

खाद्य स्वच्छता व्यवस्थापन फाइल

※यो खाद्य स्वच्छता व्यवस्थापन फाइल स्वास्थ्य, श्रम र कल्याण मन्त्रालयको वेबसाइटमा प्रकाशित "सानो आकारका साधारण रेस्टुरेन्ट व्यवसायीहरूका लागि HACCP को अवधारणा अपनाएर स्वच्छता व्यवस्थापनको लागि मार्गदर्शन पुस्तिका" को सामग्रीसँग मेल खान्छ।

1. "स्वच्छता व्यवस्थापन योजना" को सामग्रीलाई नियमिति रूपमा पुनरावलोकन गरी, यसको अद्यावधिक संस्करणलाई "रेकर्ड फारम" सँगै सजिलो पहुँच हुने ठाउँमा सुरक्षित राख्नुहोस्।
2. स्वास्थ्य कार्यालयले माग गरेमा, "स्वच्छता व्यवस्थापन योजना" र "रेकर्ड फारम" दुवै प्रस्तुत गर्नुहोस्।

हाम्रो संस्थाले यो खाद्य स्वच्छता व्यवस्थापन फाइल अनुसार स्वच्छता व्यवस्थापन कार्य सञ्चालन गर्दछ।

संस्थाको जानकारी	
पसलको नाम	
पसलको ठेगाना	
व्यवसायी	
खाद्य स्वच्छता व्यवस्थापक	



खाद्य स्वच्छता व्यवस्थापन फाइलको प्रयोग वधि

① जोखमिहरू बुझ्नुहोस् 3 पृष्ठ

ग्राहकलाई प्रदान गरिने खाद्य वस्तुमा रहेका सम्भावित जोखमि (खतरा) बारे जानकारी लर्नि, तनीहरूको व्यवस्थापन वधितय गरनिछ।

② "स्वच्छता व्यवस्थापन योजना" तयार गर्नुहोस्

सामान्य स्वच्छता व्यवस्थापनका मुख्य बुँदाहरू 4 पृष्ठ

समग्र प्रक्रिया भर आवश्यक आधारभूत स्वच्छता व्यवस्थापन।

- ① कच्चा पदार्थको प्राप्ति पुष्टि
- ② फ्रिजि/डीप फ्रिजको तापक्रमको जाँच
- ③ क्रस-प्रदूषण र दोस्रो प्रदूषण रोकथाम
- ④ उपकरण आदिको सफाई र डिसिइन्फेक्शन
- ⑤ शौचालयको सफाई र डिसिइन्फेक्शन
- ⑥ कर्मचारीको स्वास्थ्य व्यवस्थापन र सफा पोशाकको प्रयोग
- ⑦ उचित हात धुने अभ्यास

महत्त्वपूर्ण व्यवस्थापनका बुँदाहरू 6 पृष्ठ

खाना पकाउने र दनि सम्बन्धमा ध्यान दनिपर्ने स्वच्छता व्यवस्थापन।

- ① खाद्य पदार्थको तापक्रमको जाँच
- ② खाद्य पदार्थ भण्डारण अवस्थाको जाँच

③ "स्वच्छता व्यवस्थापन योजना" कार्यान्वयन गर्नुहोस्

समस्या देखा परेमा जमिमेवार व्यक्तिलाई नबर्सि रपिर्त गर्नुहोस्।

⑤ पुनरावलोकन गर्नुहोस्

④ "रेकर्ड फारम" मा रेकर्ड गर्नुहोस् पृथक पुस्तिका "खाद्य स्वच्छता व्यवस्थापन फाइल (रेकर्ड फारम)"।

जमिमेवार व्यक्तिले महनिमा कम्तीमा एकपटक रेकर्डको समीक्षा गरी, समस्या भएमा तुरुन्त सुधार गर्दछ।

खादय पदार्थ उपलब्ध गराउँदा जोखमि (मुख्य खतरा कारक र व्यवस्थापन सर्तहरू) का उदाहरण

खादय पदार्थ वा तनिका प्रक्रियामा "खतरा कारक (हजारड)" समावेश हुन सक्छ, जसले खाना वषिकृतता नमित्याउन सक्छ। तसर्थ, खादय पदार्थ वा तनिका प्रक्रियालाई "महत्त्वपूर्ण व्यवस्थापन बुँदा" को रूपमा ध्यानमा राखी सुनिश्चिति सवच्छता व्यवस्थापन गरिन्छ।

(सामग्री) खादय पदार्थका समूह	मुख्य खतरा कारक (हजारड)	जोखमि कारक नयिन्त्रण वधिहिरू र नयिन्त्रण अवस्थाहरू
मासुका सबै प्रकारहरू	इ.कोलाई, सल्मोनेला, र क्याम्पिलोब्याक्टर	75°C (केन्द्र भाग) 1 मनिटसम्म तताउनु आवश्यक छ।
कुखुराको अण्डा	सल्मोनेला	70°C (केन्द्र भाग) 1 मनिटसम्म तताउनु पर्छ।
समुद्री खाना सबै प्रकारहरू	भर्सेस पाराहीमोलटिकिस	60°C (केन्द्र भाग) 10 मनिटसम्म तताउनु पर्छ।
सपिँ (दुईखोल्स शंख)	नोरोभाइरस	85–90°C (केन्द्र भाग) 90 सेकेन्डसम्म तताउनु पर्छ। नोरोभाइरस
पकाइएको खाना	क्लस्ट्रीडीम परफ्रनिजन्स	लामो समयसम्म राख्नुपरेमा फ्रजिमा राख्नुहोस्, र पस्कने बेला राम्रोसँग तताउनुहोस्। अनसिकसि
कच्चा समुद्री खादय	अनसिकसि	-20°C वा सोभन्दा तल 24 घण्टा फ्रजि गर्नुहोस्।
	भर्सेस पाराहीमोलटिकिस	10°C वा सोभन्दा तल (4°C वा सोभन्दा तल उत्तम) भण्डारण गर्नुहोस्।
चसिमा भण्डारण गर्नुपर्ने सामग्रीहरू	सूक्ष्मजीवहरू	10°C वा सोभन्दा तल भण्डारण गर्नुहोस्।
जमेका सामग्रीहरू	सूक्ष्मजीवहरू	-15°C वा सोभन्दा तल (वा उत्पादनमा नरिदषिट भए अनुसार) भण्डारण गर्नुहोस्।
उच्च तापक्रममा भण्डारण गर्नुपर्ने सामग्रीहरू	सूक्ष्मजीवहरू	65°C वा सोभन्दा माथि भण्डारण गर्नुहोस्।
हातका औला	सूक्ष्मजीवहरू	हात धुने र डिसिइन्फेक्शनमा ध्यान दनुहोस्।
खाना पकाउने उपकरण	सूक्ष्मजीवहरू	उपकरणहरूलाई राम्रोसँग सफा र डिसिइन्फेक्ट गर्नुहोस्।

जोखमिपूर्ण तापक्रम क्षेत्रबारे जानकारी

- 10°C देखि 60°C बीचमा जीवाणुहरू छिटो बढ्छन्।
- यस तापक्रममा खाना राख्नाले जोखमि बढ्छ।
- चसियाउने बेलामा यो तापक्रम क्षेत्रलाई सकेसम्म छिटो पार गर्नुहोस्।

※ कानुनअनुसारका मापदण्डहरूको सन्दर्भमा तयार गरियो।

स्वच्छता व्यवस्थापन योजना

1

- लागू गर्ने पुष्टि विधिहरू जाँच गर्नुहोस्। (उदाहरण: ☒ फरिता गर्नुहोस्)
- यदि कार्यान्वयन विधि यहाँ पहिल्यै उल्लेख गरिएको विधिबाट फरक छ भने, "अन्य" खण्डमा त्यो विधि उल्लेख गर्नुहोस्।

1. सामान्य स्वच्छता व्यवस्थापनका मुख्य बुँदाहरू (सम्पूर्ण प्रक्रिया भर आवश्यक, आधारभूत स्वच्छता व्यवस्थापन)

व्यवस्थापन वस्तुहरू	कार्यान्वयन विधि		
	कहिलै गर्ने	कसरी गर्ने	समस्या भएमा के गर्ने
① कच्चा पदार्थको प्राप्त पुष्टि	☐ कच्चा पदार्थको आपूर्ति हुँदा ☐ अन्य ()	☐ बाहिरी रूप, गन्ध, प्याकेजिङको अवस्था, लेबल (म्याद, भण्डारण विधि), र सामग्रीको तापक्रम जाँच गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()	☐ फरिता गर्नुहोस् ☐ फ्याँक्नुहोस् ☐ अन्य ()
② फ्रिज र डीप फ्रिजको तापक्रम जाँच	☐ फरिता गर्नुहोस् ☐ फ्याँक्नुहोस् ☐ अन्य ()	☐ तापक्रम मापन गरी (फ्रिजलाई 10°C भन्तिर र डीप फ्रिजलाई -15°C तल) राखिएको सुनिश्चिती गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()	☐ तापक्रम सेटिङ र कारण जाँच गरी सुधार गर्नुहोस्। ☐ गडबडी भएमा मर्मतको लागि अनुरोध गर्नुहोस्। ☐ उपयुक्त तापक्रम नाघेको अवस्थामा, खाद्य सामग्रीको अवस्था सावधानीपूर्वक जाँच गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()
③ क्रस-प्रदूषण र दोस्रो प्रदूषण रोकथाम	☐ कामको क्रममा ☐ अन्य ()	☐ उपकरणहरूलाई छुट्टाछुट्टै उद्देश्यका लागि प्रयोग गर्नुहोस्। ☐ काँचो मासु वा माछा जस्ता सामग्री प्रयोग गरेपछि, प्रत्येक पटक प्रयोग गरिएका उपकरणहरू धुनु र डिसिन्फेक्ट गर्नुहोस्। ☐ फ्रिजभन्तिर खाद्य सामग्रीहरूको सही वर्गीकरण र सुरक्षित भण्डारण गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()	☐ उपकरणहरूको सफाई र डिसिन्फेक्शन गर्नुहोस्। ☐ दूषित खाद्य सामग्रीलाई या त फाल्नुपर्छ, वा पकाउने प्रयोजनका लागि मात्र प्रयोग गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()
④ उपकरणहरूको धुलाई र डिसिन्फेक्शन	☐ प्रयोग अगाडी ☐ प्रत्येक पटक प्रयोग ☐ प्रयोग पछि ☐ अन्य ()	☐ उपकरण प्रयोगपछि सफाई र डिसिन्फेक्शन गर्नुहोस्। ※सफाईका लागि "उपकरण र शौचालय डिसिन्फेक्शन म्यानुअल (8 पृष्ठ)" मा उल्लिखित विधिहरूको पालना गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()	☐ यदि उपकरणहरूमा मैलो वा साबुनको अवशेष देखियो भने, पुनःसफाई, पखाल्ने, र डिसिन्फेक्शनको प्रक्रिया दोहोर्‍याउनुहोस्। ☐ अन्य ()
⑤ शौचालय सफाई र डिसिन्फेक्शन	☐ फरिता गर्नुहोस् ☐ फ्याँक्नुहोस् ☐ अन्य ()	☐ शौचालय सफाईको लागि विशेष कार्य पोशाक र पञ्जा जस्ता सुरक्षात्मक उपकरणहरू प्रयोग गरी सफाई तथा डिसिन्फेक्शन गर्नुहोस्। ☐ शौचालयको सीट, पानी फलश गर्ने लेभर, र ढोकाको ह्यान्डल जस्तालाई राम्रोसँग डिसिन्फेक्ट गर्नुहोस्। ※सफाईका लागि "उपकरण र शौचालय डिसिन्फेक्शन म्यानुअल (8 पृष्ठ)" मा उल्लिखित विधिहरूको पालना गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()	☐ यदि शौचालय फोहोर भेटिएमा, सफाईको लागि साबुनको प्रयोग गरी त्यसपछि डिसिन्फेक्ट गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()

⑥ कर्मचारीहरूको स्वास्थ्यको नगिरानी तथा सफा कार्य पोशाकको प्रयोग	☐ काम सुरु गर्नु अघि ☐ अन्य ()	☐ कर्मचारीहरूको स्वास्थ्य अवस्था (जस्तै: पखाला, बान्ता, ज्वरो) जाँच गर्नुहोस्। ☐ हातमा कुनै चोटपटक वा घाउ भए/नभएको पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ कामका लागि प्रयोग गरिने पोशाकको सफाइको अवस्था जाँच गर्नुहोस्। ※ "कर्मचारीहरूको स्वच्छता म्यानुअल (८ पृष्ठ)" मा उल्लेखित दिशानिर्देशहरूको पालना गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()	☐ स्वास्थ्य संस्थामा जाँच गराउन पठाउनुहोस् र यस्तो अवस्थामा खाना बनाउने वा त्यसमा छोइने कामबाट टाढा राख्नुहोस्। ☐ घाउ भएमा, सुरक्षात्मक प्लास्टिक पञ्जा लगाउनु अघि घाउलाई राम्रोसँग ढाक्नुहोस्। ☐ फोहोर वा अस्वच्छ पोशाक देखिएमा, सफा पोशाकमा परिवर्तन गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()
⑦ स्वच्छ हात धुने अभ्यास	☐ शौचालय प्रयोग गरेपछि ☐ भान्सामा प्रवेश गर्नु अघि ☐ खाना परोस्नु भन्दा अघि ☐ कामको प्रकृति परिवर्तन गर्दा ☐ काँचो मासु वा माछा चलाएपछि ☐ पैसा छोएपछि ☐ सफा गर्ने काम गरेपछि ☐ अन्य ()	☐ विशेष हात धुने स्थानमा, स्वच्छता मापदण्ड अनुसार हात धुनुहोस्। ※ "हात धुने म्यानुअल (८ पृष्ठ)" मा उल्लेख गरिएको प्रक्रिया अनुसरण गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()	☐ यदि हात धुने प्रक्रिया वा समय उपयुक्त नभएमा, सही तरिकाले र पर्याप्त समयसम्म हात धुनुहोस्। ☐ अन्य ()
[थप बुँदाहरू]			

थप बुँदाहरूको उदाहरण

यदि व्यवस्थापन बुँदाहरू (①~⑦) बाहेक थप आवश्यकताहरू भएमा, व्यवसायको प्रकारलाई ध्यानमा राख्दै [थप बुँदाहरू] मा समावेश गर्न सकिन्छ।

संस्थान र उपकरणहरूको स्वच्छता व्यवस्थापन (व्यवस्थिति गर्ने, सफा गर्ने, धोइने र कीटाणुरहित गर्ने)	नियमति रूपमा कीटहरूको अवस्थाको अनुगमन गर्नुहोस्। यदि तिनीहरूको उपस्थिति देखिएमा, कीट नियन्त्रणको लागि उपयुक्त कदमहरू चाल्नुहोस्।
दैनिकी कामको अन्त्यमा सम्पन्न गर्नुपर्ने कार्यहरूमा आधारित भएर यी कामहरू छनोट गर्नुहोस्।	फोहोरको व्यवस्थापन
मुसा र कीराहरूको नियन्त्रण	कामको अन्त्यमा, फोहोरलाई फाल्नुहोस् र वरपरको क्षेत्रलाई सफा राख्नुहोस्।

स्वच्छता व्यवस्थापन योजना

2

- प्रतनिधि भेनुहरूलाई "उदाहरण" जस्तै वर्गीकरण गरी वविरण भर्नुहोस्। (※1)
- प्रयोग गरने व्यवस्थापन वधि र पुष्टि गर्ने वधिहरूलाई जाँच गर्नुहोस्। (उदाहरण: ☒ फ्रजिमा भण्डारण गर्ने) (※2)
यहाँ पहिले नै उल्लेख गरिएका वधिहरूसँग फरक कुनै कार्यान्वयन वधि भएमा, "अन्य" सेक्सनमा ती वधिहरू उल्लेख गर्नुहोस्।

2. महत्वपूर्ण व्यवस्थापन बुँदाहरू (खाना तयार गर्ने वा सेवा दाने प्रक्रियामा अपनाइने विशेष स्वच्छता व्यवस्थापन वधिहरूको वशिष्ट वविरण)

	वर्गीकरण	मेनु		व्यवस्थापन वधि※2
		उदाहरण	प्रतनिधि भेनु ※1	
पहिलो समूह	तातो नपारिएको खानेकुरा (चिसो अवस्थामा नै दइने खादय पदार्थहरू)	साशमि, सुसिसामगरी, तोफु, अमीलो आधारित परिकार, वभिनिन प्रकारका सलादहरू, नाततो अन्य खानेकुरासँग सँगै दइनेहरू: मूला कसिको, प्याज, बासका टुसा, नारुतो		☐ तरकारीहरू राम्रोसँग धुनुहोस्। ☐ फ्रजिमा भण्डारण गर्नुहोस्। ☐ फ्रजिबाट निकाल्नासाथ दनिहोस्। ☐ खरदि गरिएका सामानहरू लेबलमा दइएको भण्डारण वधिअनुसार राख्नुहोस्। ☐ पस्कनू अघि राम्रोसँग हात धुनुहोस्। ☐ पस्कदा नाङ्गो हातले नछुनुहोस्। ☐ अन्य ()
	पकाएपछि तुरुन्तै दाने खानेकुरा	मासु परिकारहरू: स्तेक, ग्रेल्लिड चकिन, पोलेको अदुवा कुटेको मासुका परिकारहरू: ह्याम्बर्ग, ग्योजा, शुमाई, रोल्लिड बन्दा		☒ तापक्रमको पुष्टि गर्ने वधिहरू ☐ केन्द्र तापक्रम थर्मोमिटरले जाँच गर्नुहोस्। ☐ आगोको तापक्रम र समयको आधारमा पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ हेरेर (रड, मासुको रस) वा स्पर्श (मासुको लोच) बाट पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()
दोस्रो समूह	पकाएपछि उच्च तापक्रममा भण्डारण गरेर दाने खानेकुरा	फ्राई परिकारहरू: फ्राई कुखुरा, तेन्पुरा, वभिनिन प्रकारका फ्राइड परिकारहरू (तोन्काचु, मेनचकिाचु, एबी फ्राई, फ्राइड ओइस्टर, कोरोक्के) ग्रेल्लि गरिएको परिकारहरू: ग्रेल्लिड माछा भुटेको परिकारहरू: कालेजो र लसुनको पात भुटेको, तरकारी भुटेको, मोयासी भुटेको बाफमा पकाएको परिकारहरू: स्टीम्ड कस्टर्ड		☒ तापक्रमको पुष्टि गर्ने वधिहरू ☐ केन्द्र तापक्रम थर्मोमिटरले जाँच गर्नुहोस्। ☐ आगोको तापक्रम र समयको आधारमा पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ हेरेर (बाहिरीरूप, मासुको रसको रड) वा स्पर्श (मासुको लोच) बाट पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ अन्य () ☒ भण्डारण अवस्था जाँच्ने वधि ☐ तातो राख्ने कोठाको तापक्रम अनुसार भण्डारण अवस्था जाँच गर्नुहोस्। ☐ हेरेर (जस्तै बाफ) पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()

तेस्रो समूह	पकाएर चसियाई पुनःतताएर सेवा गर्ने परिकारहरू	करि, स्टयु, सुपका प्रकारहरू, सस, सस/डपि		● तापक्रमको पुष्टि गर्ने वधिहरू ☐ केन्द्र तापक्रम थर्मोमिटरले जाँच गर्नुहोस्। ☐ आगोको तापक्रम र समयको आधारमा पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ हेरेर (रड, मासुको रस) वा स्पर्श (मासुको लोच) बाट पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ अन्य () ● भण्डारण पुष्टि गर्ने वधि ☐ तत्काल चसियाएर पुनःतताउने समयसम्म फ्रिजमा भण्डारण गर्नुहोस्। ☐ फ्रिजको तापक्रम 10°C भन्दा कम रहेको सुनिश्चित गर्नुहोस्। ☐ अन्य ()
	पकाएर चसियाई दानै परिकारहरू	चारशु (भुटेको सुगुरको मासु) आलुको सलाद※ उबालेको अण्डा, चसिो परिकार, तलि मसिाइएको परिकार, सुसि सामग्री (तातो गरिएको) ※ "आलुको सलाद" जस्तो परिकार जसमा तातो नगरिने सामग्री सामेल हुन्छ, "तातो नगरिने खानेकुरा" का लागि तोकिएको स्वच्छता मापदण्ड अनुसार व्यवस्थापन आवश्यक छ।		● तापक्रमको पुष्टि गर्ने वधिहरू ☐ केन्द्र तापक्रम थर्मोमिटरले जाँच गर्नुहोस्। ☐ आगोको तापक्रम र समयको आधारमा पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ हेरेर (रड, मासुको रस) वा स्पर्श (मासुको लोच) बाट पुष्टि गर्नुहोस्। ☐ अन्य () ● चसियाउने प्रक्रिया पुष्टि गर्ने वधि ☐ फ्रिजमा भण्डारण गर्नुहोस्। ☐ फ्रिजबाट निकाल्नासाथ दानै गर्नुहोस्। ☐ फ्रिजको तापक्रम 10°C भन्दा कम रहेको सुनिश्चित गर्नुहोस्। ☐ अन्य () ● परिकार पस्कनु ☐ पस्कनु अघि राम्रोसँग हात धुनुहोस्। ☐ पस्कदा नाङ्गो हातले नछुनुहोस्। ☐ अन्य ()

समस्या आएमा समाधान वधि

☐ नदनि। ☐ पुनःतताउने। ☐ पहिलो समूहको लागि, पकाउने परिकारमा प्रयोग गर्ने। ☐ अन्य ()

स्वच्छता व्यवस्थापन म्यानुअल

हात धुने म्यानुअल

कहलिँ हात धुनुपर्छः	① शौचालय प्रयोग गरेपछि ② भान्छामा प्रवेश गर्नु अघि ③ खाना सजाउने गर्नु अघि ④ कामको प्रकार परिवर्तन गर्दा ⑤ काँचो मासु वा काँचो माछा छोएपछि ⑥ पैसा छोएपछि ⑦ सरसफाइ गरेपछि							
हात धुने पूर्व तयारी	औँठी र घडी हटाउनुहोस्				※ हात धुने प्रक्रिया वशिष हात धुने उपकरण प्रयोग गरेर गर्नुहोस्।			
हात धुने तरिका								
	① साबुन प्रयोग गरी हातको हत्केलामा राम्ररी घसनुहोस्।	② हत्केलाको पछाडिको भाग राम्ररी घसनुहोस्।	③ औँलाको टुप्पो र नङको बीच राम्रोसँग सफा गर्नुहोस्।	④ औँलाहरूको बीच सफा गर्नुहोस्।	⑤ बुढी औँला र हत्केला एकआपस घुमाएर सफा गर्नुहोस्।	⑥ हातको घाँटी (कलाई) पनसिफा गर्न नबर्सनुहोस्। (①-⑥ मा करबि ३० सेकेन्ड)	⑦ पर्याप्त पानीले हात राम्रोसँग पखालनुहोस्। (करबि २० सेकेन्ड)	⑧ पेपर टावलले हात राम्ररी पुछ्नुहोस् र आवश्यक परेमा अलुकोहल आदि प्रयोग गरेर हातलाई डिसिङ्फेक्ट गर्नुहोस्।
	※ ①-⑦ दुई पटक दोहोर्‍याउनुहोस्।							

कर्मचारीहरूको स्वच्छता व्यवस्थापन म्यानुअल

① स्वास्थ्यमा समस्या (बान्ता, पखाला, ज्वरो) जस्तै	स्वास्थ्य संस्थामा जाँच गराउनुहोस् र खादयजन्य काम नगर्नुहोस्।
② यदहातमा चोट छ भने	चोटलाई ढाकेर प्लास्टिकको पञ्जा लगाउनुहोस्।
③ यदकाम गर्ने पोशाक फोहोर छ भने	सफा काम गर्ने पोशाकमा फेरनुहोस्।

उपकरण र शौचालयहरूको डिसिन्फेक्सन म्यानुअल

कीटाणनाशक कसरी बनाउने

① कार्यस्थल/सुवधि, शौचालय = सोडियम हाइपोक्लोराइट 0.02% (200 ppm) घोल प्रयोग गर्नुहोस्। कपडालाई घोलमा चोपेर पुछ्ने।	3 लटर पानीमा 10 ml सोडियम हाइपोक्लोराइटको मूल घोल मसिाउनुहोस्।
② उपकरणहरू = सोडियम हाइपोक्लोराइट 0.02% (200 ppm) घोलमा कम्तम 10 मनिटसम्म डुबाउनुहोस्, वा उम्लरिहेको पानीमा ५ मनिटसम्म उमाल्नुहोस्।	3 लटर पानीमा 10 ml सोडियम हाइपोक्लोराइटको मूल घोल मसिाउनुहोस्।
③ बान्ता/अपसष्ट पदार्थ = सोडियम हाइपोक्लोराइट 0.1% (1000 ppm) घोलमा पेपर भजिएर बान्तालाई छोप्नुहोस्।	3 लटर पानीमा 50 ml सोडियम हाइपोक्लोराइटको मूल घोल मसिाउनुहोस्।

※ डिसिन्फेक्टेन्टको मूल घोल 6% सोडियम हाइपोक्लोराइट भएमा मात्र प्रयोग गर्नुहोस्।

※ डिसिन्फेक्टेन्ट हरेक उत्पादनको प्रयोग नरिदेशकामा लेखिएको नरिदेशन अनुसार प्रयोग गर्नुहोस्।

प्रकाशन महिना: रेइवा ६ (२०२४) वर्ष, अगस्ट

प्रकाशक: टोक्यो मेट्रोपोलिटन हेल्थ एन्ड सेफ्टी ब्यूरो, फूड सेफ्टी सेक्शन शिन्जुकु-कु, नशि-शिन्जुकु 2-8-1