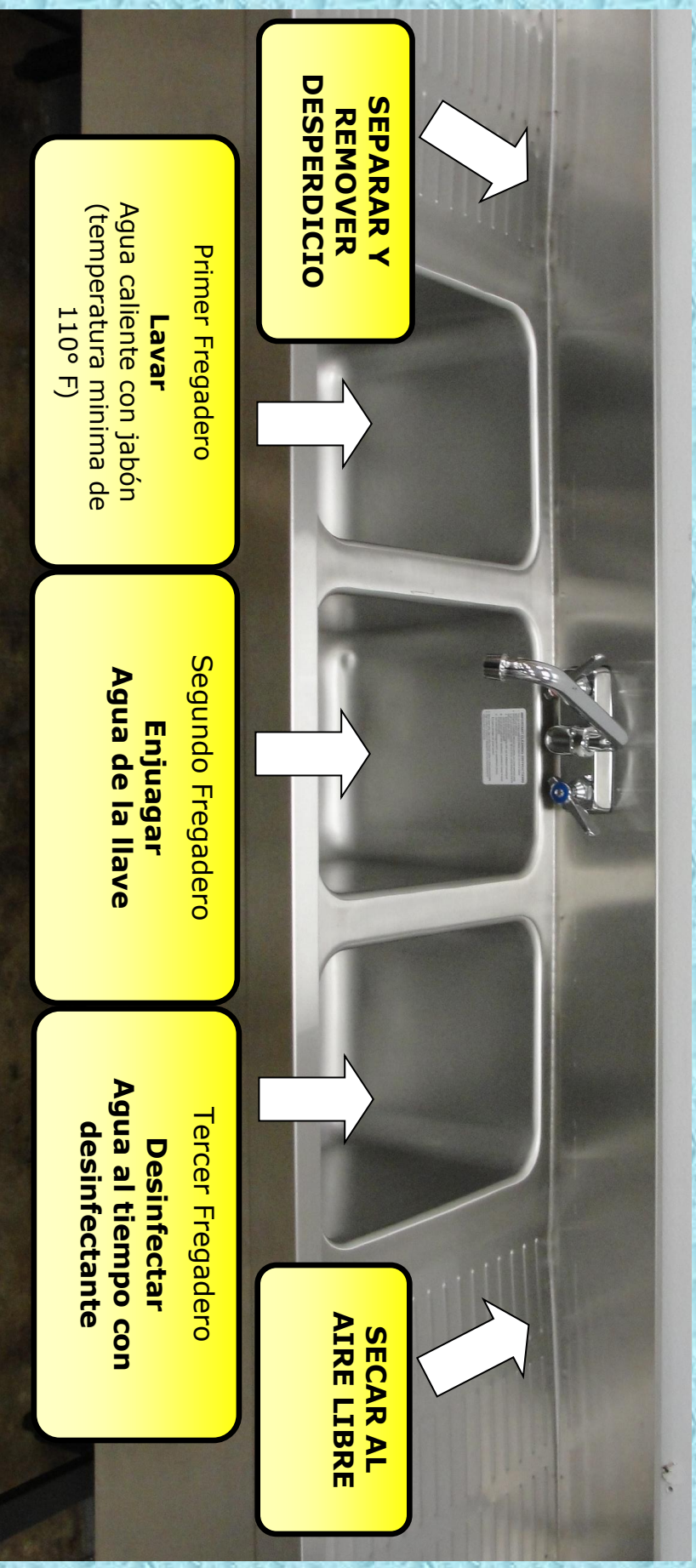


# Fregadero de Tres Compartimientos



**SEPARAR Y  
REMOVER  
DESPERDICIO**

Primer Fregadero

**Lavar**

Agua caliente con jabón  
(temperatura mínima de  
110° F)

**SECAR AL  
AIRE LIBRE**

Segundo Fregadero

**Enjuagar**

Agua de la llave

Tercer Fregadero

**Desinfectar**

Agua al tiempo con  
desinfectante

## 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

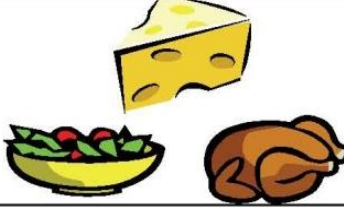

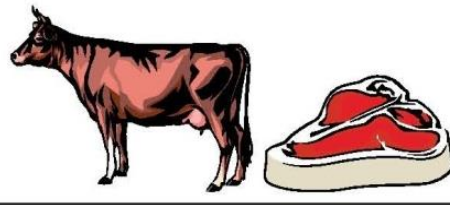
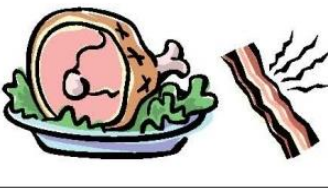
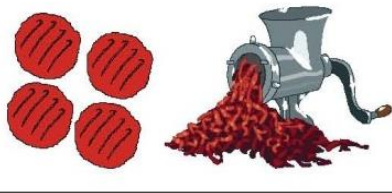
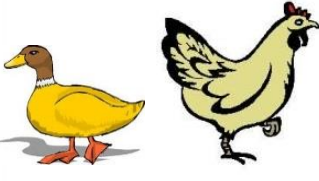
### Solución de Yodo

- 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



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