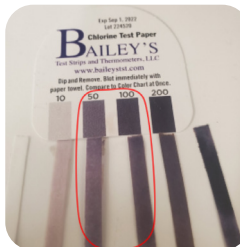


每个水槽应当用于预定用途。



三盆式水槽仅用于清洗餐具。不宜在该水槽中解冻、处理或制备食物。

1. 在清洗前, 先从餐具上刮下食物。
2. 用热肥皂水清洗。
3. 用干净的水冲洗。
4. 对餐具消毒, 杀灭细菌。
 - 如果使用的是壁挂式分配器或片剂(季铵盐消毒剂), 请使用变绿的试纸检查浓度。
 - 如果是往水槽中注入漂白剂(氯), 需测量所需要的用量。使用变紫的试纸来检查浓度。
 - 如果有适量的化学品, 试纸就会变成圈出的相应颜色。



制备水槽仅用于制备食物(解冻肉类、清洗农产品、冷却食物)。不宜在此水槽中清洗餐具。

如果在该水槽中解冻冷冻的肉类或海鲜, 需要用触感较凉的流动水解冻。如果把肉类或海鲜放在不流动的水中, 可能会滋长细菌。这些细菌会致病。



洗手槽仅用于洗手。
不宜在这些水槽中制备或处理食物。不宜在这些水槽中清洗餐具。

**Allegheny County
Health Department**