Culinary Cultivations

Registro de desinfección de la máquina de hielo

Fecha	Hora	Limpiado	Sanitizado	Iniciales	Inspeccionado

La máquina de hielo debe vaciarse por completo al menos una vez al mes y completamente lavada, enjuagada desinfectada y secada al aire, asegurando que no exista suciedad o moho. Después de que la máquina de hielo haya sido inspeccionada, se puede encender para rellenarse para su uso.