



Subject :	KITCHEN TOOLS		
Dept :	Operations	Revision(s):	Published
Version Dated :	June 15th, 2020	Pages:	4

Purpose

The procedure will cover how kitchen tools, both employee and restaurant-owned, will be used, maintained, protected, cleaned, and stored.

Policy

1. Personal Tools
 - a. Employees are limited to having up to three personal tools on site.
 - b. Personal tools will be permitted but will be subject to the same cleaning guidelines as restaurant property.
 - i. Personal tools brought to the restaurant must be disinfected before use.
 - ii. Personal tools stored at the restaurant will be frequently sterilized regardless of whether they have been used or not. This is to ensure that any viruses living on the surfaces are killed.
 - iii. All tools should be registered in the [Kitchen Tools Log](#) with a unique identification number to promote traceability and document disinfecting procedure.
2. Tool Usage
 - a. All hand tools should always be handled while wearing clean gloves.
 - b. No employee is to use more than three tools at a given time on their station without manager approval.
 - c. Tools on a station should not be shared with other employees.
 - d. Tools in use are assigned to each workstation and employee. Tool assignments should be kept in the [Kitchen Tools log](#).
 - i. A tool cannot be moved between stations without proper disinfection.
 - ii. A predetermined "lockout/tagout" system should be in place for when an employee needs to momentarily step away from a tool or piece of equipment that is in use.
 1. A tagout system can consist of tags, cards, or locks that signal to other employees that the tool or equipment should not be touched or removed.
 2. Any unattended tools that does not display proper lockout/tagout will be collected, disinfected, and returned to storage.



- iii. After completing each kitchen task, employees should follow cleaning procedures to disinfect workstation & tools.
- e. Sharpening Tools
 - i. Sharpening of tools to be done at a specific time by one person only.
 - ii. All tools post sharpening to follow proper tool cleaning procedures.
- 3. Tool Storage - Short Term
 - a. Two classification types:
 - i. Sharp - all knives, mandolines
 - ii. Not Sharp - hand tools such as spatulas, whisks, peelers, ladles
 - b. Each classification should have 1 lexan for soiled and 1 lexan for disinfected. Lexans should have a tight fitting sealable lid.
 - i. Wherever possible, containers should be kept distanced from each other and in monitored spaces.
 - ii. Lexans should be located in a designated area that is safely accessible for both the dish area and the kitchen that limits cross traffic.
 - iii. Storage should be kept on a clean table rather than in or near a dishpit.
 - c. Chef or Safety Manager must be present and document tool sign out using the [Kitchen Tools Log](#).
 - d. Clean tools should be removed from storage using clean, gloved hands and inspected for cleanliness
 - e. Gloves must be changed after depositing soiled tools for cleaning.
- 4. Tool Storage - Long Term
 - a. Tools not currently in restaurant circulation, i.e. long term storage, must be sanitized, stored in a separate lexan, sealed with "security tape" and kept in a different location from other "clean" tools.
 - b. If security tape is found to be broken, entire lexan must be sterilized and re-sealed.
 - c. Itemized list of contents of long term stored items should be kept attached to lexan to prevent any unnecessary opening/exposure.
- 5. Tool Cleaning
 - a. Soiled and Clean Tool Lexans and all of their contents are to be washed and sanitized every 30 mins by supervisor and documented.
 - i. Lexans should remain closed to transport to dish station.
 - ii. Open lexans and immediately cover the contents with a sanitizing solution. This should happen before pre-wash.
 - iii. Use timers to ensure sanitizing solutions can be effective.
 - iv. Use pre-wash of soap, water, scrub sponge to remove soil from tools.



- v. Evenly spread tools onto the warewashing tray for high temp or chemical use dishwasher.
 - vi. All tools should pass through the warewashing machine twice.
 - vii. New, clean gloves must be worn to remove clean tools.
 - viii. Clean tools are dried using single use towels, which are disposed of after drying.
 - ix. Clean tools are inspected by MOD/operator and placed into a sanitized lexan with tightly fit lid.
 - x. Replace newly cleaned Soiled Lexan for collecting used tools.
- b. End of Shift Procedure
- i. Lexans should remain closed to transport to dish station.
 - ii. Open lexans and immediately cover the contents with a sanitizing solution. This should happen before pre-wash.
 - iii. Use timers to ensure sanitizing solutions can be effective.
 - iv. Use pre-wash of soap, water, scrub sponge to remove soil from tools.
 - v. Evenly spread tools onto the warewashing tray for high temp or chemical use dishwasher.
 - vi. All tools should pass through the warewashing machine twice.
 - vii. New, clean gloves must be worn to remove clean tools.
 - viii. Clean tools are dried using single use towels, which are disposed of after drying.
 - ix. Clean tools should be inspected by MOD/operator.
 - x. Tools must be counted and itemized using their numbers and ensure every tool is accounted for.
 - xi. Placed sterilized tools into a sanitized Lexan and seal using security tape. Return lexan to the designated storage place.

Equipment/Tools Needed:

Consider new equipment/changes to the physical space that may need to be procured, such as:

- Lexan for tool storage
- Lockout/tagout cards for knives and equipment in use
- Security sealing tape

Supporting Materials (Logs, Signage, Training & Locations, etc)

- [Kitchen Tools Log](#)
- Long Term storage log

Accountability (how the SOP will be enforced/managed)



- Safety Manager will ensure routine cleaning of kitchen tools and their storage processes.

Sources:

- [Considerations for Restaurants and Bars | COVID-19](#)
- [Guidance for Meat and Poultry Processing Workers and Employers](#)
- [OSHA .gov "lockout/tagout"](#)
- [security seal tape](#)

Asunto:	HERRAMIENTAS DE COCINA		
Dept.:	Operaciones	Revisiones:	Publicado
Fecha de la versión:	15 de junio de 2020	Páginas:	4

Propósito

El procedimiento abarcará cómo se usarán, mantendrán, protegerán, limpiarán y almacenarán las herramientas de cocina, tanto de propiedad del restaurante como de los empleados.

Política

1. Herramientas personales
 - a. Los empleados tienen un límite de hasta tres herramientas personales en el sitio.
 - b. Se permitirán las herramientas personales, pero estarán sujetas a las mismas pautas de limpieza que la propiedad del restaurante.
 - i. Las herramientas personales que se lleven al restaurante deben ser desinfectadas antes de usar.
 - ii. Las herramientas personales almacenadas en el restaurante se esterilizarán con frecuencia, independientemente de si se han usado o no. Esto es para garantizar que se mate cualquier virus que viva en las superficies.
 - iii. Todas las herramientas deben anotarse en el [Registro de herramientas de cocina](#) con un número de identificación único para promover la trazabilidad y se debe documentar el procedimiento de desinfección.
2. Uso de las herramientas
 - a. Todas las herramientas de mano deben manipularse siempre con guantes limpios.
 - b. Ningún empleado debe usar más de tres herramientas en un momento determinado en su estación sin la aprobación del gerente.
 - c. Las herramientas de una estación no deben compartirse con otros empleados.
 - d. Las herramientas en uso se asignan a cada estación de trabajo y empleado. Las asignaciones de herramientas deben mantenerse en el [Registro de herramientas de cocina](#).
 - i. No se puede trasladar una herramienta entre las estaciones sin desinfectarla correctamente.
 - ii. Se debe implementar un sistema de “bloqueo/señalización” predeterminado para cuando un empleado deba alejarse

momentáneamente de una herramienta o un equipo que está en uso.

1. Un sistema de señalización puede constar de etiquetas, tarjetas o candados que indiquen a los demás empleados que no se debe tocar ni sacar la herramienta o el equipo.
2. Las herramientas sin supervisión que no muestren el bloqueo/la señalización adecuados se recogerán, desinfectarán y regresarán a almacenamiento.
- iii. Después de completar cada tarea de cocina, los empleados deben respetar los procedimientos de limpieza para desinfectar la estación de trabajo y las herramientas.
- e. Afilado de las herramientas
 - i. El afilado de las herramientas lo realizará una sola persona en un momento específico.
 - ii. Se deben seguir los procedimientos correctos de limpieza de herramientas para todas las herramientas después de su afilado.
3. Almacenamiento de las herramientas: a corto plazo
 - a. Dos tipos de clasificación:
 - i. Filosas: todos los cuchillos, mandolinas
 - ii. No filosas: herramientas de mano como espátulas, batidores, peladores, cucharones
 - b. Cada clasificación debe tener 1 contenedor de policarbonato para las herramientas sucias y 1 contenedor de policarbonato para las herramientas desinfectadas. Los contenedores de policarbonato deben tener una tapa con cierre hermético.
 - i. Siempre que sea posible, los contenedores deben mantenerse distanciados entre sí y en espacios monitoreados.
 - ii. Los contenedores de policarbonato deben estar ubicados en un área designada a la que se tenga acceso seguro desde el área de platos y la cocina para limitar la circulación cruzada.
 - iii. El almacenamiento debe mantenerse en una mesa limpia en lugar de en un fregadero o cerca de uno.
 - c. El chef o el gerente de Seguridad debe estar presente y documentar el retiro de herramientas utilizando el [Registro de herramientas de cocina](#).
 - d. Las herramientas limpias deben retirarse del almacenamiento con guantes limpios e inspeccionarse para verificar su limpieza.
 - e. Se deben cambiar los guantes después de depositar herramientas sucias para limpiar.
4. Almacenamiento de las herramientas: a largo plazo
 - a. Las herramientas que no estén actualmente en circulación en el restaurante, es decir, en almacenamiento a largo plazo, se deben desinfectar, almacenar en un contenedor de policarbonato aparte, sellar

con “cinta de seguridad” y mantener en un lugar diferente de otras herramientas “limpias”.

- b. Si se detecta que la cinta de seguridad está rota, se debe esterilizar y volver a sellar todo el contenedor de policarbonato.
 - c. Se debe anexar una lista detallada de los artículos almacenados a largo plazo al contenedor de policarbonato para evitar una apertura/exposición innecesaria.
5. Limpieza de las herramientas
- a. El supervisor debe lavar y desinfectar cada 30 minutos los contenedores de policarbonato de herramientas sucias y limpias y todo su contenido, y esto se debe documentar.
 - i. Los contenedores de policarbonato deben permanecer cerrados para transportarlos al área de platos.
 - ii. Abra los contenedores de policarbonato y cubra de inmediato el contenido con una solución desinfectante. Esto debe suceder antes del prelavado.
 - iii. Utilice temporizadores para garantizar que las soluciones desinfectantes sean eficaces.
 - iv. Haga un prelavado con jabón, agua y esponja de fregar para eliminar la suciedad de las herramientas.
 - v. Distribuya las herramientas de manera uniforme en la bandeja del lavaplatos de alta temperatura o que usa productos químicos.
 - vi. Todas las herramientas deben pasar por la máquina lavavajillas dos veces.
 - vii. Deben usarse guantes nuevos y limpios para sacar las herramientas limpias.
 - viii. Las herramientas limpias se secan con toallas desechables, que se tiran después de secar.
 - ix. El gerente de turno/administrador inspecciona las herramientas limpias, y estas se colocan en un contenedor de policarbonato desinfectado con tapa con cierre hermético.
 - x. Vuelva a colocar el contenedor de policarbonato de herramientas sucias recién limpiado para juntar las herramientas usadas.
 - b. Procedimiento de final del turno
 - i. Los contenedores de policarbonato deben permanecer cerrados para transportarlos al área de platos.
 - ii. Abra los contenedores de policarbonato y cubra de inmediato el contenido con una solución desinfectante. Esto debe suceder antes del prelavado.
 - iii. Utilice temporizadores para garantizar que las soluciones desinfectantes sean eficaces.

- iv. Haga un prelavado con jabón, agua y esponja de fregar para eliminar la suciedad de las herramientas.
- v. Distribuya las herramientas de manera uniforme en la bandeja del lavaplatos de alta temperatura o que usa productos químicos.
- vi. Todas las herramientas deben pasar por la máquina lavavajillas dos veces.
- vii. Deben usarse guantes nuevos y limpios para sacar las herramientas limpias.
- viii. Las herramientas limpias se secan con toallas desechables, que se tiran después de secar.
- ix. El gerente de turno/administrador debe inspeccionar las herramientas limpias.
- x. Las herramientas deben contarse y detallarse con sus números, y se debe asegurar de que cada herramienta esté contabilizada.
- xi. Coloque las herramientas esterilizadas en un contenedor de policarbonato desinfectado y selle con cinta de seguridad. Regrese el contenedor de policarbonato al lugar de almacenamiento designado.

Equipos/Herramientas necesarios:

Considere nuevos equipos/cambios en el espacio físico que puede ser necesario adquirir, como los siguientes:

- Contenedor de policarbonato para almacenar las herramientas
- Tarjetas de bloqueo/señalización para cuchillos y equipos en uso
- Cinta de sellado de seguridad

Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación y ubicaciones, etc.)

- [Registro de herramientas de cocina](#)
- Registro de almacenamiento a largo plazo

Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)

- El gerente de Seguridad garantizará la limpieza de rutina de las herramientas de cocina y sus procesos de almacenamiento.

Fuentes:

- [Consideraciones para restaurantes y bares | COVID-19](#)
- [Orientación para trabajadores y empleadores de procesamiento de carnes rojas y de ave](#)
- [OSHA.gov: "bloqueo/señalización"](#)
- [Cinta de sellado de seguridad](#)