

Cafeteria Table Cleaning & Sanitizing **(Limpieza y Sanitizacion de Mesas en Cafeterias)**

Las mesas en las cafeterias requieren limpieza adecuada para la salud de los estudiantes y tambien para la apariencia general de sus facilidades. Limpieza efectiva reduce la propagacion de organismos perjudiciales mientras los estudiantes comen.

Es muy importante que las personas a cargo de esta limpieza sigan en detalle procedimientos efectivos. En ningun momento los productos de SFSPac son recomendados para que sean usados por los ninos y estudiantes.

Dos metodos de limpieza en detalle estan como siguientes:

- 1. "Sanitizando mesas mientras los estudiantes comen." Este proceso se basa en el uso de el sanitizante quatenario SFS17 que esta registrado con el E.P.A y esta mezclado por los mismos trabajadores del departamento de servicios de comida. Este mismo es almacenado y preparado para uso en cubetas designadas para sanitizantes.**

Este proceso esta designado para limpieza de derrames solamente. La solucion es para prevenir "contaminacion cruzada" de una superficie a otra.

- 2. "Desinfectando las mesas antes y despues de los periodos de comida." Para asegurarse que las mesas esten completamente desinfectadas y limpias, use SFS20 Germicida Detergente el cual es proveido por el servicio de comidas. Este quimico es usado en una botella adecuadamente etiquetada la cual se describe su contenido y es de un color rojizo/Colorado. Este proceso determina y asegura desinfectacion adecuada combinado con detergente para remover desperdicios.**

- No usar detergente germicida durante los periodos de servicio de comida o cuando sus estudiantes esten presentes. Solo las cubetas de sanitizante con toallas correspondents deben ser usadas para limpiar durante los periodos de desayunos y almuerzos.**
- Detergente germicida es para ser usado solo en su botella aprovada con su etiqueta adecuada.**
- Todo trabajador deberia usar equipo de proteccion personal como es siempre recomendado.**
- Pliegos de Seguridad de Datos para Materiales (MSDS) estan localizados en su cocina en el manual de guia y procedimientos de SFSPac y estan imprentos en el color correspondiente al material de limpieza.**
- Todo empleado, ayudante y voluntarios deben ser entrenados en todas estas aplicaciones de productos de limpieza y sanitizacion. Tambien saber donde se almacenan sus pliegos de seguridad de datos para materials y etiquetas de cada quimico.**
- Quimicos deben ser solo almacenados en sus botellas aprovadas con sus etiquetas correspondientes. Si se necesitan mas botellas por favor informen a los empleados de la cafeteria. Su representate de SFSPac proveera botellas adicionales como se necesiten.**