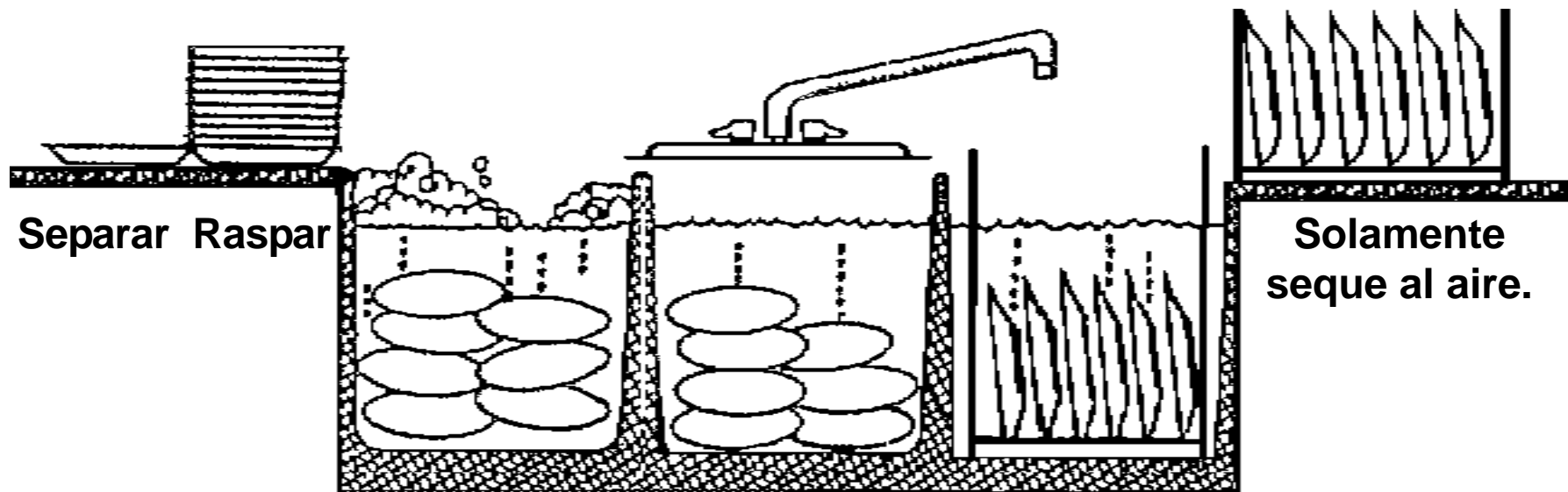


# Procedimiento para lavar platos manualmente



**Separar Raspar**

**Solamente seque al aire.**

## Lavar

con un detergente bueno en agua caliente (110°F).

## Enjuagar

en agua limpia y caliente para eliminar el detergente

## Desinfectar

en agua caliente 171°F. por los menos 30 segundos o higienizarlos quimicamente 75° F. por lo menos 1 minuto. (3 metodos):

1. Cloro - por lo menos 50 ppm por lo menos 7 segundos.
2. Yodo - por lo menos 12.5 ppm por lo menos 30 segundos.
3. Equivalentes aprobado por lo menos 30 segundos.

Pruebas para medir del ppm se requieren cuando soluciones quimicas se usan para higienizar.

Created by and reprinted with permission of  
 Consumer Health Services  
 Brevard County  
 Revised by Division of  
 Hotels and Restaurants

Also available in English: DBPR Form HR 5025-010