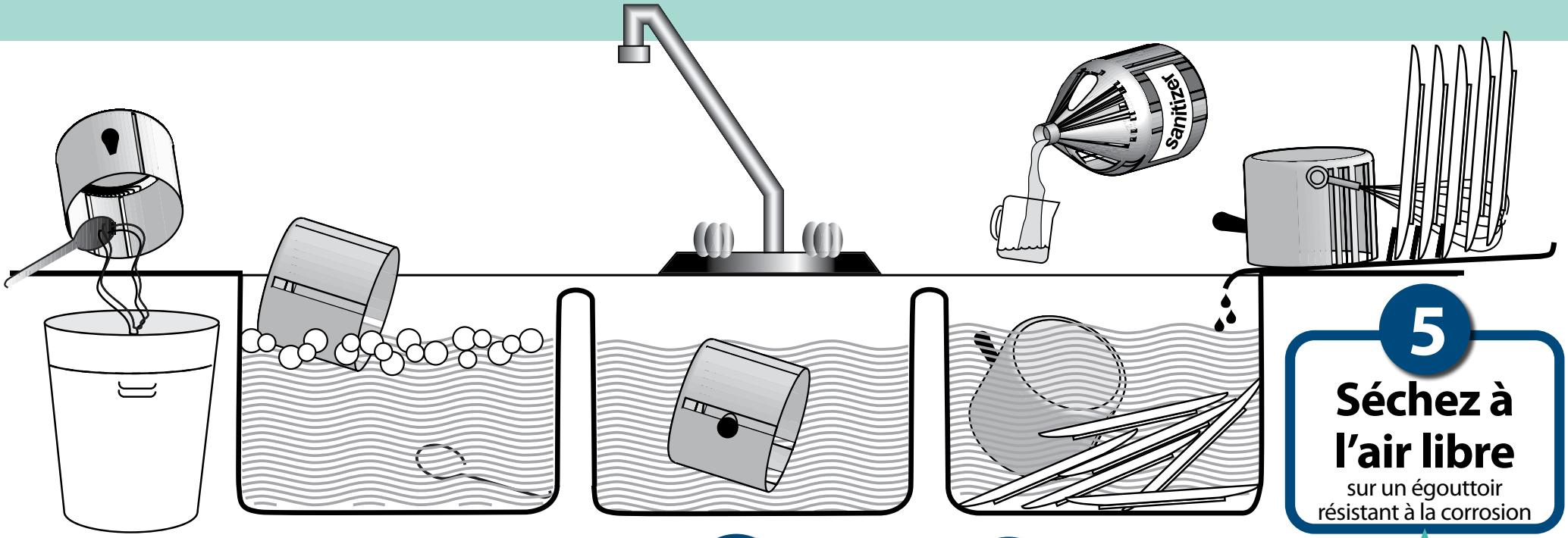
Méthode de lavage de la vaisselle à trois éviers



1 Raclez

les aliments collés aux ustensiles et aux casseroles

2 Lavez

dans de l'eau propre, chaude et savonneuse

3 Rincez

sous l'eau courante tiède

4 Désinfectez

- Eau propre à 77°C (170°F) pendant 45 secondes
- Solution de chlore à 100 ppm (½ cuillère à thé par litre) dans de l'eau à 24°C (75°F) pendant 45 secondes
- Ammonium quaternaire à 200 ppm dans de l'eau à 24°C (75°F) pendant 45 secondes
- Iode à 25 ppm dans de l'eau à 24°C (75°F) pendant 45 secondes

5 Séchez à l'air libre

sur un égouttoir résistant à la corrosion

DURHAM REGION HEALTH DEPARTMENT

Durham Health Connection Line | 905-668-2020 ou 1-800-841-2729 | **durham.ca/foodsafety**
Composez le 311 (dans les limites régionales)

Pour obtenir ces renseignements dans un format accessible, contactez le 1-800-841-2729.

DUHEV-595F July 2026