

Commercial Dishwasher Requirements

(Food Premises Regulation – O. Reg 493/17)



Le lave-vaisselle commercial

(Food Premises Regulation – O. Reg 493/17 – en anglais seulement)

AUTOMATIC Dishwashing Machine Method

Dishwashers must:

- Meet minimum standards under O. Reg 493/17
- Be cleaned and maintained regularly
- Have easy to read gauges showing wash and rinse temperatures

Safe Dishwashing Practices:

- Do not overcrowd the machine
- Invert cups, bowls, and glasses
- Pre soak utensils if needed

WASH CYCLE

- Use potable water
- Wash temperature must be at least 60°C (140°F) and no more than 71°C (160°F)

SANITIZING CYCLE

High Temperature Machines:

- Rinse water must reach 82°C (180°F) or higher
- Temperature must be maintained for at least 10 seconds
- A temperature booster may be required

Low Temperature (Chemical) Machines:

Approved sanitizing options (minimum 45 seconds):

- Chlorine: Not less than 100 ppm at 24°C (75°F)
- Quaternary ammonium: Not less than 200 ppm at 24°C (75°F)
- Iodine: Not less than 25 ppm at 24°C (75°F)
- Other EOHU-approved sanitizers (used as directed)
- Test strips must be available to verify sanitizer strength

Temperature Monitoring:

- Thermometers must clearly show wash and rinse temperatures
- Thermometers must be easily readable

Note: Manufacturer's instructions apply to NSF certified mechanical dishwashers and must be followed at all times.

Méthode de lavage au lave-vaisselle AUTOMATIQUE

Le lave-vaisselle doit :

- Respecter les normes minimales du Règl. de l'Ont. 493/17
- Être nettoyé et entretenu régulièrement
- Avoir des indicateurs des températures de lavage et de rinçage faciles à lire

Lavage sécuritaire de la vaisselle :

- Ne pas surcharger la machine
- Inverser les tasses, bols et verres
- Faire tremper les ustensiles au besoin

CYCLE DE LAVAGE

- Utiliser de l'eau potable
- La température de lavage doit être d'au moins 60 °C (140 °F) et pas plus de 71 °C (160 °F)

CYCLE DE DÉSINFECTION

Machines à haute température :

- L'eau de rinçage doit atteindre 82 °C (180 °F) ou plus
- La température doit être maintenue pendant au moins 10 secondes
- Un surpresseur de température peut être nécessaire

Machines à basse température (chimiques) :

Options de désinfection approuvées (minimum 45 secondes) :

- Chlore : Au moins 100 ppm à 24 °C (75 °F)
- Ammonium quaternaire : Au moins 200 ppm à 24 °C (75 °F)
- Iode : Au moins 25 ppm à 24 °C (75 °F)
- D'autres désinfectants approuvés par le BSEO (utilisés selon les instructions)
- Vérifier la concentration du désinfectant avec des bandelettes réactives

Contrôle de la température :

- Un thermomètre facile à lire indique les températures de lavage et de rinçage

Remarque : Les instructions du fabricant s'appliquent aux lave-vaisselles mécaniques certifiés NSF et doivent être suivies en tout temps.