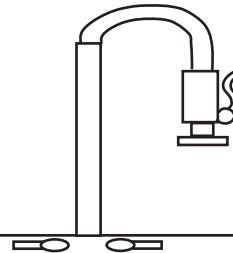
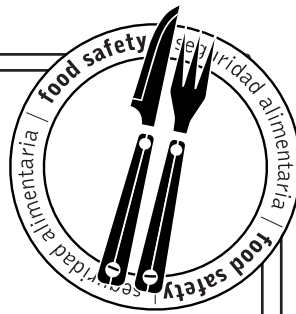


Como lavar los platos y utensilios

(4-402.11 and 4-404.11)



Fregadero Sucio

Limpieza previa:
enjuague, fregado
o remojo.

Agua jabonosa,
temperatura mínima
110°F (a menos que
las instrucciones en la
etiqueta del
detergente indiquen
otra temperatura).
Cambie cuando la
espuma haya
desaparecido, cuando
el agua esté sucia o
grasosa o cuando el
agua ya no esté a la
temperatura correcta.

Sumerja en agua
limpia, enjuague
bajo el agua
corriente del grifo o
rocíe con agua
limpia.

Sumerja en
sanitizante químico
aprobado siguiendo
las instrucciones de la
etiqueta con respecto
a la temperatura del
agua, concentración
química y tiempo de
remojo (lejía
doméstica 50 ppm
por 30 segundos) o
en agua caliente a
una temperatura
mínima de 171°F.

Fregadero Limpio

Secar al aire.
No secar con un
pañó ni apilar
cuando se
encuentran mojados.

RECORDATORIOS:

El fregadero de tres
compartimentos no necesita estar
montado cuando no se encuentra
en lavado activo de platos y
utensilios.

Limpie y sanitice el fregadero antes
de cada uso.

No se permiten esponjas.

Debe haber un termómetro
disponible, el cual debe utilizarse
para controlar la temperatura del
agua de lavado y sanitización.

Debe haber tiras de prueba
disponibles, las cuales deben
utilizarse para controlar la
concentración del sanitizante
químico.

No conserve químicos arriba del
fregadero de tres compartimentos.

**Primer
Compartimento
LAVE**

**Segundo
Compartimento
ENJUAGUE**

**Tercer
Compartimento
SANITICE**



702.759.1110 | www.SNHD.info