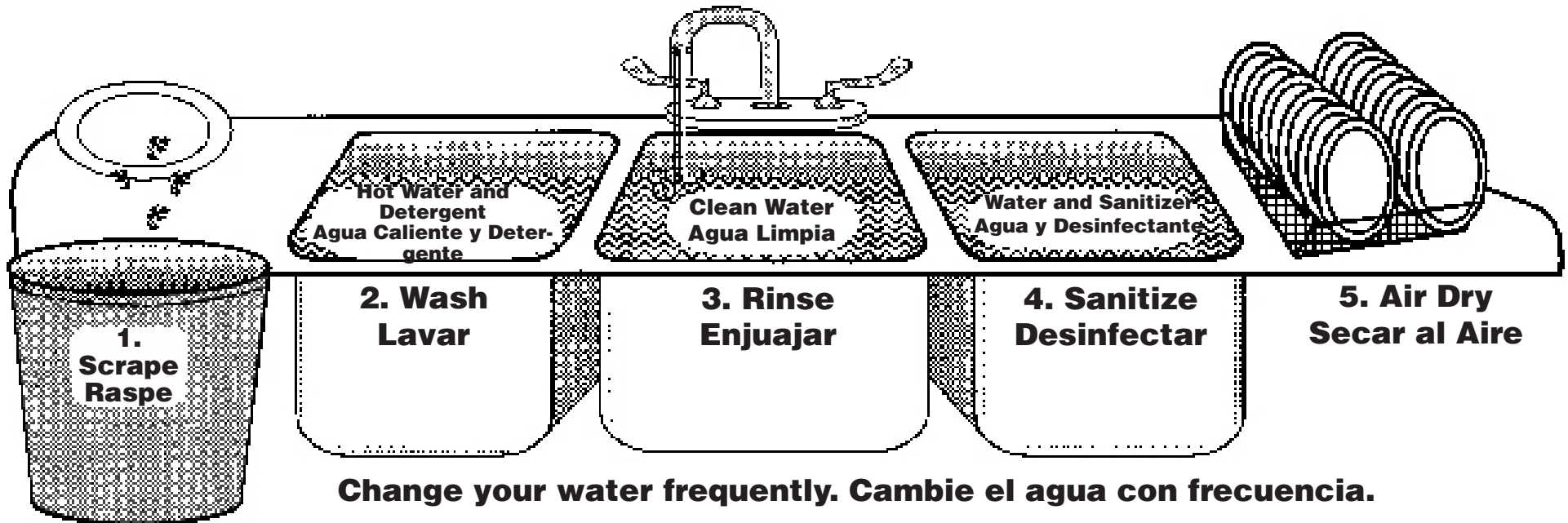


Hand Dishwashing Method

Método de Lavar Platos a Mano



Utensils cannot be sanitized if they are not washed and rinsed.

Los utensilios no pueden ser desinfectados si no son lavados y enjuajados.

Check sanitizer amount with a test kit.

Mida el desinfectante con un equipo de pruebas.

- 1. SCRAPE** all excess food particles off of utensils. **RASPE** el exceso de comida e los untensillos.
- 2. WASH** in water at above 120°F with a good detergent. **LAVE** en agua caliente a una temperatura de 120°F con un buen detergente.
- 3. RINSE** thoroughly in clean hot water. **ENJUAGE** totalmente en agua limpia bien caliente despues de lavar.
- 4. SANITIZE** for one minute immersed in 50 ppm of available chlorine or equivalent in at least 75°F water. **ESTERILIZE** por un minuto en 50 ppm de agua con cloro de 75 grados de temperatura.
- 5. AIR DRY. SECAR AL AIRE.**



Environmental Health
(309) 888-5482
www.mcleancountyil.gov/health