

Limpie totalmente su establecimiento

Manteniendo su establecimiento completamente limpio y sanitizado, ayudará a prevenir la contaminación de los alimentos. También impedirá que las plagas (otra fuente de contaminación) entren a su establecimiento.

Las plagas no prosperan ni se multiplican en un ambiente limpio.



Limpie inmediatamente los derrames de alimentos y bebidas, incluyendo migajas y restos de comida.



Limpie los baños y las tazas del baño con la frecuencia necesaria.



Mantenga limpias las áreas de vestuarios y de descanso.



Mantenga limpios y secos los implementos y productos de limpieza.



Ponga en ganchos los trapeadores mojados, las escobas y los cepillos, no en el piso. Deje que se sequen al aire.



Vacíe los baldes que tengan agua.

No te cuelgues

Instrucciones: encierre en un círculo la letra de la figura que muestra la manera correcta de almacenar los trapeadores y los cepillos.

A



B



Almacenamiento correcto

Instrucciones: decida si Abigail almacenó correctamente todos los objetos en el armario de los implementos de limpieza. Si no se almacenaron correctamente, use el espacio provisto para explicar lo que ella hizo mal.



