



LIMPIEZA DEL ESPACIO ALIMENTARIO POR ETAPAS

ORDENAR



- PONER CADA COSA EN SU LUGAR
- ACONDICIONAR EL ESPACIO POR MADRES Y PADRES DE FAMILIA



LIMPIAR

- RETIRAR SUCIEDAD O MUGRE VISIBLE, BARRER, CEPILLAR Y LIMPIAR CON DETERGENTE
- NO DESTRUIAMOS MICROBIOS

DESINFECTAR



- MATAR LOS MICROBIOS PELIGROSOS O INACTIVAR VIRUS, BACTERIAS, HONGOS
- CON AGUA CALIENTE Y DESINFECTANTE



REFERENCIA:
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

