



# County of San Diego

## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH FOOD AND HOUSING DIVISION

5500 Overland Ave., San Diego, CA 92123 (858) 505-6900 FAX (858) 505-6998 [www.sdcdeh.org](http://www.sdcdeh.org)



### Manual Washing, Rinsing and Sanitizing

You can use a warewashing sink to manually wash, rinse and sanitize food preparation equipment and utensils as long as it meets the minimum requirements listed below. This guide will help you properly set up your sink for manual washing, rinsing and sanitizing.

#### **WAREWASHING SINKS MUST HAVE:**

- At least three compartments: the first one to wash, the second to rinse and the third to sanitize utensils and equipment.
- Compartments that are large enough to completely submerge the largest piece of equipment and/or utensils.

#### **WASH - COMPARTMENT USED FOR WASHING MUST:**

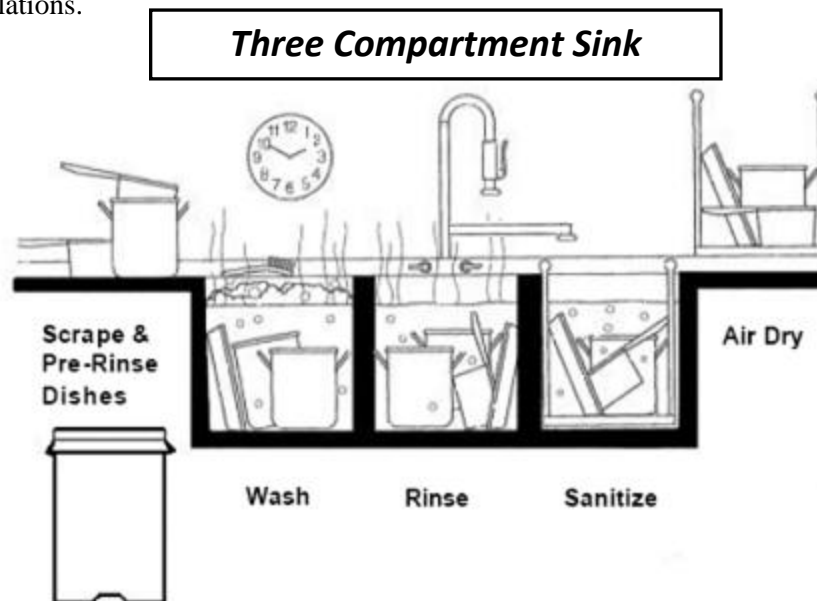
- Contain a wash solution of detergent, or other cleaning agent in the proper concentration, mixed according to the label instructions provided by the manufacturer.
- Maintain the wash solution at a temperature of at least 100°F (38°C) or at the temperature specified on the manufacturer's label instructions. To maintain this temperature in the wash solution, the water coming out of the sink's faucet should have a minimum temperature of 110°F or (43°C).

#### **RINSE - COMPARTMENT USED FOR RINSING MUST BE:**

- Filled with water that is maintained hot and clear.
- Refilled if water gets cloudy.

#### **SANITIZE - COMPARTMENT USED FOR THE FINAL SANITIZING RINSE MUST BE FILLED WITH A SANITIZER THAT IS:**

- Approved for use in food facilities and used according to the manufacturer's instructions on the product label.
- One of the following solutions used in the specified concentration and contact time for the final rinse.
  - A solution of 100 ppm available chlorine solution for 30 seconds.
  - A solution of 25 ppm available iodine for one minute.
  - A solution of 200 ppm quaternary ammonium for one minute.
  - Water of at least 171°F (77°C) for 30 seconds.
  - A solution of ozone that meets the requirements of Section 180.940 of Title 40 of the Code of Federal Regulations.
  - Any other chemical sanitizer that meets the requirements of Section 180.940 of Title 40 of the Code of Federal Regulations.





# County of San Diego

## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH FOOD AND HOUSING DIVISION

5500 Overland Ave., San Diego, CA 92123 (858) 505-6900 FAX (858) 505-6998 [www.sdcdeh.org](http://www.sdcdeh.org)



### **Lavado, Enjuague y Desinfección Manual**

Puede utilizar un compartimiento de lavado para lavar y desinfectar el equipo de preparación de alimentos y utensilios de cocina, siempre y cuando cumpla con los requisitos mínimos que describimos a continuación. Esta guía le ayudará a configurar correctamente su fregadero para el lavado y desinfección manual.

#### **EL FREGADERO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEBE TENER:**

- Por lo menos 3 compartimentos: el primero para lavar, el segundo para enjuagar, y el tercero para desinfectar los utensilios y el equipo.
- Compartimentos que sean lo suficientemente grandes para sumergir completamente la pieza de equipo y/o utensilio más grande.

#### **LAVADO –EL COMPARTIMIENTO QUE USE PARA EL LAVADO DEBE DE:**

- Contener una solución de detergente de lavado, o algún otro agente de limpieza en la concentración adecuada, mezclada en acuerdo con las instrucciones del fabricante en la etiqueta del producto.
- Mantener la solución de lavado a una temperatura de por lo menos 100°F (38°C) o a la temperatura especificada en las instrucciones de la etiqueta del producto. Para mantener esta temperatura en la solución de lavado, el agua que sale de la llave del fregadero debe tener una temperatura mínima de 110°F o (43°C).

#### **ENJUAGUE – EL COMPARTIMIENTO QUE USE PARA EL ENJUAGUE DEBE SER:**

- Llenado de agua que se mantenga caliente y clara.
- Rellenados si el agua se pone turbio/nubosa.

#### **DESINFECCIÓN – EL COMPARTIMIENTO QUE USE PARA EL ENJUAGUE FINAL DE DESINFECCIÓN DEBE CONTENER UN DESINFECTANTE QUE SEA:**

- Aprobado para su uso en instalaciones de alimentos y ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del fabricante en la etiqueta del producto.
- Una de las siguientes soluciones, que deben usarse en la concentración especificada y por el tiempo de contacto requerido para el enjuague final.
  - Una solución de 100 ppm de cloro disponible durante 30 segundos.
  - Una solución de 25 ppm de yodo disponible durante por un minuto.
  - Una solución de 200 ppm de amonio cuaternario por un minuto.
  - Agua de al menos 171°F (77°C) por 30 segundos.
  - Una solución de ozono que cumpla con los requisitos de la Sección 180.940 del Título 40 del Código de Regulaciones Federales.
  - A Cualquier otro desinfectante químico que cumpla con los requisitos de la Sección 180.940 del Título 40 del Código de Regulaciones Federales.

