

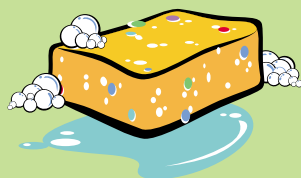
# 优质食品始于洁净的厨房

引发食物传染病的病菌肉眼无法看见,这正是餐饮行业清洁卫生为何十分重要的原因。

所有与食物接触的表面必须进行洗刷,漂清和消毒。

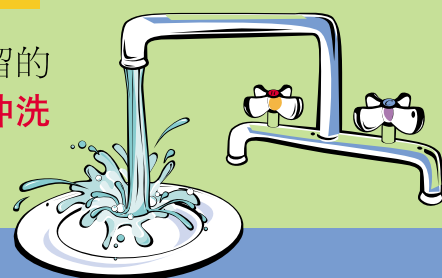
## 1. 洗刷

用**热肥皂水**洗刷碗碟、器皿、炊具、切菜板、器具和烹调用表面以去掉明显污迹。



## 2. 漂清

将肥皂与残留的皂沫彻底地**冲洗干净**。



## 3. 消毒

稀释于水的**普通含氯漂白剂\***是简单易用的杀菌剂。以下是两种有效的漂白水消毒方法:

与食物接触的表面

一汤匙  
(1 Tablespoon)



**无孔表面—瓷砖、金属和硬塑料**

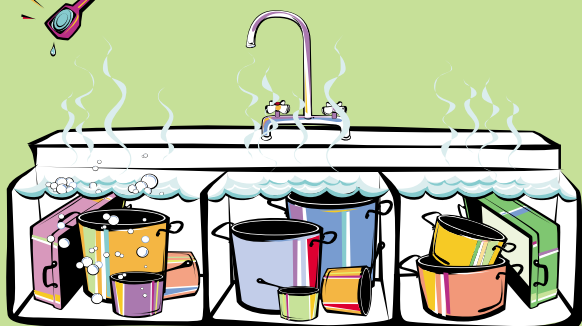
每加仑水调配一汤匙液体漂白剂 (200 ppm<sup>†</sup>)  
保留湿润两分钟。自然晾干。

三汤匙  
(3 Tablespoons)



**有孔表面—木板、橡胶或软塑料**

每加仑水调配三汤匙液体漂白剂 (600 ppm<sup>†</sup>)  
保留湿润两分钟。自然晾干。



对煮锅、煎锅、玻璃器皿、碗碟和用具进行**洗刷、漂清和消毒**。



**洗刷、漂清和消毒**其它食物接触表面。



\* 本方法以普通含氯漂白剂为准(5.25% 次氯酸钠)。避免使用加香精或固色剂的漂白剂。  
<sup>†</sup> 百万分之一 (ppm)