

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI URZĄDZEŃ I DROBNEGO SPRZĘTU POMOCNICZEGO

MYCIE:

- Po każdym użyciu, dokładnie oczyść drobny sprzęt pomocniczy z resztek artykułów spożywczych, tłuszczu i innych zanieczyszczeń za pomocą odpowiedniego narzędzia (tj. szczotka, skrobaczka, zmywak itp.)
- Tuż po oczyszczeniu, sprzęt dokładnie umyj i wyszoruj. W tym celu użyj preparatu ABS Plus (stężenie 1-5%- 100-500ml na 10L wody) . Zalecana temperatura roztworu: 10-45 °C
- Opłukaj sprzęt gorącą wodą zdatną do picia
- Pozostaw do wysuszenia

DEZYNFEKCJA:

- Przygotuj roztwór środka dezynfekującego Rosan-G (roztwór 3% - 300ml na 10L wody)
- Umieść sprzęt w uprzednio przygotowanym roztworze na 15 minut
- Dokładnie opłukaj zdezynfekowany sprzęt wodą zdatną do picia
- Pozostaw do wysuszenia



ZALECENIA:

- Po zakończonych czynnościach szczotki i zmywaki służące do czyszczenia należy dokładnie umyć, zdezynfekować, dobrze wypłukać i wysuszyć

Zapisz wykonane czynności w Karcie mycia i dezynfekcji urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego.