

Objetivo:	Preparar una solución con cloro para su uso como desinfectante.
Personal del área:	Todo el personal
Frecuencia:	Después de limpiar inodoros, grifos, encimeras, perillas, lavamanos, equipo, herramientas y superficies que estén en contacto con alimentos.
Materiales:	<ul style="list-style-type: none">- Guantes- Delantal- Protección para ojos- Cubeta – marcada “Para solución desinfectante solamente”- Agua potable*- Hipoclorito de sodio, sin aroma, concentración del 5.25-6 por ciento (blanqueador de cloro para casa)- Cucharas para medir – marcadas “Para solución desinfectante solamente”- Embudo – marcado “Para solución desinfectante solamente”- Una botella con rociador – marcada “Para solución desinfectante solamente”- Tiras de papel para pruebas – si la solución desinfectante tiene más de un día.
Procedimientos:	<ol style="list-style-type: none">1. Póngase guantes, protección para ojos, delantal y cualquier otro equipo de protección mencionado en la etiqueta del blanqueador de cloro doméstico mientras mezcla y usa la solución desinfectante.2. Siempre siga todas las medidas de precaución indicadas en la etiqueta del producto.3. Agregue agua fría a la cubeta.4. Coloque la cubeta en una superficie plana.5. Determine cuánto blanqueador de cloro doméstico (sin aroma, con una concentración de 5.25 – 6 por ciento % hipoclorito de sodio) debe agregar de acuerdo con las siguientes proporciones:<ol style="list-style-type: none">a. Para un galón (3.8 L) de agua, agregar una cucharada de blanqueador de cloro doméstico para mezclar una solución disponible de 200 ppm.b. Para un cuarto de galón (0.95 L) de agua, agregar 4 cucharaditas de blanqueador de cloro doméstico para mezclar una solución disponible de 200 ppm.6. Mida con cuidado el blanqueador de cloro sobre la cubeta y agréguelo al agua.7. Coloque la botella con el rociador en una superficie plana y use el embudo para verter cuidadosamente el contenido de la cubeta a la botella.8. Para desinfectar, rocié ligeramente la solución desinfectante a inodoros, grifos, encimeras, perillas, lavamanos, equipo, herramientas y superficies que están en contacto con alimentos.9. Las soluciones desinfectantes de cloro son sensibles a la luz; prepare una nueva solución diariamente conforme lo necesite. Si la solución no fue preparada el

	<p>mismo día, use tiras de prueba para asegurarse que la concentración de esa solución desinfectante es efectiva.</p> <p>10. La solución desinfectante que no se use puede diluirse en agua y desecharse de manera segura en el lavabo o inodoro.</p>
Supervisión:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El gerente de la bodega se asegurará que haya disponibles los suministros adecuados para preparar la solución desinfectante. 2. Cualquier incumplimiento que se observe a los procedimientos anteriores debe ser reportado al supervisor.
Acción correctiva:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El incumplimiento causará el reentrenamiento del personal. 2. Los productos afectados por el incumplimiento de los procedimientos anteriores deben ser desechados.
Verificación:	El incumplimiento y acción correctiva correspondientes serán documentos por el supervisor en la <i>Lista de capacitación del empleado</i> .
Mantenimiento de registros:	Copias impresas de las listas se guardarán en el archivero de la oficina.

* El agua potable se define como aquella que cumple con los estándares para propósitos de consumo del estado o la autoridad local con jurisdicción o que cumple con los estándares prescritos por la U.S. Environmental Protection Agency's National Primary Drinking Water Regulations (40 CFR 141).

Reconocimientos:

Erin DiCaprio, M.S., Ph.D., Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Gwenaël Engelskirchen, Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Thais Ramos, M.S., Ph.D., Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis

Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D., Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un substituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.