

# Lavado de cubetas y utensilios para becerras



**1- Enjuagar** - Tanto cubetas como utensilios, tubos, chupones, etc con agua tibia a temperatura de 100-110 °F



**2- Lavar con agua y detergente** - Usar detergente clorinado y agua caliente a 130 o + °F.

Cepillar bien para remover bien la grasa y proteínas de la leche.



**3- Enjuagar bien** - Enjuagar usando agua caliente a temperatura entre 110-120 °F.



**4- Volver a enjuagar con acido** - Usar acido para enjuagado final. Esto eliminara todas las posibles bacterias que estén presentes.



**5- Dejar secar** - Colocar cubetas para abajo en repisa. Esto hará que se sequen bien y no se ensucien.



**Colgar otros utensilios** - Luego de lavar bien colgar o guarda utensilios para que no se ensucien ni se llene de moscas.