

# SEGURIDAD EN ALIMENTOS

Luis Orlando Alvarado, CFSM

Curso Certificado en Manejo de Alimentos

Website: [www.seguridadenalimentos.com](http://www.seguridadenalimentos.com)

Facebook: [www.facebook.com/seguridadenalimentosoficial](http://www.facebook.com/seguridadenalimentosoficial)

E-Mail: [seguridadenalimentos@gmail.com](mailto:seguridadenalimentos@gmail.com)

Celular: (787) 596-5500

## Directrices de Desinfección Química

Desinfectante	Cloro			Iodo	Amonio Quat.
Agua	120°F	100°F	75°F	75°F	75°F (< 500mg/L dureza)
Concentración	25ppm	50ppm	50ppm	25ppm	200 o por manufacturero
pH	< 10	< 10	< 8	< 5	Por manufacturero
Contacto	10 segs.	7 segs.	7 segs.	30 segs.	30 segundos

NOTA: La concentración de los químicos para desinfección debe comprobarse con los juegos de pruebas. Debe asegurarse de enjuagar todo residuo de químico en los utensilios, superficies y equipo de trabajo para no causar contaminación en los alimentos.