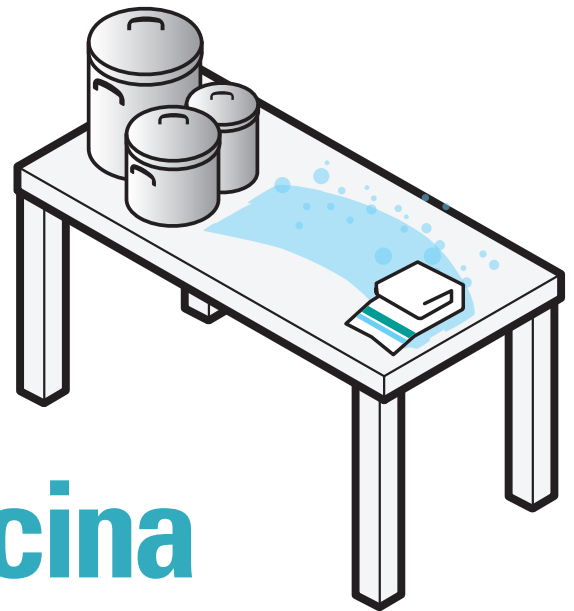


# La seguridad de los alimentos depende de la limpieza de la cocina



Controle las bacterias y los virus en el **ÁREA DE PREPARACIÓN**.  
Desinfecte aplicando una solución simple de blanqueador de cloro:

**1**  
cucharada de  
blanqueador



**1**  
galón de  
agua



- 1. Lave** la superficie con agua caliente jabonosa para limpiar.
- 2. Enjuague** el jabón a fondo.
- 3. Desinfecte** con una solución de blanqueador de cloro (200 ppm).
- 4. Siempre deje secar al aire.**

La solución de blanqueador debe ser preparada nuevamente para cada turno debido a que el blanqueador se descompone con el tiempo.