

DOSIFICACIÓN DE CLORO PARA DESINFECCIÓN DE EQUIPO, ÁREAS DE COCINA Y ALIMENTOS

EQUIPO/ÁREA	CONCENTRACIÓN (CLORO)	AGUA	RECIPIENTE	TIEMPO DE CONTACTO	INSTRUCCIONES
Alimentos  Frutas y verduras	 1 ml	1 litro	Contenedor de plástico	5 minutos	Sumergir en la solución desinfectante después de lavado con agua y jabón.
Utensilios de cocina  Platos, vasos, cubiertos, botes, cubetas.	 2 ml	1 litro	Contenedor de plástico o atomizador	5 minutos	Sumergir o atomizar con la solución desinfectante después de lavado con agua y jabón.
Equipo de cocina  Licuadora, batidora, campana, parrilla, refrigerador.	 2 ml	1 litro	Atomizador	5 minutos	Atomizar con la solución desinfectante después de lavado con agua y jabón.
Pisos y superficies  Mesas, barras*, sillas, lavabos, tarjas	 2 ml	1 litro	Atomizador	5 minutos	Atomizar con la solución desinfectante después de lavado con agua y jabón. *Al inicio de cada jornada, cambio de actividad y al finalizar.
Trapos 	 2 ml	1 litro	Contenedor de plástico	5 minutos	Mantener en solución desinfectante durante su uso. Nota: Sumergir limpios y secos.
Cepillo para lavado de manos 	 2 ml	1 litro	Contenedor de plástico	5 minutos	Mantener en solución desinfectante durante su uso.