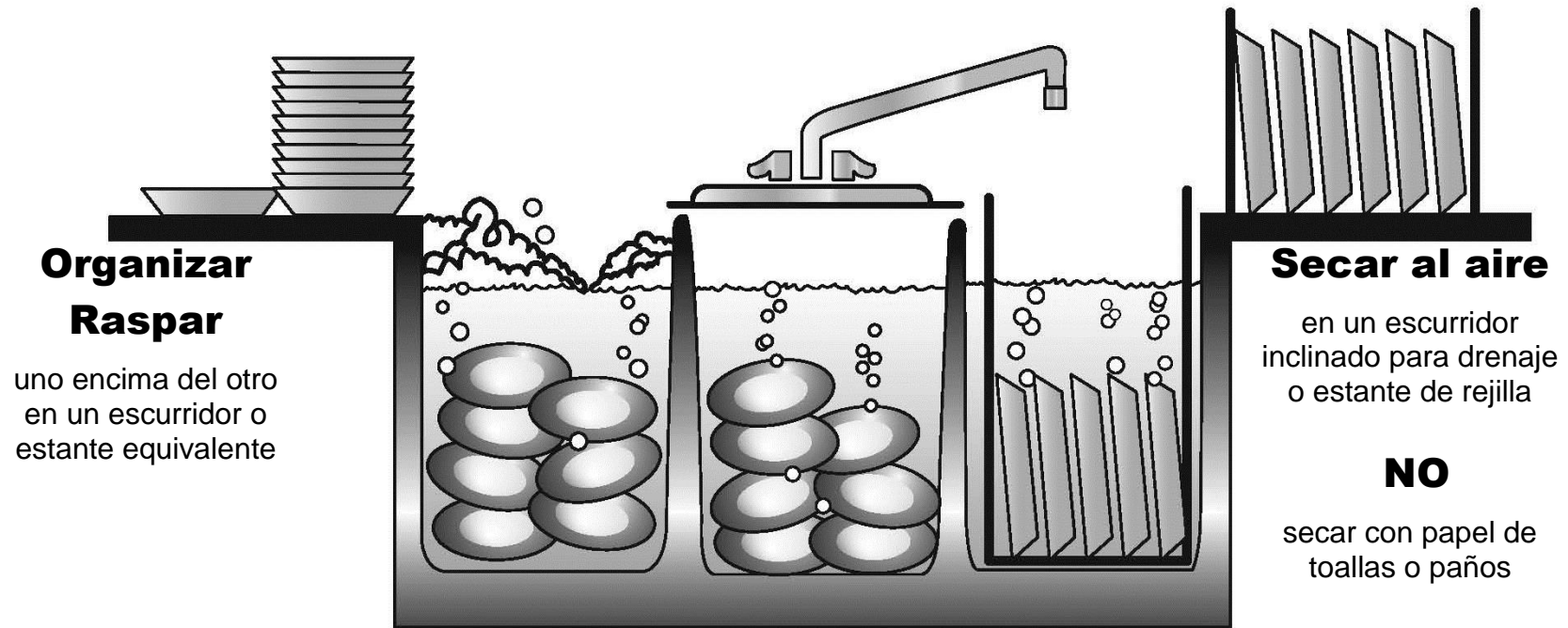


Procedimiento Para Lavar Platos Manualmente



Organizar Raspar

uno encima del otro
en un escurridor o
estante equivalente

Lavar

con un detergente
en agua a 110°F o
más

Enjuagar

con agua limpia
para remover el
detergente

Desinfectar

en agua a 171°F o más por lo menos por 30 segundos
O desinfectar químicamente a 75°F o más
Desinfectantes químicos más comunes:

1. **Cloro** – 50-100 ppm por lo menos por 7 segundos
2. **Compuestos cuaternario de amonía** – 150-400 ppm según se indica en las instrucciones del fabricante, incluidas en la etiqueta.

Cuando use químicos para desinfectar, tiras de prueba para medir partes por millón (ppm) son requeridas. Tiras para medir los químicos en piscinas no son aceptables.

Secar al aire

en un escurridor
inclinado para drenaje
o estante de rejilla

NO

secar con papel de
toallas o paños