



Métodos de limpieza

Las escuelas, los programas de Educación Temprana (ECE, por sus siglas en inglés) y las comunidades comparten la responsabilidad de promover un entorno físico seguro que permita proteger a los niños de las alergias alimentarias. Las normas sanitarias estatales y locales, generalmente previstas en virtud del Código de alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) establecen exigencias para los distritos escolares, escuelas y programas ECE respecto de la limpieza y la desinfección de las superficies, así como otras prácticas destinadas a evitar la transferencia accidental de residuos o trazas de alimentos alergénicos a otros alimentos. A continuación, se enuncian algunas de las medidas tendientes a prevenir estos contactos cruzados:

- Limpie y desinfecte con agua y jabón (o productos de limpieza multiuso) y desinfectantes que cumplan con las normas de seguridad alimentaria estatales y locales todas las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos en la cocina, las aulas u otros lugares destinados a la preparación o consumo de alimentos.
- Limpie y desinfecte todos los equipos utilizados para la preparación de alimentos, como las procesadoras o rebanadoras, y todos los utensilios de cocina antes y después de su uso para prevenir la contaminación cruzada.
- Limpie y desinfecte las bandejas y placas del horno luego de su uso. Las grasas o aceites se pueden filtrar a través del papel manteca u otros envoltorios y pueden dar origen al contacto cruzado.
- Emplee procedimientos adecuados para el lavado de manos, poniendo especial énfasis en el uso de agua y jabón. Un simple enjuague con agua y gel antiséptico no es suficiente para eliminar la presencia de sustancias alergénicas.
- Un estudio demostró que para eliminar los alérgenos del maní (o cacahuete) de las manos, el jabón líquido, el jabón en barra y las toallitas higiénicas comerciales son muy efectivos. El agua y el gel antiséptico, por su parte, dejan niveles detectables del alérgeno en 3 de cada 12 manos, o 6 de cada 12 manos, respectivamente.

Distribution of peanut allergen in the environment. Perry TT, Conover-Walker MK, Pomes A, Chapman MD, Wood RA. J.Clin Immunol, Vol. 113, No. 5. Retrieved from [http://www.jacionline.org/article/S0091-6749\(04\)01067-X/fulltext](http://www.jacionline.org/article/S0091-6749(04)01067-X/fulltext)

Voluntary Guidelines for Managing Food Allergies in School. P.38. Centers for Disease Control. Retrieved from http://www.cdc.gov/healthyyouth/foodallergies/pdf/13_243135_A_Food_Allergy_Web_508.pdf

