

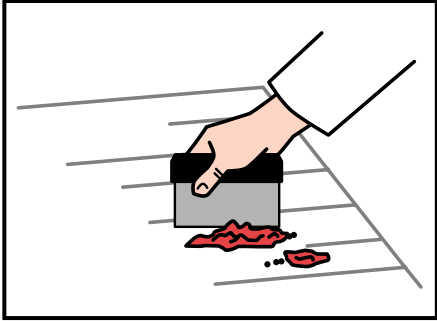
# FOOD SERVICE SANITATION

## MEATROOM CLEANING PROCEDURES - DAILY

FS

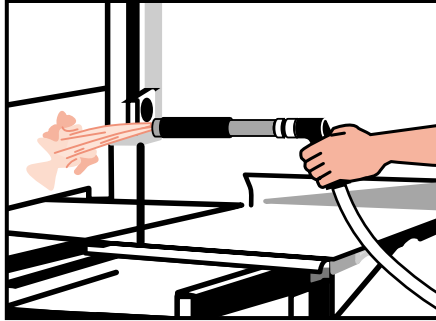
### CUTTING BOARDS, TABLES AND EQUIPMENT

1



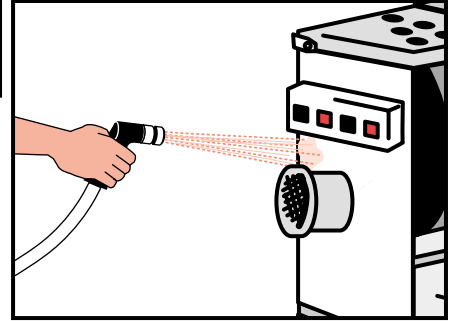
First, rough clean (where needed) with a metal scraper to remove heavy soils.

2



Apply Meatroom Degreaser with a foam gun. Let work for (3) minutes and scrub. Rinse away foam/soil.

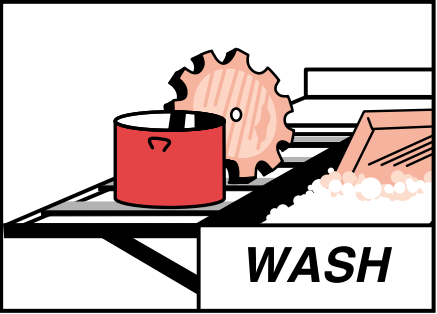
3



Apply a final spray of Sanitizer diluted per label instructions. No rinse required.

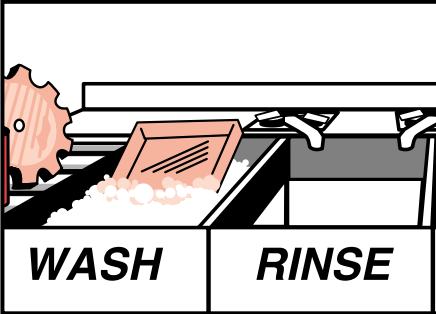
### UTENSILS AND EQUIPMENT PARTS

1



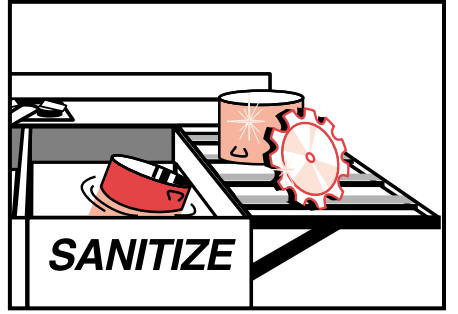
All utensils, machine parts, and pans should be cleaned daily.

2



Using the triple sink method, fill first tub with Liquid Detergent at 1/2 oz. per gallon of hot water. Wash all parts and utensils here.

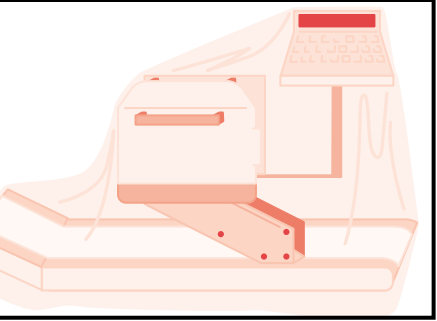
3



Fill second sink with clear hot rinse water. Fill third sink with Sanitizer from sanitizer gun or sink proportioner. Immerse all parts in sanitizer for (5) minutes. Let sanitized parts air dry on a clean, sanitized table.

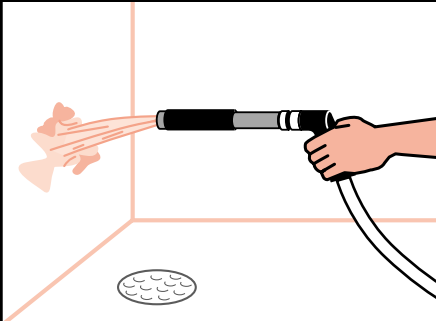
### FLOORS AND WALLS

1



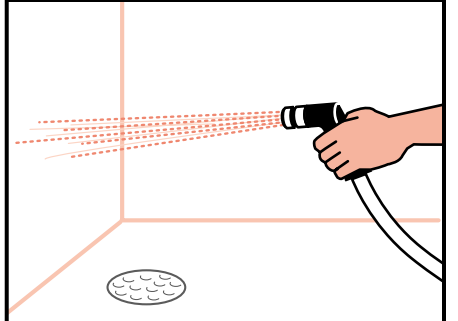
Remove all food products and movable objects from area. Cover all sensitive equipment with plastic tarps. Sweep up trash.

2



Apply Meatroom Degreaser with foam gun. Let foam work for at least (3) minutes. Agitate with deck brush if needed. Rinse with water.

3



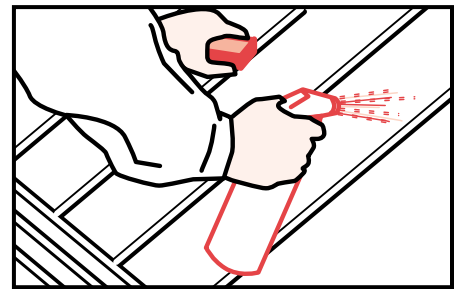
Squeegee off water, degreaser and soil mixture. Apply a final spray of Sanitizer diluted per label instructions. No rinse required.

## MEATROOM CLEANING PROCEDURES - WEEKLY

### COOLER AND DISPLAY CASES

1

Remove all meat from cooler or display case before cleaning. Apply Meatroom Degreaser manually with brush or using foam gun. Let foam work for (3) minutes and scrub. Rinse foam away with hot water. Next, spray apply Sanitizer diluted per label instructions.



**ESSENTIAL INDUSTRIES**

© 2001 Essential Industries, Inc. J231

MERTON, WISCONSIN 53056-0012 • USA  
(800) 551-9679 • (262) 538-1122

www.essind.com

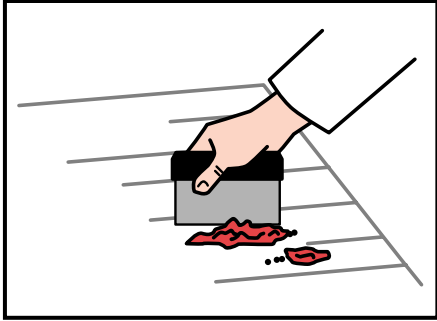
# DESINFECCION DE LOS SERVICIOS COMESTIBLES

## SISTEMA DE LIMPIEZA EN AREAS DE PROCESAMIENTO DE CARNE Y ALIMENTOS - DIARIO

FS

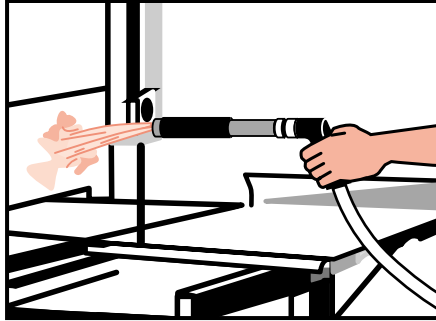
### MESAS DE CORTAR, MOSTRADORES Y EQUIPOS

1



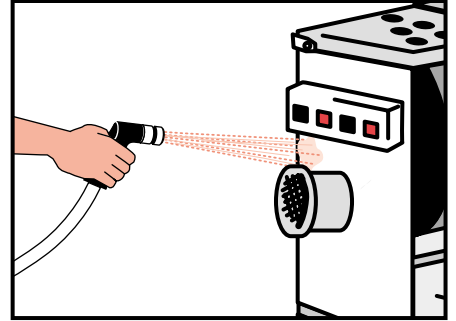
Limpie con un raspador de metal todas las áreas muy sucias.

2



Aplique el Limpiador Desengrasante con la pistola de espuma. Deje que la espuma esté en contacto con la superficie por lo menos (3) minutos. Enjuague la superficie limpia.

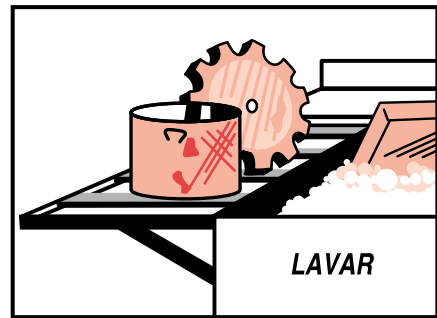
3



Aplique un atomizado de Sanitizador diluido según las instrucciones de la etiqueta. No enjuague es necesario.

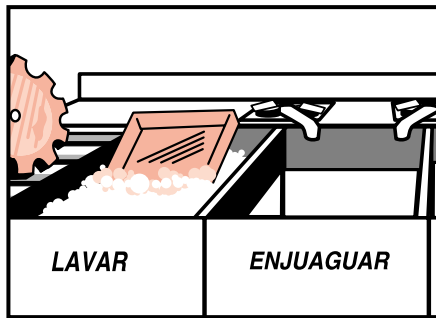
### UTENSILIOS Y PARTES DEL EQUIPO

1



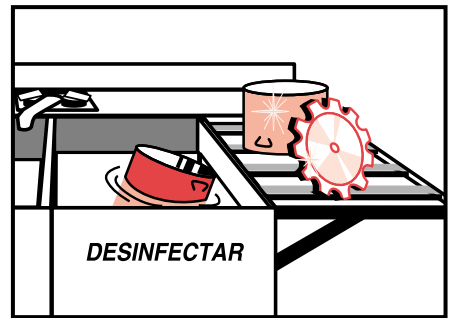
Todos los utensilios y partes de la maquinaria se deben de limpiar diariamente.

2



Utilizando 3 fregaderos, ilene el primer fregadero con agua y Detergente diluido a 1/2 onza por galon. Lave todas las partes y los utensilios en éste fregadero.

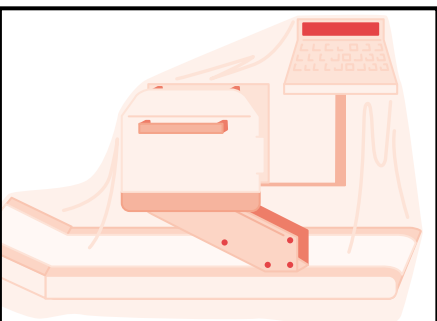
3



Llene el segundo fregadero con agua limpia. Llene el tercer lavabo de Sanitizador de la pistola santizadora o del proporcionador. Después de enjuagadas todas las partes, sumérjalas en el tercer fregadero por (5) minutos. Déjelo secar al aire.

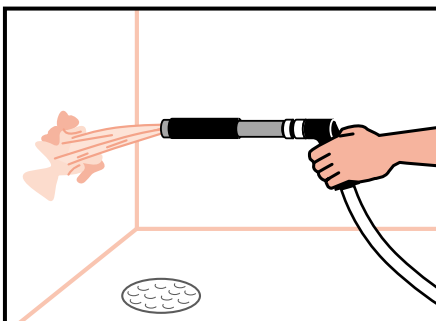
### PISOS Y PAREDES

1



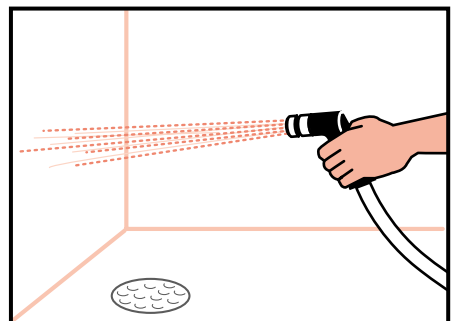
Remueva todos los alimentos y partes móviles del área que se vá a limpiar. Cubra todos los equipos sensitivos con plástico. Barra y recoja toda la suciedad.

2



Aplique el Limpiador Desengrasante con la pistola de espuma. Deje que la espuma esté en contacto con la superficie por (3) minutos. Utilice un cepillo sí es necesario. Enjuague con agua.

3



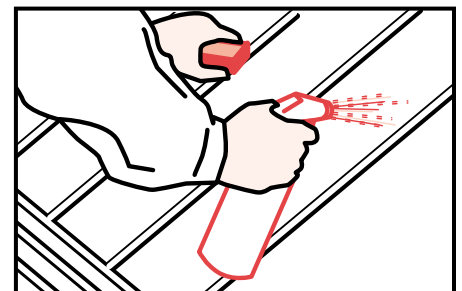
Enjuague la superficie con agua limpia. Aplique un atomizado de Sanitizador diluido según las instrucciones de la etiqueta. No enjuague es necesario.

## SISTEMA DE LIMPIEZA EN AREAS DE PROCESAMIENTO DE CARNE Y ALIMENTOS - SEMANALMENTE

### REFRIGERANTE Y PARRILLAS

1

Remueva toda la carne del refrigerante o caso del despliegue antes de limpiarlo. Aplique el producto Desengrasante con cepillo o pistola para espuma. Deje que la espuma trabaje por 3 minutos y trótelo mas. Enjuague con agua caliente. Aplique un atomizado de Sanitizador diluido según las instrucciones de la etiqueta.



**ESSENTIAL INDUSTRIES**

© 2001 Essential Industries, Inc. J231

MERTON, WISCONSIN 53056-0012 • USA  
(800) 551-9679 • (262) 538-1122

[www.essind.com](http://www.essind.com)