

Lavar los platos y utensilios correctamente

en el lavatorio de utensilios de cocina:



¡Lavar los platos y utensilios correctamente es importante para la salud de sus clientes!

Hay 3 pasos para lavar los platos y utensilios correctamente:

1. **Lave** - lave los platos y utensilios con agua caliente (43°C y alto) y jabon
2. **Enjaugue** - enjuague los platos y utensilios con agua limpia y caliente (43° y alto)
3. **Desinfectar** - desinfectar los platos y utensilios con agua tibio y chloro (50ppm)

Hacer desinfectante:

llenar el fregadero con agua tibio y añadir un poco de chloro.

utilizar el papel de prueba de desinfectante para comprobar que la cantidad de chloro es correctamente (50ppm.)