

PAÑOS DE LIMPIEZA

Evite la transferencia de bacterias dañinas de un alimento a otro haciendo uso de trapos de limpieza y concentración de desinfectante adecuados en el área de trabajo

Paños de limpieza

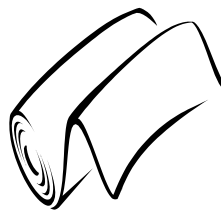
- Los paños de limpieza que se utilizan para limpiar las superficies en contacto con los alimentos deben enjuagarse con frecuencia en una solución desinfectante
- Los paños de limpieza deben mantener una concentración desinfectante para matar eficazmente las bacterias
- Guarde los paños de limpieza en la solución desinfectante entre usos y cambie la solución con frecuencia
- Cuando se usa en concentraciones adecuadas, el desinfectante no contamina las superficies. Se evapora rápidamente.
- Asegúrese de utilizar papeles de prueba y mantener la solución en niveles óptimos.
 - Lejía de cloro: **50-100 PPM**
 - Yodo: **25 PPM**
 - Amonio Cuaternario **Típicamente 200 PPM, pero siga las instrucciones de fabricación**

**FÁCIL Y EFICAZ
SOLUCIÓN
DESINFECTANTE**

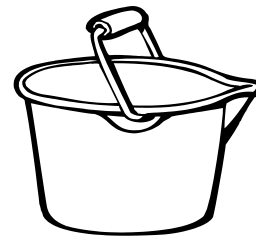
1 tapón de lejía

+

1 galón de agua fría



Toalla de
limpieza



Cubo de
desinfectante



Uso
Frecuente

