

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ADECUADA

Utilice los procedimientos adecuados para limpiar y desinfectar todo el equipo, recipientes, utensilios y las superficies de contacto con alimentos.

## Pasos para la limpieza y desinfección

Retire el exceso de comida (raspar o enjuague) de la superficie

Lavar con agua caliente (al menos 110°F)

Enjuague con agua limpia y caliente

Desinfectar (sumergiendo o mojar) la superficie con agua desinfectante durante 10-30 segundos dependiendo de desinfectante utilizado. (siga las instrucciones del fabricante para la cantidad de desinfectante y temperatura del agua)

Secado al aire libre

❖ Para utilizar cloro como desinfectante:  
Mezclar 1-2 cucharadas de lejía sin perfume (5.25% de hipoclorito de sodio) o 1 cucharadita de cloro sin aroma (6-6.25% de hipoclorito de sodio) con 1 galón de agua a 75-120 ° F. Concentración de cloro debe ser 50 a 150 ppm.

❖ Para probar la concentración del desinfectante correcto, utilice un equipo de prueba adecuado para el desinfectante que se utiliza. Hacer nueva solución según sea necesario.

La mayoría de los desinfectantes comunes:

- ❖ cloro
- ❖ Amoníaco quaternario
- ❖ yodo

Compartimento de tres fregaderos

