



## सेनिटाइजर प्रयोग निर्देशन

### सेनिटाइजर के हो?

सेनिटाइजर, संक्रमणलाई कम गर्न प्रयोग गरीने एक रासायनिक तरलपदार्थ हो। सबैभन्दा धेरै प्रयोग हुने सेनिटाइजरहरू क्लोरीन, आयोडिन र क्वाटरनरी अमोनिया यौगिकहरू (क्वाट) हुन्। डेग्रेअसेर, साबुन, डिटर्जेंट, ल्प्सोल, पाइन सोल, र जीवाणुरोधी तरलपदार्थहरू सेनिटाइजर होइनन्।

### तपाईंले जुनसुकै सेनिटाइजर प्रयोग गर्नुभएपनि, यी कुराहरूमा आवश्यक छन्:

- सही मात्रामा प्रयोग गरियोस्। सेनिटाइजर तय-सिमा भन्दा बढि हुनु हुँदैन किनकि यसले तपाईंको हातको छालामा जलन हुन सक्छ, यो विषाक्त हुन सक्छ, र यसले खानेकुरा को सामनमा अवशेष छोड्नसक्छ।
- परीक्षण पट्टीको सहायताले यस तरलपदार्थको छम्ता शक्ति जाच गर्नुहोस्। त्यहाँ हरेक प्रकारको सेनिटाइजरको लागि विभिन्न परीक्षण पट्टिहरू छन्। निर्माताको लेबलमा तोकिए अनुसार रासायनिक सांद्रताको प्रमाणिकरण गर्नुहोस्।
- तातो पानी प्रयोग गर्नुहोस्, लगभग ७०-९० ° F
- तरलपदार्थमा केवल एकमात्र रसायन प्रयोग गर्नुहोस्। साबुन वा अन्य कुनै रसायनहरू नराख्नुहोस्।

### प्रयोगको लागि दिशानिर्देशहरू:

क्लोरीन	५०-१०० पीपीएम (१ चम्मचदेखि १ गैलन पानी)
क्वाटरनरी अमोनिया	२००-४०० पीपीएम (निर्माताका निर्देशनहरू पालना गर्नुहोस्)
आयोडिन	१२.६ - २५ पीपीएम (निर्माताका निर्देशनहरू पालना गर्नुहोस्)

### तपाईं कसरी राम्रोसँग सेनिटाइज र सफा गर्न सक्नुहुन्छ ?

- साबुन अनि मनतातो पानीले धुनुहोस्।
- सफा पानीले धुनुहोस् ।
- ठिक्कमात्रामा सेनिटाइजर लियेर कम्तिमा १ मिनेटसम्म सफा गर्नुहोस्।
- सुक्खा राख्नुहोस् ।

### ३-वटा कम्पार्टमेंट भएको सिन्कमा राम्ररी सफा गर्न, तपाईंले (ड्रेन बोर्डहरू सहित) को सबै भागहरू सफा गर्नुपर्छ।

- देखिने ससाना कणहरू र खानाको सिता खुर्केर सफा गर्नुहोस् ।
- यसलाई तातो साबुन पानीले धुनुहोस्।
- सफा पानीले धुनुहोस् ।
- ठिक्कमात्रामा सेनिटाइजर लियेर कम्तिमा १ मिनेटसम्म सफा गर्नुहोस्।
- सुक्खा राख्नुहोस् ।

### डिश वाशिंग मेशिनमा उपकरणहरू सफा गर्नका लागि, तपाईंले यसो गर्न सक्नु हुन्छ:

- देखिने ससाना कणहरू र खानाको सिता खुर्केर सफा गर्नुहोस् ।
- डिश वाशिंग मेशिनको निर्देशनहरू पालना गर्नुहोस्
- उचित तापक्रमका लागि (कम्तिमा १८०° F) सेनिटाइजर चक्रको जाँच गर्नुहोस्।