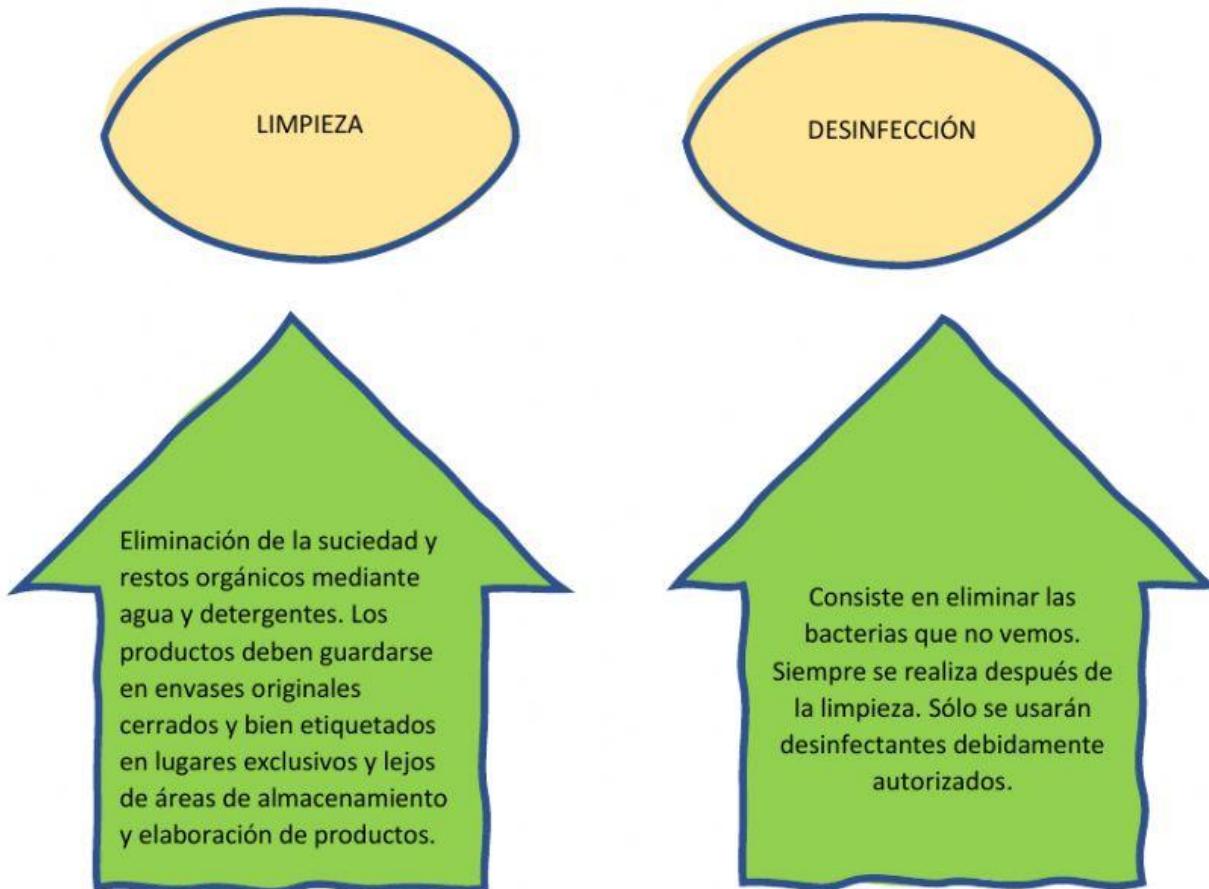


LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Establecer unas normas y unas prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, reducirá considerablemente el desarrollo de gérmenes y la contaminación de alimentos, y así evitar enfermedades de origen alimentario.

UNE CON FLECHAS EL CONCEPTO CON SU CORRESPONDIENTE DEFINICIÓN.



NUMERA LOS PASOS PARA UNA CORRECTA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFÍCIES DE TRABAJO.

- Aplicar un producto detergente respetando sus instrucciones de uso.
- Primero de todo , retirar la suciedad más visible
- Aclarar con abundante agua.
- Aplicar un producto desinfectante respetando también sus instrucciones de uso.
- Enjuagar con agua caliente.
- Aclarar si así lo requiere el producto utilizado
- Secar en caso de que sea necesario según el tipo de producto y superficie.