



Para Limpiar la Cocina Después de una Inundación

El agua de la inundación puede traer sedimentos, aguas residuales, aceite y desechos químicos a su hogar. Estos compuestos pueden dejar bacterias o productos químicos peligrosos en sus alimentos o utensilios y equipos, como ollas, sartenes, recipientes para servir y almacenar, lo que hace que los alimentos no sean inocuos para comer. La limpieza y saneamiento adecuados pueden ayudar a mantener los alimentos inocuos. Por razones de inocuidad, el agua para limpiar debe ser de la misma calidad que la que se usa para beber o cocinar.

Limpeza y Saneamiento Básico

1. Remover las partes removibles, como las hojas, los mangos de madera o plástico y mallas o separadores del equipo.
2. Lavar utensilios, equipo y las piezas removibles en agua caliente con jabón. Utilice un cepillo rígido para limpiar a fondo.
3. Enjuagar los artículos con agua limpia y caliente que sea inocua para beber. Sumerja completamente todo el equipo y los utensilios limpios y enjuagados en una solución para sanear durante 10-15 minutos.
4. Remover todas las piezas y secar al aire en una rejilla para platos limpia y saneada. El uso de un paño de cocina puede volver a contaminar los platos.
5. Hervir los utensilios de cocina también se pueden usar como un paso alternativo para sanear.
6. Vaciar y limpiar/sanear el fregadero después de lavar cada fregadero lleno de platos y utensilios.

Soluciones para sanear pueden ser preparadas al mezclar 1 cucharada de blanqueador (cloro) sin perfume en 1 galón de agua tibia. Usar agua caliente haría que el blanqueador sea menos eficaz y que la solución sea más peligrosa de manipular.



Botar:

- Utensilios o recipientes hechos de material poroso que pueda absorber el agua, como la madera.
- Platos y bandejas para servir con grietas, astillas, o rayones. Estos se pueden salvar si sólo se usan con fines decorativos.

Para Limpiar las Superficies de la Cocina

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

1. Lavar minuciosamente las encimeras, los armarios y otras superficies de la cocina con agua y jabón, usando agua caliente si le es disponible.
2. Enjuagar con agua y sanear con una solución apropiada.
3. Dejar secar al aire.



Equipo y Utensilios de Hierro

- Lavar con agua y jabón, usando un cepillo rígido, detergente en polvo o lana de acero.
- Si queda herrumbre, limpie los artículos con un paño saturado de aceite o con un eliminador de herrumbre comercial. Si usa un removedor de herrumbre comercial, asegúrese de seguir las instrucciones de la etiqueta.
- Lavar nuevamente en agua caliente con jabón, enjuagar, y secar completamente.
- Sazonar las ollas y los utensilios de hierro con una cantidad generosa de aceite de cocina sin sal. Caliente en el 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 según sea necesario. Cuando termine de sazonar, limpie el exceso de aceite.

Equipos y Utensilios de Acero Inoxidable, o de Aleación de Níquel o Cromados

- Lavar completamente y pulir con un producto de limpieza en polvo fino. Si la herramienta está rota y el metal base queda expuesto y está oxidado, límpielo con queroseno.
- Limpiar y secar la superficie. Encerar después de cada uso para evitar que se herrumbre más.



Equipo y Utensilios de Cobre o de Latón

- Abrillantar con un pulidor de cobre o latón o frote con un paño empapado de vinagre o frote con un pedazo de limón con sal.
- Siempre lavar el cobre a fondo con agua y jabón después de usar ácidos o abrillantadores comerciales o se mancharán rápidamente.
- Lavar el cobre ornamental lacado en agua tibia y con jabón.
- Enjuague con agua tibia y seque. No pulir ni remojar.

No utilice artículos de cobre y latón para la preparación de alimentos; sin embargo, pueden usarse para almacenar agua.

Equipo y Utensilios de Aluminio

- Lavar completamente usando agua caliente y jabón. Limpiar las superficies sin pulir, como el interior de las cacerolas, con estropajos de lana de acero con jabón. No frotar las superficies de aluminio plateado porque podría quitar el acabado.
- Sanear en una solución de blanqueador (cloro).
- Para quitar manchas oscuras de sartenes de aluminio, llenar el sartén con agua y agregue 1 cucharada de vinagre o 2 cucharaditas de crémor tártaro por cada litro de agua. Hervir durante 10 a 15 minutos, restregar con lana de acero, lavar con jabón, enjuagar y secar.

