

Desinfectar equipo y utensilios de cocina

El cloro (*blanqueador*) es un agente desinfectante efectivo. Este puede reducir el número de bacterias o gérmenes en las superficies de contacto de alimentos a niveles seguros si se utiliza la concentración correcta.

Solución de agua y cloro:

1. Cuando utilice cloro como agente desinfectante verifique que la concentración de hipocloruro de sodio sea de 5.25%. *Esto significa que cuando prepare la solución la concentración de cloro estará entre 50 a 100 ppm.*
2. Mezcle 1 cucharadita de cloro en 1 galón de agua. *La temperatura del agua debe estar entre 55°F a 75°F.*

Utilizar y verificar la concentración de la solución:

1. Desinfecte todas las superficies de contacto de alimentos: *ollas, bandejas o charolas, topes de cocina (encimeras), tablas de cortar alimentos y utensilios de cocina en general.*
2. Utilice tiras de prueba de cloro para verificar la concentración de la solución. *La concentración de cloro debe estar entre 50 a 100 ppm.*

Lavar y Desinfectar Equipo y Utensilios de Cocina

