

Getting Safer...

Steps to manually **WASH, RINSE** and **SANITIZE** equipment and utensils

DISHWASHING 3 SINK METHOD



Step 1: SCRAPE

Step 2: WASH

Use 110° F or higher hot water and a detergent to thoroughly clean the dirty dishes and equipment.

Step 3: RINSE

Fill second sink with clean hot water and rinse equipment to clear all soap and dirt

Step 4: SANITIZE

Use an approved sanitizing chemical:

- Chlorine 50 -100 ppm
- Quaternary Ammonia (quat) 200 ppm

Step 4: AIR DRY

Hang, lay or place upside down to drain and air dry

DO NOT USE TOWELS TO DRY ANY EQUIPMENT AT ANYTIME



Getting Safer...

Pasos para **LAVAR, ENJUAGAR y DESINFECTAR** manualmente equipo y utensilios

LAVAR PLATOS METODO DE 3 PILETAS



Paso 1: RESTREGAR

Paso 2: LAVAR

Use agua caliente de 110° F o más y detergente para lavar muy bien los platos y equipo sucio.

Paso 3: ENJUAGAR

Llene el segundo fregadero con agua caliente limpia y enjuague el equipo para quitar toda la suciedad y el jabón.

Paso 4: DESINFECTAR

Use un químico desinfectante que sea aprobado:

- Cloro 50 -100 ppm
- Amoníaco cuaternario (quat) 200 ppm

Paso 4: SECAR AL AIRE

Colgar, extender o poner boca abajo para escurrir y secar al aire

NO USAR TOALLAS PARA SECAR NINGUN EQUIPO EN NINGUN MOMENTO

