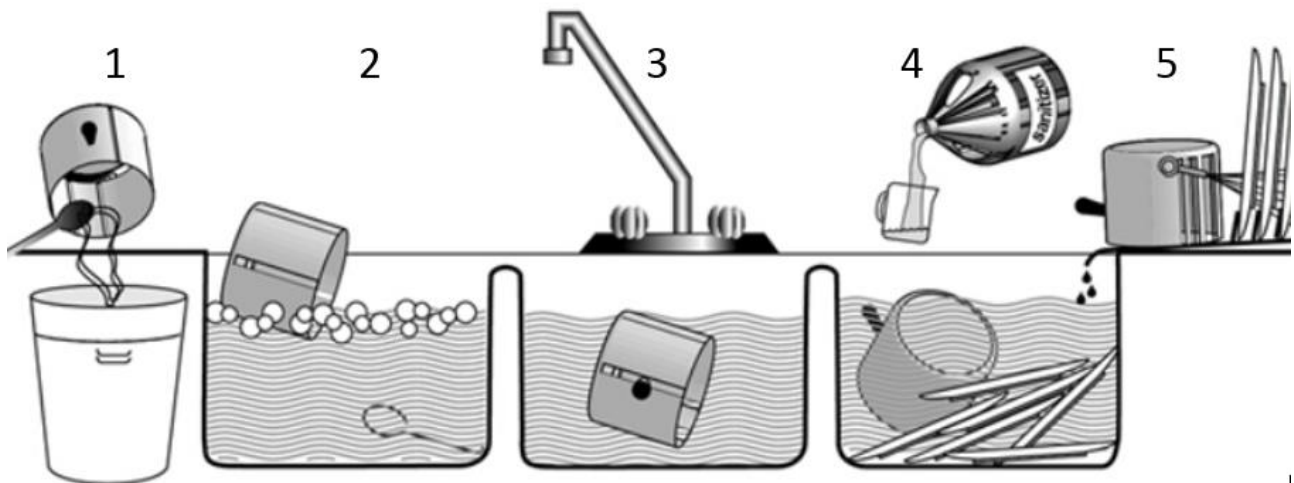


# Warewashing

1. SCRAPE food from utensils.
2. WASH in clean soapy water.
3. RINSE in clean warm water.
4. SANITIZE for at least 10 seconds.
5. AIR DRY utensils.



# Procedimiento adecuado para lavar platos a mano

1. RASPE los alimentos de los utensilios.
2. LAVE en agua limpia y jabonosa.
3. ENJUAGUE en agua limpia y tibia.
4. ESTERILICE por lo menos de diez segundos.
5. SEQUE AL AIRE los utensilios.

