

## Aspectos básicos para garantizar el uso adecuado y la correcta higiene del lavavajillas

Martes, 27 de abril 2021

**El pasado 15 de abril, la *Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)* publicó un breve documento sobre algunos aspectos básicos relacionados con la higiene de los lavavajillas en la restauración. El objetivo es sensibilizar e informar sobre cómo garantizar una adecuada limpieza y mantenimiento de estos equipos. Funcionamiento, control de temperaturas, normas básicas de uso y limpieza son los aspectos en los que el documento hace hincapié.**

Los lavavajillas industriales son un equipamiento clave para garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos de elaboración y servicio de comida. Su buen funcionamiento garantiza que la vajilla y otros utensilios que se utilizan en cualquier establecimiento de restauración y elaboración de comida, tengan unas condiciones de higiene correctas.

Hay que poner especial atención en mantener las temperaturas de limpieza y de enjuague establecidas por el fabricante del equipamiento, así como garantizar una adecuada limpieza y mantenimiento del aparato. Con el objetivo de sensibilizar e informar sobre estas cuestiones, desde la *Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)* han elaborado un documento que, de forma breve y esquemática, recoge los principales aspectos a tener en cuenta respecto al funcionamiento, control de temperaturas, normas básicas de uso, limpieza y mantenimiento de los lavavajillas.

### Funcionamiento y control de la temperatura

Los lavaplatos profesionales trabajan con un ciclo de limpieza que no supera los 5 minutos y un ciclo de aclarado que suele durar entre 15 y 60 segundos. El agua de limpieza suele estar, a una temperatura de entre los 55°C y los 65°C, en un depósito y sigue un circuito cerrado. El agua de aclarado siempre es agua limpia de la red que pasa por un dispositivo donde es calentada por una resistencia a una temperatura igual o superior a los de 80°C que garantiza la higiene y un secado rápido de la vajilla.

El control de la temperatura, tanto del agua de limpieza como del agua de aclarado, es un elemento esencial para garantizar la higiene correcta de la vajilla y los vasos. Estas temperaturas vienen reguladas desde fábrica y no conviene manipularlas. Dependiendo del modelo, nos podemos encontrar con aparatos con visores de las temperaturas o sin visores, pero con pilotos o sistemas de advertencia que indican si se han alcanzado las temperaturas necesarias.

### Normas básicas de uso y limpieza

Al utilizar un lavavajillas es importante utilizar las cestas adecuadas y no sobrecargar ni amontonar las piezas. También se deben eliminar los residuos de los utensilios y la vajilla antes de introducirlos en el equipo, de forma que se evite la entrada en la máquina de residuos sólidos que puedan afectar o dañar alguna parte o que reduzcan la eficiencia de su limpieza.

La cisterna o el depósito de agua se tiene que vaciar periódicamente en función del número de ciclos de limpieza y la suciedad de la vajilla, de acuerdo con lo que indique el manual de uso, pero, como mínimo, al acabar cada jornada laboral, de forma que el agua de lavado se renueve totalmente; y la temperatura siempre debe verificarse teniendo en cuenta que la temperatura de aclarado tiene que ser siempre igual o superior a los 80°C.

Es importante también limpiar diariamente el depósito de agua, la rejilla y el filtro del depósito de agua y, previo desmontaje, los brazos difusores. Hay que comprobar que los orificios de salida del agua de los brazos no estén obstruidos. Una limpieza de vajilla eficiente requiere tener el lavavajillas en perfectas condiciones de limpieza. También se debe llevar a cabo el mantenimiento del descalcificador, ya sea interno o externo, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Cuando no se utilice el equipo se debe dejar abierto para que ventile y se seque; de esta manera se evitará el crecimiento de hongos, bacterias y la aparición de malos olores.

– Descárgate el documento: [Los lavavajillas industriales](#) / [Els rentavaixelles industrials](#)

## Noticias Relacionadas

- [El nuevo Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria pone el foco en las escuelas](#)
- [Pilares que justifican la necesidad del bromatólogo en alimentación hospitalaria \(y II\)](#)
- [¿Estamos preparados para aplicar la 'cultura de seguridad alimentaria' en nuestra empresa?](#)
- [Anisakis en el pollo: cuando se fuerza la naturaleza, ésta nos devuelve problemas](#)