

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI POMIESZCZEŃ ZAKŁADU

POSTĘPOWANIE KROK PO KROKU:

Przed rozpoczęciem pracy należy: zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, zamieść całą powierzchnię podłogi, uporządkować, umyć i zdezynfekować całe wyposażenie sali sprzedaży oraz opróżnić kosze na śmieci

MYCIE I DEZYNFEKCJA KOSZY NA ŚMIECI I ODPADY

- Kosze i pojemniki myj w wyznaczonych do tego celu miejscach
- Opróżnione kosze i pojemniki umyj i zdezynfekuj środkiem Rodezyn APS

MYCIE I DEZYNFEKCJA ŚCIAN

- Ściany wyłożone glazurą lub pomalowane farbą olejną umyj i zdezynfekuj środkiem Rodezyn APS (roztwór 5% - 500ml na 10L wody)
- Oplukaj umyte i zdezynfekowane powierzchnie ciepłą wodą z góry na dół
- Odczekaj 15 minut

MYCIE I DEZYNFEKCJA PODŁÓG

- Umyj i zdezynfekuj podłogi preparatem Clean Magic (dozowanie 200 ml na 10L wody)

Wykonane czynności zapisz w Karcie mycia i dezynfekcji pomieszczeń zakładu

INFORMACJE:

- Niniejsza instrukcja ma zastosowanie podczas mycia i dezynfekcji podłóg, posadzek, ścian, pojemników i koszy znajdujących się w zakładzie
- Dopuszczalne jest wykonywanie w/w czynności przez uprawnioną specjalistyczną firmę



UWAGI:

- Nagromadzony brud, resztki, śmieci, mokre plamy itp. należy usuwać z podłogi na bieżąco
- Roztwory myjące i dezynfekujące należy przygotować bezpośrednio przed przystąpieniem do pracy
- Dokładne mycie i dezynfekcję pomieszczeń zakładu należy przeprowadzać codziennie po zakończonej pracy lub doraźnie w razie potrzeby

SZCZEGÓŁY ZWIĄZANE Z MYCIEM I DEZYNFEKCJĄ POWIERZCHNI ZNAJDUJĄCYCH SIĘ W ZAKŁADZIE OKREŚLA PLAN HIGIENY