

Desinfectante y Toallas de Limpieza

Desinfectante

SE DEBE UTILIZAR UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE PARA MATAR GÉRMENES EN CUALQUIER SUPERFICIE QUE HAYA TENIDO CONTACTO CON ALIMENTOS

Los desinfectantes aprobados (es decir, blanqueador con cloro, amonio cuaternario o yodóforos) se evaporan rápidamente y no dañan los alimentos en las concentraciones adecuadas.

Se requiere que los desinfectantes estén preparados durante todas las horas de operación, no solo durante la preparación de alimentos.

- Use agua FRÍA. El cloro se evapora rápidamente en agua caliente.
- NO mezcle jabón o detergente con desinfectante. Mezclar jabón y cloro puede generar vapores nocivos.
- Reemplace la solución desinfectante cada pocas horas o con mayor frecuencia si la solución se ensucia.
- Lave y enjuague las superficies ANTES de desinfectar.
- Use una tira de prueba química con frecuencia para garantizar la concentración correcta de desinfectante.

Siga estas instrucciones para preparar una solución desinfectante de cloro y agua:

Una cucharadita de cloro agregada a un galón de agua fría:

Enjuague y guarde las toallas de limpieza en un balde con desinfectante entre usos

Toallas de limpieza



Agua fría



Toallas de Limpieza

LOS TOALLAS DE LIMPIEZA UTILIZADOS PARA LIMPIAR ENCIMERAS/ESTANTE Y EL EQUIPO DEBEN ALMACENARSE EN UNA SOLUCIÓN DESINFECTANTE ENTRE USOS

Limpiar las encimeras/estantes y los equipos es una parte importante para mantener limpia la cocina. Sin embargo, las toallas de limpieza deben almacenarse en una solución desinfectante limpia y preparada adecuadamente entre usos para evitar el crecimiento de gérmenes en su toalla y su propagación por toda su cocina.