

Πώς να απολυμαίνετε δια χειρός με χημικά απολυμαντικά

Τρεις κοινοί τύποι χημικών απολυμαντικών που έχουν εγκριθεί για χρήση με επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με φαγητό.

1. Χλωρίνη (λευκαντικό) 2. Ενώσεις τεταρτογενούς αμμωνίας (quats) 3. Ιώδιο

Όταν χρησιμοποιείτε αυτά τα χημικά σωστά, θα μειώσουν τον αριθμό των μικροβίων σε ασφαλή επίπεδα.

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΑΥΤΑ ΤΑ 4 ΒΗΜΑΤΑ

1. ΦΤΙΑΞΤΕ ΕΝΑ ΑΠΟΛΥΜΜΑΝΤΙΚΟ ΔΙΑΛΥΜΑ

- Διαβάστε την ετικέτα του δοχείου
- Βεβαιωθείτε ότι έχει οδηγίες για χρήση σε εξοπλισμό και είδη φαγητού
- Ανακατέψτε σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή

2. ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΜΕ ΕΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

Έτσι θα ξέρετε αν είναι πολύ αδύναμο ή πολύ ισχυρό.

3. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΕ ΕΠΙΦΑΝΕΙΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ ΟΠΩΣ

α. Δοχεία, ταψιά, πιάτα, σανίδες και σκεύη



β. Πάγκους, τραπέζια, και άλλο σταθερό εξοπλισμό



4. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΕ ΕΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΟ ΚΟΥΤΙ ΓΙΑ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΤΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ.

Κάθε απολυμαντικό διάλυμα μπορεί να χάσει ισχύ με την πάροδο του χρόνου. Για να είναι αποτελεσματικό θα πρέπει να είναι καθαρό και στην κατάλληλη ισχύ.

Προς τον υπεύθυνο. Όταν παραγγέλνετε και παραλαμβάνετε απολυμαντικά, ελέγξτε για την έγκριση της EPA για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με φαγητό. Βεβαιωθείτε ότι η προτεινόμενη θερμοκρασία νερού, ο χρόνος επαφής, και η συγκέντρωση του διαλύματος ακολουθούνται έτσι ώστε το διάλυμα να είναι αποτελεσματικό. Βεβαιωθείτε ότι το σωστό δοκιμαστικό κουτί είναι διαθέσιμο για τον τύπο του απολυμαντικού που χρησιμοποιείτε.