

擦布

通过在工作区正确使用擦布和具有适当浓度的消毒剂，防止有害细菌从一种食物转移到另一种食物。

擦布

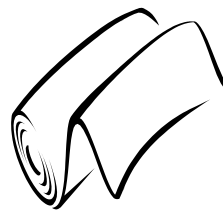
- 用于清洁食物接触表面的擦布必须经常在消毒剂溶液中冲洗
- 擦布应保持消毒浓度，以有效杀死细菌
- 不使用时应将擦布存放在消毒溶液中，并经常更换溶液
- 浓度适当时，消毒剂不会污染表面。它会迅速蒸发。
- 务必使用试纸确保维持消毒液的最佳水平
 - 氯漂白剂： 50-100 PPM
 - 碘： 25 PPM
 - 季铵，通常为 200 PPM，但请遵循制造商的说明

简便有效的
消毒方法

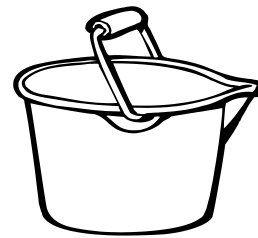
1 杯漂白剂

+

1 加仑冷水



干净的
擦布



桶装消毒液



勤消毒

