Fregadero de 3 Compartimentos

Tiras de prueba deben de estar disponible para monitorear la concentración de desinfectante.

Desinfectante con cloro: 1 cucharadita de blanqueador por galón de agua fría.

Desinfectantes cuaternarios y otros aprobados: Siga las instrucciones del fabricante.

1 RETIRE LAS SOBRAS
Raspar los restos de comida de los platos.

2 LAVAR
Frote los platos con agua caliente y jabón. Este paso elimina los restos de comida y deja limpio el plato.

3 ENJUAGAR
Enjuague los platos con agua limpia y caliente. Este paso elimina el agua jabonosa.

4 DESINFECTAR
Remoje los platos en una solución desinfectante química. Este paso elimina los gérmenes.

5 PLATOS SECOS
Siempre seque los platos al aire.

Food Safety Program
3020 Rucker Avenue, Suite 104
Everett, WA 98201-3900
Food.Safety@snoco.org · 425.339.8730
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org · 425.339.8680

SNOHOMISH COUNTY HEALTH DEPARTMENT

Spanish 4.30.25