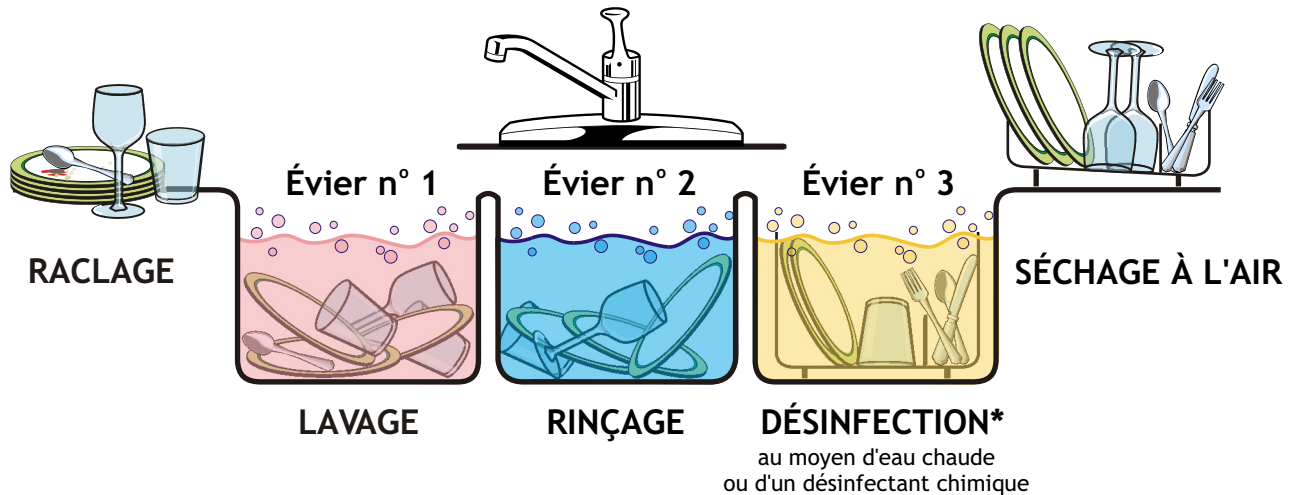


# LAVAGE DE VAISSELLE

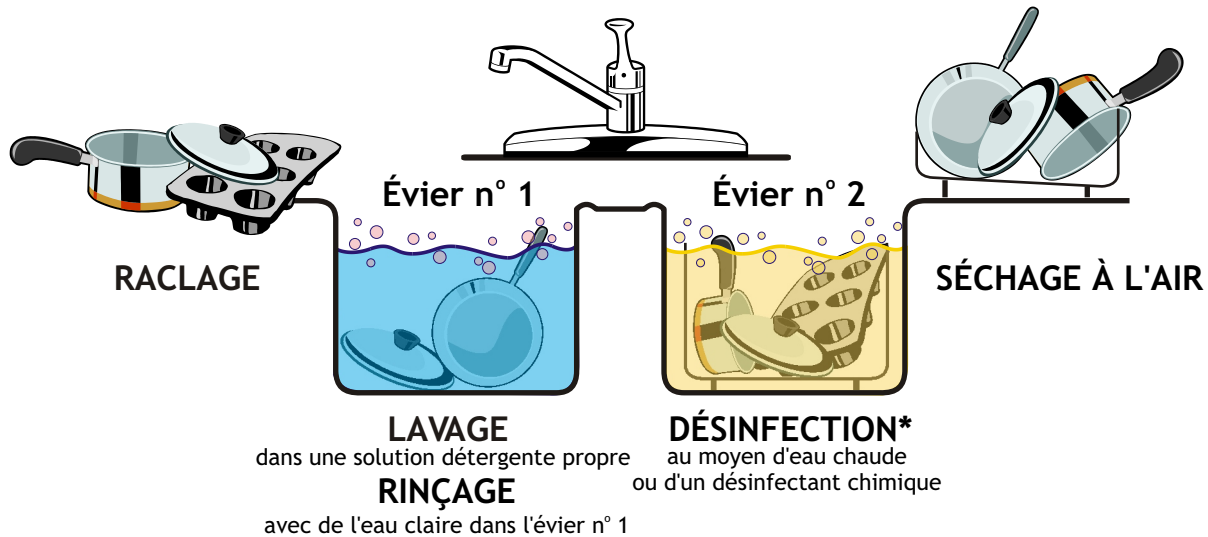
## Lavage dans un évier à trois cuves

Articles à usages multiples



## Lavage dans un évier à deux cuves

Plats, poêles et ustensiles de cuisine



### \*Désinfection avec de l'eau chaude :

- Il faut immerger la vaisselle dans de l'eau chaude (77 °C) pendant 45 secondes.

OU

### \*Désinfection au moyen d'un désinfectant chimique :

- Lorsqu'on fait appel à la désinfection chimique, la température de l'eau doit être d'au moins 24 °C (75 °).
- Désinfectez pendant 45 secondes.
- Ne mélangez JAMAIS des produits chimiques : ensemble, ils forment un composé toxique.
- Utilisez l'un des désinfectants chimiques suivants et mesurez-en la bonne quantité!  
**Chlore (agent de blanchiment) : 100 ppm** (1 oz par gallon d'eau)  
**Iode : 25 ppm** (0,25 oz par gallon d'eau)  
**Ammonium quaternaire (Quat) : 200 ppm** (2 oz par gallon d'eau)

