

# Equipo / Utensilios - Registro para Limpiar

**FECHA:**

Instrucciones: Equipos y utensilios deben ser lavados, enjuagados, y desinfectados durante todo el día por los menos cada 4 horas cuando se usa en contacto con los alimentos potencialmente peligrosos; y cada vez que hay un cambio entre trabajar con alimentos crudos y alimentos 'listo para comer'; y cualquier momento en que las superficies en contacto con los alimentos secontaminen.

Artículo	Tiempo del Primer Uso	Dentro de 4 Horas Después del Uso	Dentro de 4 Horas Después del Uso	NOMBRE	FIRMA
Cortadora de Embutidos	7 AM	10:30 AM	2:30 PM	Juan Nadie	<i>Juan Nadie</i>

**SAMPLE LOG (MUESTRA DE REGISTRO)**