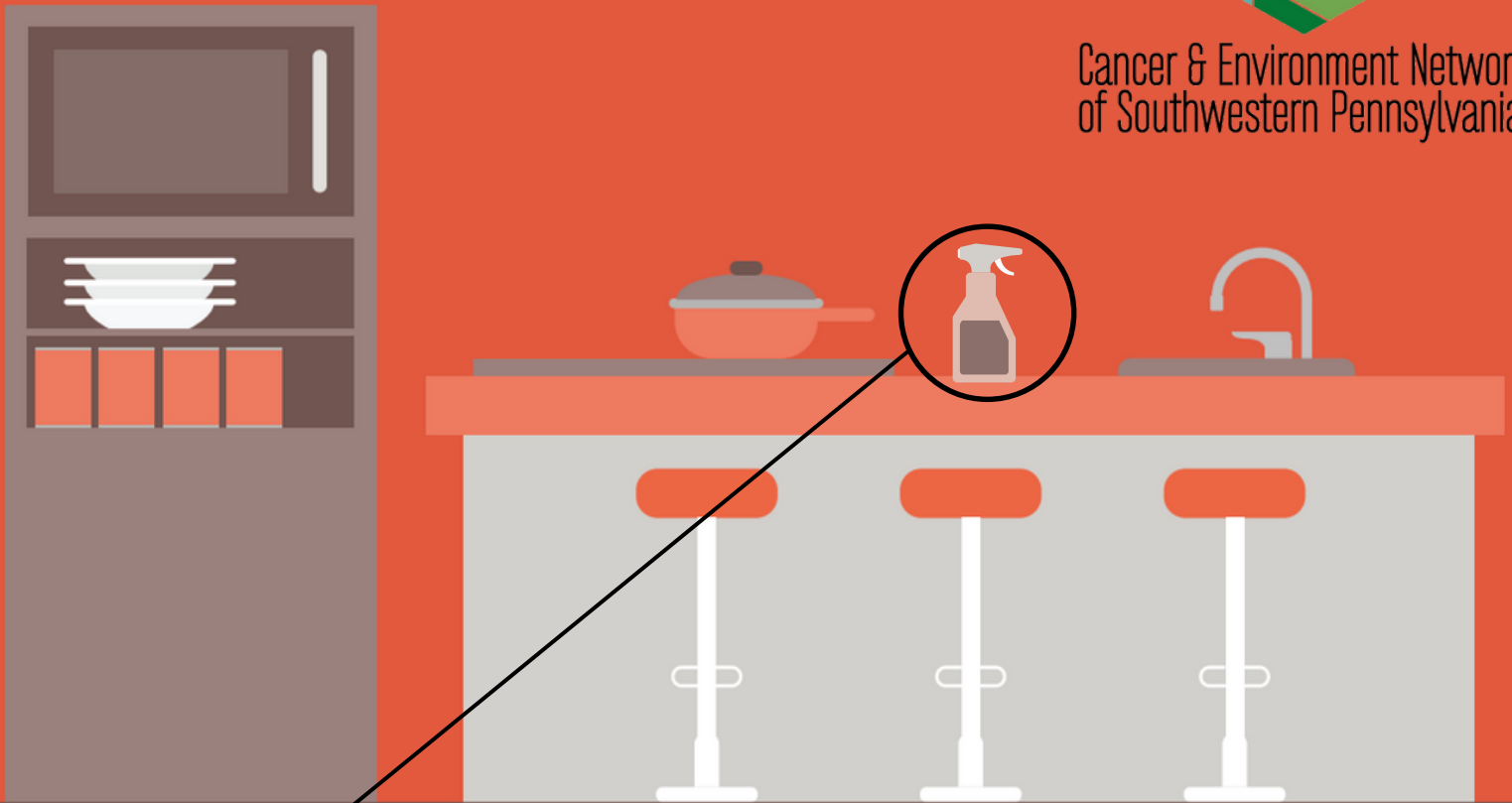


Cocina



Cancer & Environment Network
of Southwestern Pennsylvania



Los productos que se utilizan para limpiar las cocinas pueden ser tóxicos para nuestra salud y para el medio ambiente. Una amplia variedad de productos químicos tóxicos se utilizan habitualmente como ingredientes en productos de limpieza. Estos químicos pueden irritar la piel y los ojos y dañar el tracto respiratorio cuando se rocían en el aire. Algunos también pueden alterar el sistema endocrino y pueden desempeñar un papel en el desarrollo del cáncer.

Recuerde: la limpieza consiste en eliminar los gérmenes y la suciedad de las superficies y la desinfección utiliza productos químicos para matar los gérmenes.

¡Siempre limpie primero y luego desinfecte solo si es necesario!

Las prácticas de limpieza más seguras se pueden implementar de tres maneras. Una transición a prácticas más seguras debe incluir cambios en los tres:

1. Uso de alternativas más seguras de **productos** para limpiar y desinfectar, como las aprobadas por **UL, EcoLogo, EPA Safer Choice y Green Seal**.
2. Uso de **métodos más seguros de aplicación** de productos para limpiar y desinfectar, como rociar el limpiador/desinfectante **en una toalla en lugar de hacerlo en el aire**.
3. Uso de productos para limpiar todas las áreas y solo desinfectar en los **lugares apropiados**, como en la **cocina después de manipular carne cruda**.

Para obtener más información, visite lo siguiente:

- [Cancer and the Environment of Southwestern Pennsylvania, Chemical Fact Sheet: VOCs](#) (El cáncer y el medio ambiente del suroeste de Pensilvania, hoja informativa sobre productos químicos: COV).
- [Toxic Use Reduction Institute: Quaternary Ammonium Compounds](#) (Instituto de Reducción del Uso de Tóxicos: Compuestos de amonio cuaternario).
- Safer products (productos más seguros):
 - [UL EcoLogo](#), [EPA Safer Choice](#), and [Green Seal](#)