



FORBEREDELSE AF FØDEVARER

PROFESSIONEL RENGØRING

Praksisguide

1

Aftør synligt snavs og fedt ved hjælp af Cif Fedtfjerner med en fugtig klud. Eftertør overfladen med en ren, fugtet klud.

2

Spray Cif Rengøring & Desinfektion direkte på bordet eller på en ren klud, så du undgår at ramme andre personer eller ting i nærheden.

3

5 minutter

Lad det virke i 5 minutter.

4

Tør overfladen af med en fugtig klud.

5

Skyld overflader grundigt med rent vand og en ren klud. Lad dem lufttørre.

6

Sørg for andre kritiske områder såsom håndvaske, vandhaner, dørhåndtag, afbrydere, dæseåbner, kasseapparat, telefoner og køkkenvægte desinficeres regelmæssigt og undgå krydskontaminering.

Når man tilbereder fødevarer med høj risiko, såsom råt kød eller kylling, er det vigtigt at desinficere knive og skærebræt korrekt efter brug for at forhindre krydskontaminering.

1

Fjern eller tildæk al mad.

2

Skyld alle madrester af.

3

Spray alle redskaber med Cif Rengøring & Desinfektion.

4

5 minutter

Lad det virke i 5 minutter.

5

Vask alle redskaber i opvaskemaskinen eller i hånden - brug flydende opvaskemiddel og varmt vand. Skyld og lad det lufttørre.

PRODUKTER



CIF RENGØRING & DESINFEKTION



CIF FEDTFJERNER



SUN HÅNDOPVASK

REKVISITTER



✓ KLUD



✓ RENT VAND



✓ OPVASKEBØRSTE



✓ HANDESKER

VÆRNEMIDLER



ProTip

Når du bruger parfumefri rengørings- og plejemidler i køkkenet, kan du uden bekymringer holde alle flader med fødevarerkontakt skinnende og rene.



proformula.com/dk

Cif and Sunlight are trademarks of Unilever, used by Diversey under license.
© 2020 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 85308 da 06/20

Pro Formula

Diversey

