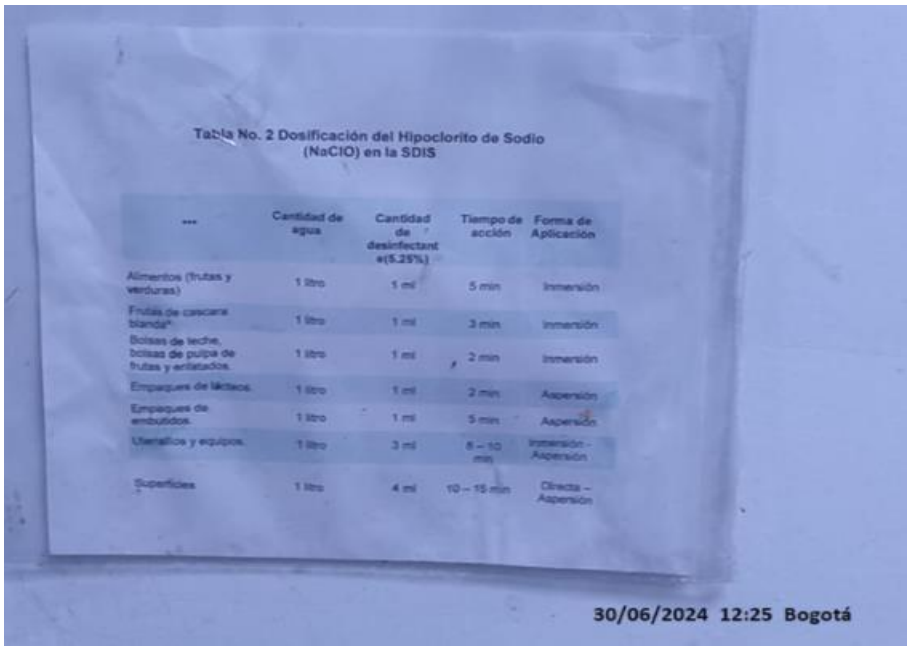
Bogotá 30 de junio de 2024

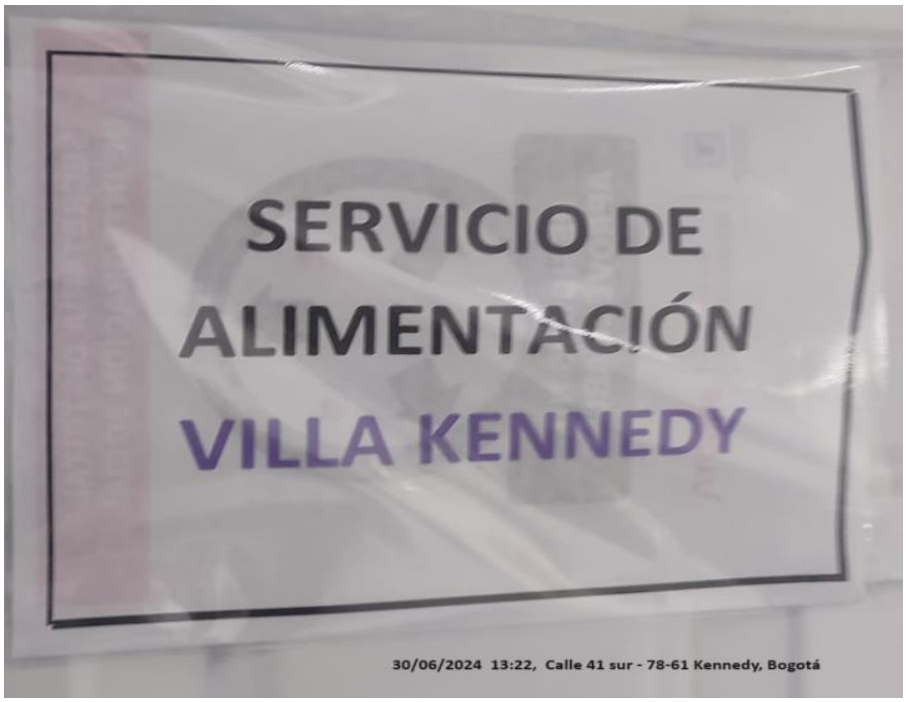
Centro transitorio Villa Kennedy

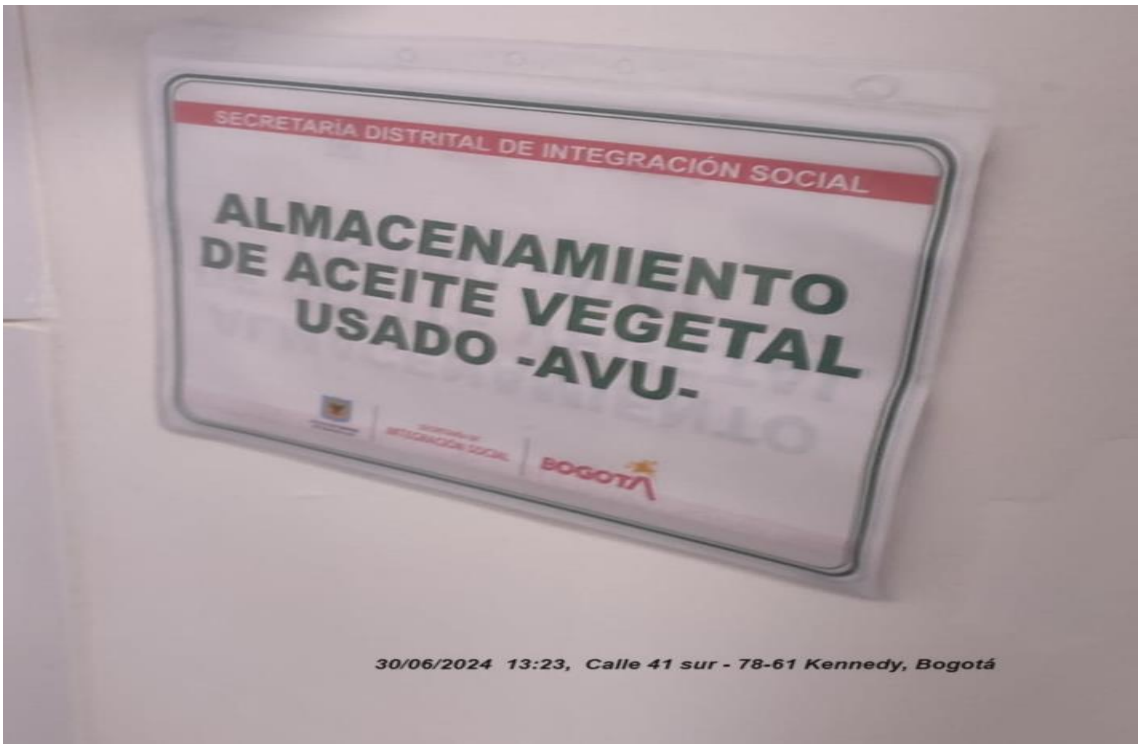
Tabla Dosificación de Hipoclorito



...	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante(5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	5 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión

Demarcación de zonas del servicio de alimentación:





Adecuado almacenamiento y rotulación de alimentos



Adecuado servido y distribuccion de alimentos



Señalización lavado de manos

