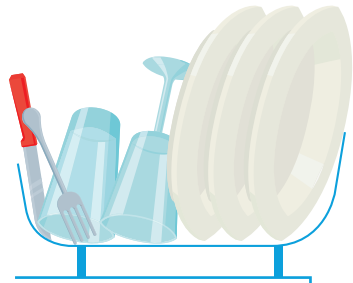


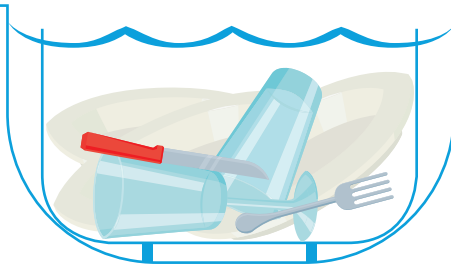
ظرفشویی با دست روش سه سینکی

برای لوازم چندمنظوره



بگذارید در
فضای آزاد
خشک شود

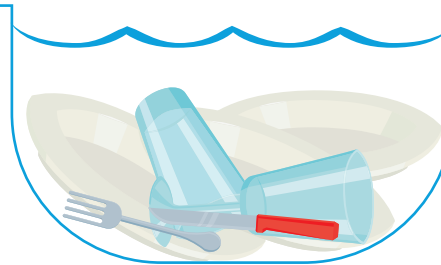
سینک 3



بهداشتی کنید
*ترکیب زیر را بینید

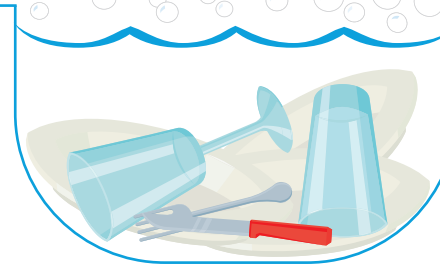


سینک 2

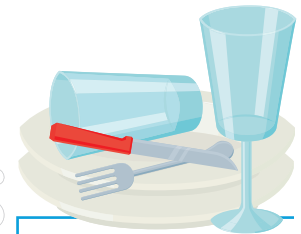


با آب
تمیز در دمای
43°C (110°F)
آبکشی کنید

سینک 1



در محلول
شوینده بشوید



مواد غذایی
داخل ظرف
را پاک کنید

***زمان تماس باید حداقل 45 ثانیه باشد**

از آب داغ تمیز در دمای 77°C (170°F) استفاده کنید یا آب تمیز با حداقل دمای 24°C (75°F) با کلر را برای تهیه محلولی 100 به یک میلیون (ppm) ترکیب کنید. می‌توانید از 2 میلی لیتر (تقریباً 1/2 قاشق چایخوری) سفیدکننده خانگی (5.25% کلر) با 1 لیتر (4 فنجان) آب استفاده کنید یا از آمونیوم چهارتایی برای ایجاد مخلوطی با غلظت کمتر از 200 ppm استفاده کنید (دستورالعمل روی برچسب محصول را رعایت کنید) یا از ید برای تهیه مخلوطی با غلظت کمتر از 25 ppm استفاده کنید (دستورالعمل روی برچسب محصول را رعایت کنید).

بهداشت عمومی

1-800-361-5653

TTY 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety