

人工清洗碗碟、餐具和设备，并使用化学消毒剂



水洗

使用最低110°F (43°C) 的温水进行水洗和冲洗



冲洗



冲洗



空气干燥

步骤 1 准备水槽

- ▶ 使用带隔板板的3格水槽或同等水槽。
- ▶ 使用排水塞，以便在水槽中储水。
- ▶ 如水槽同时也用以盛放食物，请确保水槽清洁并经过消毒。
- ▶ 在洗涤水槽中放入热水和肥皂产品。
- ▶ 在冲洗水槽中注满热水。
- ▶ 用温度计检查水温！

步骤 2 调配消毒剂

- ▶ 根据消毒液包装上的说明，在第三个水槽中调配消毒溶液。
- ▶ 消毒剂必须具有EPA注册号，并表明此产品可以与食物一起安全使用。
- ▶ 氯漂白剂必须为无味配方！
- ▶ 必须使用测试工具检查调配的消毒溶液浓度是否安全。
- ▶ 如果浓度太低，则添加消毒剂。如果太高，则添加水。每次添加后都要重新检查浓度。

***含氯漂白剂 100 ppm**
最低水温55°F (13°C)
静置7秒钟

***四级氨，根据说明调配浓度；**
最低水温75°F (24°C)
静置30秒钟

步骤 3 清洗并消毒

- ▶ 刮掉将要清洗或预浸泡的餐具上的食物。
- ▶ 将脏盘子完全浸入洗涤槽中的热肥皂水，然后用抹布或擦洗布进行清洗。
- ▶ 在冲洗槽中洗去肥皂残留。
- ▶ 将餐具按照消毒产品说明规定的时长，静置在消毒槽的溶液中进行消毒（杀死可能引起疾病的生物）。
- ▶ 所有物品必须风干。

*有关消毒剂的类型、最低水温、水的pH值以及消毒剂所需的涉毒时长等其他信息，可参见《零售食品法规》第590.004节；FDA《食品法规》FC 4-501.114、FC 4-703.11 (c) 和590.007以及FC 7-204.11。