

सरसफाई र सेनिटाइज गर्ने तरिका

भाँडाकुँडाहरू किचेन र भान्साका सामग्रीको सरसफाई र सेनिटाइज गर्ने तरिका

हातले गर्ने

- सिङ्क सफा गर्नुहोस् अनि आवश्यकता अनुसार सेनिटाइज पनि गर्नुहोस्
- सफा र सेनिटाइज गर्ने उचित तरिका:
 - उभ्रिएको खानाहरू छ भने हटाउनुहोस् र भाँडामा रहेको मिति चिन्ह स्टिकर पनि हटाउनुहोस्
 - भाँडा माभने साबुनले राम्ररी माभनुहोस्
 - सफा पानीले पखाल्नुहोस्
 - स्वीकृति प्राप्त सेनिटाइजर प्रयोग गरेर सेनिटाइज गर्नुहोस्
 - उचित कन्सन्ट्रेसन मापन गर्न परीक्षण स्ट्रिप्स प्रयोग गर्नुहोस्
 - थन्काउनु अघि राम्रो सँग हावामा सुक्न दिनुहोस् (कृपया कपडाले पुछेर नसुकाउनुहोस्)

मेसिनले गर्ने

- गोदाम सफाई गर्ने मेसिन सफा गर्नुहोस् अनि आवश्यकताअनुसार सेनिटाइज गर्नुहोस्
- सफा र सेनिटाइज गर्ने उचित तरिका:
 - उभ्रिएको खानाहरू छ भने हटाउनुहोस् र भाँडामा रहेको मिति चिन्ह स्टिकर पनि हटाउनुहोस्
 - डिटरजेन्ट(भाँडा माभने साबुन) प्रयोग गरेर सफा गर्नुहोस्
 - तातो पानी सेनिटाइजर विधिको लागि १५०°F को पानीको तापक्रम
 - रासयनिक सेनिटाइजर विधिको लागि १२०°F को पानीको तापक्रम
 - सफा पानीले पखाल्नुहोस्
 - सेनिटाइज गर्नुहोस्
 - तातो पानी सेनिटाइजर विधिको लागि १५०°F को पानीको तापक्रम
 - रासयनिक सेनिटाइजर विधिको लागि १२०°F को पानीको तापक्रम (कन्सन्ट्रेसन मापन गर्न परीक्षण स्ट्रिप्स प्रयोग गर्नुहोस्)
 - थन्काउनु अघि राम्रो सँग हावामा सुक्न दिनुहोस् (कृपया कपडाले पुछेर नसुकाउनुहोस्)



खाद्य सुरक्षाको विस्तृत अवलोकन

सरसफाई र सेनिटाइज गर्ने तरिका

खाद्य-सम्पर्क सतहहरूको सरसफाई र सेनिटाइज गर्ने तरिका

- खाद्य-सम्पर्क सतहहरू सफा अनि सेनिटाइज गर्नुहोस्
- उचित सेनिटाइजर कन्सन्ट्रेसन प्रयोग गर्नुहोस् (कृपया साबुन नथप्नुहोस्)
 - क्लोरीनको (ब्लिच) लागि ५०-१०० पिपिएम
 - क्वाटरनरी अमोनिया कम्पाउण्डको लागि २०० पिपिएम
- उचित कन्सन्ट्रेसन मापन गर्न परीक्षण स्ट्रिप्स प्रयोग गर्नुहोस्
- प्रयोग भइरहेको रसायनका कन्टेनरहरूलाई (जस्तै, स्प्रे बोत्तल) राम्रोसँग लेबल गर्नुहोस् अनि खाद्य उत्पादनहरूबाट टाढै राख्नुहोस्
- पुनः प्रयोग गर्न मिल्ने पुछ्ने कपडाहरू सेनिटाइज गर्ने मिश्रणमा राख्नुपर्छ
- पुछ्ने कपडा राखिएको सेनिटाइज गर्ने मिश्रण कम्तिमा हरेक ४ घण्टामा फेरनुपर्नेछ

अन्य सरसफाई गर्नुपर्ने अवस्था

- भुइ पुछ्न प्रयोग गरिएको पानी ट्वाइलेट अथवा युटिलिटी (मोप) सिङ्कमा मात्र फाल्नुपर्छ
- डम्पस्टरहरूमा ढक्कनहरू बन्द राख्नुपर्छ, फोहोरहरू नियमित रूपमा हटाइनुपर्छ, र कन्टेनरहरू अनि वरपरको फोहोर राख्ने क्षेत्र सफा राख्नुपर्छ।
- बाहिरपटि खुल्ने क्षेत्रहरूमा (ढोका अनि भ्यालहरू) जाली राख्नुपर्छ अथवा ती क्षेत्रहरू बन्द राख्नुपर्छ अथवा किरा छिर्न नदिनको लागि अन्य कुनै तरिका अपनाउनुपर्छ।

खाद्य सेवामा आवश्यक उपकरणहरू

- सेनिटाइजर र कन्सन्ट्रेसन मापन गर्ने परीक्षण स्ट्रिप्स
- खानाको तापक्रम जाँच प्रोब-स्टाइल थर्मोमिटर
- चिसो बनाउने प्रत्येक युनिटमा थर्मोमिटर

