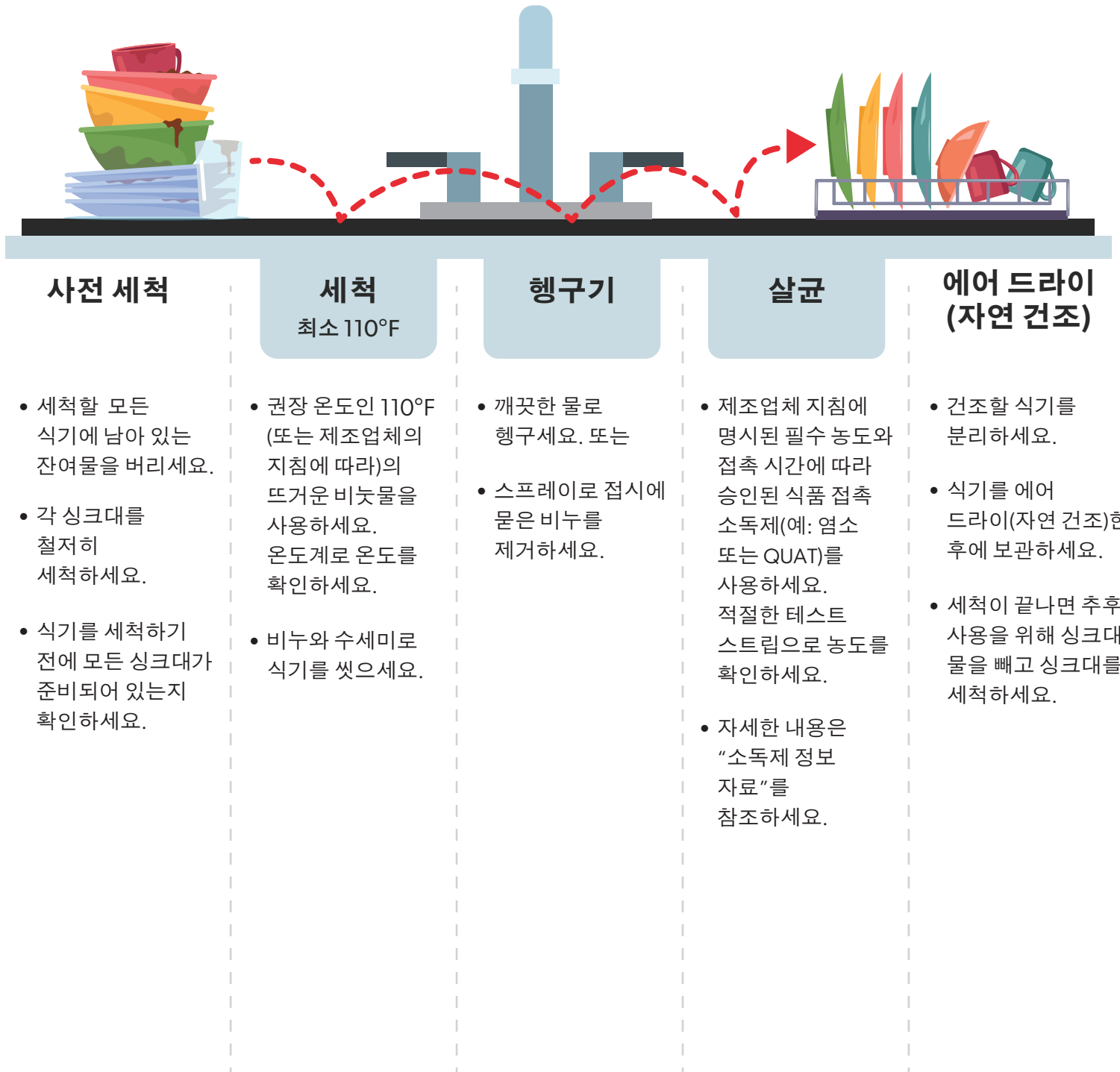


식기 수동 세척

모든 요식업소는 3칸 싱크대에서 접시, 주방 기구, 장비를 세척할 수 있어야 합니다.



사전 세척

- 세척할 모든 식기에 남아 있는 잔여물을 버리세요.
- 각 싱크대를 철저히 세척하세요.
- 식기를 세척하기 전에 모든 싱크대가 준비되어 있는지 확인하세요.

세척 최소 110°F

- 권장 온도인 110°F (또는 제조업체의 지침에 따라)의 뜨거운 비눗물을 사용하세요. 온도계로 온도를 확인하세요.
- 비누와 수세미로 식기를 씻으세요.

헹구기

- 깨끗한 물로 헹구세요. 또는
- 스프레이로 접시에 묻은 비누를 제거하세요.

살균

- 제조업체 지침에 명시된 필수 농도와 접촉 시간에 따라 승인된 식품 접촉 소독제(예: 염소 또는 QUAT)를 사용하세요. 적절한 테스트 스트립으로 농도를 확인하세요.
- 자세한 내용은 "소독제 정보 자료"를 참조하세요.

에어 드라이 (자연 건조)

- 건조할 식기를 분리하세요.
- 식기를 에어 드라이(자연 건조)한 후에 보관하세요.
- 세척이 끝나면 추후 사용을 위해 싱크대의 물을 빼고 싱크대를 세척하세요.