



PREPARACIÓN DE DESINFECTANTES

Preparación de desinfectantes

Dosificación de la LAVANDINA para la desinfección de superficies y elementos en general

- 1- No debe tener una antigüedad superior a los 180 Días desde la fecha de elaboración.
- 2- Revisar en la etiqueta la concentración de cloro por litro. Hay tres posibilidades

Si la etiqueta dice	Cantidad de Lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	2 cucharadas soperas o 4 tapas de gaseosa (20 ml)	1 litro
50 g Cl/litro	1 cucharada sopera o 2 tapas de gaseosa (10 ml)	1 litro
Cloro	1 cucharadita de té o una tapa de gaseosa (5 ml)	1 litro

Consideraciones para su preparación

Preparar la solución con agua fría. Nunca utilizar agua caliente. Mantener en envase opaco al abrigo de la luz y el calor. Rotular y señalar de forma clara que el recipiente tiene lavandina. No mezclar con otros productos. Particularmente,

NO MEZCLAR CON DETERGENTE

Consideraciones para su uso

Previo a la aplicación sobre mesadas o elementos que se quiera desinfectar, debe hacerse una limpieza con agua y jabón para

eliminar suciedad y grasitud.

Posteriormente, aplicar la lavandina y dejar secar durante 5 minutos.

Utilizar guantes para proteger las manos. Es recomendable utilizar cremas humectantes para proteger la piel.

Para la desinfección de frutas, verduras y hortalizas

Utilizar únicamente lavandina identificada como apta para desinfectar agua

Si la etiqueta dice	Cantidad de Lavandina	Cantidad de agua
25 g Cl/litro	1 cucharada sopera o 2 tapas de gaseosa (10 ml)	1 litro
50 g Cl/litro	1 cucharadita de té o 1 tapa de gaseosa (5 ml)	1 litro
Cloro	½ cucharadita de té o 1/2 tapa de gaseosa (2.5 ml)	1 litro

Las frutas y verduras deben permanecer sumergidas en agua con lavandina entre 5 y no más de 10 minutos. Posteriormente, lavar con agua corriente y guardar.

Las lavandinas que se comercializan con desinfectantes y desodorantes (Por ejemplo, Triple acción) no deben utilizarse para la desinfección de sustancias alimentarias.

Preparar solo lo necesario para el uso de un día. Descartar la solución pasadas 24 horas.

Dosificación del ALCOHOL como desinfectante

El alcohol se debe utilizar rebajado al 70%.
Para dosificarlo, por cada 7 partes de alcohol etílico(alcohol medicinal), agregue 3 partes de agua corriente.

Para la desinfección de superficies y elementos en general, previamente hay que limpiarlos y desengrasarlos con agua y jabón,

Es apto para desinfectar comestibles. Rociar y dejar secar.