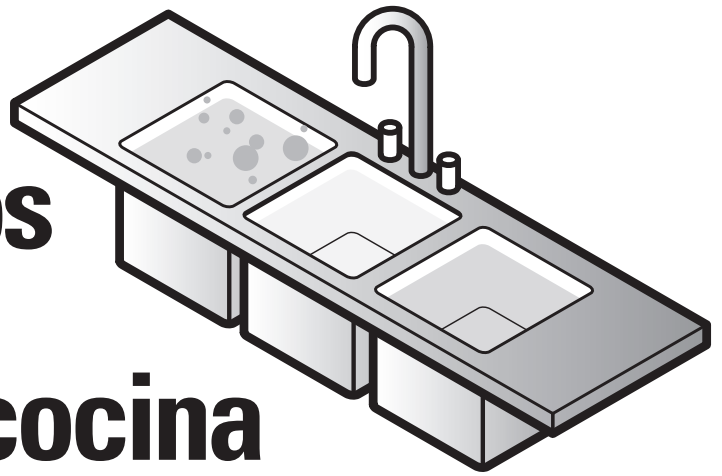


La seguridad de los alimentos depende de la limpieza de la cocina



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

1
cucharada de
blanqueador

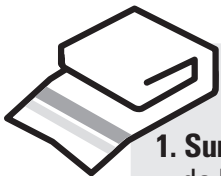


+

1
galón de
agua



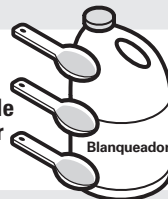
1. Primera área: **lave** ollas, sartenes, vasos, platos y utensilios con agua caliente jabonosa para limpiar.
2. Segunda área: **enjuague** el jabón a fondo.
3. Tercera área: **desinfecte** ollas, sartenes, vasos, platos y utensilios en una solución de blanqueador de cloro (~200 ppm).
4. Siempre deje **secar al aire**.



Para desinfectar paños de cocina al final de su turno...

1. **Sumerja** los paños de cocina en una solución de blanqueador de cloro durante dos minutos.
2. **Enjuáguelos** en agua limpia.
3. **Deje secar al aire**.

3
cucharadas de
blanqueador



+

1
galón de
agua



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



www.neha.org



WATER QUALITY &
HEALTH COUNCIL™

www.waterandhealth.org



www.americanchemistry.com

www.disinfect-for-health.org