

### ***Instructivo de limpieza-esterilizado de fresas***

- **Limpieza y desinfección:** puede ser manual o en maquina. *Se recomienda emplear detergentes multienzimaticos, descomponen grasas y proteínas para que se disuelvan en agua caliente.*
- **Enjuague:** *lavar con abundante agua para descartar restos de detergentes.*
- **Secado:** *secar bien las piezas con paño limpio y/o papel absorbente. Se recomienda vaporizar las piezas con alcohol etílico para que arrastre el agua remanente. Introducir las piezas en estufa hasta completar su secado.*
- **Esterilizado por calor seco (estufa):** *colocar las piezas en estufa a tiempos y temperaturas empleados para la esterilización. Esto puede hacerse directamente tal cual las entrega (en pouch) nuestra empresa, o en los contenedores empleados por los profesionales.*
- **Esterilizado por calor húmedo (autoclave):** *colocar las piezas en autoclave a tiempos y temperaturas empleados para la esterilización. Esto puede hacerse directamente tal cual las entrega (en pouch) nuestra empresa, o en los contenedores empleados por los profesionales.*

***Recomendación: una vez esterilizadas secar inmediatamente en estufa.***

*Establecimiento habilitado por A.N.M.A.T. PM N° 2196-1*