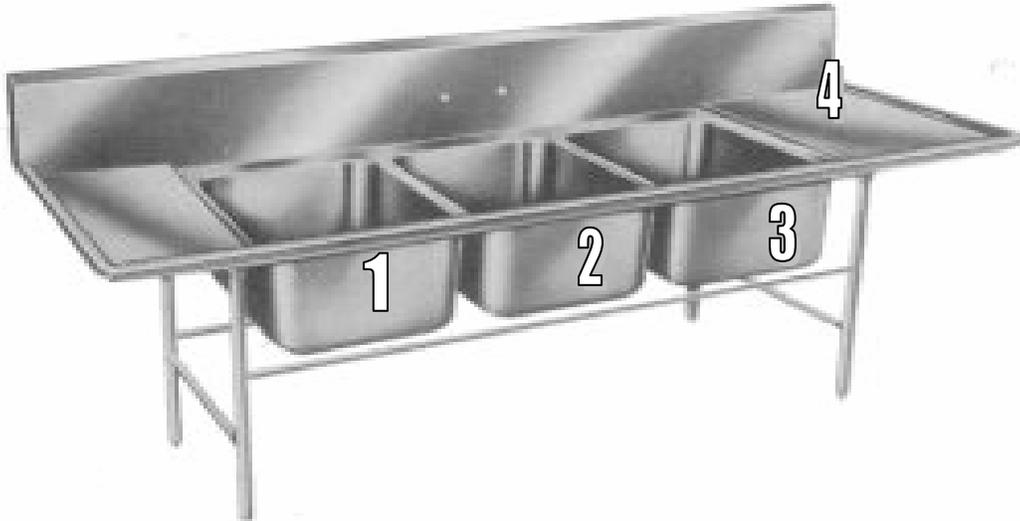


ENVIRONMENTAL HEALTH

Boletín Informativo

PARA: Duenos y operadores de establecimiento de Comida al Menudeo en el Condado de Orange

ASUNTO: Lavar los platos a mano



- 1.** Lavar con agua caliente y jabón aprobado.
- 2.** Enjuagar con agua limpia.
- 3.** Desinfectar con desinfectante aprobado.
▪ (Mide con los papelitos de desinfectante para obtener la cantidad correcto. Cien partes por millón de Cloro O doscientos partes por millón de Amoniaco Cuaternario).
- 4.** Secar los platos limpios al aire.

REGLAS GENERALES:

Cloro: Una tapa de cloro por cada galón de agua.

Amoniaco Cuaternario: Una onza de Amoniaco Cuaternario por cada dos galones de agua.