

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 (200ppm)	用含氯 200ppm 之水，將餐具浸泡三十分鐘。 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。 * 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 (500ppm)	在環境打掃乾淨後，以含 500ppm 消毒。 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 (1000ppm)	以含 1000ppm 的水加以噴灑環境。 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)。 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)。 溫度 80°C 以上熱水，加熱 2 分鐘以上 (餐具)。 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