



Desinfectantes

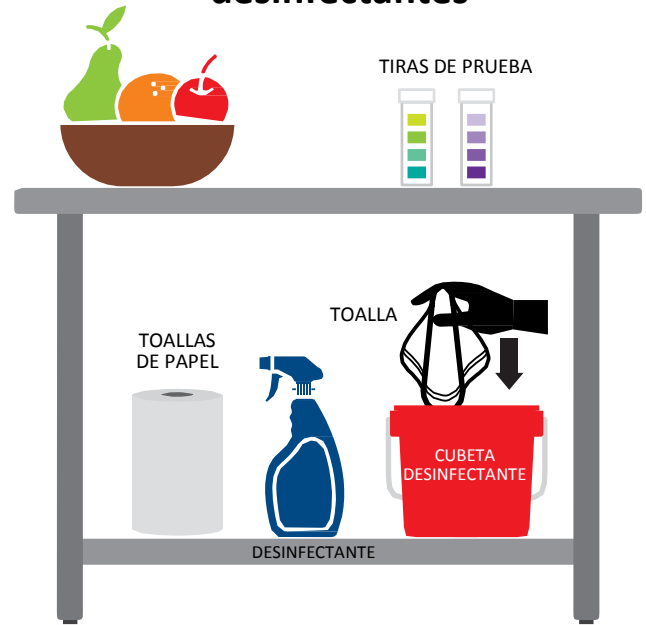


Necesita ambos pasos para prevenir la propagación de gérmenes. La limpieza sola no mata los gérmenes. El desinfectante no funciona sin haber limpiado primero.

Tipos comunes de desinfectantes

Cloro	Amoníaco cuaternario (QUAT)
<ul style="list-style-type: none"> Concentración: 50-100ppm Tiempo de contacto: 10 segundos Ventajas: <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Concentración: Seguir instrucciones del fabricante Tiempo de contacto: Hasta 90 segundos o más Ventajas: <ul style="list-style-type: none"> Inodoro No es tóxico Deja una membrana residual Contras: <ul style="list-style-type: none"> Tiempo de contacto prolongado Costo

Como almacenar los desinfectantes



- 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.