

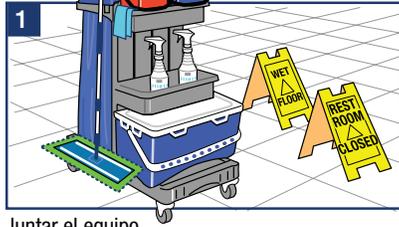
Cocina /Limpieza de áreas de Preparación de Comida



Provided by:



1890 Chrysler Dr.
Belvidere, IL 61008
815-547-3737
sales@2hdi.com
www.HDi3.com



1 Juntar el equipo.



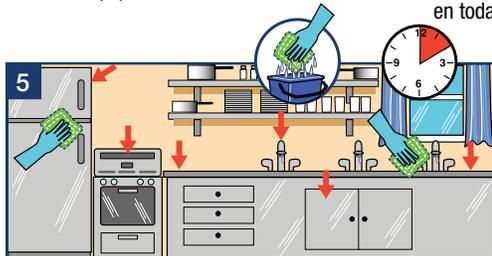
2 Colocar letreros de pisos mojados en todas las entradas.



3 Utilizar el equipo de protección personal.



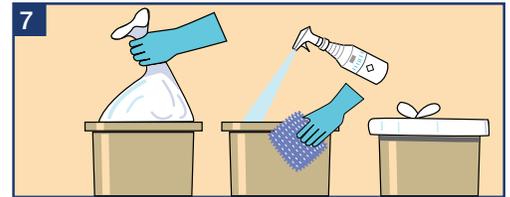
4 Levantar la basura grande del piso. Colocar en los basureros.



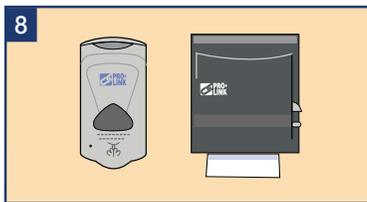
5 Desinfectar mesadas, refrigerador y superficies horizontales usando trapo verde. ¡NO REPASAR!



6 Limpiar todos los espejos y marcos de fotos con trapo azul y limpiavidrios.



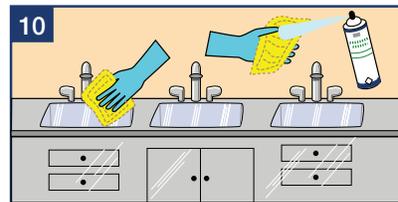
7 Vaciar los tachos de basura. Remover la bolsa. Desinfectar el tacho, reemplazar y amarrar la bolsa. Devolver el tacho de basura a su lugar original.



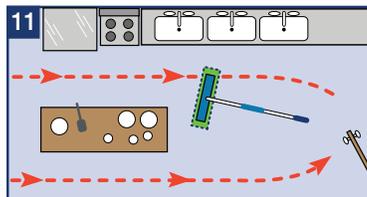
8 Reabastecer materiales.



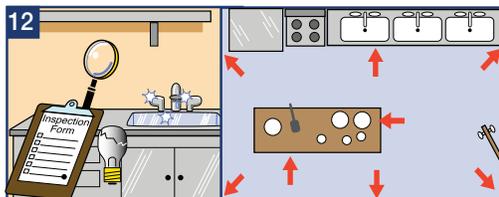
9 Volver a aplicar desinfectante sobre mesadas, refrigerador y otras superficies horizontales utilizando trapo húmedo. Repasar para limpiar.



10 Rociar limpiador de acero inoxidable sobre trapo amarillo LIMPIO. Limpiar fregaderos.



11 Desinfectar el piso con trapeador verde. Trabajar desde el área más alejada hacia la puerta.



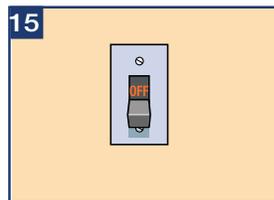
12 Inspeccionar su trabajo y reportar arreglos necesarios.



13 Chequear si hay manchas en las placas de las puertas. Limpiar con limpiador de acero inoxidable y trapo amarillo LIMPIO.



14 Sacarse los guantes y descartarlos adecuadamente. Volver más tarde por los letreros de pisos mojados.



15 Apagar las luces.