

TIPS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION HIGIENE Y MANIPULACION EN CASA

TIPS GENERALES

Lávate las manos con frecuencia.

El tiempo es importante para un lavado eficaz.
Tiempo reComendado: 40 - 60 segundos.

Lávate siempre **antes de empezar** a cocinar y cada vez que pases **de manipular un alimento crudo a uno cocinado**.

Organiza tu espacio: Pon **orden en la cocina y separa alimentos** cocinados de crudos para evitar posibles contaminaciones cruzadas.

No uses los trapos para limpiarte las manos mientras estás cocinando y para secarte las manos limpias.

Lávalos frecuentemente, retienen mucha suciedad.

VEGETALES

Para los que vayas a **consumir en crudo: Desinfecta**. Recuerda que si utilizas **lejía** debe ser **de uso alimentario**. Sigue las instrucciones del fabricante. Deja actuar y aclara abundantemente con agua.

LATAS, ENVASES DE PLÁSTICO Y CRISTAL

Desinfecta con un trapo con lejía diluida y **aclara después**.

No reutilices latas ni envases de plástico ¡Recicla, por favor!

VAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS DE COCINA

Siempre que sea posible, lava **en el lavavajillas**.

Utiliza programas de **altas temperaturas** (a partir de 60°).

ESTROPAJOS Y BALLELAS

Frótalos **con jabón**.

Desinféctalos sumergidos con unas gotitas de lejía (10 minutos)

Aclara.

Deja **secar**.

No olvides **repetir este proceso frecuentemente**.

EN SUPERFICIES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Para una buena desinfección la superficie debe estar limpia previamente.

Si eliges un producto **desinfectante no lo mezcles** con otros productos y **sigue las instrucciones** del fabricante.

Si utilizas **lejía** como desinfectante sigue el criterio general: **20 mls. de lejía por 1 litro de agua fría**. Deja actuar 5 minutos y aclara abundantemente.

Identifica la botella para evitar accidentes y utiliza la solución ese mismo día.

