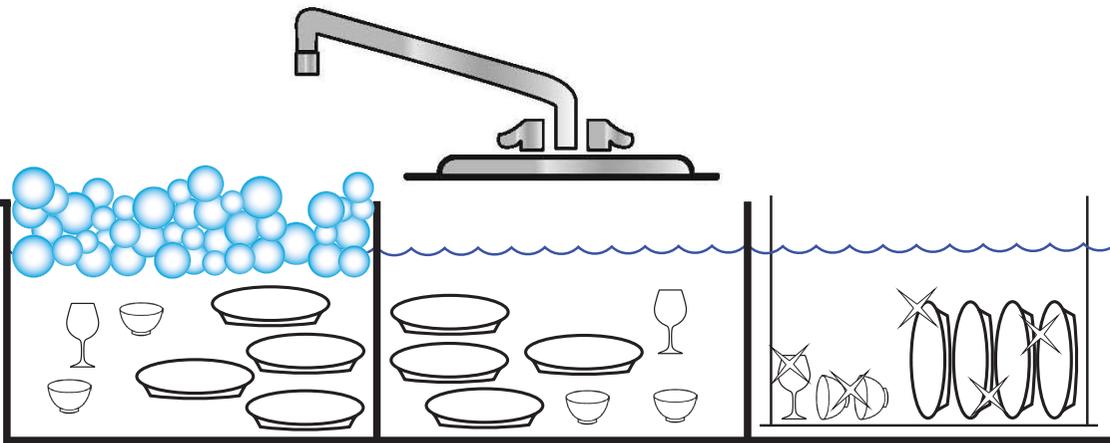


Procedimiento del lavado manual de platos

LIMPIAR LOS FREGADEROS ANTES DE USAR



**RASPAR,
CLASIFICAR Y
PREENJUAGAR**
para eliminar las
partículas de alimentos



LAVAR
con detergente en
agua caliente (110 °F)

ENJUAGAR
en agua limpia para
eliminar el detergente.

DESINFECTAR
En desinfectante
químico*. Se requiere un
KIT de PRUEBA o un
dispositivo que mida la
concentración con
precisión

SECAR AL AIRE
NO secar con paño.

****SUMERGIR EN
DESINFECTANTE
de acuerdo con las
instrucciones de uso
de la etiqueta
registradas por la EPA.
Los ejemplos incluyen
cloro, amonio
cuaternario y yodo.**

NORTH
Dakota Be Legendary.

Health & Human Services