

INSTRUKCJA RĘCZNEGO MYCIA GARNKÓW, NACZYŃ STOŁOWYCH I KUCHENNYCH

MYCIE:

- Naczynia dokładnie oczyść z resztek artykułów spożywczych, tłuszczu i innych zanieczyszczeń z użyciem odpowiedniego sprzętu (szczotka, skrobaczka, zmywak itp.), a następnie spłukaj wodą
- Umieść naczynia oczyszczone z resztek w zlewie i poczekaj chwilę, aż odmokną
- Umyj naczynia używając środka ABS Plus (stężenie 1-5% - 100-500ml na 10L wody)
- Umyte naczynia dokładnie spłukaj czystą gorącą wodą i odłóż do osuszenia

DEZYNFEKCJA:

- Przygotuj roztwór preparatu dezynfekującego Rosan-G (roztwór 3% - 300ml na 10L wody)
- Umieść umyte i osuszone naczynia w przygotowanym roztworze na 15 minut
- Zdezynfekowane naczynia dokładnie spłukaj wodą zdatną do picia, po czym osusz

WYPARZANIE:

W przypadku braku specjalnej maszyny do mycia z funkcją wyparzania lub używania dezynfekcji chemicznej, umyte naczynia należy poddać wyparzeniu

- Temperatura wody podczas wyparzania naczyń powinny wynosić conajmniej 85°C
- Włóż umyte naczynia do specjalnego drucianego kosza, a następnie całkowicie
- Zanurz naczynia w wodzie na minimum 4-5 minut
- Wyparzone naczynia osusz na suszarce lub maszynowo



ZALECENIA:

- Kotły do wyparzania i przybory pomocnicze do zmywania należy stale utrzymywać w czystości. W tym celu stosuj środek Rokam (roztwór 1-2% - 100-200 ml na 10 L wody)
- Po zakończonych czynnościach szczotki, skrobaczki i zmywaki służące do czyszczenia należy dokładnie umyć, zdezynfekować, dobrze wypłukać i wysuszyć