

Lave platos, utensilios y equipos a mano, y use químicos desinfectantes



Lave

La temperatura mínima del agua debe ser de 110°F (43°C) tanto para el lavado como para el enjuague.



Enjuague



Desinfecte



Seque al aire

Paso 1 Prepare su fregadero.

- ▶ Use un fregadero de 3 compartimentos con escurridor, o algo similar.
- ▶ Use tapones de drenaje para que el fregadero retenga el agua.
- ▶ Asegúrese de que los fregaderos estén limpios y desinfectados si también se usan como lavabo para alimentos.
- ▶ Lave el fregadero de lavar con agua caliente y jabón.
- ▶ Llene el fregadero de enjuagar con agua caliente.
- ▶ ¡Confirme la temperatura del agua con un termómetro!

Paso 2 Prepare su desinfectante

- ▶ Prepare su solución desinfectante en el tercer fregadero de acuerdo con las instrucciones del envase.
- ▶ El desinfectante tiene un número de registro de EPA que indica que es seguro para usar en alimentos.
- ▶ ¡El blanqueador de cloro no debe tener fragancia!
- ▶ Un kit de prueba debe ser usado para confirmar que tiene una concentración segura.
- ▶ Si la concentración es muy baja, añada más desinfectante; si es muy alta, añada más agua. Vuelva a chequear la concentración después de cada adición.

***Blanqueador de cloro 100 ppm**

Temperatura mínima del agua 55°F (13°C)

Sujete en el desinfectante por 7 segundos

***Amonio cuaternario, concentración de acuerdo con las instrucciones;**

Temperatura mínima del agua 75°F (24°C)

Sostenga en el desinfectante por 30 segundos

Paso 3 Lavado y desinfección

- ▶ Remueva los alimentos de los artículos que se van a limpiar o remojar.
- ▶ Lave los platos sucios sumergiéndolos completamente en el agua jabonosa, caliente en el fregadero de lavado y límpielos con un paño o esponja de cocina.
- ▶ Enjuague el jabón en el fregadero de enjuague.
- ▶ Desinfecte (remueva los organismos causantes de enfermedad) sujetando los artículos en el fregadero de la solución desinfectante por el tiempo indicado
- ▶ Todos los artículos DEBEN secarse al aire.

*Información adicional acerca de los tipos de desinfectantes, temperaturas mínimas del agua, pH del agua y tiempos de contacto con el desinfectante, puede encontrarse en el Código de Alimentos Minoristas secciones 590.004; FC 4-501.114 y FC 4-703.11(c) y 590.007; FC 7-204.11.

Spanish