

消毒剂 and 抹布

消毒剂

必须使用消毒液杀死与食物接触的任何表面上的细菌

经批准的消毒剂（即氯漂白剂、季铵盐或碘伏）会迅速蒸发，并且适当浓度的消毒剂不会损害您的食物。

不仅仅在准备食物时，任何时候都要准备好消毒剂。

- 请使用冷水。氯在热水中会迅速蒸发
- 切勿将肥皂或清洁剂与消毒剂混合。肥皂与漂白剂混合可能会产生有害烟雾
- 每隔几小时更换一次消毒液，如果消毒液变脏，则需要更频繁地更换
- 消毒前清洗和冲洗表面
- 经常使用化学试纸进行检测以确保消毒剂浓度正确。

按照以下说明配制含漂白剂 and 水的消毒液：

将一茶匙漂白剂加入到一加仑冷水中：

在使用之间冲洗抹布并将其放在装有消毒液的桶中

抹布



抹布

用于擦拭工作台面 and 设备的抹布必须在每次使用之间放在消毒液中

擦拭工作台面 and 设备是保持厨房干净的重要步骤。但是，抹布必须在每次使用之间放在干净且正确配制的消毒液中，以防止抹布上滋生细菌，并将细菌传播到整个厨房。