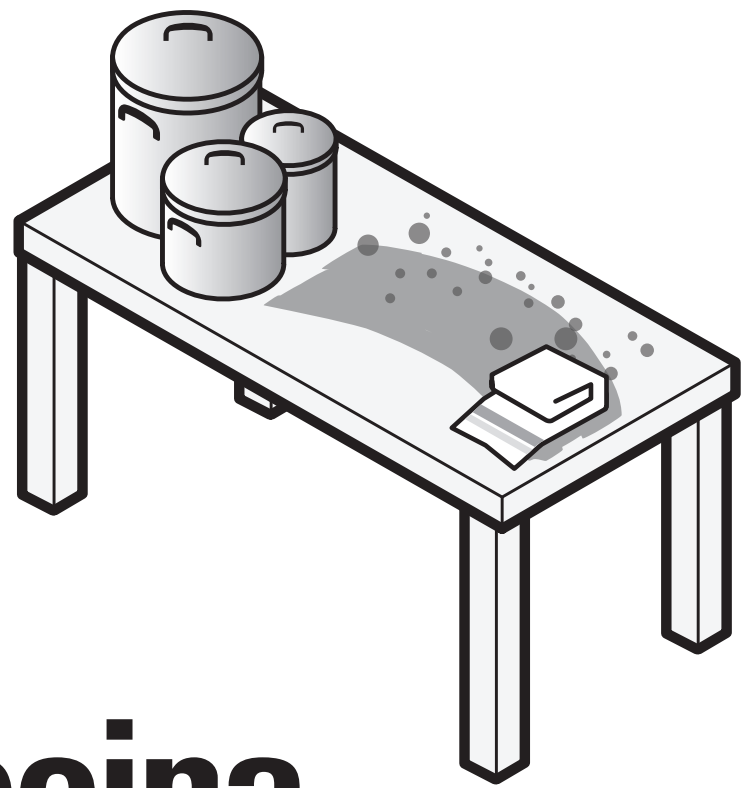


La seguridad de los alimentos depende de la limpieza de la cocina



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

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



BLANQUEADOR

+

1
GALÓN DE AGUA

1
GALÓN

The diagram shows a white plastic bottle labeled 'BLANQUEADOR' with a spoon resting on its rim. To the right of the bottle is a large plus sign. Further right is a bucket labeled '1 GALÓN'. The entire diagram is set against a light gray background.

- 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.



www.disinfect-for-health.org