

CLEAN & DISINFECT YOUR KITCHEN

For You and Your Family to Stay Healthy Together!



What's in this issue:

How to prepare and use vinegar & bleach to keep your kitchen safe!

WHY IS IT IMPORTANT TO KEEP A CLEAN KITCHEN?

KEEP FAMILY SAFE FROM GETTING SICK!

Keeping your kitchen clean is an important step in preventing food poisoning. There are many reasons for cleaning but the most important reason is to ensure that all surfaces and equipment that come into contact with food are not contaminated with food poisoning germs.

WHAT DOES VINEGAR HELP WITH?

Using white distilled vinegar is an excellent, economical and earth-friendly way to clean our kitchens.

Vinegar is made of acetic acid, which is a natural disinfectant for killing some common germs like salmonella and E. coli, but is best when used in along with antibacterial soap and water to guarantee all germs are killed.

HOW TO PREPARE & STORE VINEGAR MIX

2 cups of Water



2 cups Vinegar

Use this solution to clean and disinfect surfaces where food is prepared or stored.

Store at room temperature away from food.

WHAT DOES BLEACH DO?

Bleach is a disinfectant, not a cleaner. It does a fantastic job of killing germs; it removes tough stains and whitens clothing. But, bleach doesn't really clean dirt and residue from surfaces. To do that, you'd need to scrub and rinse the surfaces first, and then apply a bleach solution. Most of us smell bleach and think that it is cleaning a surface, but really, it is probably being used to disinfect the surface instead.

HOW TO PREPARE & STORE BLEACH MIX

1 Gallon of Water



1/2 cup Bleach

Wipe down areas that are prone to germs, then use prepared solution to disinfect.

Store at room temperature, away from food.

CLEANING HOTSPOTS: WHERE GERMS CAN HIDE!

Below are some spots where germs like to hide.

CAUTION: Never mix bleach and vinegar together, as this is toxic and may cause your harm.

Vinegar Solution

- Cutting Boards
- Microwave
- Refrigerator
- Knife Block
- Countertops

Bleach Solution

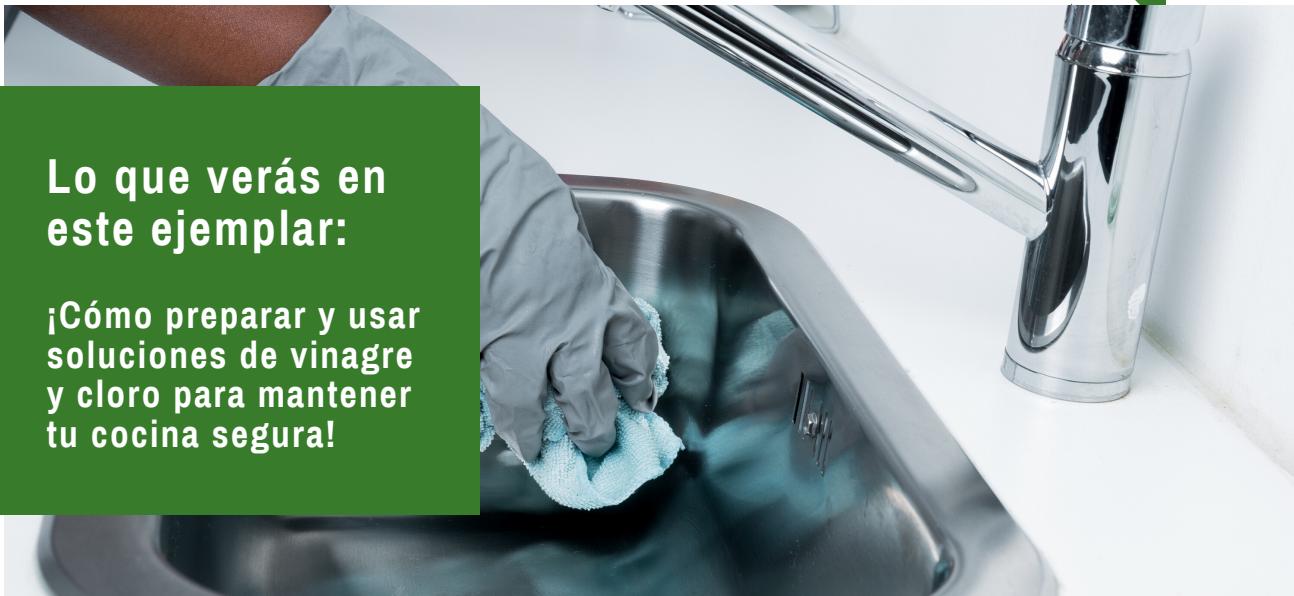
- Floors
- Walls
- Sink
- Tile
- Handles

LIMPIA Y DESINFECTA TU COCINA

¡Para Que Tú y Tu Familia Esten Saludables!

Lo que verás en este ejemplar:

¡Cómo preparar y usar soluciones de vinagre y cloro para mantener tu cocina segura!



¿POR QUÉ ES IMPORTANTE MANTENER UNA COCINA LIMPIA?

¡MANTIENE A TU FAMILIA A SALVO DE ENFERMARSE!

Mantener limpia tu cocina es un paso importante para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Hay muchas razones por las cuales limpiar es importante, pero la razón más importante es para asegurar que todas las superficies y equipo que están en contacto con la comida no se contaminen con gérmenes que contaminan alimentos.

¿EN QUÉ AYUDA EL VINAIGRE?

Usar vinagre blanco destilado es una manera excelente, económica y que no daña el medio ambiente de limpiar nuestras cocinas.

El vinagre está hecho de ácido acético, el cual es un desinfectante natural para matar ciertos gérmenes comunes como salmonela y E.coli, pero es mejor cuando es usado junto con jabón antibacterial para garantizar que todos los gérmenes hayan sido eliminados.

CÓMO PREPARAR Y ALMACENAR MEZCLA DE VINAIGRE

2 tazas de Agua



- Use esta solución para limpiar y desinfectar superficies donde la comida ha sido preparada o almacenada.
- Almacene a temperatura ambiente lejos de los alimentos.

¿QUE HACE EL CLORO?

El cloro es un desinfectante, no un limpiador. Hace un fantástico trabajo matando gérmenes, remueve manchas difíciles y blanquea la ropa. Pero el cloro en realidad no limpia el polvo ni residuos de las superficies. Para hacer eso, primero se necesita restregar y enjuagar las superficies y después aplicar la solución con cloro. La mayoría de nosotros olemos cloro y pensamos que es una superficie limpia, pero en realidad, probablemente haya sido utilizado para desinfectar la superficie.

CÓMO PREPARAR Y ALMACENAR MEZCLA DE CLORO

1 Galón de Agua



1/2 taza de Cloro

- Limpie las áreas más propensas a gérmenes, después use la solución de cloro preparada para desinfectar.
- Almacene a temperatura ambiente, lejos de los alimentos.

LIMPIANDO LOS LUGARES PELIGROSOS: DONDE LOS GÉRMENES SE ESCONDEN

Abajo se encuentran algunos puntos donde a los gérmenes les gusta esconderse.

PRECAUCIÓN: Nunca mezcle cloro y vinagre juntos, es tóxico y puede causar daño.

Solución de Vinagre

- Tablas de Cortar
- Microondas
- Refrigerador
- Bloque para Cuchillo
- Barra y mesa de cocina

Solución de Cloro

- Pisos
- Paredes
- Lavaplatos
- Azulejos
- Manijas

¿Necesitas asistencia? 210-431-

8326

Esta institución ofrece igualdad de oportunidades

Información: Marthastewart.com;
Realsimple.com; CDC.org