

Fregadero de Tres Compartimientos



COMO DESINFECTAR

Solución de Cloro

- Temperatura mínima de 75° F - 100° F
- 7-10 segundos en 50 - 100 ppm

Solución de Amonio Cuaternario

- Temperatura mínima 75° F
- 30 segundos en 200 - 400 ppm

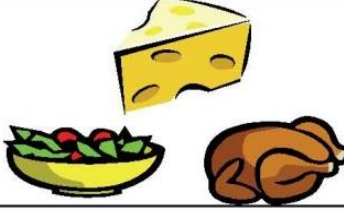
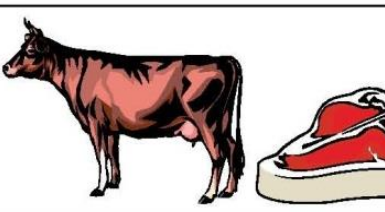
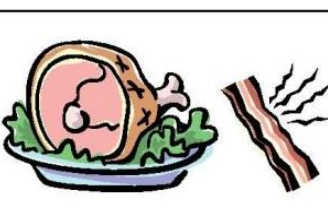
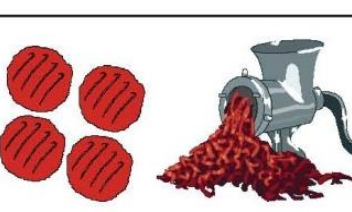
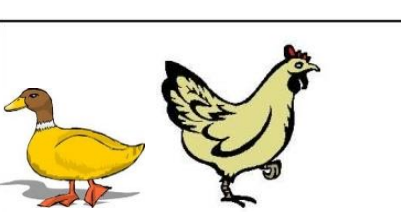
Solución de Yodo

- Temperatura mínima 75° F
- 30 segundos en 12.5 - 25 ppm

Todas las soluciones de desinfectante deben probarse para eficacia utilizando las tiras reactivas Utilice según las instrucciones del fabricante y Las Reglas de Establecimientos de Alimentos de Texas

**Texas Department of State
Health Services**



	Ready-to-Eat Foods, Fully cooked Foods and Produce Alimentos listos para el consumo, cosinados y verduras
	Raw Seafood, Fish, Eggs-145° F Pescado y Mariscos crudo, Huevos
	Raw Steak -145°F Carne de vaca crudo
	Raw Pork -145°F Carne de Puerco crudo
	Raw Ground Beef – 155°F Carne de res molida crudo
	Raw Poultry -165°F (Pollo) Carne de Aves crudo