

Como desinfetar manualmente com produtos químicos

Três tipos comuns de desinfetantes químicos aprovados para higienização de superfícies em contato com alimentos entram em contato com alimentos:

1. Cloro 2. Compostos quaternários de amônio 3. Iodo

Utilizando tais produtos químicos de forma correta, você reduzirá a quantidade de germes para um nível seguro.

SIGA ESTOS 4 PASSOS

1. PREPARE UMA SOLUÇÃO DESINFETANTE.

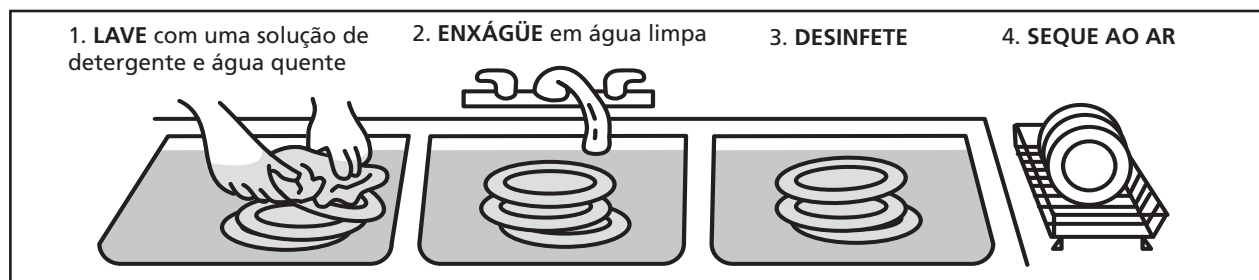
- Leia o rótulo do frasco
- Certifique-se que tenha instruções para uso em equipamentos de alimentação e utensílios
- Misture de acordo com as instruções do fabricante.

2. VERIFIQUE A CONCENTRAÇÃO REALIZANDO UM TESTE.

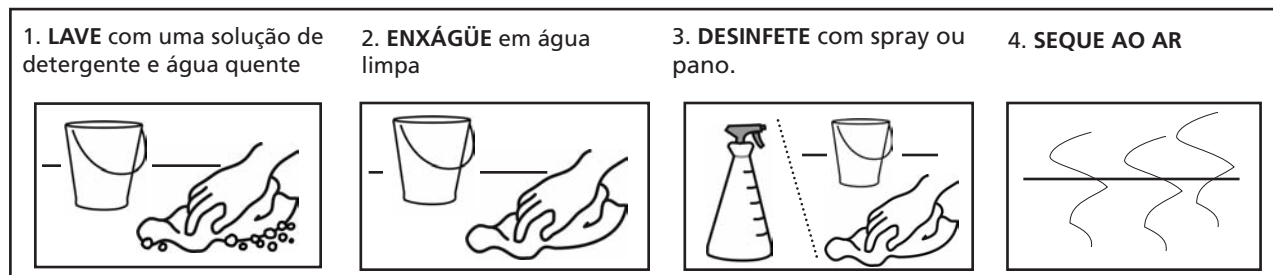
Dessa forma você saberá está forte ou fraca demais.

3. UTILIZE NAS SUPERFÍCIES DE CONTATO COM ALIMENTO, TAIS COMO:

a. panelas, pratos, tábuas de corte e utensílios



b. bancadas, mesas ou outros equipamentos de apoio



4. MONITORE A CONCENTRAÇÃO COM UM KIT TESTE.

Qualquer solução desinfetante pode perder sua capacidade de higienização com o tempo. Para resultados eficazes, deve estar limpa e na concentração adequada.

Para a pessoa responsável. Quando comprar e receber desinfetantes, procure pelo selo de aprovação do EPA (Órgão de Proteção Ambiental) para produtos que podem ser usados em superfícies de contato com alimentos. Observe a temperatura de água recomendada, tempo de contato e concentração da solução para assegurar a eficácia da solução desinfetante. Certifique-se de que o kit-teste correto esteja disponível para o tipo de desinfetante utilizado.