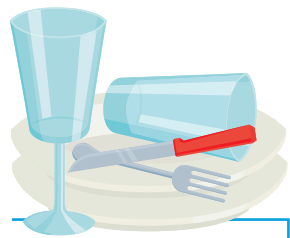


# 人工清洗厨具

## 使用三水槽法清洁多次使用器具



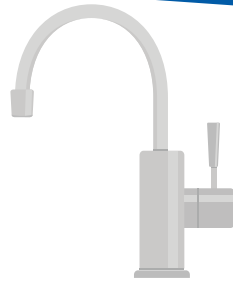
刮除食物残渣



1号水槽

清洗

在洁净的洗涤剂溶液中



2号水槽

冲洗

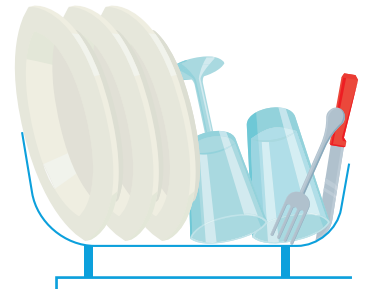
用至少 43°C (110°F) 的清水



3号水槽

消毒

\*配制消毒溶液方法见下



风干

### \*浸泡时间不得少于 45 秒

使用温度至少为 77°C (170°F) 的干净热水，**或者** 将温度不低于 24°C (75°F) 的干净水与氯混合，制成浓度为百万分之 100 (ppm) 的溶液。

您可以使用 2 毫升 (大约 1/2 茶匙) 家用漂白剂 (5.25%氯)

和 1 升 (4 杯) 水，**或者**使用季铵盐制成浓度不低于 200ppm 的混合物 (按照产品标签上的说明)，**或者**使用碘制成浓度不低于 25ppm 的混合物 (按照产品标签上的说明)。

公共卫生部门

1-800-361-5653

听障专线 1-866-252-9933

[york.ca/foodsafety](http://york.ca/foodsafety)

23-5512