



# Limpieza y Desinfección

## (Cleaning and Sanitizing)

La limpieza y/o desinfección de herramientas y equipos (es decir, utensilios de compostaje, contenedores de cosecha, superficies de contacto con alimentos, área de empaque, refrigeradores/almacenamiento, etc.) se debe completar con la frecuencia necesaria.

Nombre y dirección de la granja:

Fecha	Hora	Superficie, herramientas y/o equipos	¿Limpiados o desinfectados?	Productos utilizados	¿Limpiado por? (iniciales)

Revisado por:

Fecha:



THE  
UNIVERSITY  
OF RHODE ISLAND  
COLLEGE OF  
THE ENVIRONMENT  
AND LIFE SCIENCES



Programa de Seguridad de Productos Agrícolas de RI  
Para más información llame al 401-222-2781. Puede encontrar copias adicionales de este registro visitando:  
[uri.edu/foodsafety/producesafetytraining](http://uri.edu/foodsafety/producesafetytraining)