



Food News

You Can Use

Summer 2023 Vol. 2



Environmental Health
KaneHealth.com

The 4-1-1 on Chemical Sanitizing

Proper sanitizing is critical to food safety. Effective sanitizing will reduce pathogens on food contact surfaces to safe levels. However, improper sanitizing can cause surfaces to be contaminated with pathogens or toxic levels of chemical residue. How can you ensure you are sanitizing properly and not causing possible contamination?

Use Only the Correct Chemicals: Use sanitizers designed for use on food contact surfaces. Common food contact surface sanitizers include chlorine, quaternary ammonium compounds, iodine and lactic acid. The label should indicate it is a food contact surface sanitizer or has an Environmental Protection Agency (EPA) approval for such use. ***Do NOT use disinfectants in place of sanitizers. Disinfectants are too strong for food contact surfaces and could cause chemical contamination.*** For dishwashing machines, use only the chemical indicated by the manufacturer (chlorine).

Use the Correct Concentration: Sanitizers must be mixed with water only (do not add soap) to the proper concentration to ensure they are effective and not at toxic levels. Weak concentrations can leave a surface with enough pathogens to make someone sick. Strong concentrations are beyond tolerance levels deemed safe by the EPA and may be at disinfectant level. Residual chemicals on food contact surfaces are transferred to food and ingested, and unsafe levels could cause illness.

Have and Use Test Strips: Establishments are required to **have test strips for each food contact surface sanitizer used and to use them regularly** to ensure the safety of their sanitizing solutions in 3-comp sinks, buckets and dishwashing machines*. Test strips indicate the concentration level for the sanitizer with a change of color on the strip. If the test strip indicates the concentration is weak, add more sanitizer until it reaches the required level. If the test strip indicates it is too strong, add more water until the concentration is at a safe level. **Too much is not better than too little. Concentration must be 'just right' to do its job.** **Trouble shoot chemical sanitizing dish machines that do not indicate color change on test strip. The line may be broken or kinked or need to be primed, or the sanitizer may be empty. Food contact surfaces must be sanitized to be used.*

Use Sanitizers Properly: Sanitizer must be in contact with food contact surfaces for a required minimum contact time (i.e. 7 seconds chlorine, 30 seconds quat) and must air-dry. Do not rinse items after they are sanitized or wipe them to dry. ***Do not spray sanitizer or disinfectant near exposed food or single use items. This will contaminate them requiring their immediate disposal.***

Store Chemicals Properly: Keep all chemicals in their original containers with a readable label and stored away from or below food, linens and single use items. When transferring chemicals to a working spray bottle, label the bottle with the common name of the chemical (i.e. 'SANITIZER' or 'DISINFECTANT') so it is not misused. Store working spray containers in a manner that they cannot drip or leak onto food, single use items, or food contact surfaces.

FOR MORE INFORMATION

<https://www.kanehealth.com/Pages/Menu-Environmental.aspx>

630-444-3040

1240 North Highland Ave., Aurora, IL 60506 | 1750 Grandstand Pl., Elgin, IL 60123



Información Sobre Sanitización Química

La sanitización adecuada es fundamental para la seguridad de los alimentos. La sanitización efectiva reducirá los patógenos en las superficies en contacto con los alimentos a niveles seguros. Sin embargo, la sanitización inadecuada puede causar que las superficies se contaminen con patógenos o niveles tóxicos de residuos químicos. ¿Cómo puede asegurarse de que está sanitizado adecuadamente y no provocando una posible contaminación?

Utilice únicamente los químicos correctos: Utilice sanitizantes diseñados para aplicar en superficies en contacto con alimentos. Los sanitizantes comunes para superficies en contacto con alimentos se incluyen cloro, compuestos de amonio cuaternario, yodo y ácido láctico. La etiqueta debe indicar que es un sanitizante para superficies en contacto con alimentos o que cuenta con la aprobación de la Agencia de Protección Ambiental (EPA) para dicho uso. **NO use desinfectantes en lugar de sanitizantes. Los desinfectantes son demasiado fuertes para superficies en contacto con alimentos y podrían causar contaminación química.** Para lavavajillas, utilice únicamente el químico indicado por el fabricante (cloro).

Utilice la concentración correcta: Los sanitizantes deben mezclarse solo con agua (no agregue jabón) a la concentración adecuada para asegurar que sean efectivos y no en niveles tóxicos. Las concentraciones débiles pueden dejar una superficie con suficientes patógenos para enfermar a alguien. Las concentraciones fuertes superan los niveles de tolerancia considerados seguros por la EPA y pueden estar al nivel de desinfectante. Los productos químicos residuales en las superficies en contacto con alimentos se transfieren a los alimentos y se ingieren y los niveles inseguros pueden causar enfermedades.

Tener y usar tiras reactivas: Se requiere que los establecimientos **tengan tiras reactivas por cada sanitizante para superficies en contacto con alimentos y utilizarlas regularmente** para garantizar la seguridad de sus soluciones sanitizantes en lavabos de 3 compartimentos, cubetas y lavavajillas*. Las tiras reactivas indican el nivel de concentración del sanitizante con un cambio de color en la tira. Si la tira reactiva indica que la concentración es débil, agregue más sanitizante hasta que alcance el nivel requerido. Si la tira reactiva indica que la concentración es demasiado fuerte, agregue más agua hasta que esta esté en un nivel seguro. **Demasiado no es mejor que una demasiado poco. La concentración debe ser 'la correcta' para hacer su trabajo.** *Solucionar problemas de lavavajillas con sanitización química que no indican cambio de color en la tira reactiva. Puede que la tubería esté rota o doblada, que haya que cebarla o que el sanitizante esté vacío. Las superficies en contacto con alimentos deben sanitarse para poder usarlas.

Usar sanitizantes correctamente: El sanitizante debe estar en contacto con superficies en contacto con los alimentos durante un tiempo de contacto mínimo requerido (es decir, 7 segundos cloro, 30 segundos amonio cuaternario) y debe secarse al aire. No enjuague los artículos después de sanitarlos ni los limpie para secarlos. **No rocíe sanitizante ni desinfectar cerca de alimentos expuestos o artículos de un solo uso. Esto los contaminará requiriendo su disposición inmediata.**

Almacenar adecuadamente los productos químicos: Mantenga todos los productos químicos en sus envases originales con una etiqueta legible y almacenados lejos o debajo de alimentos, mantelería y artículos de un solo uso. Cuando transfiera productos químicos a una botella rociadora que funcione, etiquete la botella con el nombre común del producto química (es decir, 'DESINFECTANTE' o 'SANITIZANTE') para que no se utilice indebidamente. Almacene los recipientes de rociado en funcionamiento de manera que no puedan gotear o filtrarse sobre alimentos, artículos de un solo uso o superficies en contacto con alimentos.

Para más información

<https://www.kanehealth.com/Pages/Menu-Environmental.aspx>

630-444-3040

1240 North Highland Ave., Aurora, IL 60506 | 1750 Grandstand Pl., Elgin, IL 60123