

¿QUÉ?



LAVAR, ENJUAGAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

¿QUIÉN?



TODOS TRABAJANDO CON ALIMENTOS Y VAJILLAS

¿CUANDO?



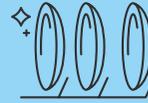
AL MENOS CADA 4 HORAS Y PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN

¿DÓNDE?



UTENSILIOS, TABLAS DE CORTAR Y CUALQUIER OTRA SUPERFICIE EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

¿CÓMO?



FREGADEROS DE 3 COMPARTIMENTOS, LIMPIAR EN EL MISMO LUGAR, DISHWASHERS QUÍMICOS O DE ALTA TEMPERATURA

¿CORRECCIÓN?



LIMPIAR LAS SUPERFICIES CONTAMINADAS

FUNDAMENTOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

NORTHERN NEVADA
Public Health

