ARE YOU ***REALLY*** SANITIZING?

Common practices, when not done properly, can cause Food Code Violations, cross-contamination and ultimately foodborne illness.
Las prácticas comunes, cuando no se realizan correctamente, pueden causar violaciones del Código de Alimentos, contaminación cruzada y, en última instancia, enfermedades transmitidas por los alimentos.

TEST YOUR SANITIZING IQ

WHAT'S WRONG

FAIL

Sanitizing a dirty food contact surface before cleaning it.
Desinfectar una superficie sucia de contacto con alimentos antes de limpiarla.

FAIL

Disinfecting a food contact surface without rinsing it.
Desinfectar una superficie de contacto con alimentos sin enjuagarlo.

FAIL

Sanitizing solution in red bucket is below the proper concentration.
La solución desinfectante en el cubo rojo está debajo la concentración adecuada.

MAKE IT RIGHT

PASS

Clean the surface to remove food particles, fats, grease, and oils before sanitizing.
Limpie la superficie para eliminar particulas de comida, grasa y aceites antes de desinfectar.

PASS

If a bleach or disinfectant is used to sanitize a food contact surface, it needs to be rinsed with potable water.
Si se usa un blanqueador o desinfectante para desinfectar una superficie de contacto con alimentos, necesita enjuagarse con agua potable.

PASS

Proper sanitizing solution concentration in red bucket should be maintained at all times per manufacturer's instructions.
Concentración adecuada de solución desinfectante en el cubo rojo debe mantenerse en todo momento según las instrucciones del fabricante.

sani PROFESSIONAL

Flip page for more information.

sani PROFESSIONAL Sani Pro active™ HOW TO USE
FOOD SAFETY COMPLIANCE AIDS

saniprofessional.com

TEST YOUR SANITIZING IQ

WHAT'S WRONG

FAIL

Reusable towel is left or stored outside the sanitizing solution after use.
La toalla reutilizable se deja o almacena fuera del solución desinfectante después de su uso..

FAIL

Wiping a food contact surface or equipment immediately to dry the wet surface after spraying/wiping surface with sanitizer solution.
Limpiar una superficie o equipo en contacto con alimentos inmediatamente para secar la superficie húmeda después rociar / limpiar la superficie con una solución desinfectante.

FAIL

Food contact surface not cleaned and sanitized after each use.
Superficie de contacto con alimentos no limpiada y desinfectado después de cada uso.

MAKE IT RIGHT

PASS

Reusable towel is 'immersed in' or 'returned to' sanitizing solution after each use.
La toalla reutilizable está "sumergida" o Solución d esinfectante "regresada a" después de cada uso.

PASS

After sanitizing a food contact surface or equipment, allow to sit for recommended time per the manufacturer's instructions to ensure sanitation, then let air dry.
Después de desinfectar una superficie de contacto c on alimentos o equipo, dejar reposar por recomendado tiempo según las instrucciones del fabricante para garantizar el saneamiento, luego deje secar al aire.

PASS

Food contact surface must be cleaned, then sanitized after each use and following any activity when cross-contamination may have occurred.
La superficie de contacto con alimentos debe l impiarse, luego desinfectado después de cada uso y después de cualquier actividad cuando la contaminación cruzada puede ha ocurrido.

OR, Simply make it Right each time…

by using Sani Professional® No-Rinse Sanitizing Multi-Surface Wipes!

- Eliminate human error: No mixing, measuring or rinsing
- Guaranteed: Releases right level of quat every time.
- Simple to use: Cleans & Sanitizes
- Convenient for staff: **Wipe. Toss. Done!™**

sani PROFESSIONAL

FOOD SAFETY is our Passion.
Making it **SIMPLE** is our Mission.

sani PROFESSIONAL Sani Pro active™ FOOD SAFETY COMPLIANCE AIDS

saniprofessional.com

49784v16