



Limpieza de la Cocina después de la Inundación Causada por el Huracán Florence

El agua de la inundación puede traer aguas residuales, aceite y desechos químicos a su hogar. Estos compuestos pueden dejar bacterias o productos químicos peligrosos en sus alimentos o en utensilios tales como ollas, sartenes, y recipientes para almacenamiento que hacen que los alimentos no sean seguros para comer. Limpiarlos y desinfectarlos adecuadamente pueden ayudar a mantener la seguridad de los alimentos. Por seguridad, el agua que usa para limpiar debe ser de la misma calidad que la que se utiliza para beber o cocinar.

Limpieza Básica y Maneras Sencillas para Desinfectar

1. Retire las piezas desmontables, como las cuchillas, las manijas de plástico o madera y las rejillas del aparato.
2. Lave los utensilios, el equipo y las partes desmontables en agua caliente con jabón. Use un cepillo rígido para limpiar completamente.
3. Enjuague los artículos en agua clara y caliente que sea segura para beber. Sumerja completamente todo los utensilios limpios y enjuagados en una solución desinfectante durante 10-15 minutos.
4. Retire todas las piezas y seque al aire en un estante para platos limpio y desinfectado. El uso de un paño de cocina puede recontaminarlos.
5. Hervir los utensilios también es una técnica alternativa que puede usar para desinfectar. Vacíe, limpie y desinfecte el fregadero después de lavar platos o utensilios.

Las soluciones desinfectantes se pueden preparar mezclando 1 cucharada de cloro sin aroma en 1 galón de agua tibia. El agua caliente hará que el cloro sea menos efectivo y más peligroso de manejar.



Tire a la Basura:

- **Utensilios o recipientes hechos de material poroso que puede absorber agua, como la madera.**
- **Platos y utensilios para servir con grietas, o quebraduras. Si sólo son para uso decorativo puede conservarlos.**

Limpiando los Muebles de la Cocina

Recuerde que las superficies de la cocina deben limpiarse y desinfectarse antes de que puedan usarse para preparar o almacenar alimentos, platos, utensilios y equipos de manera segura. Considere los siguientes pasos:

1. Lave completamente los mostradores, gabinetes y otras superficies de la cocina con agua y jabón, usando agua caliente si es posible.
2. Enjuague con agua y limpie con una solución desinfectante.
3. Deje que se seque al aire.



Equipo de Hierro y Utensilios

Lave con agua y jabón, usando un cepillo rígido, polvo limpiador o esponja de acero.

- Si queda óxido, limpie los artículos con un trapo saturado de aceite o con un removedor comercial para óxido. Si usa un removedor de óxido comercial, asegúrese de seguir las instrucciones de la etiqueta.
- Lave nuevamente con agua caliente y jabón, enjuague y seque completamente.
- Engrase sartenes y utensilios con aceite de cocina sin sal. Caliente en un horno a 250 ° F durante 2 o 3 horas. Esto permitirá que el aceite penetre en los poros del metal. Durante el proceso de calentamiento, aplique más aceite si es necesario. Cuando el proceso esté completo, limpie el exceso de aceite.

Equipos y Utensilios de Acero Inoxidable, Níquel o Cromados

- Lávelo muy bien y púlalo con un limpiador en polvo. Si la cubierta está cuarteada de modo que el metal de la base está expuesto y oxidado, límpielo con queroseno.
- Lave y seque la superficie. Encere después de cada uso para evitar que se siga oxidando.



Equipos y Utensilios de Cobre o Latón

- Utilice cera para pulir cobre o bronce, o frote los artículos con un paño mojado en vinagre, también puede usar un trozo de limón con sal.
- Siempre lave muy bien los artículos de cobre con agua jabonosa después de usar ácidos o ceras comerciales para pulir. Si no lo hace perderán su brillo.

Los artículos de cobre y latón no deben usarse para la preparación de alimentos; pero pueden usarse para almacenar agua.

Equipos y Utensilios de Aluminio

- Lávelos bien con agua caliente y jabón. Frote muy bien las superficies sin pulir, como el interior de las sartenes, con almohadillas de lana de acero y jabón. No frote las superficies de aluminio chapado porque podría eliminar el acabado.
- Desinfecte en una solución de cloro.
- Para eliminar las manchas de los moldes de aluminio, llénelos con agua y agregue 1 cucharada de vinagre o 2 cucharaditas de crema tártara por cada litro de agua. Hierva durante 10 o 15 minutos, frótelos con lana de acero, lávelos con jabón, enjuáguelos y séquelos.

