

La buena comida comienza con una cocina limpia

Los gérmenes que causan enfermedades transmitidas por los alimentos no se pueden ver, es por eso que seguir prácticas de limpieza desinfectante en los restaurantes es de vital importancia.

Todas las superficies que entran en contacto con alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar.

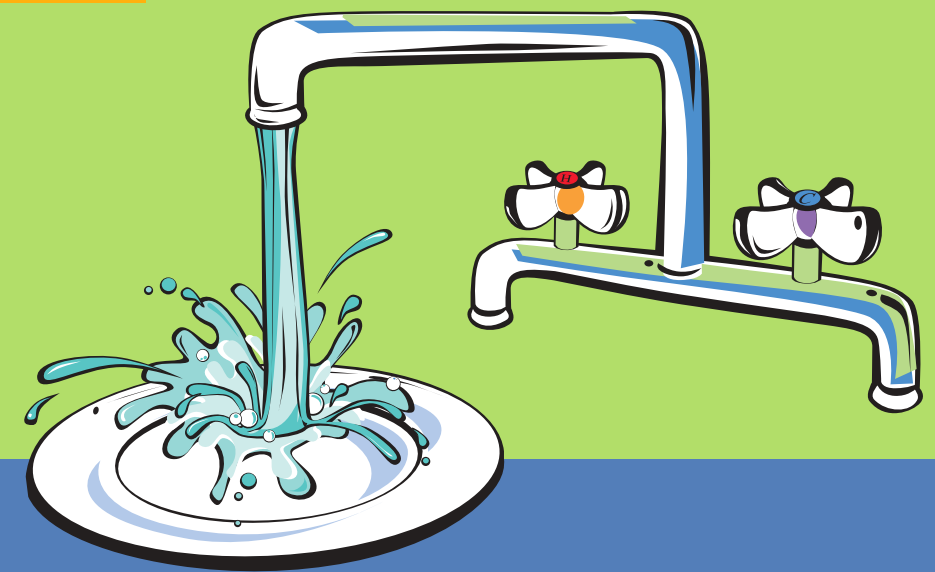
1. LAVAR

LAVE los platos, los utensilios de cocina, las tablas para picar, los aparatos eléctricos y las superficies para cocinar con **AGUA CALIENTE Y JABONOSA** para eliminar la suciedad visible.



2. ENJUAGAR

ENJUAGUE completamente para eliminar el jabón.



3. DESINFECTAR

El **BLANQUEADOR DE CLORO COMÚN*** diluido en agua es un desinfectante fácil de usar. A continuación se ofrecen dos soluciones de limpieza eficaces a base de blanqueador y agua:

PARA LAS SUPERFICIES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

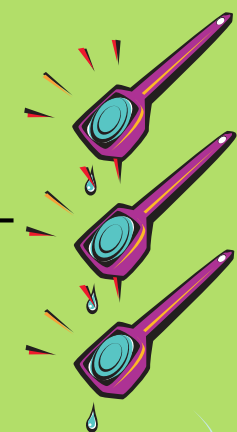
1 cucharada



■ **Superficies no porosas — Mosaico, metal y plásticos duros.**

Use 1 cucharada de blanqueador líquido por cada galón de agua (200 ppm[†]). Deje la solución en la superficie por lo menos 2 minutos. Deje secar al aire.

3 cucharadas

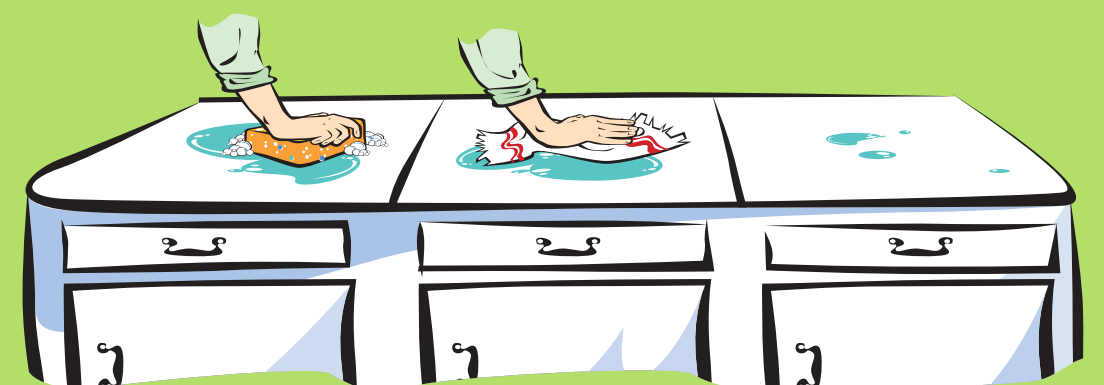


■ **Superficies porosas — Madera, goma o plásticos suaves.**

Use 3 cucharadas de blanqueador líquido por cada galón de agua (600 ppm[†]). Deje la solución en la superficie durante 2 minutos. Enjuague y deje secar al aire.



LAVE, ENJUAGUE y DESINFECTE las ollas, cacerolas, vasos, platos y utensilios.



LAVE, ENJUAGUE y DESINFECTE otras superficies que entran en contacto con alimentos.



* Las recomendaciones son para blanqueador de cloro común (5.25% de hipoclorito sódico); no use blanqueadores con perfumes ni blanqueadores para ropa de color.
† partes por millón