INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI MAGAZYNÓW CHŁODNICZYCH

POSTĘPOWANIE KROK PO KROKU:

- Opróżnij komorę chłodniczą z produktów
- Wyłącz agregaty chłodnicze
- Zamieć całą powierzchnię podłogi magazynu chłodniczego
- Spłukaj ciepłą wodą z góry w dół wszystkie powierzchnie (z regałami włącznie)
- Powierzchnie, których nie da się bezpośrednio spłukać wodą zdezynfekuj preparatem Hydrosept
- Nanieś roztwór środka Rosan-G za pomocą spryskiwacza i narzędzi ręcznych (roztwór 3% - 300ml na 10L wody)
- Umyj powierzchnie za pomocą szczotek i ściągaczek
- Umyte powierzchnie dokładnie spłukaj wodą o odpowiedniej temperaturze (płukaj od góry w dół, w kierunku spływu)
- Po przeprowadzonych zabiegach bezzwłocznie włącz wentylację
- Odczekaj 15 minut
- Uruchom agregaty chłodnicze
- Wprowadź ponownie towar do komory chłodniczej
- Zapisz wykonaną pracę w Karcie zapisów mycia i dezynfekcji chłodni

UWAGI:

- Nagromadzony brud, resztki, śmieci, mokre plamy itp. należy usuwać z podłogi na bieżąco
- Skuteczność mycia i dezynfekcji należy weryfikować okresowo badaniem mikrobiologicznym
- Dokładne mycie magazynów chłodniczych należy przeprowadzać zgodnie z harmonogramem lub w razie potrzeby częściej