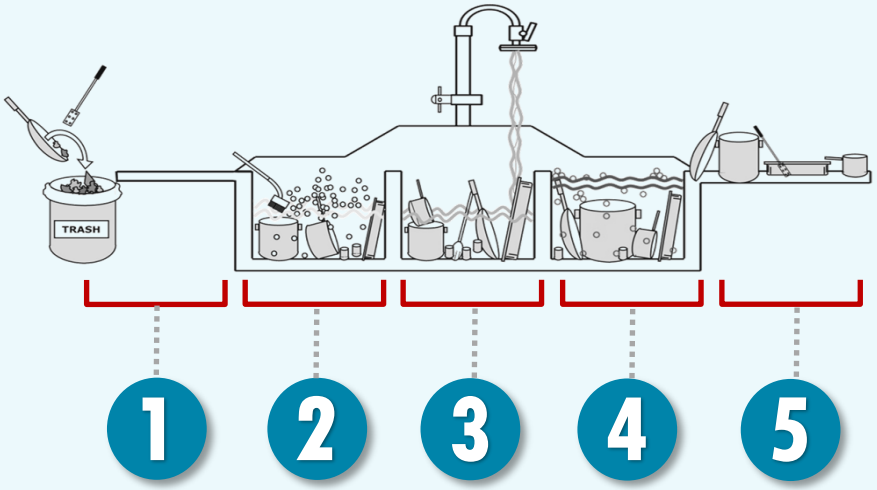
LAVADO MANUAL CORRECTO

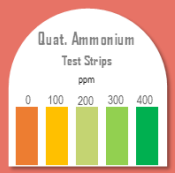
Todos los platos, utensilios y equipos utilizados en una instalación de alimentos deben lavarse y desinfectarse de manera aprobada. La mayoría de las instalaciones de alimentos tienen un fregadero de 3 compartimentos instalado para lavar trastes. ¡Mira el diagrama para obtener instrucciones sobre cómo lavar y desinfectar tus platos de la manera correcta!

- PASOS -



Tipo de desinfectante	Concentración y tiempo de contacto
Chloro	100 ppm por 30 segundos
Amonio Cuaternario	200 ppm por 60 segundos

Verifique el nivel de desinfectante regularmente con tiras reactivas para asegurarse de tener la concentración correcta.



1 RASPAR

Raspe el exceso de comida de los platos / utensilios a la basura.

2 LAVAR

Mezcle jabón para lavar platos y agua tibia a 100 ° F o más en el primer compartimento y lave los platos con una herramienta de limpieza (por ejemplo, cepillo, estropajo, etc.).

3 ENJUAGUE

Enjuague los platos / utensilios con agua en el segundo compartimento.

4 DISINFECTAR

Mezcle agua y desinfectante a la concentración correcta en el tercer compartimento y remoje los platos / utensilios por el tiempo requerido dependiendo del desinfectante que se usa. Consulte el cuadro a la izquierda para obtener mas instrucciones.

5 SECAR AL AIRE

Permita que los platos / utensilios se sequen al aire antes de volver a usarlos o guardarlos

Nota: Cualquier equipo, utensilio o plato demasiado grande para caber en el lavavajillas deberá limpiarse y desinfectarse de otra manera. Consulte el Boletín 06-05 sobre "desinfección en el lugar".

WWW.RIVCO.ORG

52-06-DES (REV 4/20)

REGISTRO DE DOCUMENTACIÓN DE ENTRENAMIENTO

Es importante que TODOS los empleados que trabajan en una instalación de alimentos estén capacitados en la manera adecuada de limpiar y desinfectar los platos / utensilios / equipo. A continuación encontrará una hoja de registro de muestra para la documentación de la capacitación de los empleados.

Nombre de la Instalación	**Instalación PR#**
Dirección	
Nombre del Instructor	**Fecha de Instrucción**

Por la presente declaro que los siguientes empleados han sido entrenados en los procedimientos de lavado de platos/utensilios adecuados enumerados en las instrucciones anteriores.

X_____

Propietario/Gerente/Persona a cargo

Nombre del Empleado	**Firma**	**Nombre del Empleado**	**Firma**

52-06-DES