Lavado manual

Todo establecimiento gastronómico debe ser capaz de lavar equipos, platos y utensilios en un fregadero de tres compartimientos.

Pre-lavado

- Deseche los residuos de todos los objetos a lavar.
- Limpie bien cada lavabo.
- Asegúrese de que todos los lavabos estén preparados antes de comenzar el proceso de lavado manual.

Lave

Mínimo a 110°F/43°C

- Use agua caliente jabonosa con una temperatura recomendada de al menos 110°F/43°C (o según las instrucciones del fabricante). Verifique la temperatura con un termómetro.
- Lave los objetos con jabón y un cepillo para fregar.

Enjuague

- Utilice agua limpia para enjuagar, O
- Rocíe para eliminar el jabón de utensilios, platos u otros equipos.

Desinfecte

- Use el desinfectante a la concentración y al tiempo de contacto requeridos. Verifique con una tira de prueba.
- Si utiliza cloro se recomienda a 50-100ppm, los platos deberían estar sumergidos por 30 segundos.
- Para QUAT, siga las instrucciones del fabricante.

Secado al aire

- Separe los objetos para secar.
- Permita que el equipo se seque al aire antes de almacenarlo.
- Cuando termine, drene los lavabos y limpie el fregadero para su próximo uso.

Spanish