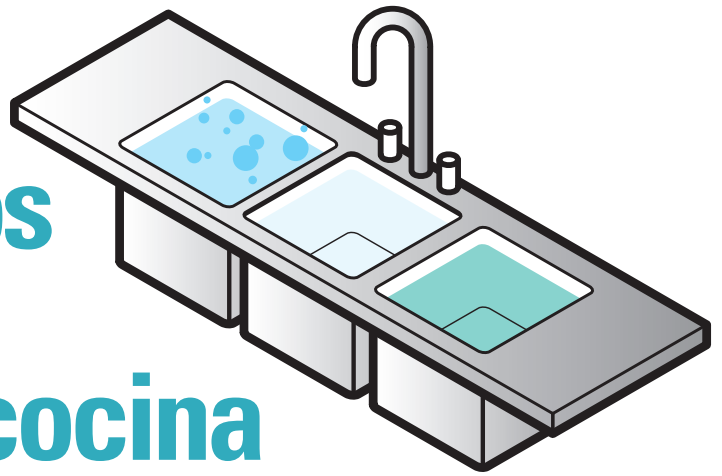



# La seguridad de los alimentos depende de la limpieza de la cocina




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

**1**  
**CUCHARADA DE BLANQUEADOR**  
SI UTILIZA LEJÍA CONCENTRADA, DISMINUYA LA CANTIDAD DE ESTE PRODUCTO A 2 CUCHARADITAS.

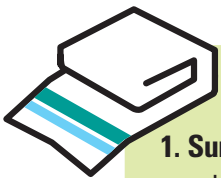


**+**

**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**  
SI UTILIZA LEJÍA CONCENTRADA, DISMINUYA LA CANTIDAD DE ESTE PRODUCTO A 2 CUCHARADAS.



**+**

**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.

