

Chất vệ sinh và Khăn lau

Chất vệ sinh

PHẢI SỬ DỤNG DUNG DỊCH VỆ SINH ĐỂ DIỆT KHUẨN TRÊN MỌI BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỨC ĂN

Các chất vệ sinh được phê duyệt (tức là thuốc tẩy clo, amoni bậc bốn hay iodophor) bay hơi nhanh và sẽ không ảnh hưởng đến thức ăn ở nồng độ phù hợp.

Cần phải chuẩn bị chất vệ sinh trong toàn bộ giờ hoạt động, chứ không chỉ trong khi chuẩn bị thức ăn.

- Sử dụng Nước LẠNH. Clo bay hơi nhanh trong nước nóng
- KHÔNG trộn xà phòng hay chất tẩy rửa với chất vệ sinh. Trộn xà phòng với thuốc tẩy có thể gây ra hơi khói độc hại.
- Thay dung dịch vệ sinh vài giờ một lần hoặc thường xuyên hơn nếu dung dịch bị bắn
- Rửa và xả nước các bề mặt TRƯỚC KHI vệ sinh
- Sử dụng que thử hóa chất thường xuyên để đảm bảo nồng độ chất vệ sinh phù hợp

Làm theo các hướng dẫn sau đây để pha dung dịch vệ sinh gồm thuốc tẩy và nước:

Cho một muống cà phê đầy thuốc tẩy vào một ga-lông nước lạnh:

R Xả nước khăn lau rồi để khăn trong xô đựng chất vệ sinh giữa các lần sử dụng.

Khăn lau



Nước lạnh



Khăn lau

PHẢI ĐỂ KHĂN LAU DÙNG ĐỂ LAU BỀ MẶT BẾP VÀ CÁC THIẾT BỊ TRONG DUNG DỊCH VỆ SINH GIỮA CÁC LẦN SỬ DỤNG

Việc lau bề mặt bếp và các thiết bị là một phần quan trọng để giữ bếp sạch sẽ. Tuy nhiên, phải để khăn lau trong dung dịch chất vệ sinh sạch và được chuẩn bị đúng cách giữa các lần sử dụng để tránh vi khuẩn phát triển trên khăn và lây lan ra khắp bếp.