunes durante las inspecciones de seguridad alimentaria. La limpieza adecuada ayuda a mantener a sus clientes seguros y saludables.



MANTENGA EL EQUIPO LIBRE DE POLVO, ESCOMBROS, Y RESIDUOS.

- El equipo de cocina en donde comúnmente se encuentran acumulación de residuos son:
- Estanterías
 - Mantenga un estricto horario de limpieza para las estanterías que se encuentran en los refrigeradores, áreas de almacenamiento, lavadores de trastes y por toda la cocina
 - Durante el aseo, preste atención a la parte inferior de todas las estanterías
- Máquinas de hielo y otros contenedores fijos para el almacén
 - Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire libre el interior la maquina o contenedores según las indicaciones del fabricante y con la frecuencia necesaria para evitar el cumulo de residuos o moho
 - Preste especial atención a las áreas dónde las manos tocan y dónde cae el hielo de la máquina
 - Recuerde que el hielo es considerado un alimento



Fuente o máquina de refrescos y jugos

- Limpie según las indicaciones del fabricante y con la frecuencia necesaria para evitar la acumulación de residuos o moho
- Preste atención a los grifos y palancas que dispensa las bebidas

REFRIGERADORES Y CONGELADORES

- Revise los estantes y las paredes de las unidades de refrigeración diariamente.
- Las manijas de acceso y empaques de las puertas, requieren de limpieza diaria.
- Si es posible, los pliegues de las juntas o empaques de hule deberán quitarse de las puertas para una limpieza efectiva.



A menudo se descuidan las superficies de unidades; estas también requieren un horario de limpieza rutinario.

Las superficies de unidades y equipo de cocina deberán limpiarse por lo menos una vez cada 24 horas y cada vez que estas estén contaminadas:

- Los utensilios de uso continuo en alimentos que no son potencialmente peligrosos -no TCS, tales como:
 - utensilios de autoservicio para clientes en buffets y bares de condimentos
 - pinzas
 - cucharones
 - cucharas
 - cucharón del hielo
- Superficies del interior de unidades y superficies en contacto con alimentos de equipos para cocinar y hornear, tales como:
 - hornos microondas
 - hornos tostadores
 - planchas para gofres (waffles)
 - prensas de panini

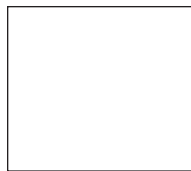
¡SI TIENES DUDAS, CÁMBIALO POR UNO LIMPIO!

Los utensilios en uso deben almacenarse en un lugar limpio y seco, o dentro del producto con el mango por fuera, o bajo un chorro de agua limpia, o en agua caliente a no menos de 135 ° F.

Limpie este equipo al menos cada 4 horas:

- Utensilios que entran en contacto con alimentos peligrosos (TCS) y se almacenan a temperatura ambiental, tales como:
 - pinzas
 - cucharones
 - cucharas
 - cuchillos
- Abrelatas
- Rebanadoras de carne
- Si un recipiente limpio es colocado debajo de batidoras de pie, mantenga limpia la superficie que está directamente encima del recipiente limpio.





食品服务设备的 清洁

注意

- 设备接触一种动物性生食后必须先进行清洁，才能继续接触另一种烹煮温度较低的动物性生食。
- 探针式食品温度计在每次使用前以及在储存前都必须先清洁干净。
- 在接触动物性生食后以及在接触即食食物前，设备必须进行清洁和消毒。
- 必须确保设备不接触食物的表面不会积累尘土、食物残渣和其他碎屑。
- 设备用完需清洁，然后储存在干净且干燥的地方。
- 设备一沾上脏东西必须马上清洁干净。

您的双手是最大的污染源。在从不洁的工作转做干净的工作时以及戴上手套前必须洗手。



788 E Woodoak Lane
Murray, UT 84107

385-468-3835



saltlakehealth.org

设备不干净是食品安全检查中最常发现的违规问题之一。彻底的清洁有助于保障顾客的安全和健康。



设备上不能有灰尘、碎屑和残渣

容易积污纳垢的设备：

- 搁架
 - 为步入式储物间、储存区、餐具清洗区以及厨房内各个位置的搁架制定定期清洁计划
 - 注意所有搁架的底部
- 制冰机和储冰盒
 - 按照制造商的指示和必要的频率对内部进行清洗、冲洗、消毒并晾干，以免积累残渣或滋生霉菌
 - 特别要注意双手可能触及的地方以及冰块从机器上落下的地方
 - 谨记：冰块被视为食物



苏打水机和果汁鼎

- 按照制造商的指示和必要的频率进行清洁，以免积累残渣或滋生霉菌
- 注意龙头和喷枪套的清洁

步入式冷柜、冰柜和制作台

- 每天检查一次设备的搁架和四壁
- 在工作日经常会触碰到拉手和密封条，因此应每天对它们进行清洁
- 起隔离作用的密封条褶皱应清洁干净



设备外表面是经常被忽视的地方，也需要相应制定定期清洁计划。

设备一旦弄脏就应马上清洁干净，同时要做到至少每 24 小时清洁一次：

- 用于非 TCS 食物的使用中餐具，比如：
 - 自助餐台和调味品柜台上的顾客自助餐具
 - 夹子
 - 汤勺
 - 勺子
 - 冰铲
- 如下烹饪和烘焙设备的内表面及食物接触面：
 - 微波炉
 - 烤箱
 - 华夫饼烤炉
 - 帕尼尼机

如有怀疑，马上更换

使用中的餐具应放在干净的干燥位置、食物中（把手朝上）、流水中，或者温度维持在 135° F 或更高的热水中。

至少每 4 小时清洁一次设备：

- 室温环境下用于 TCS 食物的使用中餐具，比如：
 - 夹子
 - 汤勺
 - 勺子
 - 刀具
- 开罐器的刀片
- 切肉片机
- 如果干净的容器储存在立式搅拌机部件下方，则必须特别注意干净容器的正上方表面

