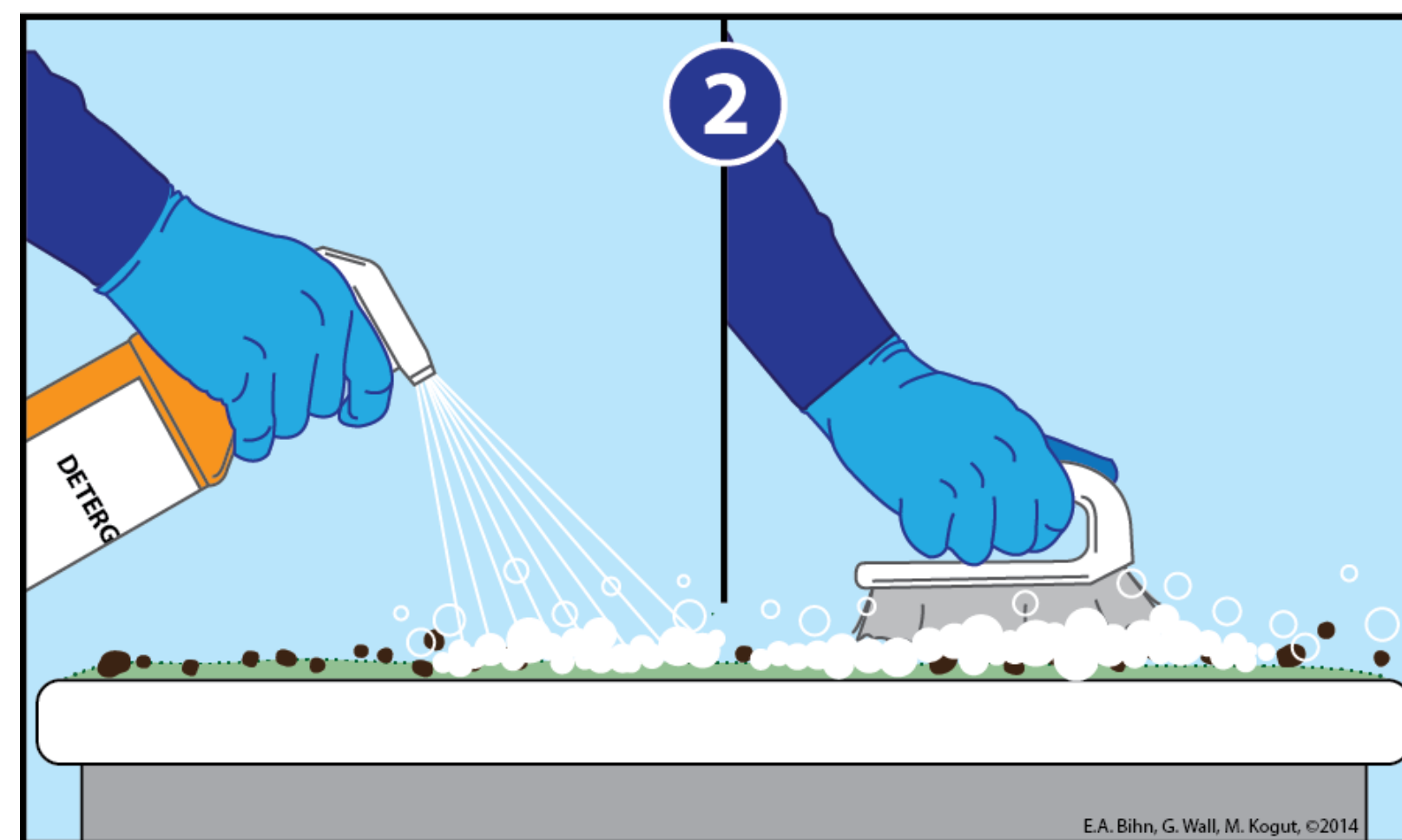


## Limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos

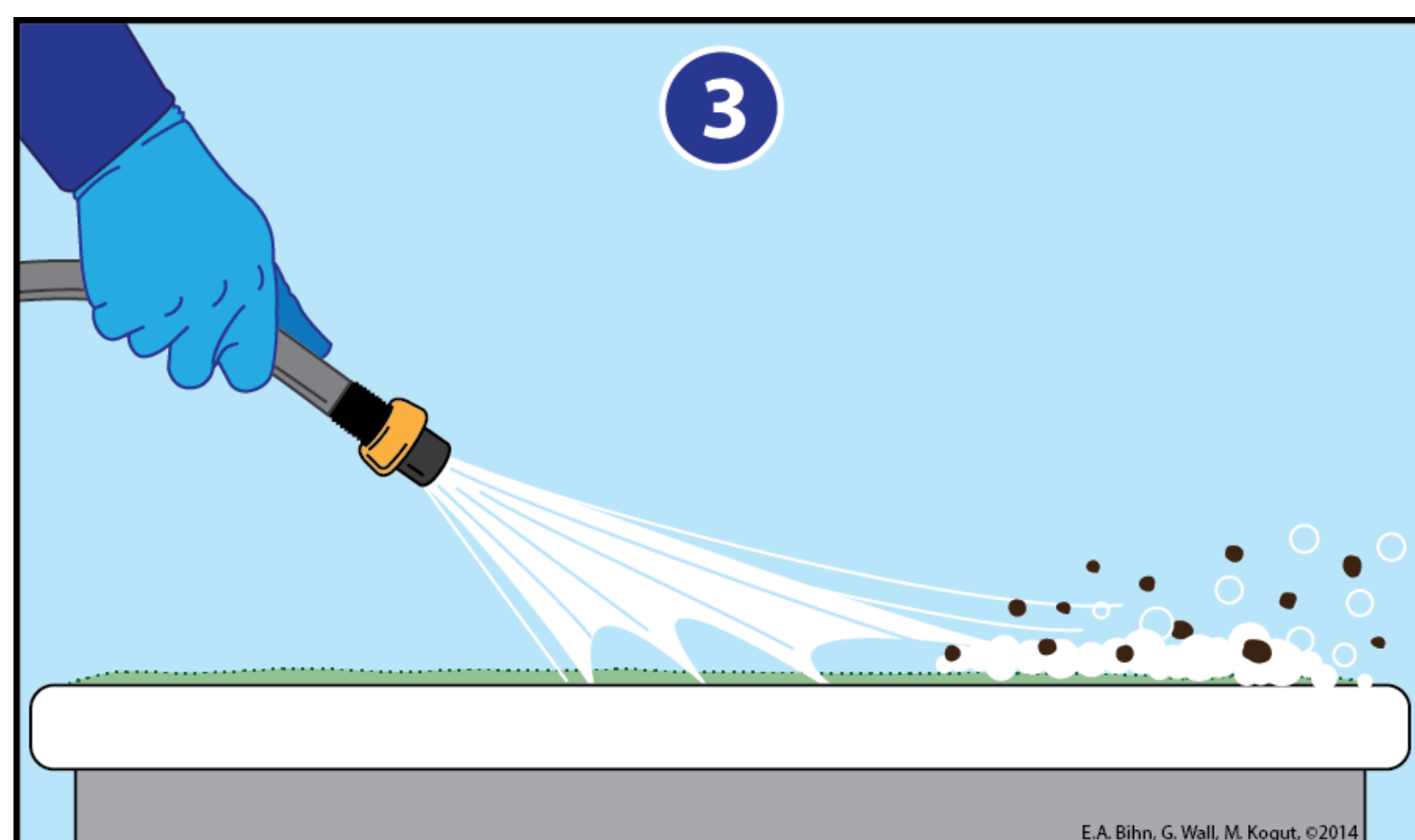
**Paso 1:** remueva toda la suciedad y desechos obvios de la superficie de contacto con los alimentos.



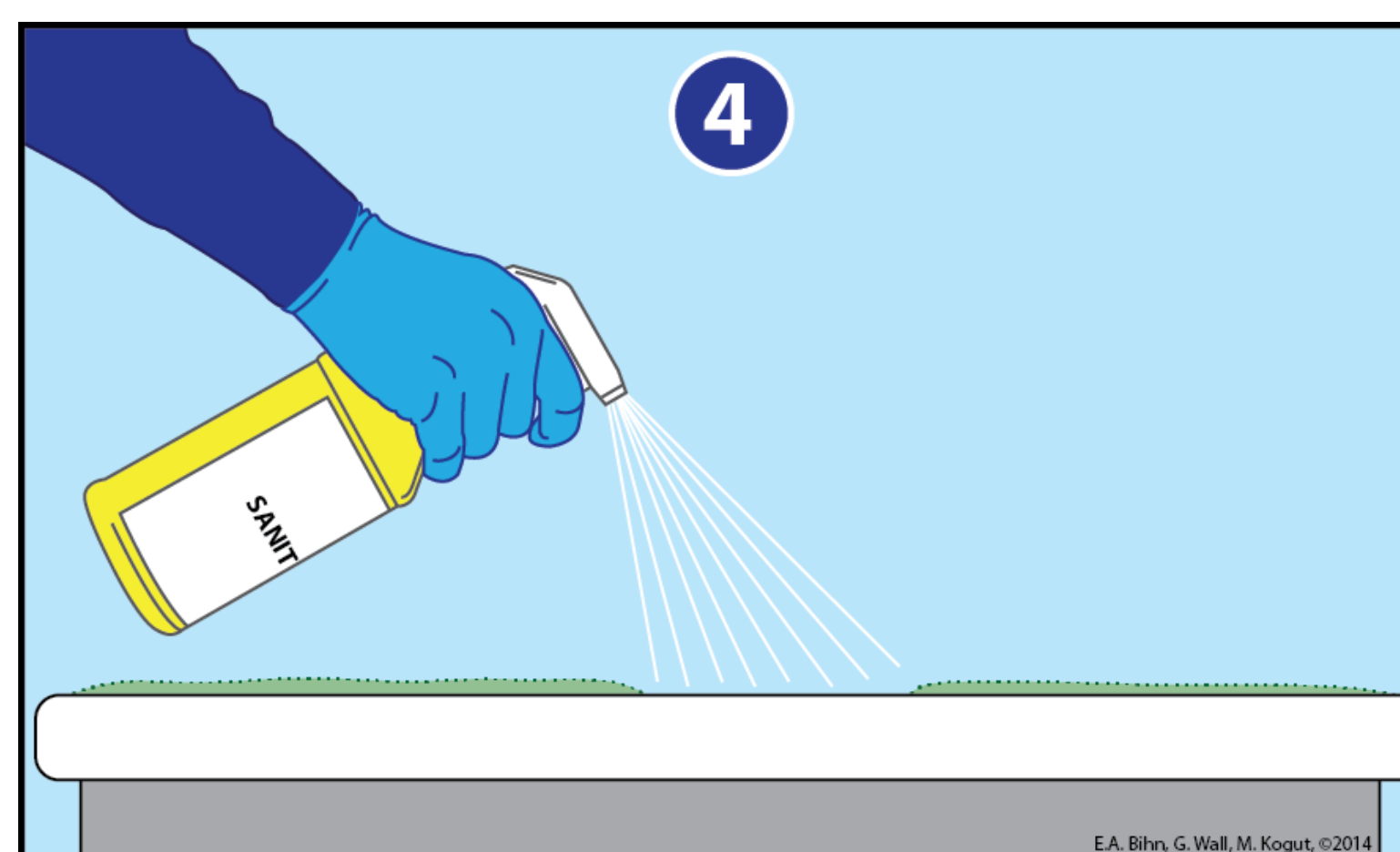
**Paso 2:** aplique un detergente adecuado y talle las superficies.



**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!**