

ظرفشویی با دست

روش دو سینکی

برای قابلمه، ماهیتابه و لوازم آشپزی



بگذارید در فضای آزاد خشک شود

بهداشتی کنید

*ترکیب زیر را بینید

در محلول

شوینده بشوید

با آب

تمیز در دمای

43°C (110°F)

آبکشی کنید

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) را با کلر برای تهیه محلول با غلظت 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