

# Cách làm vệ sinh bằng tay với những hóa chất vệ sinh

Có ba loại nước vệ sinh có hóa chất thông dụng đã được chấp nhận sử dụng cho các bề mặt có tiếp xúc thực phẩm.

## 1. Chlorine (chất tẩy)      2. Hỗn hợp Quaternary ammonium (quats)      3. Iodine

Khi bạn sử dụng những hóa chất này theo đúng cách, chúng sẽ giảm số lượng vi khuẩn xuống ở mức an toàn.

## HÃY THEO 4 BƯỚC SAU

### 1. TRỘN HỖN HỢP CHẤT VỆ SINH.

- Đọc nhãn trên bình chứa
- Bảo đảm rằng nhãn có hướng dẫn sử dụng cho các thiết bị và vật dụng nấu ăn
- Pha trộn theo hướng dẫn của nhà sản xuất

### 2. KIỂM TRA ĐỘ ĐẬM ĐẶC BẰNG MỘT BỘ KIỂM TRA.

Bằng cách này bạn sẽ biết hỗn hợp có quá đậm hay quá loãng hay không.

### 3. SỬ DỤNG CỐI NHỮNG BỀ MẶT TIẾP XÚC THỰC PHẨM NHƯ

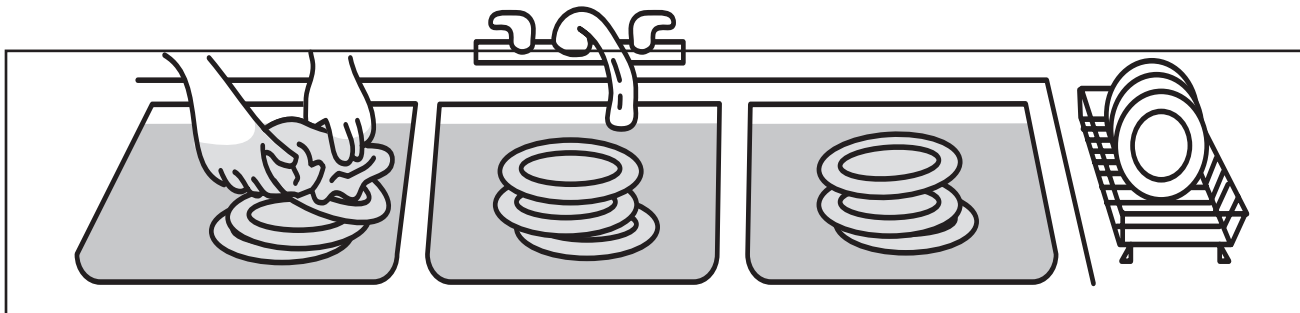
#### a. nồi, chảo, chén đĩa, thớt và muỗng nĩa

1. **RỬA** với dung dịch xà phòng nóng.

2. **XẢ** trong nước sạch

3. **LÀM VỆ SINH**

4. **ĐỂ KHÔ TRONG KHÔNG KHÍ**



#### b. mặt quầy, mặt bàn hoặc những thiết bị cố định khác

1. **RỬA** với dung dịch xà phòng nóng.

2. **XẢ** trong nước sạch

3. **LÀM VỆ SINH** với bình xịt hoặc vải lau

4. **ĐỂ KHÔ TRONG KHÔNG KHÍ**



### 4. THEO DÕI BẰNG BỘ ĐỒ KIỂM TRA ĐỂ KIỂM TRA ĐỘ ĐẬM ĐẶC.

Bất kỳ dung dịch vệ sinh nào có thể bị mất độ mạnh theo thời gian. Để hiệu quả, cần sử dụng ở một độ mạnh thích hợp.

**Dành cho người phụ trách.** Khi đặt mua và nhận các chất vệ sinh, hãy tìm xem sản phẩm có được EPA chấp nhận sử dụng cho thiết bị tiếp xúc thực phẩm không. Phải bảo đảm rằng nhiệt độ nước, thời gian tiếp xúc và độ đậm đặc của dung dịch được thực hiện đúng để dung dịch có hiệu quả. Cũng phải bảo đảm rằng bộ kiểm tra đúng của loại chất vệ sinh.