

## 消毒方法、配製及注意事項

| 施用場所               | 消毒水及其濃度  | 施用方法  | 注意事項   |
|--------------------|--|---|--|
| 廚房用具及餐具之消毒         | 百萬分之二百漂白水<br>(200ppm)  | 用含氯 200ppm 之水，將餐具浸泡三十分鐘。<br><br>每 10 公升水中加入 40 cc 之一般家用漂白水 (含氯量約 5%)。 | 施用前要先將餐具洗淨。<br><br>* 購買漂白水時請看清楚成分標示，避免購買雙氧水。 |
| 環境消毒 (室內消毒)        | 百萬分之五百漂白水<br>(500ppm)  | 在環境打掃乾淨後，以含 500ppm 消毒。<br><br>每 10 公升水中加入 100 cc 之一般家用漂白水 (含氯量約 5%)。  |  |
| 環境消毒 (庭院、水溝或其他潮濕處) | 百萬分之一千漂白水<br>(1000ppm)   | 以含 1000ppm 的水加以噴灑環境。<br><br>每 10 公升水中加入 200 cc 漂白水之一般家用漂白水 (含氯量約 5%)。 | 噴灑時注意保護眼睛及皮膚。                                |
| 手部消毒               | 75% 酒精   | 以 75% 之藥用酒精擦拭 (如濃度為 95% 的酒精，則將 100c. c. 之酒精加入 30c. c. 的水)             |  |
| 手部消毒               | 1% 四級銨   |   |  |
| 熱水或蒸氣消毒法           | 溫度 100°C 之沸水，煮沸 5 分鐘以上 (毛巾、抹布等) 或 1 分鐘以上 (餐具)。<br><br>溫度 100°C 之蒸氣，加熱 10 分鐘以上 (毛巾、抹布等) 或 2 分鐘以上 (餐具)。<br><br>溫度 80°C 以上熱水，加熱 2 分鐘以上 (餐具)。<br><br>溫度 110°C 以上之乾熱，加熱 30 分鐘以上 (餐具)。 |   |  |

資料來源：行政院衛生署食品衛生處