**Cleaning and Sharpening Knives/Limpiando y Afilando los Cuchillos**

Created by: Jody Bolluyt, Farm Owner and Manager

March 5, 2021

Revision 1.3

**WHO:** Designated knife sharpening person/s

**TOOLS**

* Clean Water
* Knife scrub brush
* Paper towels
* Soap
* Sanidate in spray bottle
* Knife sharpening machine

**PROCEDURE**

* Use hose to rinse off knives
* Scrub with brush and soap to remove dirt & debris and rinse
* Dry with paper towels
* Run through knife sharpener
* Wipe with clean paper towel
* Spray with Sanidate
* Hang on clean knife magnet
* Rinse and sanitize brush and washing container & hang to dry

**QUIEN**: La/s persona/s que afila los cuchillos

**HERRAMIENTAS**

* Agua limpia
* El cepillo de cuchillos
* Toallas de papel
* Jabon
* Botella de vinagre
* La machina de afilar

**QUE**

* Usa la manguera en los cuchillos
* Usa el cepillo y jabon en los cuchillos y lavar con agua limpia
* Seca con toallas de papel
* Usa la machina
* Usa una toalla nueva en le cuchillo
* Usa el vinagre
* Pone con los cuchillo limpios
* Lava usa el vinagre el cepillo y la tina y pone en el gancho para secar.