

**¡La salud es lo más importante!**

## Desinfección:

Eliminación de microorganismos como el COVID 19, para evitar problemas en la salud. Para que sea efectiva, la superficie debe estar limpia, o sea, sin suciedad visible como tierra, polvo o restos de alimentos.

### ¿QUÉ VAMOS A DESINFECTAR?



- Alimentos.
- Superficies que están en contacto directo con alimentos incluye tablas de picar, cuchillos, cucharas, vajilla, ollas, equipo mayor entre otros.
- Limpiones, mechas de piso.
- Superficies que no están en contacto directo con alimentos como: mesas, lavatorios, inodoros, perillas de puertas, pisos, material didáctico, teléfonos, cambiadores de pañales, entre otros.

### ¿CON QUÉ VAMOS A DESINFECTAR?



- La desinfección consiste en la aplicación de productos químicos como el cloro de uso comercial.
- Este cloro debe contener el ingrediente hipoclorito de sodio al 3,5%.
- Revisar que la etiqueta del cloro contenga el porcentaje indicado.
- En caso de tener un porcentaje diferente consulte con el o la nutricionista del CEN CINAI.

### UTENSILIOS NECESARIOS



- Recipiente plástico que conozcamos previamente la capacidad de agua definida, ejemplo un pichel que puede contener 2 litros de agua.
- Cucharaditas medidoras (de uso exclusivo para medir cloro tamaños 1 cucharadita (5ml), 1/2 cucharadita (2,5ml), 1/4 de cucharadita (1,25 ml).
- Recipiente plástico grande, para sumergir los alimentos o un rociador para usar en las superficies.

## ¿Cómo vamos a desinfectar?

Tomar en cuenta que antes de desinfectar se debe lavar o limpiar según la Guía Manejo de alimentos, 2013 disponible en [https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua\\_Manejo\\_de\\_Alimentos.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua_Manejo_de_Alimentos.pdf).

### Los alimentos

1. En un recipiente agregar ½ cucharadita de cloro (3.5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Sumergir los alimentos y dejar actuar por 2 minutos.
4. Enjuagar con agua.
5. Dejar escurrir.
6. Iniciar el proceso de preparación de alimentos.

### Superficies que están en contacto directo con alimentos

(Incluye tablas de picar, cuchillos, cucharas, vajilla, ollas, equipo mayor entre otros)

1. En un recipiente agregar 1 y 1/4 cucharaditas de cloro (3.5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Rociar o sumergir y dejar actuar por 2 minutos.
4. Secar al aire o con toalla desechable.

### Limpiones y mechas de piso

1. En un recipiente agregar 3 cucharaditas de cloro (3.5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Sumergir y dejar actuar por 10 minutos.
4. Secar al aire.

### Superficies que no están en contacto directo con alimentos

(Como: mesas, lavatorios, inodoros, perillas de puertas, pisos, material didáctico, teléfonos, cambiadores de pañales, entre otros)

1. En un recipiente agregar 6 cucharaditas de cloro (3.5%).
2. Ponerle agua hasta completar un 1 litro de solución desinfectante.
3. Rociar y dejar actuar por 1 minuto.
4. Secar al aire o con toalla desechable.

#### Notas importantes:

El sobrante de cada solución desinfectante debe desecharse al final del día. En caso de que ocupe prepare una cantidad mayor a 1 litro de solución desinfectante recuerde agregar la cantidad de cloro que se requiere según la cantidad de agua. Fuente: Procedimiento de manejo preventivo del Coronavirus COVID-19 en establecimientos CEN-CINAI Código PRO-CD-PCO-P01, Versión 2: 20/04/20