

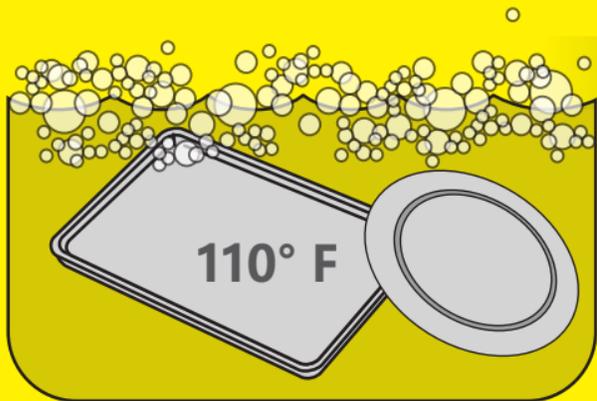
# 正确清洁和消毒设备及餐具

在3槽洗碗槽清洁和消毒物品前，确保您已对每个洗碗槽和排水板进行清洁和消毒。



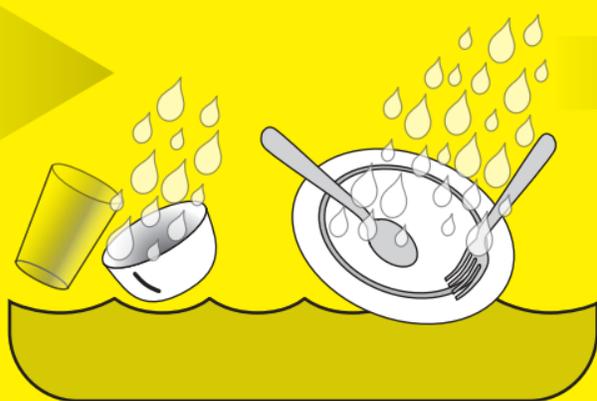
# 1

在至少110° F且添加洗涤剂的水中清洗。在泡沫消失或水变脏时换水。



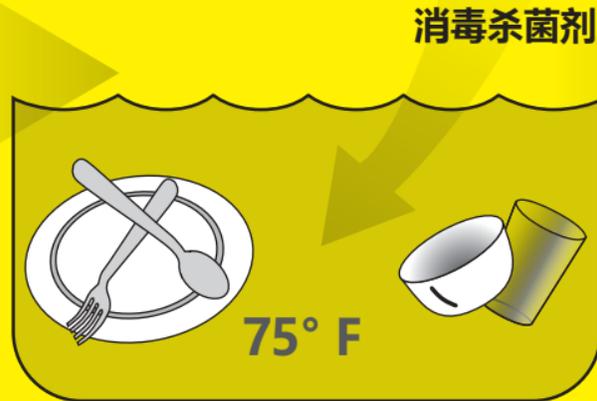
# 2

清洗后用清水彻底冲洗，以清除清洁剂和研磨剂。当水变脏或满是泡沫时更换冲洗用水。



# 3

在添加消毒杀菌剂的75° F温水中进行消毒。用试纸检查消毒溶剂的清洁强度。



# 4

风干 消毒杀菌剂接触时间很重要！竖放2分钟风干。将物品朝下放置以便沥水。请勿用毛巾擦干。



# 正确清洁和消毒设备及餐具

在3槽洗碗槽清洁和消毒物品前，确保您已对每个洗碗槽和排水板进行清洁和消毒。



# 4

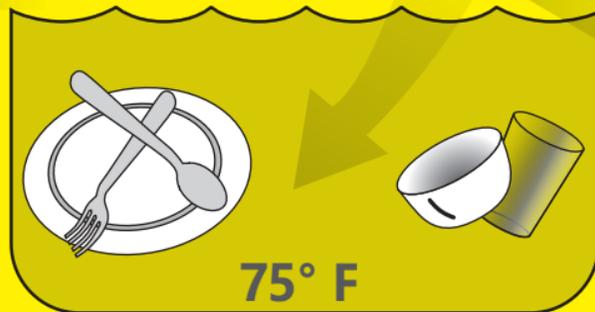
风干  
消毒杀菌剂接触时间很重要！竖放2分钟风干。将物品朝下放置以便沥水。请勿用毛巾擦干。



# 3

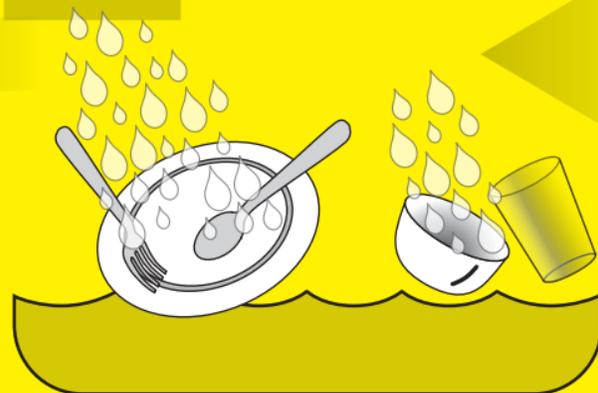
在添加消毒杀菌剂的  
75° F温水中进行消毒。  
用试纸检查消毒溶剂的  
清洁强度。

消毒杀菌剂



# 2

清洗用清水彻底冲洗，  
以清除清洁剂和研磨剂。  
当水变脏或满是泡沫时更  
换冲洗用水。



# 1

在至少110° F且添加  
洗涤剂的水中清洗。  
在泡沫消失或水变脏  
时换水。

