



Sanitizer Fact Sheet

What is the Risk?

Food residues on food-contact surfaces and equipment can provide an ideal environment for the growth of disease-causing bacteria, which can easily contaminate other foods. Soiled wiping cloths can also become a breeding ground for bacteria to be transferred to other surfaces. If food residues are not cleaned within the required frequency, bacteria may multiply to dangerous levels. Routine cleaning and sanitizing of food-contact surfaces and equipment is necessary to prevent the growth of bacteria.

Buckets/Containers

- Buckets that are easily identifiable (e.g. red buckets) and not used for any other purposes do not require labels. Buckets that are not easily identifiable must be labeled “sanitizer,” or the name of the chemical.
- Store buckets below and away from foods and food contact surfaces.
- Must be stored off the floor
- Keep wiping cloths completed submerged in sanitizer solution in bucket when not being used.
- Replace solutions when the concentration gets weak or when the solution becomes cloudy.

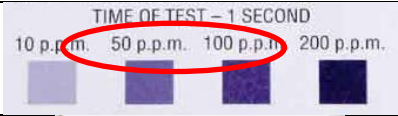
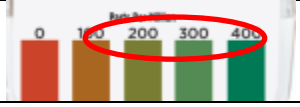


Spray Bottles

- Properly label spray bottle(s) “sanitizer,” or name of chemical.
- Never spray around open food, only where foods are protected with an impermeable cover.
- Replace solutions when the concentration gets weak or when the solution becomes cloudy.
- Use disposable cloths for use with spray bottles. **Do not use cloth towels.**



Buckets should be changed every 2-4 hours or more as needed to keep the water clean and the sanitizer at appropriate concentration

Type	Concentration	Test Strip
Chlorine (Bleach)	50 ppm (minimum of 100°F) -100 ppm (minimum of 55°F)	
Quaternary Ammonia (QUAT, QAC)	200-400 ppm (minimum of 75°F) <i>*(or per manufacturer's instruction)</i>	
Sanitizer solution must not have any other chemicals added (ex. dish soap)		
Test solution with test strips regularly to ensure proper strength of sanitizer is being maintained for food contact surfaces.		



Hoja informativa sobre desinfectante



¿Cuál es el riesgo?

Los residuos de alimentos en superficies y equipo en contacto con alimentos pueden proporcionar un ambiente ideal para el crecimiento de bacterias que causan enfermedades, que pueden contaminar fácilmente otros alimentos. Trapos sucios también pueden convertirse en un lugar de cultivación para bacterias y ser transferidas a otras superficies. Si residuos de alimentos no son limpiados dentro de la frecuencia adecuada, bacteria puede multiplicar a niveles peligrosos. Limpieza y desinfección rutinaria de superficies en contacto con alimentos es necesario para prevenir el crecimiento de bacteria.

Cubetas/ Contenedores

- Cubetas que son fácilmente identificables (ej. cubetas rojas) sin ningún otro uso, no requieren etiquetas. Cubetas que no son fácilmente identificables deben de tener etiqueta indicando “desinfectante” o el nombre del químico en uso.
- Almacene cubetas debajo y lejos de alimentos o superficies en contacto con alimentos.
- No almacenarse en el suelo
- Mantenga trapos de limpieza completamente sumergidos en la solución de desinfectante en la cubeta cuando no estén en uso.
- Reemplace las soluciones cuando la concentración se debilite o cuando la solución se vuelva turbia.



Botellas

- Etiquete apropiadamente la(s) botella(s) “desinfectante” o con el nombre del químico en uso.
- Nunca rocié alrededor de alimentos abiertos, solo donde alimentos este cubierto con una cubierta impermeable.
- Reemplace las soluciones cuando la concentración se debilite o cuando la solución se vuelva turbia.
- Use toallas desechables con uso de botellas. **No use trapos de tela.**



Cubetas deben ser cambiadas cada 2-4 horas o más seguido para mantener el agua limpia y el desinfectante a concentración adecuada

Tipo	Concentración	Tira de prueba
Cloro (blanqueador)	50 ppm (mínimo a 100°F) -100 ppm (mínimo a 55°F)	TIME OF TEST – 1 SECOND 10 p.p.m. 50 p.p.m. 100 p.p.m. 200 p.p.m.
Amonio cuaternario (QUAT, QAC)	200-400 ppm (mínimo a 75°F) <i>*(o por instrucciones del fabricante)</i>	
Solución de desinfectante no debe tener ningún otro químico agregado (ej. jabón para platos)		
Pruebe la solución regularmente con las tiras de prueba para asegurar mantenimiento de concentración adecuada para superficies en contacto con alimento.		