

How often does it need to be cleaned? ¿Con qué frecuencia necesita ser limpiado?

Wash, rinse and sanitize between uses:

Lavar, enjuagar y desinfectar entre usos:



Thermometers
Termómetros



Can openers
Abrelatas



Utensils, knives and cutting boards between raw meat, fish and poultry and ready to eat foods.

Utensilios, cuchillos y tablas entre cortes de carne cruda, pescado, carne de ave y alimentos listos para el consumo.

Clean as often as necessary to prevent buildup:

Limpie con la frecuencia necesaria para evitar la acumulación:

Soda guns, nozzles and holders

Pistolas de soda, boquillas y soportes



Ice machines and ice bins

Máquinas de hielo y contenedores de hielo

Wash, rinse and sanitize surfaces used for potentially hazardous foods at least once every 4 hours including:



Lave, enjuague y desinfecte las superficies utilizadas para alimentos potencialmente peligrosos al menos una vez cada 4 horas, incluyendo:

In-use utensils, knives and cutting boards that are not stored in hot or cold food

Utensilios, cuchillos y tablas de cortar en uso, que no se almacenan en alimentos calientes o fríos



Deli slicers
Rebanadoras de deli

Dicers (black rubber parts and dicer blades)

Cortadoras (piezas de caucho negro y cuchillas o navajas de cortadora)



Wash, rinse & sanitize at least once per day:



Lave, enjuague y desinfecte al menos una vez al día:



Containers and utensils at salad bars and other self-service set-ups.

Contenedores y utensilios en ensaladas y otras configuraciones de autoservicio.