

Limpiar y desinfectar

Instalaciones de cocina

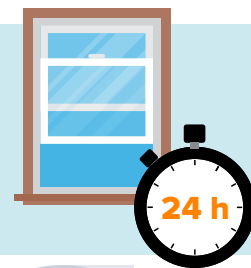
Siga estos pasos si tuvo un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 durante las últimas 24 horas.

Si pasaron más de 24 horas desde que la persona enferma estuvo en las instalaciones, no necesita cerrar. Limpie y desinfecte como lo hace normalmente.

1

Ventilar

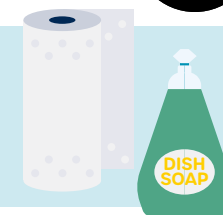
- Cierre el área o la instalación afectada durante 24 horas o más si es posible.
- Abra puertas y ventanas. Use ventiladores para aumentar el flujo de aire.



2

Limpiar

- Limpie la superficie sucias con agua y jabón.



3

Desinfectar

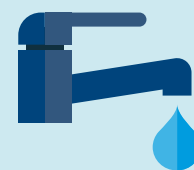
- Use una [calculadora de dilución de cloro para mezclar el cloro](#) con agua o use un desinfectante eficaz contra el COVID-19 aprobado por EPA.
- Deje reposar durante al menos 1 minuto en todas las superficies.
- Asegúrese de que el desinfectante se pueda usar en superficies que estén en contacto con alimentos.
- Use equipos de protección y siga las instrucciones en las etiquetas.



4

Enjuagar

- Enjuague el desinfectante con agua.



5

Higienizar

- Si usa el área para preparar alimentos, vuelva a desinfectar las superficies.
- Mezcle 1 cucharadita de lejía con 1 galón (3.78 l) de agua fría.
- Deje secar al aire.



Para obtener más información sobre la limpieza y desinfección de COVID-19, visite [cdc.gov](https://www.cdc.gov).

Para obtener más información actualizada, ingrese a tpchd.org/espanol.