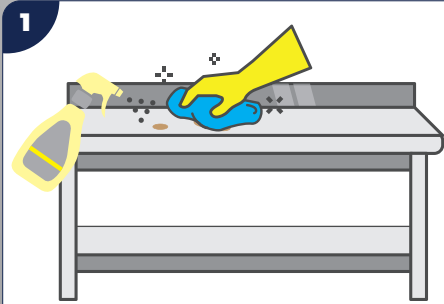




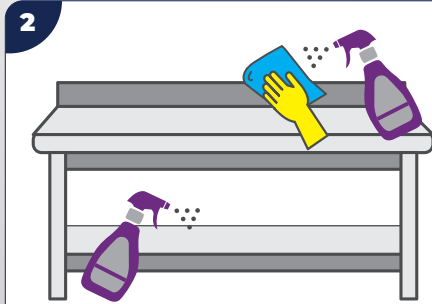
Igienizarea profesională a suprafețelor de preparare a alimentelor

Ghid de bune practici



1

Îndepărtați murdăria și urmele de grăsime vizibile cu Cif Degresant Puternic și o lavetă umedă. Ștergeți suprafața cu o lavetă curată.



2

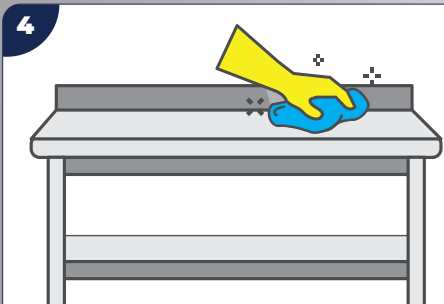
Pulverizați Cif Detergent Dezinfectant Lichid 2în1 direct pe masă sau pe o lavetă curată dacă există un risc de a provoca daune asupra persoanelor, alimentelor sau obiectelor din apropiere.



3

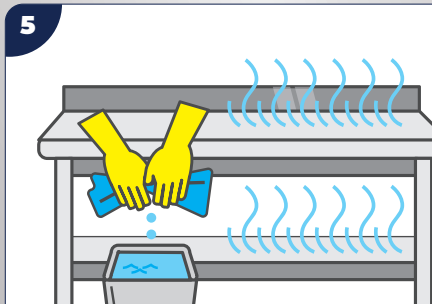
5 min.

Lăsați să acționeze timp de 5 minute.



4

Curățați suprafața cu o lavetă umedă.



5

Clătiți bine suprafețele cu apă și o lavetă curate. Lăsați să se usuce.



6

Asigurați-vă că celelalte zone importante, cum ar fi chiuvetele, robinetele, mânerul ușilor, întrerupătoarele, deschizătoarele de conserve, casele de marcat, telefoanele și cântarele sunt dezinfectate periodic pentru a evita contaminarea încrucișată.

Când preparați alimente cu risc ridicat, cum ar fi carne crudă, este important să dezinfectați corect cuțitele și tocătoarele imediat după utilizare pentru a preveni contaminarea încrucișată.



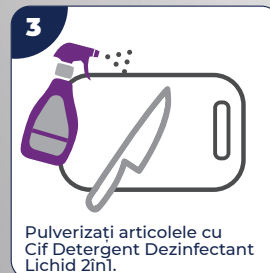
1

Îndepărtați sau acoperiți toate alimentele.



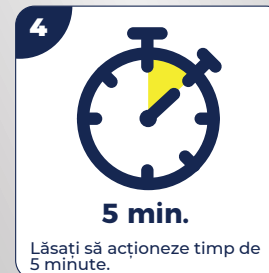
2

Clătiți resturile alimentare.



3

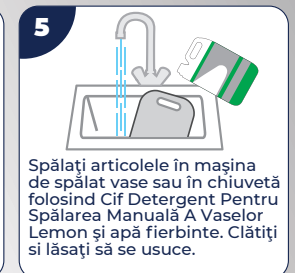
Pulverizați articolele cu Cif Detergent Dezinfectant Lichid 2în1.



4

5 min.

Lăsați să acționeze timp de 5 minute.



5

Spălați articolele în mașina de spălat vase sau în chiuvetă folosind Cif Detergent Pentru Spălarea Manuală A Vaselor Lemon și apă fierbinte. Clătiți și lăsați să se usuce.

PRODUSE



CIF DETERGENT DEZINFECTANT LICHID 2ÎN1



CIF DEGRESANT PUTERNIC



CIF DETERGENT PENTRU SPĂLAREA MANUALĂ A VASELOR LEMON

ECHIPAMENT



✓ LAVETĂ



✓ APĂ CURATĂ



✓ PERIE PENTRU VASE



✓ MĂNUȘI

SIGURANȚĂ



Sfatul specialistului

Folosind o soluție de curățare pentru inox, fără parfum, veți păstra toate suprafețele dure din jurul alimentelor curate și strălucitoare, fără să vă îngrijorați ca le-ar putea dăuna.

