

餐具三槽式洗滌流程



(一) 大略噴洗：

用連蓬式噴嘴，以溫水迅速的噴水於餐具上，以防食物在餐具上變硬，保持食物顆粒漂浮，並使其鬆軟，以減低其附著於餐具上之可能性，也可以節省一些清潔劑。

(二) 清洗：

第一槽的水溫維持在 43°C ~ 49°C 間，這是個較費力的工作，可以利用刷子，這時使用的清洗液還沒達到衛生處理的目的。

(三) 沖洗：

將餐具浸於第二槽內的乾淨溫水中，把清潔劑沖洗掉，應以流動自來水沖洗，不要用髒水來沖洗餐具。

(四) 消毒：

此時可利用餐具籃將餐具浸於 100°C 以上的第三槽熱水中至少2分鐘。

(五) 滴乾：

使水徐徐流出並風乾，不要使用毛巾擦拭，只要將餐具、茶杯等置於籃內，並移置於一乾燥、乾淨的地方，靜置即可。