

Cómo Elegir Lejía para Usar en un Establecimiento Minorista de Alimentos

La lejía doméstica es un producto comúnmente utilizado en establecimientos minoristas de alimentos. Sin embargo, no todas las lejías son iguales, y muchas no están diseñadas para desinfectar superficies en contacto con alimentos. Debe leer la etiqueta para determinar si la lejía es aceptable.

¿Cómo puedo saber si mi lejía es segura para desinfectar superficies en contacto con alimentos?

- La etiqueta debe contener instrucciones para su uso en superficies en contacto con alimentos, platos y utensilios.
- La etiqueta tiene un número de registro de la Agencia de Protección Medioambiental (Environmental Protection Agency, EPA).
- La etiqueta instruye al usuario a dejar que la superficie desinfectada se "seque al aire".

¿Cómo puedo saber si mi lejía NO es segura para desinfectar superficies en contacto con alimentos?

- La etiqueta indica que tiene fragancia (limón, lavanda, cítricos, etc.)
- La etiqueta indica que es "sin salpicaduras" o "de baja salpicadura".
- La etiqueta no tiene instrucciones para desinfectar superficies en contacto con alimentos.

| DIRECTIONS FOR USE: It is a violation of Federal law to use this product in a manner inconsistent with its labeling. DO NOT use this product full strength for cleaning surfaces. Always dilute strictly in accordance with the directions. For prolonged use, wear gloves. | | | |
|---|---------------------|--------------------------------|--|
| For Laundry | Bleach | Water | Instructions |
| To Brighten and Whiten Bleachable Fabrics Avoid bleaching wool, silk, mohair, leather, spandex and non-fast colors | 1/2 Cup Max Line | Standard or HE Machine | 1. Sort laundry by color. 2. Add detergent. 3. Fill bleach to max line or add bleach to wash water. 4. Add clothes. |
| To Clean and Sanitize Bleachable Fabrics Laundry Sanitization: Bacteria: <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> | 1/2 Cup 1/4 Cup | Standard Machine HE Machine | 1. Sort laundry by color. 2. Add detergent. 3. Fill bleach to max line or add bleach to wash water. 4. Add clothes. Ensure contact with bleach for 10 minutes. |
| To Disinfect and Deodorize Hard, Nonporous Surfaces | Bleach | Water | Instructions |
| For common household germs: <i>Escherichia coli</i> O157:H7 (E. coli), Methicillin-Resistant <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA), <i>Salmonella enterica</i> (Salmonella), <i>Staphylococcus aureus</i> (Staph), <i>Listeria monocytogenes</i> (Listeria), <i>Streptococcus pneumoniae</i> (Strep), H1N1 Influenza A Virus, H5N1 Influenza Type 14, Human Coronavirus, SARS-CoV-2, SARS-Associated Coronavirus, MERS (Middle Eastern Respiratory Syndrome)-Associated Coronavirus (MERS-CoV) | 1/3 Cup | 1 Gal | Pre-wash surface, mop, wipe or spray with bleach solution. Allow surface to remain visibly wet for 5 minutes. Rinse well and air dry. |
| For Hospital or Healthcare Disinfection: Hard, Nonporous Surfaces Kills <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 1/3 Cup | 1 Gal | Pre-wash surface, mop, wipe or spray with bleach solution. Allow surface to remain visibly wet for 5 minutes. Rinse well and air dry. Prepare fresh solutions daily. |
| This product is not to be used as a terminal (sterilize) level disinfectant on any surface or instrument that (1) is introduced directly into the human body, other than or in contact with the bloodstream or normally sterile areas of the body, or (2) contacts heart muscle membranes but does not ordinarily penetrate the blood barrier or otherwise enter normally sterile areas of the body. This product may be used to pre-clean or decontaminate critical or semicritical medical devices prior to sterilization or high level disinfection. | | | |
| For Preventing Odor-Causing Bacteria Growth for up to 48 Hours | Bleach | Water | Instructions |
| Precleaned hard, nonporous surfaces | 1/3 Cup | 1 Gal | Wipe or spray surface with bleach solution until thoroughly wet. Allow surface to air dry. |
| To Remove Mold and Mildew | Bleach | Water | Instructions |
| Precleaned hard, nonporous surfaces | 1/3 Cup | 1 Gal | Wipe or spray surface with bleach solution until thoroughly wet. Allow surface to air dry. |
| To Sanitize Food-Contact Surfaces | Bleach | Water | Instructions |
| Dishes, Glassware, Determic, Plastic Cutting Boards, Baby Bottles Kills <i>Salmonella enterica</i> , <i>Escherichia coli</i> O157:H7 | 2 Tsp | 1 Gal | Wash and rinse. Soak for 2 minutes in bleach solution, let air dry. |
| → Kills SARS-CoV-2 on hard, nonporous surfaces. Allow product to air dry. | | | |



Mezcle la solución de lejía: lea siempre la etiqueta

Paso 1: Mezcle su lejía con agua

(temperatura del agua de 55 a 75 grados Fahrenheit)

2 cucharaditas de lejía por 1 galón de agua*

1/4 de cucharadita de lejía por 1 cuarto de galón de agua* 1/8 de cucharadita de lejía por 1 pinta de agua*

Paso 2: Pruebe su solución desinfectante con tiras reactivas de cloro para verificar que esté entre 50-100 ppm.

* o según las indicaciones en la etiqueta



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección al Consumidor de Wisconsin,
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Drive, PO Box 8911, Madison, WI 53708
datcp.wi.gov