

# Jak dezynfekować ręcznie używając chemicznych środków dezynfekujących

Do użycia na powierzchniach, które mają kontakt z jedzeniem zatwierdzone są trzy typowe rodzaje chemicznych środków dezynfekujących. **1. Chlor (wybielacz przemysłowy)** **2. Czwartorzędowe związki amonowe (czwórki)** **3. Jodyna**  
Właściwe użycie tych środków chemicznych obniży ilość zarazków do bezpiecznego poziomu.

## NALEŻY ZASTOSOWAĆ NASTĘPUJĄCE 4 ETAPY

### 1. UTWORZYĆ MIESZANKĘ DEZYNFEKUJĄCĄ

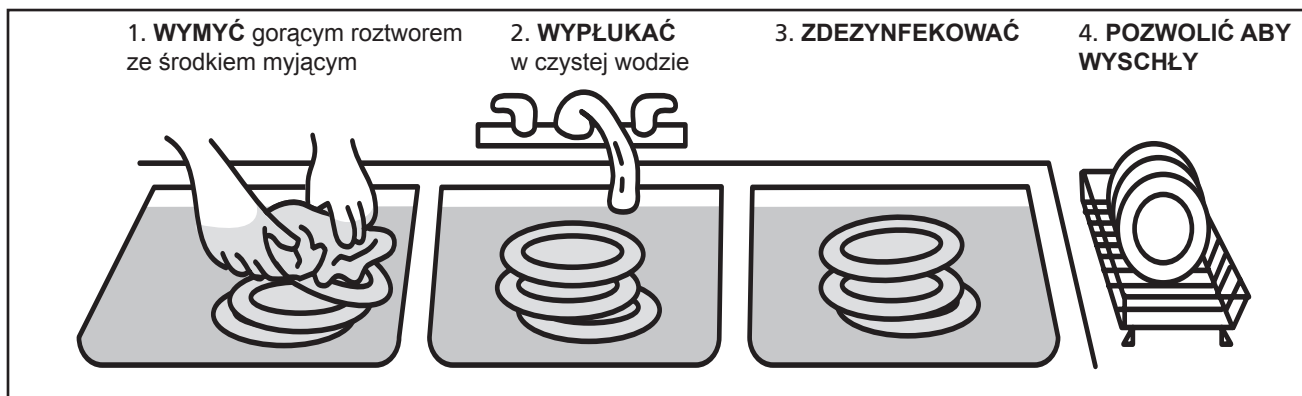
- Przeczytać etykietę pojemnika
- Upewnić się, że posiada ona instrukcje użycia w urządzeniach związanych z jedzeniem i przy przyborach kuchennych
- Zmieszać zgodnie z zaleceniami producenta

### 2. SPRAWDZIĆ STĘŻENIE PRZY POMOCY ZESTAWU TESTOWEGO.

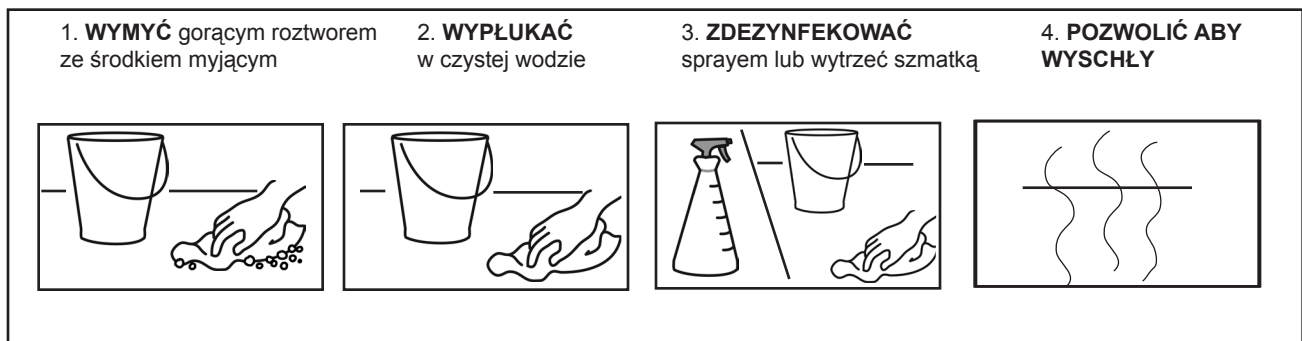
W ten sposób będzie się wiedzieć czy mieszanka jest zbyt słaba lub zbyt silna.

### 3. UŻYĆ NA POWIERZCHNIACH MAJĄCYCH KONTAKT Z JEDZENIEM TAKICH JAK

a. garnki, patelnie, naczynia, deski do krojenia i przybory kuchenne



b. blaty, stoły i inne urządzenia stacjonarne



### 4. SPRAWDZAĆ STĘŻENIE PRZY POMOCY ZESTAWU TESTOWEGO.

Wszystkie roztwory dezynfekujące mogą z czasem stracić moc. Aby były skuteczne muszą one być czyste i o odpowiednim stężeniu.

**Dla osoby nadzorującej:** Przy zamawianiu i odbiorze środków dezynfekujących, należy sprawdzić zatwierdzenie środka przez EPA dla powierzchni mających kontakt z jedzeniem. Aby zapewnić, że roztwór dezynfekujący jest skuteczny należy upewnić się, że stosowana jest zalecana temperatura wody, czas kontaktu i stężenie roztworu. Należy upewnić się, że dostępny jest odpowiedni zestaw testujący dla rodzaju środka dezynfekującego, którego się używa.