

# 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**



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

**FAIL**



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

### MAKE IT RIGHT

**PASS**



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

**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.*

**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.*



Flip page for more information.



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 con 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 limpiarse, 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!**™



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



saniprofessional.com