



# 消毒剂



您需要两个步骤来防止细菌的传播。仅进行清洗无法杀灭细菌，如果不事先进行清洗，仅使用消毒剂起不了作用。

## 常见消毒剂类型

## 消毒剂设置

氯漂白剂	四级氨 (QUAT)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 浓度: 50-100ppm</li> <li>• 接触时间: 10 秒</li> <li>• 优点:               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 有效杀灭诺如病毒</li> <li>· 便宜</li> </ul> </li> <li>• 缺点: 在热水中、阳光直射和碎屑太多的情况下会失去效力</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 浓度: 根据制造商的说明</li> <li>• 接触时间: 达到 90 秒或更久</li> <li>• 优点:               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 无味</li> <li>· 无毒</li> <li>· 留下一个残余膜</li> </ul> </li> <li>• 缺点:               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 较长接触时间</li> <li>· 成本</li> </ul> </li> </ul>



记住

- 在低处存放消毒剂和化学品，远离食品和食品接触表面。
- 在您所在的区域处理食品之前，先选择好消毒剂。
- 使用检测套装经常检查消毒剂浓度，以便知道何时配制新的溶液。
- 如果食品没有完全被不渗透的罩子盖住，切勿在食物附近喷洒消毒剂。
- 对于使用中的用具和表面，至少每隔4小时进行清洁和消毒。
- 为消毒剂贴上标签或存放在红色桶中。