Desinfectantes

Limpieza	+	Desinfectar	=	Superficie segura
Remueve los desechos		Remueve la mayoría de los gérmenes		Lista para usar en la siguiente tarea

Necesita ambos pasos para prevenir la propagación de gérmenes.
La limpieza sola no mata los gérmenes. El desinfectante no funciona sin haber limpiado primero.

Tipos comunes de desinfectantes

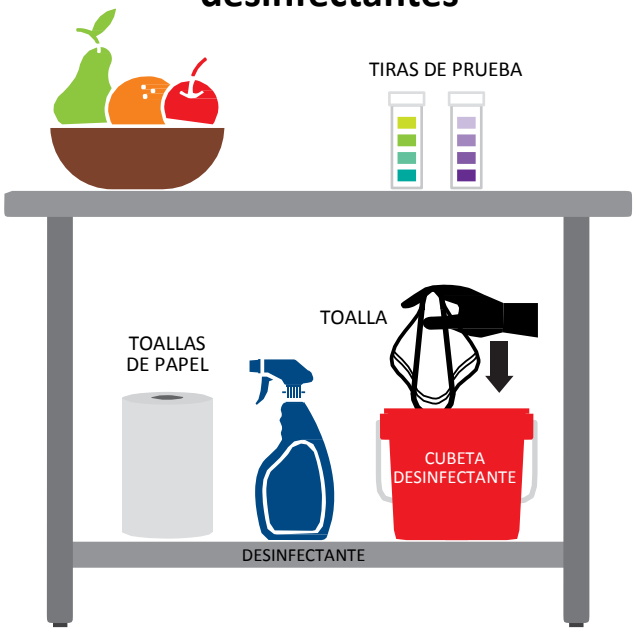
Cloro

- **Concentración:** 50-100ppm
- **Tiempo de contacto:** 30 segundos
- **Ventajas:**
  - Es muy efectivo contra el norovirus
  - Barato
- **Contras:** Pierde efectividad en agua caliente, en contacto directo con la luz solar y cuando hay demasiados desechos

Amoníaco cuaternario (QUAT)

- **Concentración:** Seguir instrucciones del fabricante
- **Tiempo de contacto:** Hasta 90 segundos o más
- **Ventajas:**
  - Inodoro
  - No es tóxico
  - Deja una membrana residual
- **Contras:**
  - Tiempo de contacto prolongado
  - Costo

Como almacenar los desinfectantes



Tenga en cuenta

- Guarde todos los desinfectantes y productos químicos debajo y lejos de los alimentos y las superficies en contacto con ellos.
- Prepare los desinfectantes antes de que comience a trabajar en el área de preparación y almacenaje de alimentos.
- Revise con frecuencia la concentración del desinfectante con las tiras de pruebas para saber si es necesario hacer una solución nueva.
- Nunca rocíe desinfectante cerca de comida que no esté completamente protegida y cubierta herméticamente.
- Limpie y desinfecte las superficies con frecuencia, al menos cada 4 horas para los utensilios y las superficies en uso.
- Etiquete su desinfectante y/o almacénelo en una cubeta roja.

Spanish

Southern Nevada Health District
280 S. DECATUR BLVD. • LAS VEGAS, NV 89107 • (702) 759-1110 • WWW.SNHD.INFO