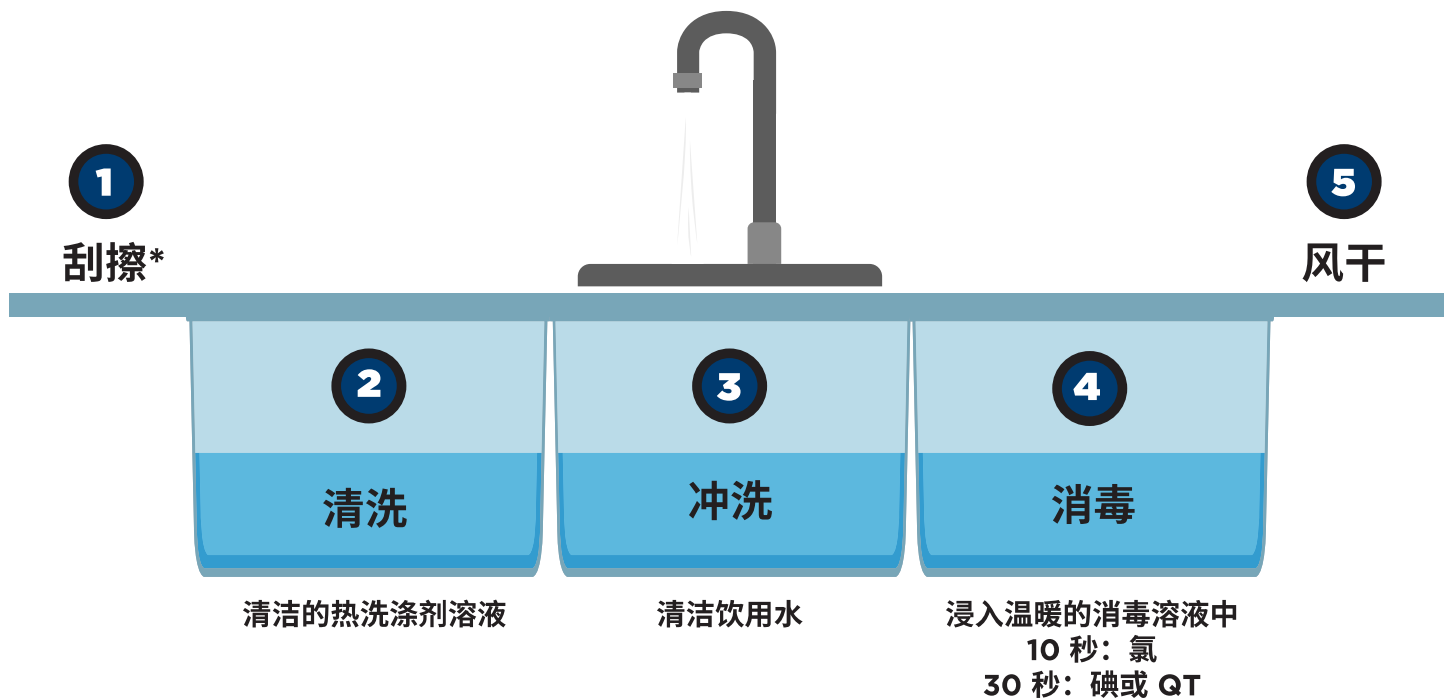


# 手动清洗和消毒程序\*\*

针对餐具、食品制备设备和食品接触面



## 消毒剂:

使用适当的化学列表验证强度

含氯量	50 ppm 至 100 ppm
含碘量	12.5 ppm
季铵盐 (QT)	200 ppm (遵循制造商规范)
乳酸	704-1875 ppm (遵循制造商规范)

## 氯漂白液

漂白	水
1 茶匙	1 加仑
1 汤匙	3 加仑
1/4 杯	12 加仑

\* 必要时预喷或浸泡

\*\* 适当的清洁和消毒包括五个步骤:

刮擦/喷洒、清洗、冲洗、消毒和风干