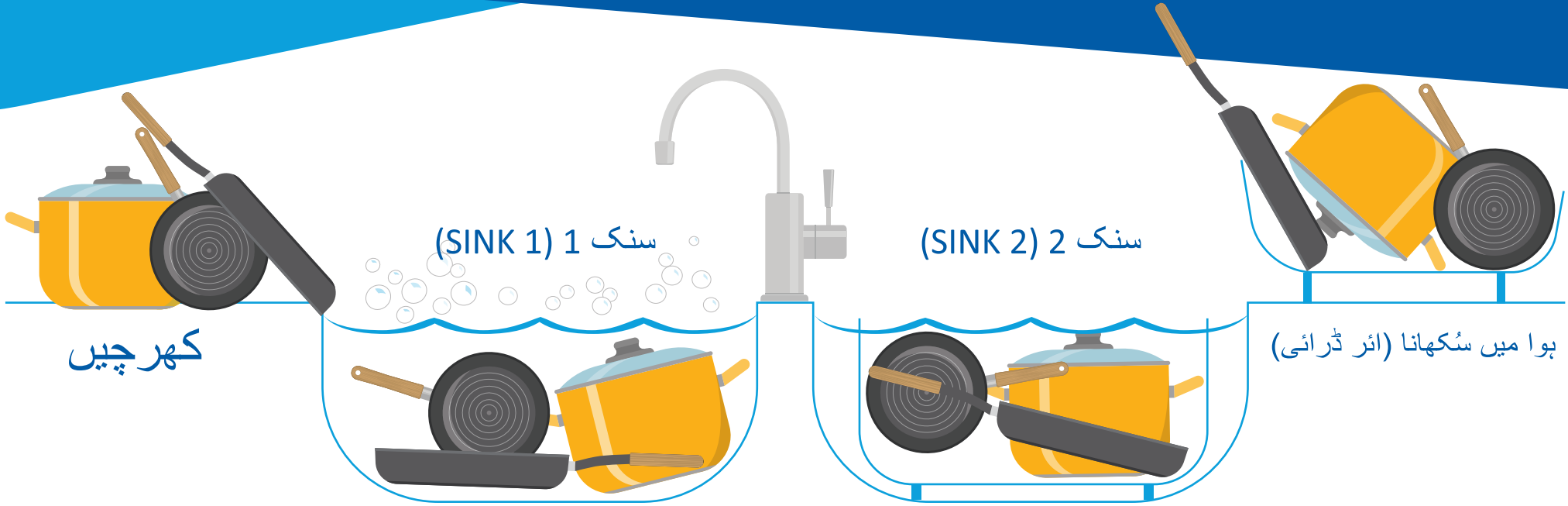


ہاتھوں سے برتنوں کو دھونا

دیگچیوں، پتیلیوں اور کھانا پکانے کے برتنوں کے لیے ٹو
سنک طریقہ (TWO-SINK METHOD)



دھوئیں
صاف صابن کے محلول میں

ہلکا سا دھولیں
43 ڈگری سینٹی گریڈ (110 ڈگری فارن ہائیٹ)
پر صاف پانی کے ساتھ

جراثیم کشی کریں
*نیچے درج مرکب ملاحظہ کریں

*رابطہ کا وقت کم از کم 45 سیکنڈ تک ہونا چاہیے

صاف گرم پانی استعمال کریں جو کہ کم از کم 77 ڈگری سینٹی گریڈ (170 ڈگری فارن ہائیٹ) کی درجہ حرارت پر ہو
یا ٹھنڈے پانی کو، جو کہ 24 ڈگری سینٹی گریڈ (75 ڈگری فارن ہائیٹ) سے زیادہ نہ ہو، کلورین کے ساتھ ملا کر 100
حصے فی ملین (ppm) محلول تیار کریں۔ آپ 2 ملی لیٹر (تقریباً آدھا چائے کا چمچ) گھرمیں استعمال کیے جانے والے
بلچ (5.25 فیصد کلورین) کو 1 لیٹر (4 کپ) پانی کے ساتھ ملا کر استعمال کر سکتے ہیں یا ایسا مرکب بنانے کے لیے
کوآئرٹری امونیم (quarternary ammonium) کا استعمال کریں، جو کہ 200 پی پی ایم (ppm) سے کمزور نہ ہو
(پروڈکٹ لیبل پر دی گئی ہدایات پر عمل کریں) یا ایسا مرکب بنانے کے لیے آیوڈین (iodine) کا استعمال کریں، جو کہ 25
پی پی ایم (ppm) سے کمزور نہ ہو (پروڈکٹ لیبل پر دی گئی ہدایات پر عمل کریں)۔

صحت عامہ (PUBLIC HEALTH)

1-800-361-5653

ٹی ٹی وائی 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety

23-5512

York Region