

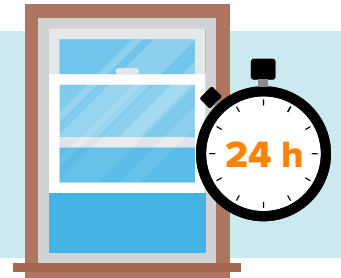
Limpiar y desinfectar

Ante un caso de COVID-19 sospechoso o confirmado en la cocina

1

Ventilar

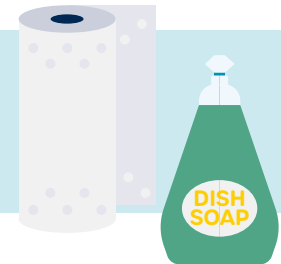
- Cierre el área durante 24 horas o más si es posible.
- Abra puertas y ventanas. Use ventiladores para aumentar el flujo de aire.



2

Limpiar

- Limpie la superficie sucias con agua y jabón.



3

Desinfectar

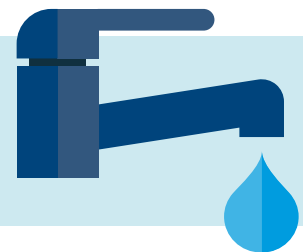
- Mezcle 1/3 de taza de lejía con 1 galón (3.78 l) de agua fría o use un desinfectante aprobado por la EPA que sea efectivo contra la COVID-19.
- Deje reposar durante al menos 1 minuto en todas las superficies.
- Asegúrese de que el desinfectante se pueda usar en superficies que estén en contacto con alimentos.
- Use equipos de protección y siga las instrucciones en las etiquetas.



4

Enjuagar

- Enjuague el desinfectante con agua.



5

Higienizar

- Higienice las superficies donde prepara la comida.
- Mezcle 1 cucharadita de lejía con 1 galón (3.78 l) de agua fría.
- Deje secar al aire.

