

Pasos para Limpiar y Desinfectar en un Fregadero de 3 Compartimientos

Antes de limpiar y desinfectar utensilios o equipos en un fregadero de 3 compartimientos, se recomienda limpiar y desinfectar cada uno de los fregaderos y las repisas de drenaje.

Luego, siga estos cinco pasos:

1 REMOJE, RASPE O ENJUAGUE LOS ARTÍCULOS (Si es necesario.)

2 LAVE los artículos en el primer fregadero. Lávelos con agua tibia y detergente. Cambie el agua cuando ya no haya espuma o cuando esté sucia.

3 ENJUAGUE los artículos en el segundo fregadero. Rocíe con agua o sumérjalos en agua limpia. Elimine todos los restos de alimentos y detergente. Si sumerge los artículos, cambie el agua de enjuague cuando esté sucia o llena de espuma.

4 DESINFECTE los artículos en el tercer fregadero. Lea la etiqueta del desinfectante para conocer los requisitos de tiempo y temperatura. Use un kit de prueba para verificar la concentración del desinfectante.

- Cloro 50–100 ppm a 55°F to 75°F
- Amoniaco cuaternario 150-400 ppm en 75°F
- Yodo 12.5–25 mg /L
- Desinfectantes ácidos deben usarse según las instrucciones de la etiqueta.

5 SEQUE AL AIRE TODOS LOS ARTÍCULOS

Colóquelos boca abajo para facilitar el drenaje. *Nunca use toallas para secar los artículos.*



Nota: Esta guía aplica únicamente a establecimientos de alimentos al por menor.

Para más información y recursos sobre seguridad alimentaria, consulte nuestra lista de [Hojas informativas del código alimentario](#) o el [código alimentario de Wisconsin](#).



Wisconsin Department of Agriculture, Trade and Consumer
Protection Division of Food and Recreational Safety
2811 Agriculture Drive, PO Box 8911, Madison, WI 53708
datcp.wi.gov