

## How often does it need to be cleaned? *¿Con qué frecuencia necesita ser limpiado?*

Wash, rinse and sanitize between uses:  
*Lavar, enjuagar y desinfectar entre usos:*



Thermometers  
*Termómetros*



Can openers  
*Abrelatas*



Utensils, knives and cutting boards between raw meat, fish and poultry and ready to eat foods.

*Utensilios, cuchillos y tablas entre cortes de carne cruda, pescado, carne de ave y alimentos listos para el consumo.*

Wash, rinse & sanitize at least once per day:  
*Lave, enjuague y desinfecte al menos una vez al día:*



Containers and utensils at salad bars and other self-service set-ups.

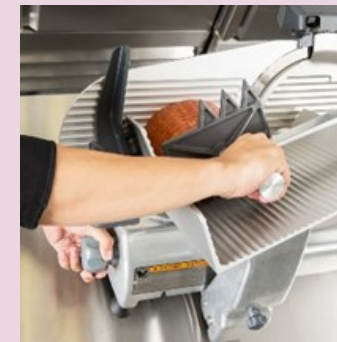
*Contenedores y utensilios en ensaladas y otras configuraciones de autoservicio.*



Wash, rinse and sanitize surfaces used for potentially hazardous foods at least once every 4 hours including:  
*Lave, enjuague y desinfecte las superficies utilizadas para alimentos potencialmente peligrosos al menos una vez cada 4 horas, incluyendo:*



In-use utensils, knives and cutting boards that are not stored in hot or cold food  
*Utensilios, cuchillos y tablas de cortar en uso, que no se almacenan en alimentos calientes o fríos*



Deli slicers  
*Rebanadoras de deli*



Dicers (black rubber parts and dicer blades)  
*Cortadoras (piezas de caucho negro y cuchillas o navajas de cortadora)*

Clean as often as necessary to prevent buildup:  
*Limpie con la frecuencia necesaria para evitar la acumulación:*



Soda guns, nozzles & holders  
*Pistolas de soda, boquillas y soportes*



Ice machines & ice bins  
*Máquinas de hielo y contenedores de hielo*