

Obszar zastosowania:

Hale produkcyjne

Piktogram nr 38



Procedura:

1. Zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem
2. Zamieść całą powierzchnię podłogi pomieszczenia
3. Uporządkować, odkurzyć, umyć i zdezynfekować całe wyposażenie znajdujące się na hali zgodnie z odrębnymi instrukcjami utrzymania czystości.
4. Spłukać całą halę wodą. Celem usunięcia luźnych zanieczyszczeń.
5. Nanieść roztwór za pomocą urządzenia pianotwórczego lub narzędzi ręcznych.
6. Nakładać od góry do dołu.
7. Następnie umyć za pomocą szczotek i ściągaczek.
8. Umyte powierzchnie dokładnie opłukać wodą.
9. Płukać należy woda z góry na dół, w kierunku odpływu.
10. W razie potrzeby czynność powtórzyć.
11. Zastosuj środek dezynfekujący.
12. Pozostaw na 30 minut.
13. Przetrzyj czystą wodą.
14. Pozostaw do wyschnięcia.

Czyszczenie:

Clinex 4-Dirt

Temperatura:

20 stC

Dozowanie:

1-5% [10-50ml/L]

Dezynfekcja:

Clinex Barren

Temperatura:

20 stC

Dozowanie:

0,5-1% [5-10ml/L]

Narzędzia:

- szczotka i wiadro do czyszczenia
- szczotka i wiadro do dezynfekcji
- Ściągaczka do wody
- rękawice
- fartuch
- ścierka
- buty
- okulary ochronne

Dodatkowe uwagi:

Uwaga! W trakcie procesu mycia w magazynie nie wolno umieszczać pojemników z produktami. Po procesie mycia i dezynfekcji magazyn należy przewietrzyć. Podłoga w trakcie mycia jest śliską umieścić odpowiednie ostrzeżenia.

W celu poprawnego użycia odwołaj się do tabeli stosowania produktów chemicznych CLINEX