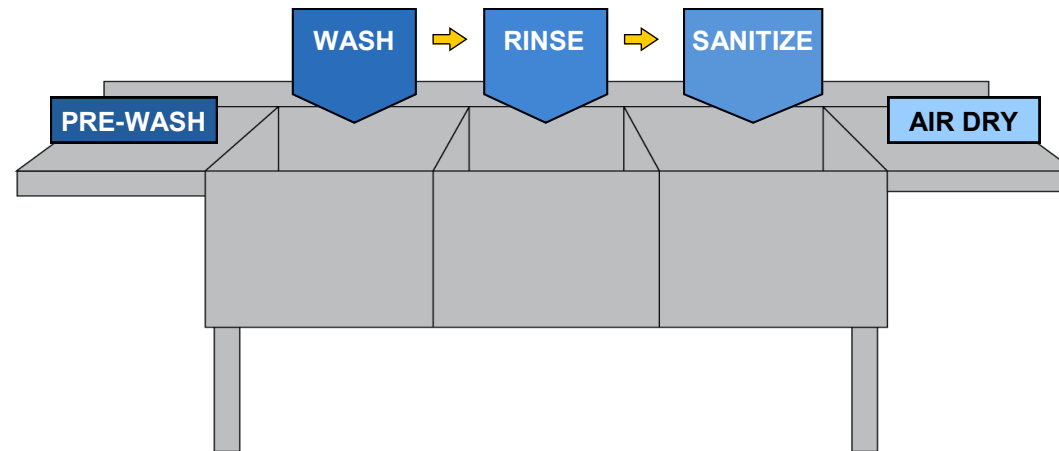


THREE COMPARTMENT SINK DISHWASHING METHOD

Steps to Cleaning and Sanitizing Utensils



PRE-WASH

Before washing dishes, clean and sanitize all work surfaces.

Stack dirty dishes on the drain board nearest the sink used for washing.

Clean, scrape, or soak items as necessary before washing.

WASH

In the first sink:
Wash items in warm water (100°F) and detergent.

RINSE

In the second sink:
Rinse in clear water.

SANITIZER

In the third sink:
Sanitize items in sanitizing solution:
(A) 100 ppm chlorine solution for at least 30 seconds,
(B) 200 ppm quaternary ammonium solution for at least one minute, OR
(C) 25 ppm iodine solution for at least one minute.

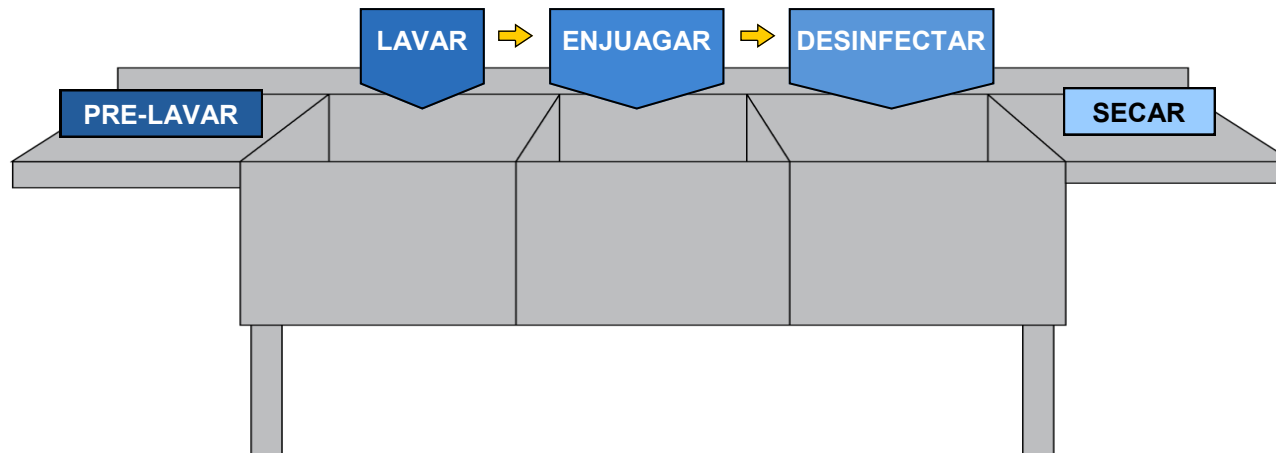
Check sanitizer levels with test strips.

AIR DRY

Finally, **air dry** all items on the drain board closest to the sink used for sanitizing.

LAVADO DE EQUIPO PASOS PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR LOS UTENSILIOS

Metodo para Lavar Platos y Utensilios en un Fregadero de Tres Compartimientos



PRE-LAVAR

Antes de lavar los utensilios, lave y desinfecte todas las superficies en donde va a trabajar.

Ponga los trastes sucios en el escurridor más cercano del compartimiento que se va usar para lavar.

Limpie y/o remoje los artículos lo más que se pueda antes de lavar.

LAVAR

En el primer compartimiento:
Lave los trastes o utensilios en agua tibia (100°F) **con** detergente.

ENJUAGAR

En el segundo compartimiento:
Enjuague en agua sin jabón o detergentes.

DESINFECTAR

En el tercer compartimiento:
Desinfecte y sumerja los utensilios en agua con desinfectante:
(A) 100 ppm para una solución de cloro por un mínimo de 30 segundos,
(B) 200 ppm para una solución de amonio cuaternario por un mínimo de un minute, O
(C) 25 ppm para una solución de yodo por un mínimo de un minuto.

Use las tiras de prueba para verificar los niveles del desinfectante.

SECAR

Finalmente, **seque** todos los utensilios en el escurridor más cercano del compartimiento que se uso para desinfectar.