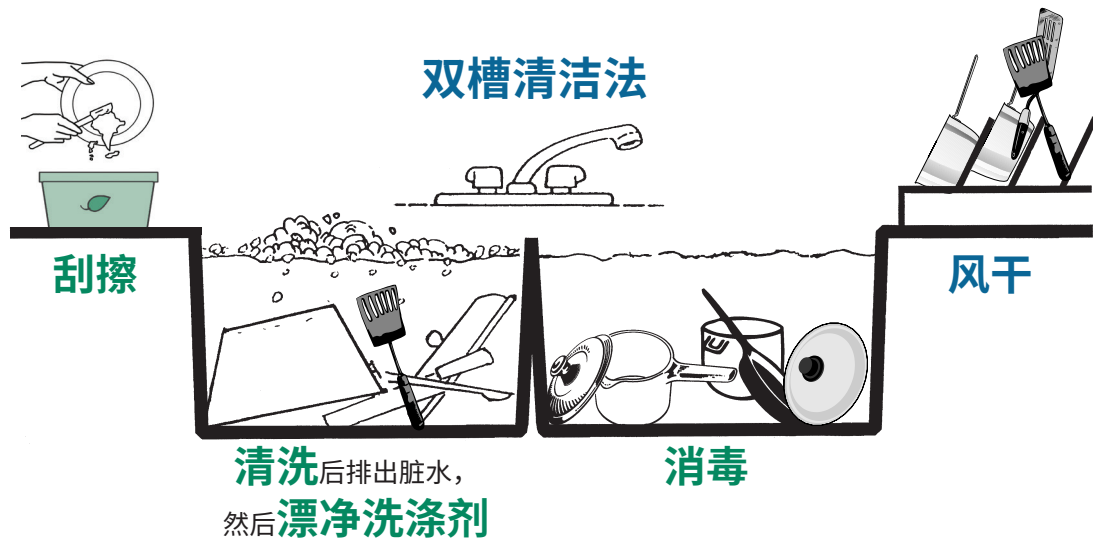
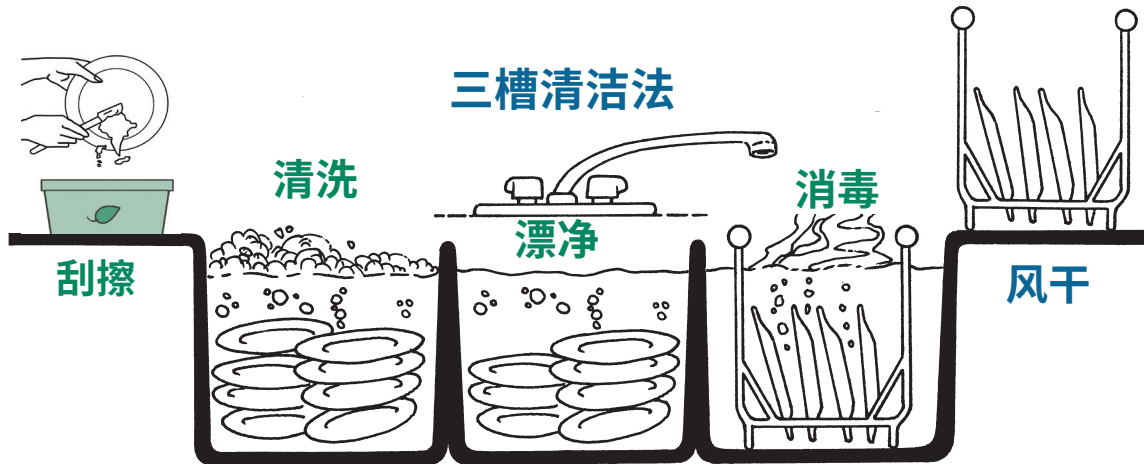


## 迈向合格的步骤

### 清洁和消毒餐具



在至少24°C (75°F) 的温水和洗涤剂中**清洗**

在至少43°C (110°F) 的干净温水中**漂净**洗涤剂

使用以下一种方式**消毒**至少45秒：

- 77°C的热水
- 100 ppm浓度的氯
- 200 ppm浓度的季铵盐
- 25 ppm浓度的碘
- 获得加拿大卫生部、加拿大食品检验局或卫生部门医疗官员批准并根据制造商说明使用的其他消毒剂

注意：• 请勿混合漂白剂和洗涤剂 • 使用试剂检查消毒剂浓度 • 使用准确的温度计检查水温