

МЫТЬЕ ПОСУДЫ В 2-Х СЕКЦИОННОЙ РАКОВИНЕ

для кастрюль, сковород и кухонной посуды



ОЧИСТКА
ОТ ОСТАТКОВ
ПИЩИ

МЫТЬЕ
в чистой воде с
моющим средством

ОПОЛАСКИВАНИЕ
в чистой водой
в раковине №1 при
температуре 43°C (110°F)

ДЕЗИНФЕКЦИЯ*

ПРОСУШКА
НА ВОЗДУХЕ

* **Время контакта должно составлять как минимум 45 секунд**

- Используйте чистую горячую воду с температурой не ниже 77°C (170°F)

или

- Растворите хлор в чистой воде с температурой не ниже 24°C (75°F) в пропорции 100 частей на миллион (ppm)

- ▶ Вы можете использовать 2 мл (примерно 1/2 чайной ложки) бытового отбеливателя (хлор 5,25%) на 1 литр (4 стакана) воды

или

- Используйте четвертичный аммоний для раствора не слабее 200 ppm (следуйте инструкциям на этикетке продукта)

или

- Используйте йод для раствора не слабее 25 ppm (следуйте инструкциям на этикетке продукта)

PUBLIC HEALTH

1-800-361-5653

TTY 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety

23-5512

**York Region**