

Texas Department of State
Health Services

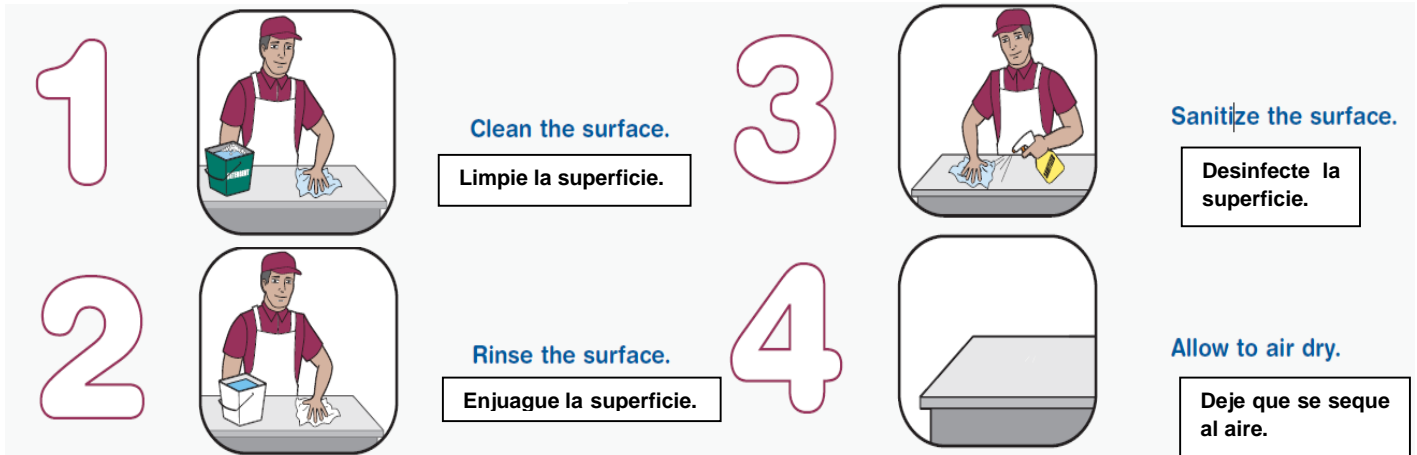
Limpio: Libre de suciedad visible (tierra, desechos, jabón, comida, manchas, materia orgánica [aceite, grasa, etc.]



Sucio



Limpio



CUÁNDO LIMPIAR Y DESINFECTAR:

- Cada vez que use el utensilio
- Cuando interrumpa el trabajo durante una tarea
- Cuando empiece a trabajar con un tipo de alimento diferente
- Tan a menudo como sea posible, pero al menos cada 4 horas si los

La desinfección es la aplicación de calor o productos químicos a una superficie en contacto con alimentos que ha sido adecuadamente lavada (y enjuagada a fondo). Productos químicos de uso común son el cloro y el amonio cuaternario.

Desinfectado: Estéril, que no tiene ninguna contaminación dañina (ni infección ni enfermedad)

LO LIMPIO SE PUEDE VER.

LO DESINFECTADO NO SE PUEDE VER.