



## Instrucciones de uso del desinfectante

### ¿Qué es desinfectante?

El desinfectante es una solución química que se utiliza para minimizar y prevenir la contaminación cruzada. Los desinfectantes más utilizados son el cloro, el yodo y los compuestos de amoníaco cuaternario (cuaternarios – quats) Los desengrasantes, jabones, detergentes, Lysol, Pine-Sol y soluciones o geles antibacterianos **NO** son desinfectantes.

Independientemente del desinfectante que utilice, es fundamental:

1. Usarlo en la concentración correcta. El desinfectante no debe exceder la concentración recomendada, ya que esto puede causar irritación de la piel de las manos, puede ser tóxico y puede dejar un residuo en las superficies en contacto con los alimentos.
2. Pruebe la concentración de la solución con la tira de prueba correcta. Hay diferentes tiras de prueba para cada tipo de desinfectante. Verifique las concentraciones químicas como se especifica en la etiqueta del fabricante.
3. Use agua tibia, aproximadamente 70-90 °F.
4. Use solo UNA sustancia química en una solución. **NO** agregue jabón ninigún otro químico.

### Pautas de uso:

Cloro	50-100 PPM	(1 cucharadita por 1 galón de agua)
Amoníaco cuaternario	200-400 PPM	(Siga las instrucciones del fabricante)

### ¿Cómo se limpia y desinfecta correctamente?

1. Lávelo con agua tibia y jabón.
2. Enjuague con agua limpia.
3. Desinfecte con una solución desinfectante a la concentración correcta durante al menos un minuto.
4. Secar al aire.

**Para limpiar y desinfectar adecuadamente en el fregadero de 3 compartimentos, debe limpiar y desinfectar todas las partes del fregadero de 3 compartimentos (incluidas las tablas de drenaje):**

1. Quite las partículas visibles y los restos de comida.
2. Lávelo con agua caliente y jabón.
3. Enjuague con agua limpia.
4. Desinfecte con una solución desinfectante a la concentración correcta durante al menos 1 minuto .
5. Secar al aire.

**Para limpiar y desinfectar adecuadamente el equipo en la lavadora de platos, debe:**

1. Quite las partículas visibles y los restos de comida.
2. Siga las instrucciones de su lavavajillas.
3. Verifique que el ciclo de desinfección tenga la temperatura adecuada (al menos 180 °F) o la concentración adecuada de productos químicos.