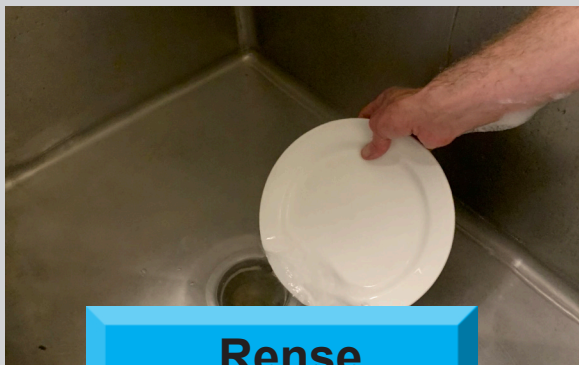


Pou Lave Vesèl, Istansil, ak Ekipman alamen, ak pou Sèvi avèk Dezenfektan Chimik



Lave

Minimum Water Temperature 110°F
(43°C) for both Wash and Rinse



Rense



Dezenfekte



Seche nan Lè Lib

Etap 1 Pare Evye ou

- ▶ Sèvi avèk yon evye 3 konpatiman, avèk yon fon pou fè dlo koule, oswa yon dispozitif konsa.
- ▶ Sèvi avèk bouchon drenaj, pou evye a kapab kenbe dlo.
- ▶ Gade byen si konpatiman evye yo pwòp ak dezenfekte, si yo sèvi tou kòm kivèt pou depoze manje
- ▶ Plen konpatiman evye pou netwayaj la avèk dlo cho ak savon.
- ▶ Plen konpatiman evye pou rensaj la avèk dlo cho.
- ▶ Mezire tanperati dlo a ak yon tèmomèt!

Etap 2 Pare Dezenfektan ou

- ▶ Pare solisyon dezenfektan ou nan twazyèm konpatiman evye a, dapre direktiv ki ekri sou kontenè a.
- ▶ Dezenfektan an dwe genyen yon nimewo anrejstremant ki montre pa gen danje pou sèvi avèk li sou manje.
- ▶ Si se yon likid blanchisaj avèk klò, li pa dwe gen odè!
- ▶ Ou dwe sèvi avèk yon kit pou fè tès, pou gade si konsantrasyon an san danje.
- ▶ Si konsantrasyon an twò ba, mete plis dezenfektan; si li twò wo, mete plis dlo. Refè tès pou konsantrasyon an, chak fwa ou mete plis dezenfektan oswa plis dlo.

***Likid blanchisaj avèk klò 100 ppm
Tanperati Dlo Minimòm 55°F (13°C)
Kite nan Dezenfektan an pandan 7 segonn**
***Amonnyòm kwatènè, konsantrasyon
dapre direktiv yo
Tanperati Dlo Minimòm 75°F (24°C)
Kite nan Dezenfektan an
pandan 30 segonn**

Etap 3 Lave ak Dezenfekte

- ▶ Grate atik vesèl yo pou retire kras manje sou yo, oubyen mete yo tranpe davans.
- ▶ Pou lave vesèl sal yo, plonje yo nèt nan yon dlo cho ki gen savon, nan konpatiman evye pou netwayaj la, epi netwaye yo avèk yon sèvyèt pou vesèl oswa yon eponj
- ▶ Rense vesèl la pou retire savon an, nan konpatiman pou rensaj la.
- ▶ Pou dezenfekte (retire mikwòb yo) kite vesèl la nan likid ki konpatiman evye pou dezenfekte a pandan tan ki ekri nan direktiv yo
- ▶ Tout atik vesèl yo DWE seche nan lè lib.

*Ou ka jwenn plis enfòmasyon sou diferan kalite dezenfektan yo, ak sou tanperati dlo minimòm yo, ak sou pH nan dlo, ak sou tan kontak avèk dezenfektan, nan seksyon 590.004; FC 4-501.114 ak FC 4-703.11(c) ak 590.007; FC 7-204.11 nan Retail Food Code (Règleman pou Manje an Dèyè).