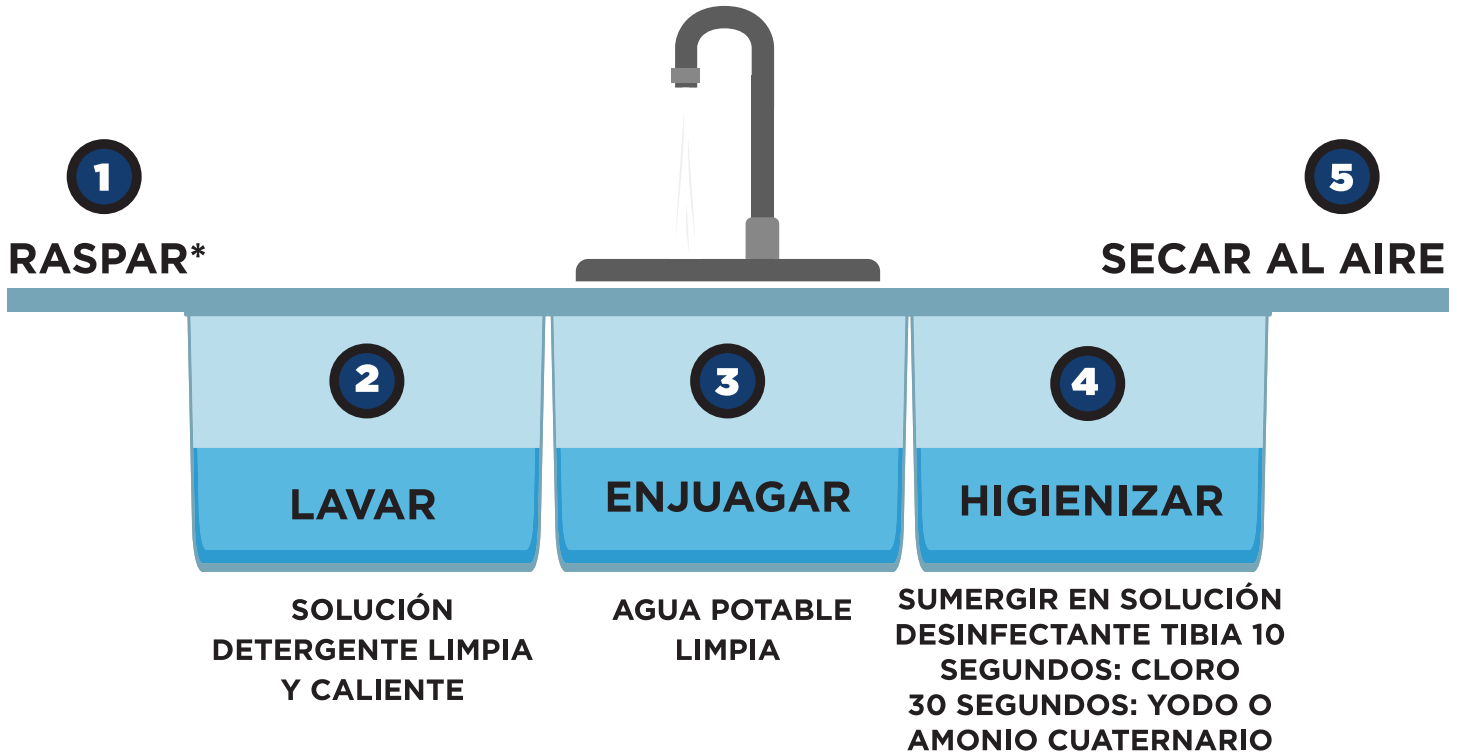


PROCEDIMIENTO DE LAVADO E HIGIENIZACIÓN MANUAL**

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



SANITIZERS:

Verifique la concentración con la lista de productos químicos adecuada

Cloro disponible	50 ppm a 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)

DILUCIONES DE BLANQUEADOR CON CLORO

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**