

हाथ से बर्तन धोने के लिए 3 कम्पार्टमेंट

1 खुरचें, नकिलें और हल्के से धो लें
रूखे भोजन कणों को हटा दें



2 धोएं
गरम पानी और साबुन या डिटर्जेंट से धोएं।



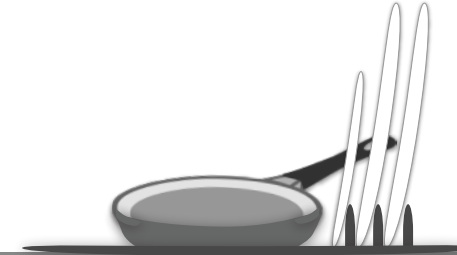
3 पानी से धो लें
साफ पानी में धोएं।



4 सेनटाइज करें
नमिनलखिति में से कसिी एक में कम से कम 45 सेकंड के लिए बर्तनों को पूरी तरह डुबाकर रखें:

1. कम से कम 24°C/75°F के पानी के तापमान के साथ 100 पीपीएम पर शुद्ध क्लोरीन घोल, या
2. कम से कम 24°C/75°F के पानी के तापमान के साथ 200 पीपीएम पर शुद्ध चतुर्धातुक अमोनियम घोल, या
3. कम से कम 24°C/75°F के पानी के तापमान के साथ 25 पीपीएम पर शुद्ध आयोडीन घोल, या
4. कम से कम 77°C/170°F तापमान वाला साफ गरम पानी

5 हवा में सुखाएं
ढेर लगाने या भंडारण करने से पहले बर्तनों को सुखाने वाले रैक पर हवा में सुखा लें।



सैनटाइजिंग एजेंट की सांद्रता निर्धारित करने के लिए हमेशा परीक्षण अभिकर्मकों का उपयोग करें और सैनटाइजिंग एजेंट का तापमान निर्धारित करने के लिए एक सटीक थर्मामीटर का उपयोग करें। आप 1.5 से 2 तक बड़े चम्मच का उपयोग कर सकते हैं। 100 भाग प्रति मिलियन घोल प्राप्त करने के लिए 13 लीटर/3 गैलन स्वच्छ पानी में 6% सांद्रता के साथ घरेलू ब्लीच का उपयोग करें।

Southwestern Public Health

St. Thomas Site
1230 Talbot Street
St. Thomas N5P 1G9

Woodstock Site
410 Buller Street
Woodstock N4S 4N2

1-800-922-0096

www.swpublichealth.ca

Sw SOUTHWESTERN
Public Health
Oxford • Elgin • St. Thomas