

El centro de control y prevención de enfermedades ha identificado contaminación de equipo comida como uno de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos. La investigación demuestra enfermedades graves pueden resultar cuando personas ingieren así pocos organismos como *E. coli* 0157:H7 y *Shigella* spp.

El Kansas Comida Código requiere que superficies de contacto con comida y utensilios son lavados, enjuagados, y desinfectados habitualmente.

Procedimientos generales de limpieza y desinfecta son los siguientes:



Limpia lavabos antes de usarlos

Raspa escombras comidas de utensilios y equipo

Lava minuciosamente en una solución detergente, desagüe y rellenar con la frecuencia necesaria para guardar el agua claro.

Enjuaga por inmersión complete en agua caliente y limpia para remover detergente, abrasivos, etc.

Desinfectar por inmersión por lo menos un minute en una solución químico aprobado:

- 50 – 200 mg/L cloro; mezcla con agua fría
- 200 mg/L amonio cuaternario; mezcla con 75°F agua
- 12.5 – 25 mg/L yodo

Permite los utensilios y equipo secar al aire.