

SEGURIDAD EN ALIMENTOS

Luis Orlando Alvarado, CFSM

Curso Certificado en Manejo de Alimentos

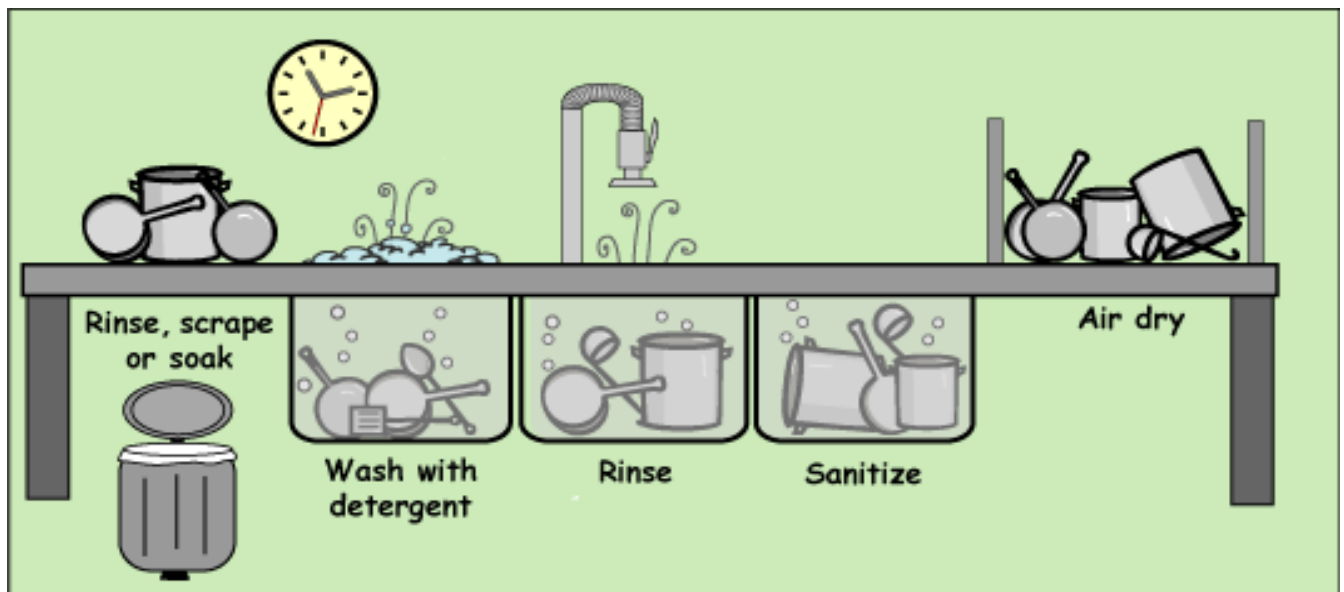
Website: www.seguridadenalimentos.com

Facebook: www.facebook.com/seguridadenalimentosoficial

E-Mail: seguridadenalimentos@gmail.com

Celular: (787) 596-5500

Forma correcta del lavado de platos y utensilios



1. Limpiar los utensilios, raspándolos y enjuagándolos
2. Lavar utensilios a 110 ° F
3. Enjuagar con agua corriente
4. Desinfectar los utensilios por 30 segundos con agua caliente a 171 °F, o usar desinfectante químico
5. Dejar secar al aire - NO SECAR CON PAÑOS DE TELA

Nota:

Puede usarse tiras reactivas para revisar la concentración del químico usado