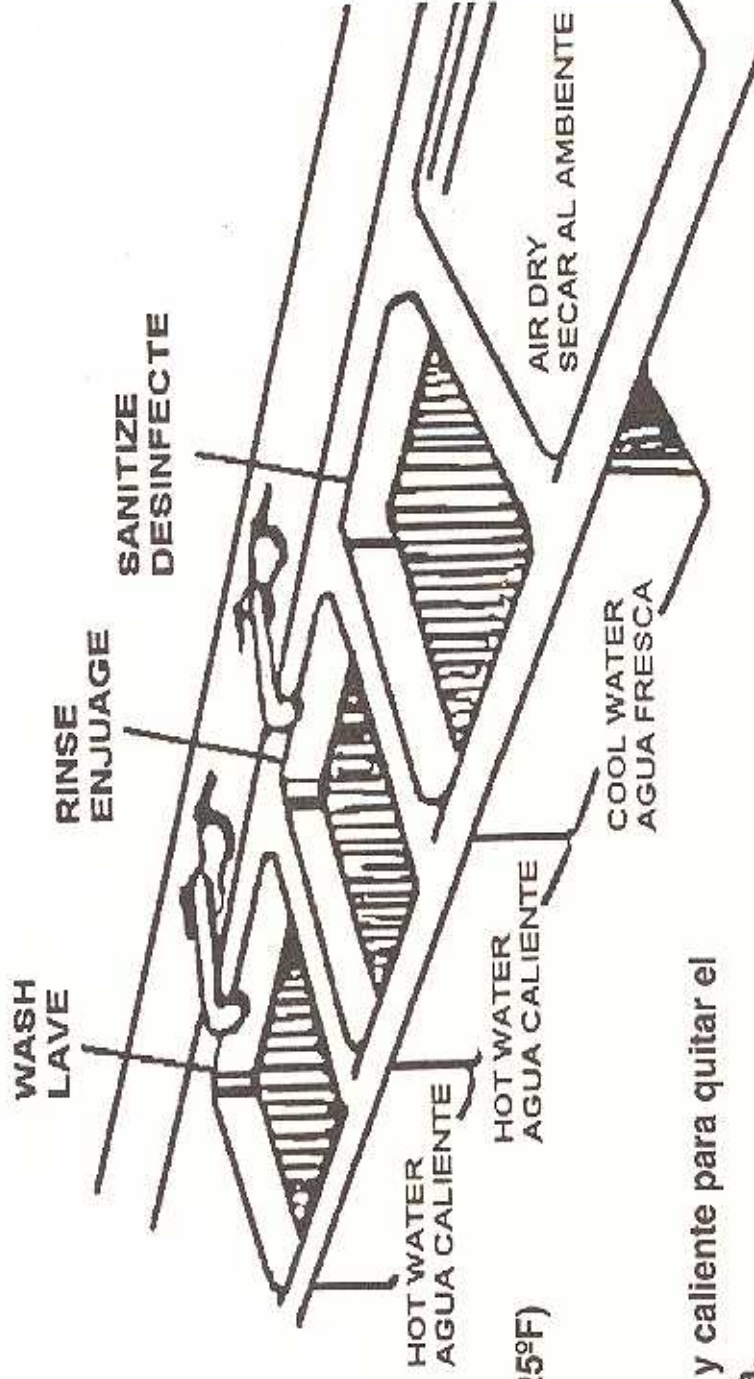


FREGADERO TRIPLA



JOHNSON COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



1. QUITAR la comida de todo utensilio.
2. LAVAR en agua caliente (aproximadamente 110°F-125°F) con detergente hasta que se vean limpios.
3. ENJUAGAR en agua limpia y caliente para quitar el jabon y las migajas de comida.
4. SANITIZAR en agua tibia (como 75°F-100°F) por 30 segundos al minimo con un desinfectante aprobado.
5. SECAR todos los utensilios al ambiente antes de guardar en un lugar que los conserva limpios.

CONCENTRACIONES APROBADAS PARA DESINFECTANTES

CLORO	-----	[50-100 ppm]
AMONIA LIQUIDO	-----	[200 ppm]
YODO	-----	[12.5 ppm]

Provided & distributed by: Johnson County Health Department
86 W. Court St. Franklin, IN 46131