

手动清洗程序

(四室水槽)

预冲洗	洗	漂洗	消毒
清空/刮掉任何 剩余的食物	热水 (约120°F) + 洗涤剂	需热水 (约120°F)	温水 (约75°F) + 消毒剂

符合标准的消毒溶液:

氯 = 50ppm

碘 = 12.5 ppm

夸脱 (QACs) = 200 ppm

高温需165°F以上

比例 (化学药剂: 水)

氯 = 每加仑水 $\frac{1}{2}$ 茶匙漂白剂

碘和夸特 (QAC) = 根据制造商说明使用

高温: 需由专业人员决定