

Cleaning VS. Sanitizing

There's a big difference between cleaning and sanitizing. Cleaning removes food and other types of soil from a surface such as a countertop or plate. Sanitizing reduces the number of pathogens on the clean surface to safe levels. To be effective, cleaning and sanitizing must be a 5-step process.



1 SCRAPE OR REMOVE
FOOD FROM THE SURFACE

2 WASH THE SURFACE

3 RINSE THE SURFACE

4 SANITIZE THE SURFACE

5 ALLOW THE SURFACE
TO AIR DRY

WHEN TO CLEAN & SANITIZE

Everything in your operation must be kept clean, but any surface that comes into contact with food must be cleaned AND sanitized. These surfaces must be washed, rinsed, and sanitized:

- Each time you use them.
- When you are interrupted during a task.
- After handling different raw TCS fruits and vegetables.
- When you begin working with a different type of food.
- As often as possible, but at least every four hours if items are in constant use.

For more information and resources on food safety, visit:

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF).
All rights reserved. ServSafe® and the ServSafe logo are trademarks of NRAEF.
National Restaurant Association® and arc design are trademarks of the National Restaurant Association.



Limpiar vs. Sanitizar

Hay una gran diferencia entre limpiar y sanitizar. La limpieza elimina los restos de alimentos y suciedad que hay en una superficie, por ejemplo, de un mostrador o de un plato. La sanitización reduce a niveles seguros la cantidad de patógenos que hay en una superficie. Para ser eficaz, la limpieza y sanitización deben ser un proceso de 5 pasos.



- 1** RASPE O ELIMINE LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS DE LA SUPERFICIE
- 2** LAVE LA SUPERFICIE
- 3** ENJUAGUE LA SUPERFICIE
- 4** SANITICE LA SUPERFICIE
- 5** DEJE QUE LA SUPERFICIE SE SEQUE AL AIRE

CUÁNDO LIMPIAR Y SANITIZAR

En su establecimiento todo debe estar limpio, pero todas las superficies que entran en contacto con los alimentos se deben limpiar Y sanitizar. Estas superficies se deben lavar, enjuagar y sanitizar:

- Cada vez que las usa.
- Siempre que haya una interrupción en la tarea.
- Después de manejar diferentes frutas y vegetales TCS crudos.
- Si ha estado trabajando con diferentes tipos de alimentos.
- Lo más frecuente posible, pero por lo menos cada cuatro horas si los artículos están en uso constante.

Para obtener más información y recursos sobre la seguridad alimentaria, visite:

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF).
Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de la NRAEF.
National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de la National Restaurant Association.

