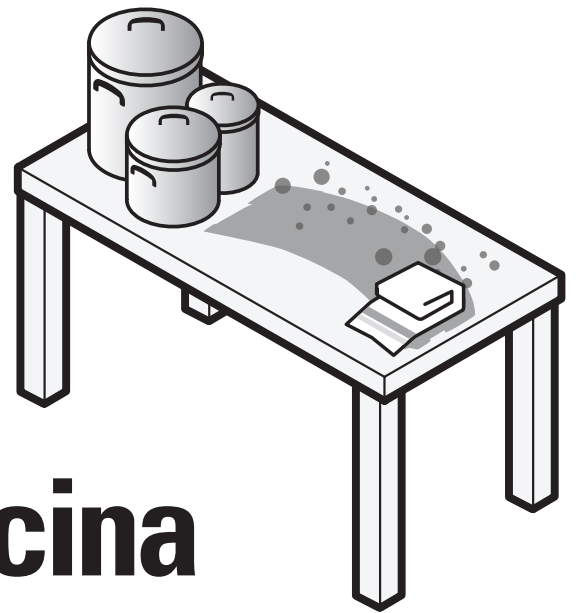


La seguridad de los alimentos depende de la limpieza de la cocina



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.



1
GALÓN
DE AGUA



- 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.



FOOD SAFETY TRAINING

www.neha.org



WATER QUALITY &
HEALTH COUNCIL™

www.waterandhealth.org



www.americanchemistry.com



cfour.org

www.disinfect-for-health.org