

TOWEL SANITIZING SOLUTION

MIX

- Mix water with an approved sanitizer (Chlorine or Quaternary Ammonia) to make a sanitizing solution. Use test strips to test the concentration of the solution.
 - ⇒ Chlorine solution (Bleach) - Must be a minimum of 100 parts per million (ppm) chlorine. **Keep the solution as close to 100 ppm chlorine as possible without going under 100 ppm.** Use approximately one tablespoon of bleach per gallon of warm water. **Do not use bleach that is scented, colored, or has additives.**
 - ⇒ Quaternary ammonia (Quat) – Must be a minimum of 200 ppm. **Keep the solution as close to 200 ppm Quat as possible without going under 200 ppm.** Follow the directions on the container to attain 200 ppm.



USE

- Label sanitizer buckets and place in all food preparation and other areas as needed.
- All wiping towels should move freely in the solution. Do not overstuff the bucket.
- All wiping towels must be kept in the sanitizing solution between uses. **Do not leave the towels on counters, tables, shelving, etc.**
- Wipe down all food contact surfaces between uses and at least every 4 hours to help avoid cross contamination.
- **Do not wash or rinse hands in sanitizer bucket.**

CHECK

- Test frequently and change the solution when the sanitizer falls below 100 ppm chlorine or 200 ppm quaternary ammonia.
- Change sanitizing solution frequently, when it becomes cloudy or when it contains excessive food particles or meat juices.



NOTE

These standards are based on the California Retail Food Code sections 114107, 114117, 114185.1, 114099.6.

MEZCLA PARA LAS TOALLAS DESINFECTANTES

MEZCLA

- Mezcle agua con un desinfectante aprobado (Cloro o Amoníaco Cuaternario) para hacer una solución de desinfectante. Use las tiras de prueba para verificar la concertación de la solución.
 - ⇒ Mezcla de Cloro - Debe estar a un mínimo de **100 partes por millón (ppm)**. Mantenga la solución tan cerca como sea posible de 100 ppm pero sin permitir que baje de 100 ppm. Use aproximadamente 1 cucharada de cloro por cada galón de agua tibia. No use cloro con olores, colores, o que tenga aditivos.
 - ⇒ Amoníaco Cuaternario (Quats) - Debe estar a un mínimo de **200 ppm**. Mantenga la solución tan cerca como sea posible de 200 ppm pero sin permitir que baje de 200 ppm. Siga las instrucciones del fabricante para obtener la concentración de 200 ppm.



USO

- Marque las cubetas que contienen el desinfectante y póngalas en todas las áreas de preparación de alimentos y en otras áreas donde se necesiten.
- Asegúrese de que todas las toallas se muevan libremente en la cubeta con solución. **No llene las cubetas con demasiadas toallas.**
- Mantenga, entre usos, las toallas en la solución del desinfectante. No deje las toallas encima de las mesas, tablas de cortar, mostradores, etc.
- Desinfecte, entre usos y por lo menos cada 4 horas, todas las superficies que tienen contacto con los alimentos para evitar el cruce de contaminación.
- **No se lave o enjuague las manos en las cubetas con desinfectante.**

VERIFIQUE

- Verifique frecuentemente y cambie la solución cuando el desinfectante baje de 100 ppm para cloro o de 200 ppm para amoníaco cuaternario.
- Cambie la solución del desinfectante frecuentemente; cuando la solución se vea sucia, o cuando contenga jugos de carnes o partículas de comida en exceso.



NOTA

Estos estándares son basados en el Código Para Ventas de Comida en California (CAL CODE) secciones 114107, 114117, 114185.1, 114099.6.