手动器皿清洗

所有的食品企业必须具备在三槽式水槽中清洗设备、盘碗和器具的能力。

预先清洗

- 刮掉准备清洗的器皿上的残渣。
- 彻底清洗每个水槽盆。
- 在洗涤之前确保每格水槽都预装安排好。

清洗

最低110华氏度 (摄氏43度)

- 使用热水加洗洁精，建议的温度为华氏110度（摄氏43度）（或按照洗洁精制造商的使用说明）用温度计检查温度
- 用肥皂和刷子清洗物品。

冲洗

- 用干净的水进行冲洗，或
- 喷洒，以去除碟子上的肥皂。

消毒

- 在需要的浓度和接触时间使用消毒剂。 使用检测试纸检查。
- 如果使用氯水（漂白水）作为消毒液，按照推荐的。碟子应浸泡10秒。
- 如使用四级氨（季铵盐），请参照制造商的使用说明。

风干

- 将碗碟分开摆放进行风干
- 在存放之前让设备风干。
- 完成后，水槽应排放污水并清洁好以备下次使用。