



* Dibujo arriba indicado fue obtenido de la red de Internet www.cfsan.fda.gov.

¡¡¡¡¡IMPORTANTE!!!!

Superficies de contacto de comida que no estén limpias representa una de las razones primarias por la cual ocurren enfermedades provenientes de los alimentos. Por lo tanto, es sumamente importante el seguir el procedimiento correcto, abajo listado.

LAVE con detergente para platos o vajilla en agua no menos de 110° F para remover toda materia visible y orgánica.

ENJUAGE con agua clara para remover o diluir químicos de limpieza.

HIGIENIZE con uno de tres químicos aceptables en agua no menos de 75° F con las siguientes concentraciones por el mínimo de los tiempos listados.

Cloro ---- 50 ppm con un pH de 8 o menos por un mínimo de 7 segundos

Yodo -----12.5 a 25 ppm por un mínimo de 30 segundos

Amonio Cuaternario ----- según las indicaciones del fabricante (usualmente 200 ppm)
Por un mínimo de 30 segundos

SECAR AL AIRE – No utilice ningún tipo de toalla para secar superficies de contacto de alimentos.