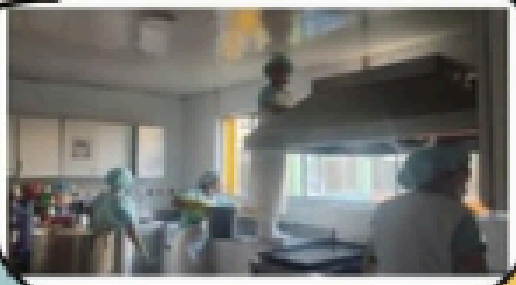
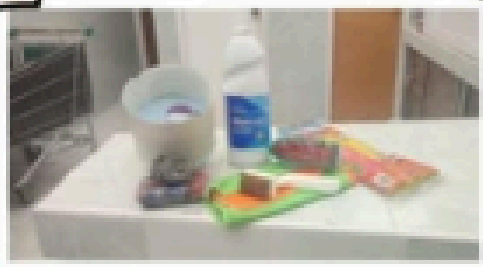
FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR
HOGAR INFANTIL GERONA

LAVADO Y DESINFECCION DE LA COCINA

¿PORQUE ES IMPORTANTE LAVAR Y DESINFECTAR LA COCINA?

Es necesario lavar y desinfectar ya que son lugares fáciles de la proliferación de bacterias y virus. siguiendo un protocolo adecuado de lavado y desinfección. Podemos reducir suciedad y patógenos teniendo en cuenta que lavar no es lo mismo que desinfectar. pasando a la desinfección de los gérmenes y los microorganismos que contaminan los alimentos.





¿ QUE ELEMENTOS SE UTILIZAN EN LA DESINFECCION DE LA COCINA ?

Hipoclorito, jabón liquido, esponja o sabra, cepillo y guantes

HIPOCLORITO

Uno de los productos quimicos con mayor uso en la industria del aseo, ya que su función es eliminar bacterias y virus, es un químico fácil de adquirir y debemos tener cuidado al momento de manipularlo para evitar accidentes. para la desinfección de la cocina se debe utilizar 120 ml x 40 lts agua.

TIPS PARA TENER EN CUENTA

1. No usar jabones de olores fuertes porque se contaminan los utensilios de la cocina.
2. Usar guantes para evitar irritación de químicos.
3. No dejar productos al alcance de los niños para evitar accidentes graves.
4. Cambiar las sabras cada 8 días para mantener la higiene.
5. Desinfectar y lavar constantemente porque se previenen enfermedades y se mantiene la cocina eficiente y agradable.



PONLO EN PRACTICA

es importante que en casa motivemos a nuestros niños a partir del juego de la cocinita sin exponerlos a riesgos o accidentes a crear hábitos de limpieza y desinfección en la zona donde guardamos y realizamos nuestros alimentos. Enseñándoles siempre con amor amor lo importante es tener las zonas de nuestra casa limpia y desinfectadas.

Elaborado por: Johana Andrea Castro - Manipuladora de Alimentos