

Cómo desinfectar a mano con desinfectantes químicos

Existen tres tipos comunes de desinfectantes químicos cuyo uso está aprobado para superficies que están en contacto con alimentos:

1. Cloro (lejía)
2. Compuestos de amonio cuaternario
3. Yodo

Cuando usted usa estos productos químicos adecuadamente, el número de gérmenes se reduce a un nivel seguro.

SIGA ESTOS CUATRO PASOS

1. PREPARE UNA MEZCLA DESINFECTANTE

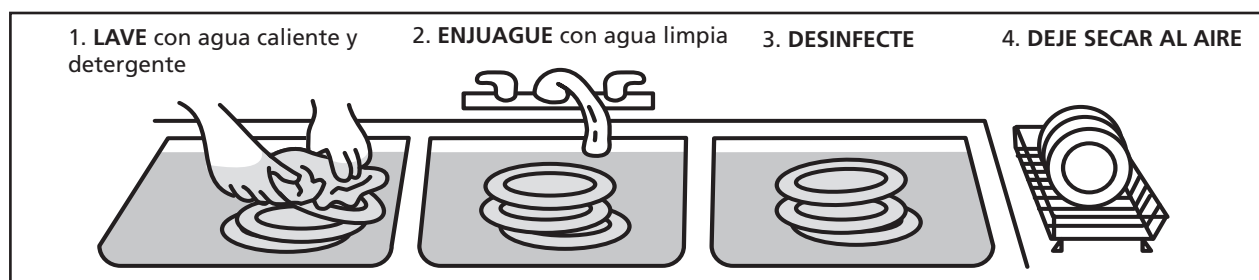
- Lea la etiqueta del envase
- Asegúrese de que tenga instrucciones para uso en utensilios y aparatos de cocina.
- Prepare la mezcla según las instrucciones del fabricante.

2. VERIFIQUE LA CONCENTRACIÓN CON UN KIT DE ANÁLISIS.

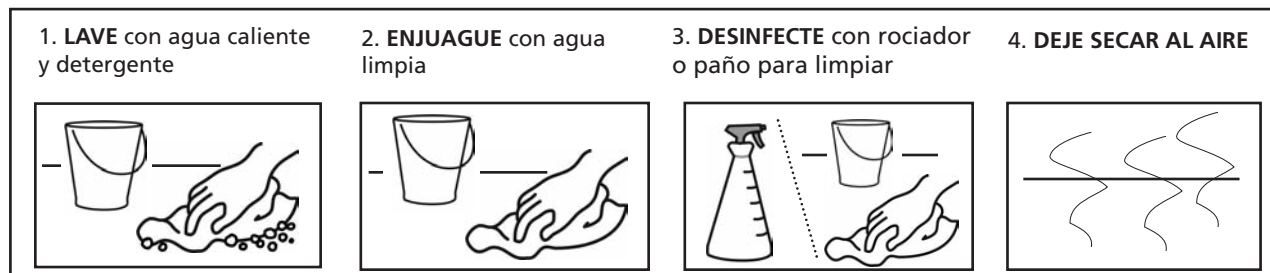
De esta manera sabrá si está demasiado suave o demasiado fuerte.

3. UTILICE LA MEZCLA SOBRE SUPERFICIES QUE ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTOS, COMO

- a. Ollas, sartenes, platos, tablas de cortar y utensilios



- b. mesadas, mesas u otros elementos fijos



4. VERIFIQUE LA CONCENTRACIÓN CON UN KIT DE ANÁLISIS.

Las mezclas desinfectantes puede perder fuerza con el tiempo. Para que la mezcla sea eficaz, debe estar limpia y tener la fuerza adecuada.

Para la persona a cargo. Cuando compre y reciba desinfectantes, verifique que tengan la aprobación de la EPA para uso sobre superficies en contacto con alimentos. Respete la temperatura recomendada del agua, el tiempo de contacto y la concentración de la solución para asegurarse de que la mezcla desinfectante sea eficaz. Asegúrese de tener el kit de análisis adecuado para el tipo de desinfectante que va a usar.