

<b>Objetivo:</b>	Preparar una solución con cloro para su uso como desinfectante.
<b>Personal del área:</b>	Todo el personal
<b>Frecuencia:</b>	Después de limpiar inodoros, grifos, encimeras, perillas, lavamanos, equipo, herramientas y superficies que estén en contacto con alimentos.
<b>Materiales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guantes</li> <li>- Delantal</li> <li>- Protección para ojos</li> <li>- Cubeta – marcada “Para solución desinfectante solamente”</li> <li>- Agua potable*</li> <li>- Hipoclorito de sodio, sin aroma, concentración del 5.25-6 por ciento (blanqueador de cloro para casa)</li> <li>- Cucharas para medir – marcadas “Para solución desinfectante solamente”</li> <li>- Embudo – marcado “Para solución desinfectante solamente”</li> <li>- Una botella con rociador – marcada “Para solución desinfectante solamente”</li> <li>- Tiras de papel para pruebas – si la solución desinfectante tiene más de un día.</li> </ul>
<b>Procedimientos:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Siempre siga todas las medidas de precaución indicadas en la etiqueta del producto.</li> <li>3. Agregue agua fría en una cubeta.</li> <li>4. Coloque la cubeta en una superficie plana.</li> <li>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"> <li>a. Para un galón (3.8 L) de agua, agregar una (1) cucharada de blanqueador de cloro doméstico para mezclar una solución disponible de 200 ppm.</li> <li>b. Para un cuarto de galón (0.95 L) de agua, agregar 3/4 cucharadita de blanqueador de cloro doméstico para mezclar una solución disponible de 200 ppm.</li> </ol> </li> <li>6. Mida con cuidado el blanqueador de cloro sobre la cubeta y agréguelo al agua.</li> <li>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.</li> <li>8. Para desinfectar, rocíe ligeramente la solución desinfectante a inodoros, grifos, encimeras, perillas, lavamanos, equipo, herramientas y superficies que están en contacto con alimentos.</li> <li>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</li> </ol>

	<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>
<b>Supervisión:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El gerente de la bodega se asegurará que haya disponibles los suministros adecuados para preparar la solución desinfectante.</li> <li>2. Cualquier incumplimiento que se observe a los procedimientos anteriores debe ser reportado al supervisor.</li> </ol>
<b>Acción correctiva:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El incumplimiento causará el reentrenamiento del personal.</li> <li>2. Los productos afectados por el incumplimiento de los procedimientos anteriores deben ser desechados.</li> </ol>
<b>Verificación:</b>	El incumplimiento y acción correctiva correspondientes serán documentos por el supervisor en la <i>Lista de capacitación del empleado</i> .
<b>Mantenimiento de registros:</b>	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

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

**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

**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 sustituto 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.