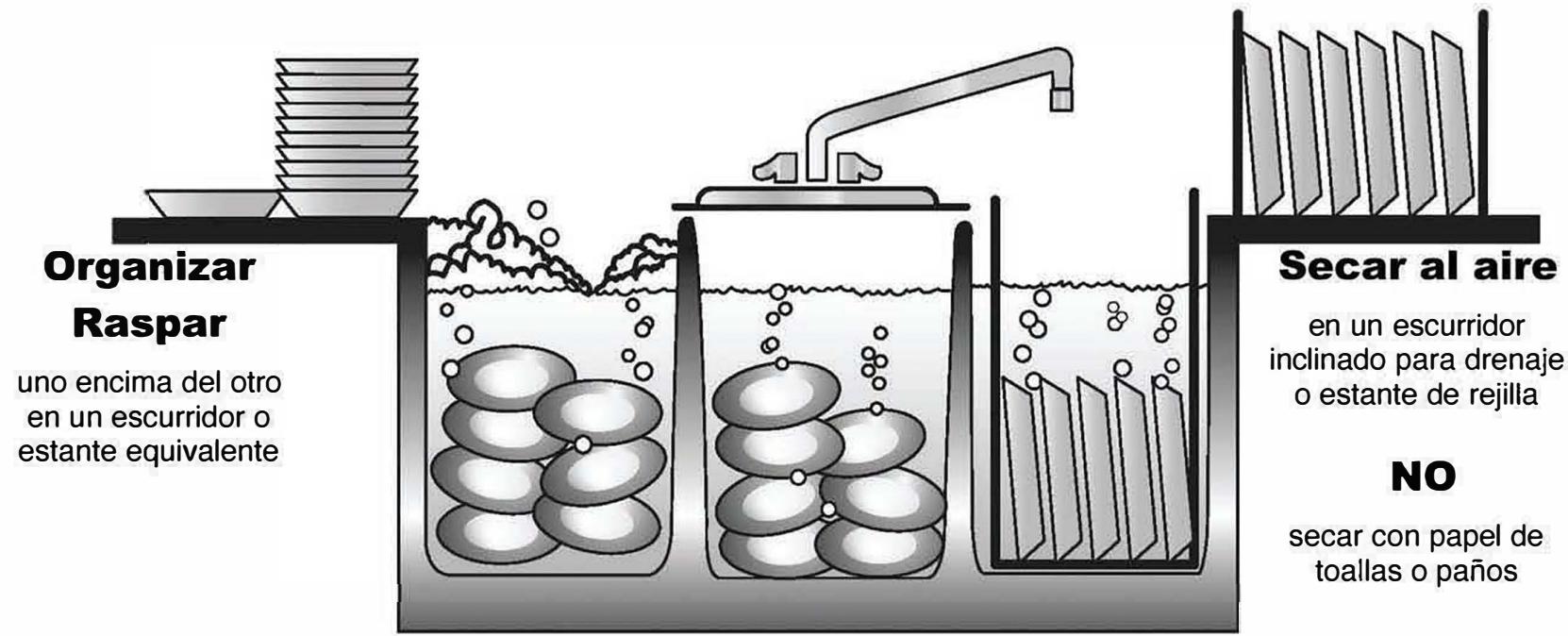


Procedimiento Para Lavar Platos Manualmente



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 ammonia –
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.*