



MANUAL Dishwashing Method (2 sinks)

for Preparation and Cooking Utensils, Articles and Equipment

Méthode de lavage MANUEL (2 évier)

des ustensiles, des articles et de l'équipement de préparation et de cuisson

FIRST Sink PREMIER évier

Wash in a detergent solution capable of removing dirt and grease.

Rinse (to remove detergent) under clean, running water **NOT** lower than 43°C (110°F).

Laver dans une solution détergente capable d'enlever la saleté et la graisse.

Rinser (pour enlever le détergent) sous l'eau propre courante à une température **MINIMALE** de 43 °C (110 °F).

SECOND Sink DEUXIÈME évier

Disinfect utensils and equipment for **at least 45 seconds** in:

1. **water** not lower than 77°C (170°F), **OR**
2. a **chlorine solution**, 100 mg/L (100 ppm), not lower than 24°C (74°F), **OR**
3. a **quaternary ammonium solution**, 200 mg/L (200 ppm) not lower than 24°C (74°F), **OR**
4. an **iodine solution**, 25 mg/L (25 ppm) not lower than 24°C (74°F).

Note: Test kit or thermometer for sanitizer must be available.

Désinfecter les ustensiles et l'équipement pour une durée **d'au moins 45 secondes** dans :

1. **l'eau**, minimum de 77 °C (170 °F), **OU**
2. une **solution de chlore**, 100 mg/l (100 ppm), minimum de 24 °C (74 °F), **OU**
3. une **solution d'ammonium quaternaire**, 200 mg/l (200 ppm), minimum de 24 °C (74 °F), **OU**
4. une **solution d'iode**, 25 mg/l (25 ppm), minimum de 24 °C (74 °F).

Veuillez noter : une trousse d'analyse ou thermomètre pour la concentration de désinfectant doit être disponible.

Drying / Séchage

Air dry / Sécher à l'air