



LAVAGE DE LA VAISSELLE

DANS UN ÉVIER À TROIS BACS

LAVAGE DE LA VAISSELLE



1

1. gratter

Gratter, trier et préincer avant de laver.



2

2. laver

Laver dans une solution d'eau chaude et de détergent capable d'enlever la graisse.



3

3. rincer

Rincer avec de l'eau propre dont la température atteint au moins 43 °C (109 °F).



4

4. désinfecter

Désinfecter dans de l'eau chaude propre. Faire tremper pendant au moins 45 secondes selon l'une des méthodes suivantes :

- 24 °C (75 °F) dans une solution d'eau et de chlore (100 p.p.m.);
- 24 °C (75 °F) dans une solution d'eau et d'ammonium quaternaire (200 p.p.m.);
- 77 °C (170 °F) dans de l'eau seulement.



5

5. sécher à l'air

Ne pas sécher avec une serviette.

