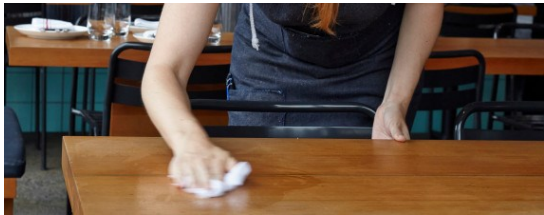


Limpieza en el sitio

¡Evite la propagación de bacterias!

- El procedimiento de limpieza puede ser con botellas rociadoras y toallas desechables o con un balde y toallas de tela.
- Mantenga separados los baldes y toallas que se utilizan para superficies que tienen contacto con la comida y los que no tienen contacto con la comida.



Las superficies que tienen contacto con la comida que deben ser limpiadas en el sitio deben ser:

1. Lavadas con detergente o jabón.
2. Enjuagadas con agua limpia.
3. Desinfectadas con un desinfectante aprobado según la

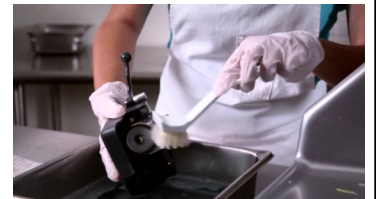


Nota: Mantener separados los trapos y cubetas que se usan para los alimentos listos para comer y las carnes crudas.



Desmontar los equipos que se puedan para asegurar una limpieza completa.

- Secar al aire todas las partes y superficies y después reensamblar el equipo.
- Desinfectar las superficies que tienen contacto con la comida que se



**MESA COUNTY
PUBLIC HEALTH**
Working Together for a Healthy Community

Para recursos adicionales sobre la inocuidad alimentaria, visite:

www.health.mesacounty.us

(970) 248-6900