

Kako treba ručno sanitizirati sa kemijskim porizvodima za sanitizaciju

Općenito se koriste tri dozvoljene vrste kemijskih sredstava za sanitizaciju onih površina koje su u doticaju s hranom.

1. Klorin (za institucionalno čišćenje)
2. Dijelovi kvaternarnog amonijaka (kvatovi)
3. Iodin.

Kada koristite ova kemijska sredstva na pravilan način ona će smanjiti broj bakterija na razinu koja je sigurna.

SLIJEDITE OVE ČETIRI UPUTE

1. NAPRAVITE SOLUCIJU ZA SANITIZACIJU

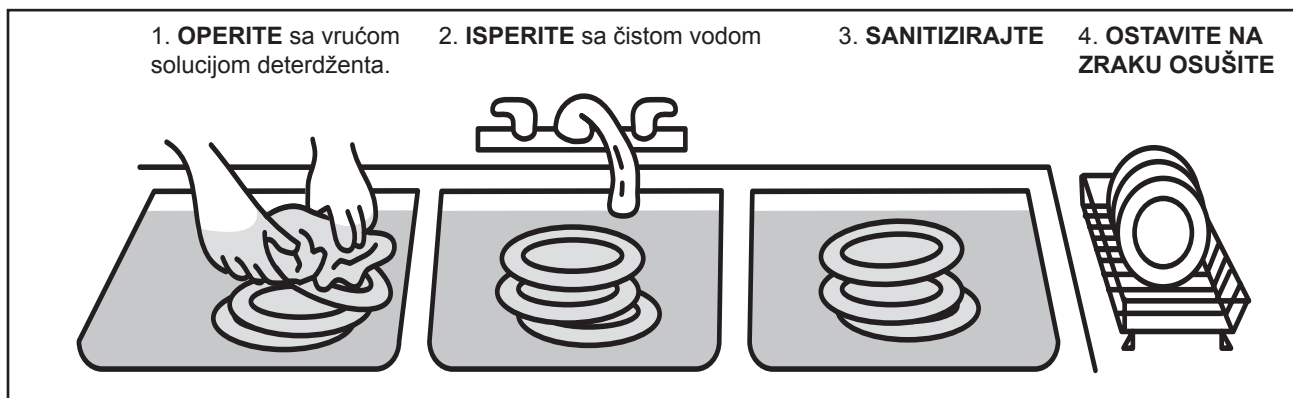
- Pročitajte upute na boci
- Provjerite da tekst sadrži upute za korištenje na mašinama i drugim sredstvima za hranu
- Izmiješajte prema uputama koje daje proizvođač

2. ISPITAJTE KONCENTRAT POMOĆU TESTA

Na taj način znati ćete jeste li pripremili preslab ili prejak koncentrat.

3. KORISTITE NA POVRŠINAMA KOJE IMAJU KONTAKT SA HRANOM, KAO

- a. lonci, zdjele, tanjuri, površine za rezanje, kašike, viljučke, noževi



- b. radne površine, stolovi ili druge stajaće površine



4. ISPITAJTE POMOĆU TESTA KONCENTRACIJU.

Svaka solucija za sanitiziranje može izgubiti snagu nakon nekog vremena. Da bi bila efektivna, ona mora biti čista i imati dovoljnu snagu.

Za zaduženu osobu. Kada naručujete ili preuzimate sredstva za sanitiziranje, potražite EPA dozvolu za korištenje na površinama koja su u kontaktu s hranom. Provjerite da se propisno slijedi preporučenu temperature, vrijeme kontakta i koncentraciju solucije, kako bi ona bila efektivna. Provjerite da se koristi pravilni test za ovu vrst sanitizirajuće solucije.