



น้ำยาฆ่าเชื้อ

การทำความสะอาด

กำจัดเศษซาก



การฆ่าเชื้อ

กำจัดเชื้อโรคส่วนใหญ่



พื้นผิวที่ปลอดภัย

ใช้ได้สำหรับงานถัดไป

คุณต้องทำทั้งสองขั้นตอนเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค
การทำความสะอาดเพียงอย่างเดียวไม่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้ และน้ำยาฆ่าเชื้อเพียงอย่างเดียวไม่พอ หากไม่ได้ทำความสะอาดก่อน

ประเภทน้ำยาฆ่าเชื้อทั่วไป

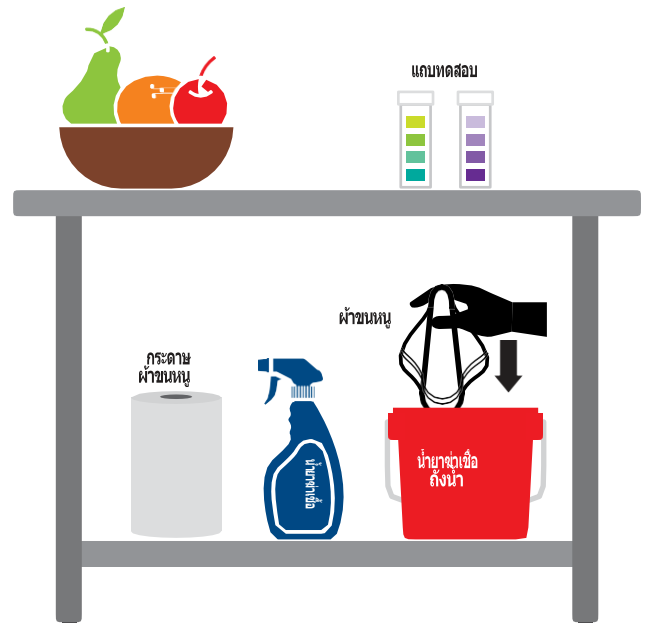
น้ำยาฟอกขาวคลอรีน

- ความเข้มข้น: 50-100ppm
- เวลาสัมผัส: 10 นาที
- ข้อดี:
 - มีประสิทธิภาพต่อโนโรไวรัส
 - ราคาถูก
- ข้อเสีย:
 - สูญเสียประสิทธิภาพในน้ำร้อน
 - แสงแดดโดยตรงและเมื่อมีเศษซากมากเกินไป

แอมโมเนียควอเตอร์นารี (Quat)

- ความเข้มข้น: ตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- เวลาสัมผัส: นาน 90 นาทีขึ้นไป
- ข้อดี:
 - ไม่มีกลิ่น
 - ปลอดภัยสำหรับ
 - ทั้งฟิล์มตกค้างไว้
- ข้อเสีย:
 - ระยะเวลาสัมผัสนาน
 - แพง

การติดตั้งน้ำยาฆ่าเชื้อ



จำไว้
เสมอ

- เก็บน้ำยาฆ่าเชื้อและสารเคมีทั้งหมดไว้ได้และห่างจากอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร
- ติดตั้งน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนที่คุณจะเริ่มทำงานกับอาหารในพื้นที่ของคุณ
- ตรวจสอบความเข้มข้นของน้ำยาฆ่าเชื้อกับชุดทดสอบบ่อย ๆ เพื่อให้รู้ว่าเมื่อใดควรทำสารละลายใหม่
- อย่าฉีดน้ำยาฆ่าเชื้อรอบ ๆ อาหารที่ไม่มีฝาปิดที่ไม่สามารถกันน้ำได้สนิท
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวบ่อย ๆ อย่างน้อยทุก ๆ 4 ชั่วโมงสำหรับภาชนะและพื้นผิวที่ใช้งาน
- ติดตามการใช้น้ำยาฆ่าเชื้อหรือร้านค้าของคุณในถังสีแดง