อ่างล้างจานแบบ 3 หลุม

แถบทดสอบเป็นสิ่งที่ต้องจัดไว้ให้พร้อมเพื่อใช้ตรวจสอบความเข้มข้นของน้ำยาทำความสะอาด

น้ำยาฟอกขาว: น้ำยาฟอกขาว 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำเย็น 1 แกลลอน

น้ำยาควอเทอร์นารีและน้ำยาทำความสะอาดที่ได้รับอนุมัติอื่น ๆ: ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต

1 นำเศษอาหารออก
กวาดเศษอาหารออกจากภาชนะ

2 ล้างทำความสะอาด
ขัดชำระภาชนะด้วยน้ำสบู่ที่ร้อน ขั้นตอนนี้จะเป็นการขจัดอาหารและทำความสะอาดภาชนะ

3 ล้างด้วยน้ำสะอาด
ล้างภาชนะด้วยน้ำร้อนที่สะอาด ขั้นตอนนี้จะเป็นการล้างน้ำสบู่ออก

4 ฆ่าเชื้อโรค
แช่ภาชนะในสารละลายเคมีเพื่อฆ่าเชื้อโรค ขั้นตอนนี้จะเป็นการฆ่าเชื้อโรค

5 เป่าภาชนะให้แห้ง
ใช้ลมเป่าภาชนะให้แห้งเสมอ

Food Safety Program
3020 Rucker Avenue, Suite 104
Everett, WA 98201-3900
Food.Safety@snoco.org · 425.339.8730
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org · 425.339.8680

SNOHOMISH COUNTY HEALTH DEPARTMENT