

# 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