


Obszar zastosowania:			
Hale produkcyjne	Piktogram nr 38	<b>Procedura:</b>	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem</li> <li>2. Zamieść całą powierzchnię podłogi pomieszczenia</li> <li>3. Uporządkować, odkurzyć, umyć i zdezynfekować całe wyposażenie znajdujące się na hali zgodnie z odrębnymi instrukcjami utrzymania czystości.</li> <li>4. Spłukać całą halę wodą. Celem usunięcia luźnych zanieczyszczeń.</li> <li>5. Nanieść roztwór za pomocą urządzenia pianotwórczego lub narzędzi ręcznych.</li> <li>6. Nakładać od góry do dołu.</li> <li>7. Następnie umyć za pomocą szczotek i ściągaczek.</li> <li>8. Umyte powierzchnie dokładnie opłukać wodą.</li> <li>9. Płukać należy woda z góry na dół, w kierunku odpływu.</li> <li>10. W razie potrzeby czynność powtórzyć.</li> <li>11. Zastosuj środek dezynfekujący.</li> <li>12. Pozostaw na 15 minut.</li> <li>13. Przetrzyj czystą wodą.</li> <li>14. Pozostaw do wyschnięcia.</li> </ol>	
		<p><b>Narzędzia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• szczotka i wiadro do czyszczenia</li> <li>• szczotka i wiadro do dezynfekcji</li> <li>• Ściągaczka do wody</li> <li>• rękawice</li> <li>• fartuch</li> <li>• ścierka</li> <li>• buty</li> <li>• okulary ochronne</li> </ul>	
<b>Czyszczenie:</b>	Clinex 4-Dirt	<p><b>Dodatkowe uwagi:</b></p> <p>Uwaga! W trakcie procesu mycia na hali nie wolno prowadzić żadnych prac produkcyjnych. Po procesie mycia i dezynfekcji halę należy przewietrzyć. Podłoga w trakcie mycia jest śliską umieścić odpowiednie ostrzeżenia.</p> <p style="text-align: center;">W celu poprawnego użycia odwołaj się do tabeli stosowania produktów chemicznych CLINEX</p>	
<b>Temperatura:</b>	20 stC		
<b>Dozowanie:</b>	1-2% [10-20ml/L]		
<b>Dezynfekcja:</b>	Clinex Barren		
<b>Temperatura:</b>	20 stC		
<b>Dozowanie:</b>	0,5-1% [5-10ml/L]		