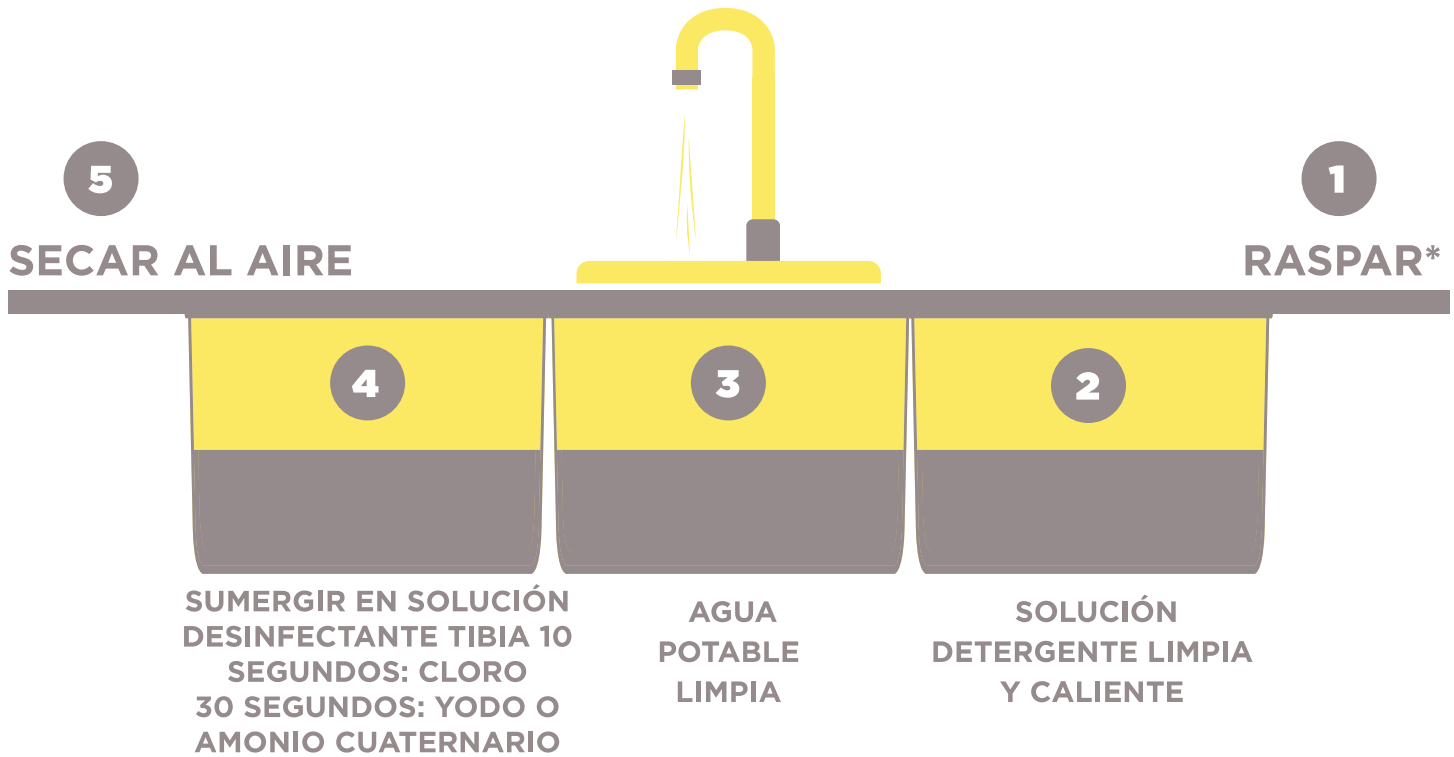




## PROCEDIMIENTO DE LAVADO E HIGIENIZACIÓN MANUAL\*\*

PARA LOS UTENSILIOS, EL EQUIPO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS



### DESINFECTANTES:

Verifique la concentración con la lista de productos

|                         |                                                         |
|-------------------------|---------------------------------------------------------|
| Cloro disponible        | 50 ppm to 100 ppm                                       |
| Yodo disponible         | 12.5 ppm                                                |
| Amonio cuaternario (QT) | 200 ppm (siga las especificaciones del fabricante)      |
| Ácido láctico           | 704-1875 ppm (siga las especificaciones del fabricante) |

### CHLORINE BLEACH DILUTIONS

| BLANQUEADOR   | AGUA       |
|---------------|------------|
| 1 cucharadita | 1 galón    |
| 1 cucharada   | 3 galones  |
| 1/4 taza      | 12 galones |

\* ROCIAR PREVIAMENTE O REMOJAR SI ES NECESARIO

\*\* LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ADECUADAS SON UN PROCESO DE CINCO PASOS: RASPAR/PULVERIZAR, LAVAR, ENJUAGAR, DESINFECTAR Y SECAR AL AIRE

