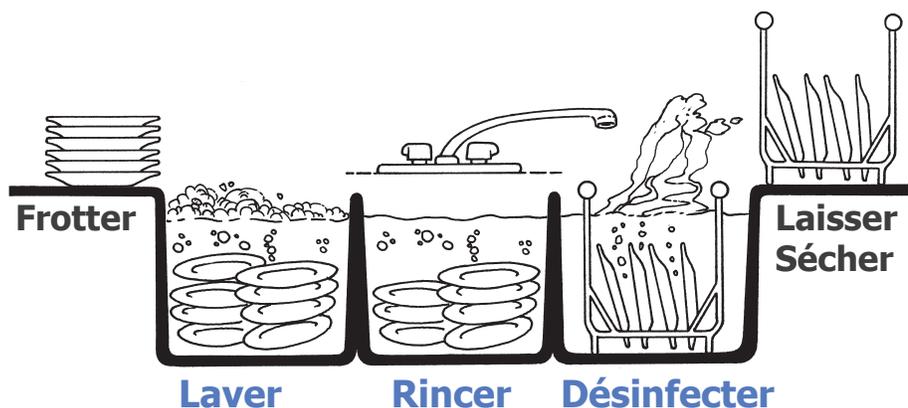


Évier à trois compartiments pour laver et désinfecter la vaisselle et les ustensiles de consommation



Évier à deux compartiments pour laver et désinfecter les marmites, les casseroles et les ustensiles de préparation



Laver dans de l'eau savonneuse chauffée à 24 °C au moins (75 °F)

Rincer dans de l'eau claire chauffée à 43 °C au moins (110 °F)

Désinfecter pendant 45 secondes au moins dans l'une des solutions suivantes :

- Eau chaude à 77 °C (171 °F)
- Ammonium quaternaire à 200 ppm
- Chlore à 100 ppm
- Iode à 25 ppm

Remarque :

- Ne pas mélanger de l'eau de Javel et du détergent
- Utiliser un test réactif pour vérifier la concentration du désinfectant
- Utiliser un thermomètre fiable pour vérifier la température de l'eau