



Código
DWH-GUI-2014A

Actualización
Julio/2014

Guía de la Estación de Lavado 13

CLICK O ESCANEE PARA MIRAR EL
VIDEO DE ENTRENAMIENTO



Este material de entrenamiento contiene estándares y procedimientos para el Sistema de Shakey's® que se relaciona con la marca Shakey's®, específicamente con la calidad de los productos que el público asocia con la marca de Shakey's®. Otro tipo de contenido es con la finalidad de asesoramiento y sugerencia en las operaciones. Usted debe consultar con el gerente en funciones o el dueño de la franquicia si usted tiene preguntas acerca de las operaciones del restaurante. Para fines de entrenamiento solamente. **All Rights Reserved © 2014 Shakey's USA, Inc.**

Spanish





Lavado Guía de la Estación

Código de
Estación
DWH-GUI-2014A

Descripción del Puesto

Un miembro de Lavado de Trastes (**Dishwasher**) provee a nuestros invitados con la máxima limpieza posible de utensilios y recipientes para servicio. La calidad debe reunir los estándares establecidos en los procedimientos de Shakey's. Un miembro de lavado de trastes (**Dishwasher**) es responsable de limpieza y lavado de todos los platos de servicio, vasos y utensilios, así como también todas las ollas y cazuelas y es responsable de limpieza y lavado de todas las piezas desmontadas de los equipos y herramientas. Adicionalmente el trabajo puede incluir limpieza general de las áreas de preparación de comida y estaciones de trabajo, recoger y barrer el estacionamiento, áreas del comedor y sanitarios.

Deberes y responsabilidades esenciales:

- Mantener una apropiada sanidad y cumplir con los estándares de seguridad todo el tiempo.
- Consistentemente instalar la estación de trabajo de acuerdo con los estándares de Shakey's.
- Cumplir con las practicas de la Asociación Nacional de Restaurantes en lo que respecta a la limpieza personal manejo de alimentos y sanidad.
- Consistentemente instalación y uso de los utensilios de (silverware) en el área de remojo (pre-soak).
- Consistentemente instalación y uso del área (fregador) para lavar ollas.
- Operar efectivamente la maquina lavavajillas.
- Opera de manera segura y sigue las directrices para la eliminación de basura.
- Mantiene un correcto almacenamiento y manejo de platos, vasos y utensilios de servicio.
- Mantiene correcto almacenamiento y manejo de ollas, cacerolas, y utensilios para cocinar.
- Consistentemente coordinar el cierre de la estación de trabajo.
- Generalmente también puede limpiar las áreas de preparación de alimentos.

Herramientas de Preparación y Mantenimientos de la Estación de Trabajo

 <p>Desinfectante y Blanqueador Cubeta-Desinfectante Desinfecte para remover gérmenes, no solo limpie.</p>	 <p>Jabon para Maquina lavabajillas Siga las instrucciones de la etiqueta</p>	 <p>Estropajos de alta resistencia Para tallar y remover residuos de alimentos en los platos y vasos.</p>
 <p>Toallas de Limpieza Para Cubeta-Desinfectante Siempre tenga las toallas para limpieza dentro de la solución desinfectante antes de limpiar sus utensilios y mesa de preparaciones.</p>	 <p>Jabon para Maquina lavabajillas Siga las instrucciones de la etiqueta</p>	 <p>Guantes de Seguridad para área de Lavado de Trastes Utilice guantes de seguridad proporcionados por su gerente para manipular cualquier producto químico en la estación de lavado.</p>
 <p>Mensaje de advertencia de Piso Mojado Colóquelo sobre el piso mojado en caso de que cualquier líquido se derrame.</p>	 <p>Agente de Secado Siga las instrucciones de la etiqueta</p>	 <p>Estropajo metálico Para tallar y remover residuos de alimentos en las ollas y cazuelas.</p>
 <p>Reja para Platos Para lavar platos y charolas</p>	 <p>Trapeador y Cubeta</p>	 <p>Estación de Servicio (Carro Utilitario)</p>
 <p>Reja para Vasos Para lavar jarras, ollas, y vasos.</p>	<p>Siempre use un trapeador y cubeta separada para la parte posterior del restaurant (back of the house) y otro para la parte de enfrente del restaurant (front to the house) utilice los niveles apropiados cloro/blanqueador y jabón para lava.</p>	<p>Ajuste los carros de servicio con tres recipientes (bustub) y un recipiente cuadrado para deshechos:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1^{er} recipiente para vasos y artículos de vidrio y utensilios 2^{do} recipiente para platos y tazones 3^{er} recipiente para charolas de pizza.
 <p>Reja para lavar utensilios</p>		<p>El contenedor para basura utilícelo para basura solamente.</p>



Lavado Guía de la Estación

Código de Estación
DWH-GUI-2014A

Lavavajillas

Limpieza vs. Desinfección

Limpieza

Limpieza es el proceso de remover suciedad. Esto es fácilmente visible porque tu puedes mirar cuando un plato se encuentra limpio y cuando visiblemente no lo está.

Desinfectar (Sanitizing)

Desinfectar es el proceso de reducir el número de microorganismos sobre una superficie a niveles seguros. Asegúrese que todas las superficies en contacto con comida (platos, vasos utensilios, mesa de preparación) son apropiadamente limpiados y desinfectados es crítico para nuestro negocio. Muchos de nuestros invitados pueden enfermarse si nosotros no nos aseguramos que hacemos todo lo posible por proveer utensilios de servicio que ha sido desinfectado a niveles seguros.

Efectividad de la desinfección.

La concentración del desinfectante (sanitizer) puede hacer la diferencia en su efectividad si este está muy concentrado o no concentrado suficientemente. Los niveles correctos de concentración son revisados mediante una tira de prueba (test strip) que puede decirle que nivel de concentración tiene. Muchas marcas pueden ser efectivas entre los 100 PPM Partes Por Millón) y 200 PPM, pero asegúrese que usted ha revisado que la marca y concentración que usted utilice esta en los niveles seguros.

Cosas para recordar:

1. Muy baja concentración no desinfectará.
2. Una alta concentración puede hacer que los utensilios sepan con un mal sabor o pueden propiciar que nuestros invitados se enfermen.
3. Cambie su solución desinfectante "sanitizer" cada 2 horas, cuando esta se ensucie, o cuando los niveles de concentración son muy bajos.
4. Para verificar la concentración de su solución desinfectante, siga las indicaciones en esta guía y en las instrucciones del contenedor de las tiras.
5. La temperatura es un factor crítico cuando se trata de la efectividad de la solución desinfectante.

Concentración de la Solución desinfectante

Verifique la concentración de la solución desinfectante con la tira de prueba (strip tester), pregunte a su manager acerca de este procedimiento y lea la Estándares de Seguridad para el Restaurante (Restaurant Safety Standards). Disponible en su tienda.

Información	Quaternary Ammonium (60 segundos)	Chlorine Cloro/Blanqueador (30 segundos)	Iodine yodo (60 segundos)
National Restaurant Association	Conforme a las instrucciones de manufactura	50-99 ppm	12.5-25 ppm
FDA	Conforme a las instrucciones de manufactura	50-100 ppm	12.5-25 ppm
California Retail Food Code 2012	200 ppm	100 ppm	25 ppm
Shakey's USA	200 ppm / Conforme a las instrucciones de manufactura	100 ppm	25 ppm

ppm: partes por millón



Lavado de Trastes en Tres Fregadores (Three Sink Dishwashing)

Aun cuando en su restaurante usted pueda tener una maquina lavabajillas (dishwashing machine), usted seguirá requiriendo tener un fregador de tres compartimientos (three-sink), instalado y lleno listo para usar todo el tiempo, para el lavado de recipientes grandes como contenedores de preparación, utensilios y herramientas de preparación de alimentos y muchos otros mas artículos que no caben en su maquina lavavajillas.

Mientras que cada restaurant es sujeto de códigos locales, el fregadero de tres compartimientos es generalmente el método universal aceptado para proveer limpieza, desinfectar utensilios de cocina e utensilios de servicio para nuestros invitados y miembros del equipo.

La mayoría de las cocinas deben de tener un fregador con tres compartimientos designado específicamente para lavado de trastes. No para otras funciones, especialmente para preparar alimentos, no deben ser realizados en el área de lavado de trastes. Esto puede causar una seria contaminación de alimentos, que puede causar que nuestros invitados y miembros del equipo se enfermen. Todos los fregadores deben de ser desinfectados previamente a utilizarse.

El sistema de fregadores con tres compartimientos, puede correr de izquierda a derecha o viceversa, dependiendo el diseño de la parte posterior de su restaurante. De cualquier manera, este debe de comenzar con una área para drenado (plancha para drenado) donde los trastes son tallados quitándoles los restos de comida y pre-enjuagados.

Distribución del área de lavado con un fregador de tres compartimientos:

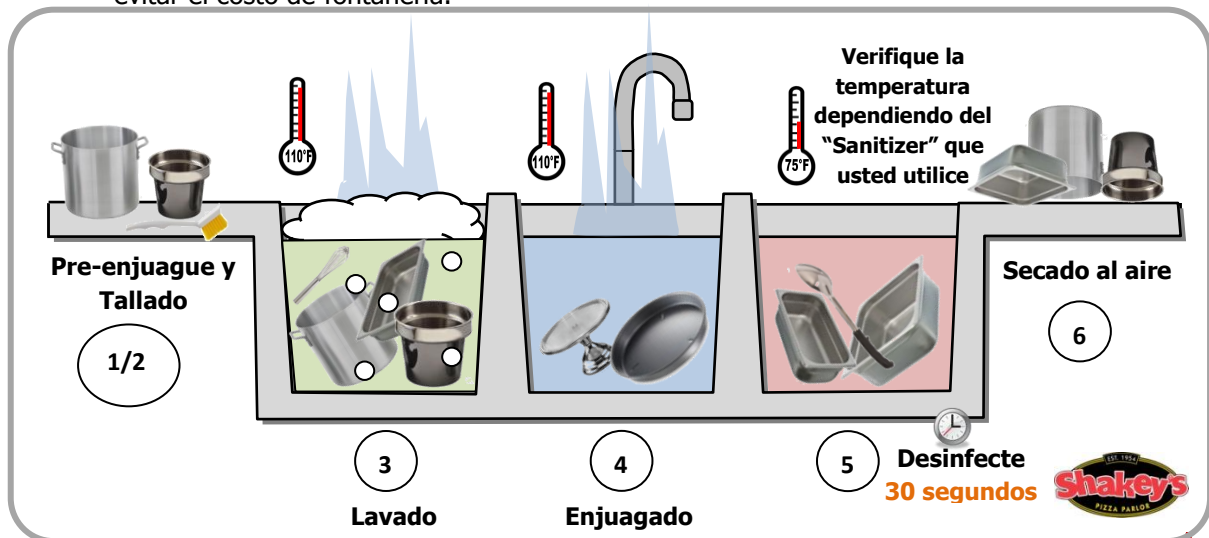
1. Pre-Enjuague (Pre-rinsing)

Ayuda a mantener el agua limpia por más tiempo, hacienda esto mas fácil de hacer sin tener que cambiar el el agua y desperdiciar jabón continuamente.

Nota: Es muy recomendable el tallar y remojar los utensilios de cocina antes de lavarlos.
"Este el secretor para un lavado de traste rapido y eficientemente."

2. Tallado (Scraping)

Tallar previamente los restos de comida y tirarlos dentro del contenedor para basura es mejor que verterlos dentro del fregador. Esto mantendrá las tuberías limpias y ayuda a evitar el costo de fontanería.





Importante: nunca coloque cuchillos, peladores o utensilios filosos, dentro del fregador, esto puede ocasionar cortaduras y lesiones.

3. Lavado-Primer Fregador (First Sink)

El primer fregador es llenado con agua caliente y jabón. De acuerdo con la Asociación Nacional de Restaurantes, el agua para lavar debe de estar por lo menos a 110°F. Los trastes pre-enjuagados deben de ser sumergidos en agua enjabonada y lavados con una toalla apropiada o estropajo hasta que se limpien.

Nota: el agua para lavar los trastes debe de ser reemplazada cuando la espuma de jabón se ha disminuido, el agua está sucia o fría.

4. Enjuagado-Segundo Fregador (Second Sink)

El Segundo fregador debe de estar llenado con agua caliente limpia; otra vez Asociación Nacional de Restaurantes recomienda 110°F como la temperatura mínima para enjuagar. Limpie hasta que los remanentes de comida con jabón han sido removidos.

5. Desinfectado-Tercer Fregador (Third Sink)

El tercer fregador (y el final) es llenado con solución desinfectante. La temperatura del agua variará basándose en el tipo de solución desinfectante "sanitizer" usted use. Por favor pregunte a sus gerente o entrenador cual es el tipo de de "sanitizer" es usado y como usted puede verificar la concentración (ppm) que reúna con los requisitos de su autoridad local. La Asociación Nacional de Restaurantes recomienda que los trastes deben ser sumergidos en la solución desinfectante "sanitizer" por lo menos 30 segundos.

6. Area de secado al aire (Air Drying)

Despues del tercer fregador, su restaurante debe de tener un área para colocar los trastes permitiendo que se sequen. Los trastes lavados y desinfectados unas vez que son dejados que se ventilen y se sequen, son almacenados. Nunca utilice una toalla para secar los trastes. Las toallas puede causar contaminación cruzada (cross contamination) por dejar residuos en sus trastes recién desinfectados.



Maquina Lavabajillas (Dishwashing Machine)

Muchos de nuestros restaurantes son equipados con una maquina lavavajillas (dishwashing machine). Existen dos tipos de maquinas que se utilizan en nuestras tiendas.

Una de ellas utiliza agua a alta temperatura, alrededor de 180 °F para limpiar y desinfectar trastes. La del segunda del otro tipo utiliza químicos para limpiar y desinfectar trastes. Puesto que hay muchos tipos diferentes de manufactureros y tipos de maquinas disponibles, usted pudiera necesitar preguntar a su entrenador o gerente acerca los procedimientos específicos de operar de la máquina de su restaurante.

Su entrenador le mostrara a usted como separar los trastes y la reja apropiada para utilizar con cada uno de los artículos.

1. Verifique los niveles de insumos quimicos de la maquina y rellene el compartimiento dispensador de agua.

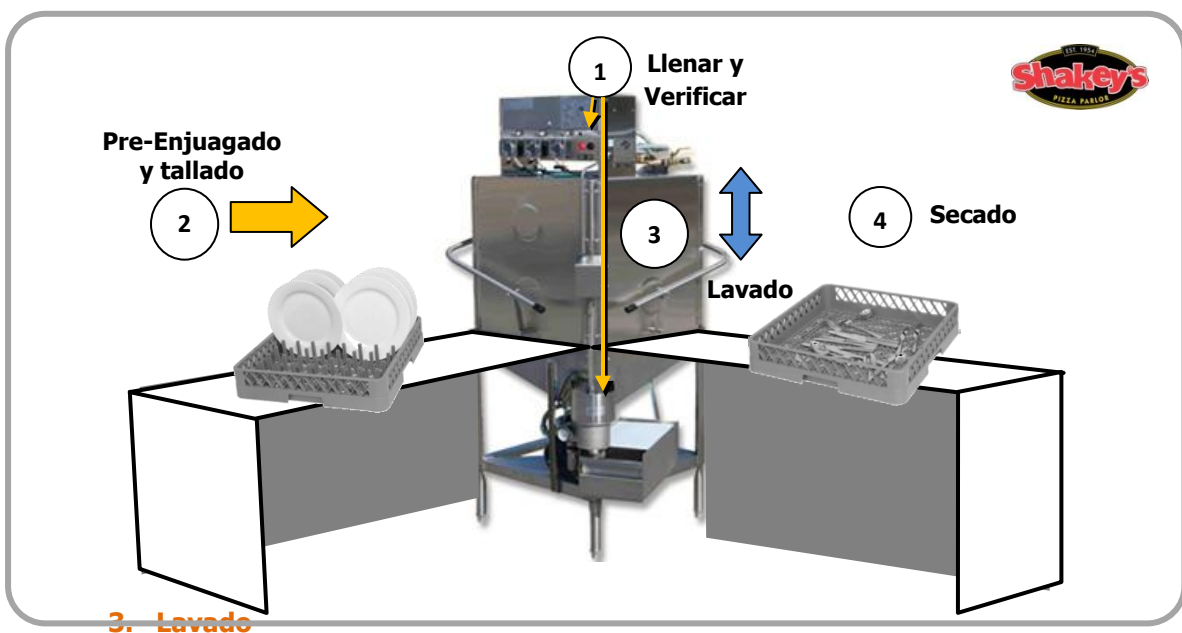
Usted debe asegurarse que todos los niveles de los químicos se encuentran en el nivel correcto y tienen la correcta concentración partes por millón (ppm). Verifique los Estándares de Seguridad y Sanidad de Shakey's (Restaurant Safety Standards) para más detalles. Verifique el compartimiento dispensador de agua que esté limpio y libre de suciedad (residuos), y presione el botón de rellenar (fill).

2. Pre-Enjuague y Tallado (Pre-rinsing and Scraping)

Retirando todos los residuos de comida hará que el proceso de lavado de vajillas sea mas fácil.

Note: asegúrese que usted ha tallado los utensilios de servicio antes de colocarlos dentro de la maquina lavavajillas. **"Este el secretor para un lavado de traste rápido y eficientemente."**

Colocando los sobrantes de alimentos dentro de un contenedor de basura es lo mejor para mantener el agua de lavado limpia así como las líneas tuberías, esto mantendrá las tuberías limpias y ayuda a evitar el costo de fontanería.





Lavado Guía de la Estación

Código de
Estación
DWH-GUI-2014A

Cargue la maquina lavavajillas con los utensilios/trastes a lavar y comience el proceso de lavado.

4. Secado

Cuando la maquina se ha detenido, coloque los trastes lavados en el área designada en su restaurant. Los trastes lavados y desinfectados unas vez que son dejados que se ventilen y se sequen, son almacenados. Nunca utilice una toalla para secar los trastes. Las toallas puede causar contaminación cruzada (cross contamination) por dejar residuos en sus trastes recién desinfectados.

Almacenando Trastes Limpios

Cuando almacene los utensilios de servicio, trastes limpios y desinfectados es importante recordar que:

- Almacénelos siempre a 6" por arriba del piso.
- Limpie y desinfecte cajones, estantería y cualquier otro lugar en donde los artículos son guardados.
- Almacene los artículos de vidrio con la base boca arriba.
- Almacene cubiertos (cucharas, tenedores etc) con la manija hacia arriba.
- Cobre las superficie de los equipos que están en contacto con alimentos hasta que este listos para utilizarse.
- Asegúrese que todas las cazuelas está completamente secas y almacenadas con la base hacia arriba.

Sea cuidadoso de no contaminar los trastes permitiendo que estos toquen un mandil o uniforme sucio cuando utilice o almacene trastes. Todas las superficies para almacenar deben ser limpiadas y desinfectadas periódicamente para que ayude a mantener los más altos estándares de limpieza requeridos por Shakey's®.

Lavado

Guía de la Estación



CLICK O ESCANEE PARA MIRAR EL VIDEO DE ENTRENAMIENTO



Departamento de Recursos Humanos
All Rights Reserved © Shakey's® USA, Inc. 2014
2200 W Valley Blvd Alhambra, CA 91803
(626) 576-0616

