

Come disinfettare a mano con prodotti chimici appositi

Ci sono tre prodotti chimici per la disinfezione che sono approvati per l'uso con superfici che vengono a contatto diretto con il cibo:

1. Cloro (candeggina) 2. Composti di ammonio quaternario 3. Iodio

Quando questi prodotti chimici vengono usati in maniera corretta riducono i germi ad un livello sicuro.

SEGUIRE QUESTE ISTRUZIONI IN 4 PUNTI

1. PREPARARE UNA SOLUZIONE DISINFETTANTE.

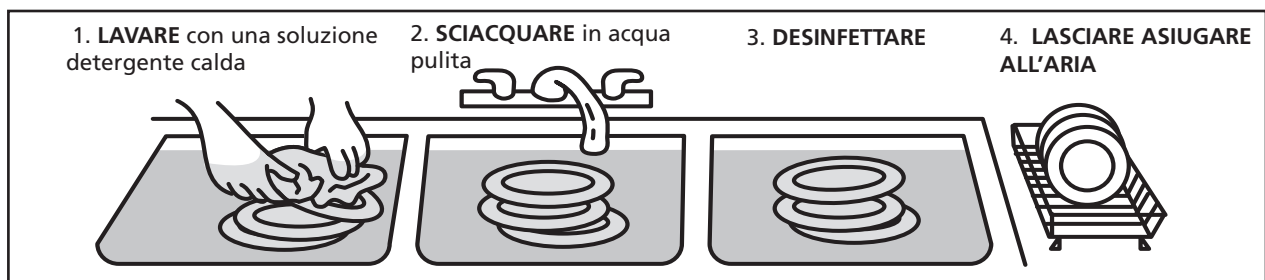
- Leggere l'etichetta del contenitore.
- Assicurarsi che l'etichetta indichi le istruzioni per l'uso su attrezzature e utensili usati per cibo.
- Miscelare secondo le istruzioni del produttore.

2. VERIFICARE LA CONCENTRAZIONE CON UN KIT DI VERIFICA.

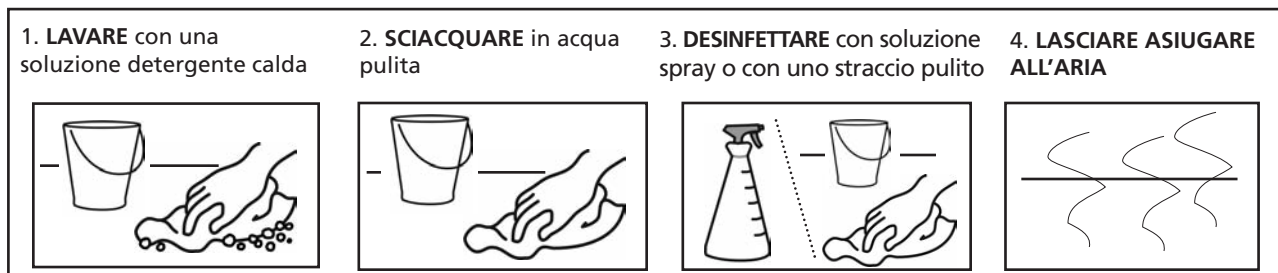
In questo modo si può sapere se la soluzione è troppo diluita o troppo potente

3. USARE CON SUPERFICI CHE VENGONO A CONTATTO CON IL CIBO, COME

a. padelle, pentole, piatti, taglieri e utensili



b. superfici, tavole o altre attrezzature non mobili



4. CONTROLLARE CON UN KIT DI VERIFICA PER DETERMINARNE LA CONCENTRAZIONE.

Le soluzioni disinfettanti perdono la concentrazione col passare del tempo. Per essere efficaci devono essere pulite e alla concentrazione corretta.

Per la persona responsabile. Quando si ordinano e si ricevono prodotti per la disinfezione, verificare che siano approvati dall'EPA per le superfici che vengono in contatto con il cibo. Assicurarsi che la temperatura dell'acqua, il periodo di contatto e la concentrazione della soluzione siano corretti per assicurare che la soluzione disinfettante sia efficace. Assicurarsi che sia disponibile il kit di verifica corretto per il tipo di disinfettante usato.