

Limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos

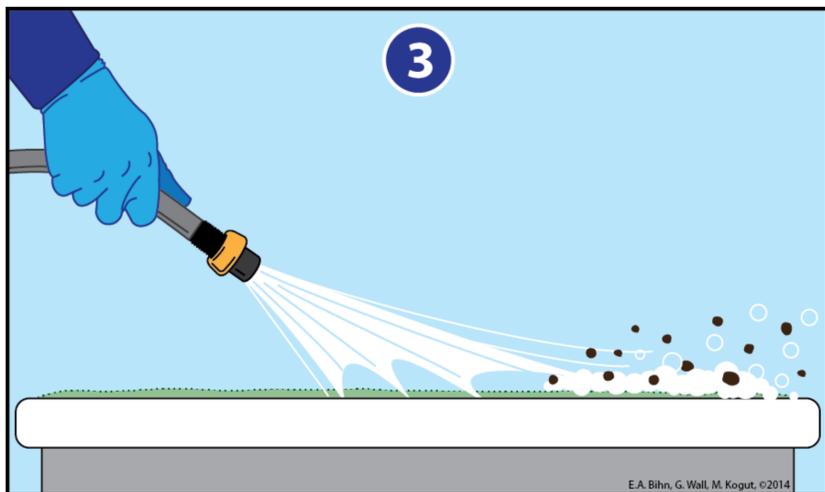
Paso 1: remueva toda la suciedad y desechos obvios de la superficie de contacto con los alimentos.



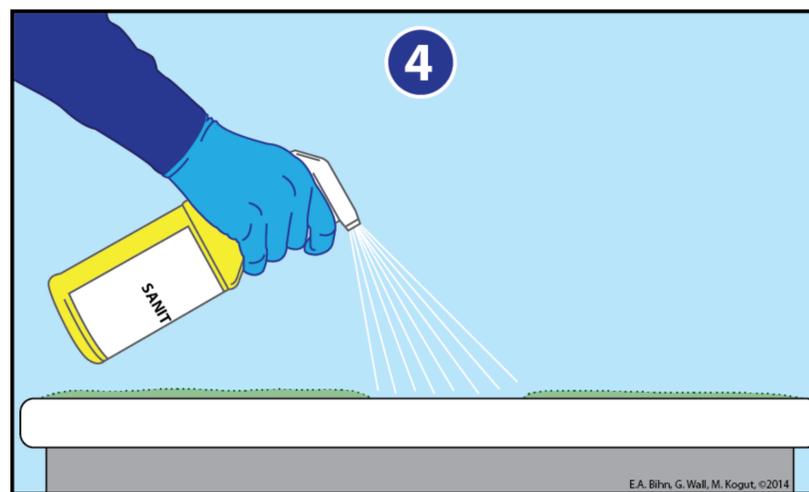
Paso 2: aplique un detergente adecuado y talle las superficies.



Paso 3: enjuague la superficie con agua limpia asegurándose de remover todo el detergente y la suciedad.



Paso 4: aplique un desinfectante adecuado para su uso en superficies de contacto con los alimentos. Se podría necesitar un paso posterior de enjuague. Deje que la superficie se seque al aire.



Limpieza vs desinfección

- **Limpieza:** remoción física de la suciedad (tierra) de las superficies que puede incluir el uso de agua limpia y detergente.
- **Desinfección:** tratamiento de una superficie limpia para reducir o eliminar los microorganismos.

Importante: no se puede desinfectar una superficie sucia. ¡La limpieza siempre se hace primero!