

# Desinfectantes

Debe seguir ambos pasos para prevenir la propagación de gérmenes.  
Limpiar solamente no elimina todos los gérmenes, y desinfectar solamente no funciona si no limpia primero.



## Tipo comunes de desinfectantes

Cloro	Amonio cuaternario
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Concentración:</b> 50 - 100 ppm</li><li>• <b>Tiempo de contacto:</b> 10 segundos</li><li>• <b>Ventajas:</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Efectivo contra norovirus</li><li>• Económico</li></ul></li><li>• <b>Desventajas:</b> Pierde eficacia en agua caliente, luz solar directa y cuando hay mucha suciedad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Concentración:</b> Según instrucciones del fabricante</li><li>• <b>Tiempo de contacto:</b> Hasta 90 segundos o más</li><li>• <b>Ventajas:</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Sin olor</li><li>• No es tóxico</li><li>• Deja una capa residual</li></ul></li><li>• <b>Desventajas:</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Tiempo de contacto prolongado</li><li>• Costo</li></ul></li></ul>

## Tenga presente

- Guarde todos los desinfectantes y químicos abajo y alejados de los alimentos y superficies que entren en contacto con los alimentos.
- Coloque el desinfectante antes de comenzar a trabajar con alimentos en su área
- Revise con frecuencia la concentración de desinfectante con las tiras reactivas para saber si necesita preparar una solución nueva.
- Nunca rocíe desinfectante alrededor de los alimentos si no están totalmente protegidos con una cubierta impermeable.
- Limpie y desinfecte con frecuencia las superficies, al menos cada 4 horas en el caso de utensilios y superficies en uso.
- Coloque una etiqueta en el desinfectante y guárdelo en un balde rojo..

## Organización para uso de desinfectante

TIRAS REACTIVAS



TOALLAS DE PAPEL



DESINFECTANTE



TOALLA

