

在3个水槽中进行清洗与消毒

炊具、平底锅和烹饪/备餐用具的使用说明

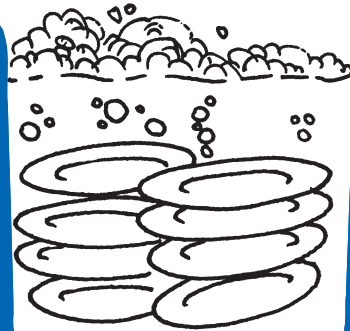
擦洗



水槽 1

洗涤

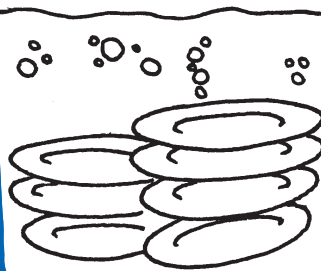
在干净洗涤剂中



水槽 2

冲洗

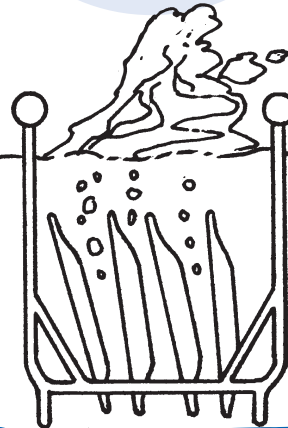
在净水中



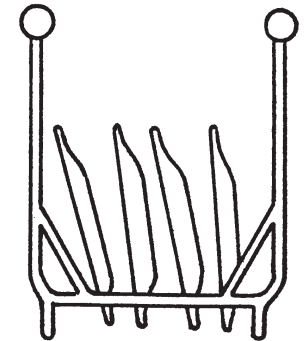
水槽 3

消毒

至少持续45秒
使用以下选项之一



风干



选择其中一种方法在水槽3中消毒:

- 使用至少 **77°C**, 170°F 的清洁热水, 或者
- 请使用清洁温水, 并加入消毒剂, 如5.25%的氯 (100ppm); 季铵盐 (200ppm) 或碘 (25ppm) 进行混合。

若要获得更多信息, 请访问 peelregion.ca 或致电皮尔区公共卫生部门 **905-799-7700**,
Caledon居民请致电905-584-2216, 并请求与公共卫生检查员说话。



ENV-0057 23/05

 **Region of Peel**
working with you