

# 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



## 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.