手動器皿洗滌

所有食品單位必須具備三隔段水槽進行清洗設備、餐具、和器皿。



預先清洗

- 刮掉準備清洗的器皿上的殘渣。
- 徹底清洗每個水槽盤。
- 在洗滌之前確保每格水槽都預裝安排好。

清洗

最低華氏 110度/攝氏 43 度

- 使用熱水加洗潔精，建議的溫度為華氏 110 度 (攝氏 43 度) (或按照洗潔精製造商的使用說明) 用溫度計檢查溫度。
- 用肥皂和刷子清洗物品。

冲洗

- 用乾净的水進行沖洗，或
- 噴灑，以去除碟子上的皂液。

消毒

- 按照説明的濃度和接觸時間使用消毒劑。 使用檢測試紙測試。
- 如果使用氯水（漂白水）作爲消毒液，按照推薦的 50-100ppm 濃度。碟子應浸泡 30 秒。
- 如使用四級氨 (季銨鹽)，請參照製造商的使用說明。

風乾

- 將碗碟分開擺放進行風乾
- 在存放之前讓設備風乾。
- 完成後，水槽應排放污水並清潔好以備下次使用。

Southern Nevada Health District
280 S. DECATUR BLVD. · LAS VEGAS, NV 89107 · (702) 759-1110 · WWW.SNHD.INFO