

¿Quién?



Empleados Trabajando con Alimentos y Superficies/Utensilios que Tienen Contacto con Alimentos

¿Qué?



Identificar Cuando se Debe de Lavar y Como se Debe de Lavar las Superficies/ Utensilios que Tienen Contacto con Alimentos

¿Cuándo?



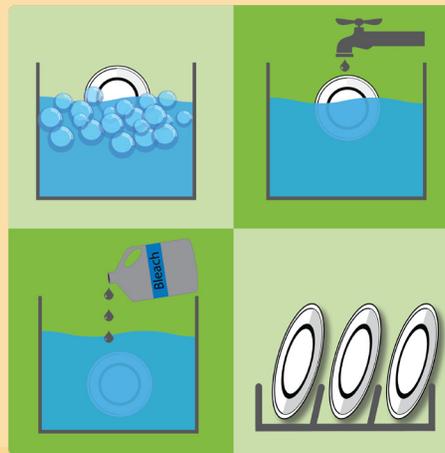
Por lo Menos Cada 4 horas y lo que sea Necesario Para Prevenir Contaminación

¿Dónde?



Solo en Lavados Aprobados

¿Cómo?



Lave, Enjuague, Desinfecte y Deje a Secar al Aire

¿Corrección?



Vuelva a Lavar, Reponer, Repare etc