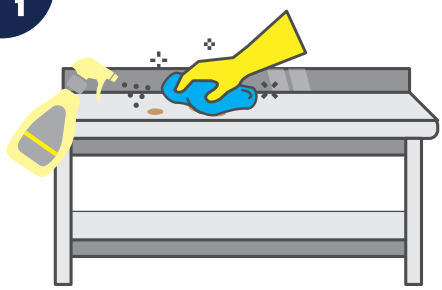
ProFood Preparation Surfaces

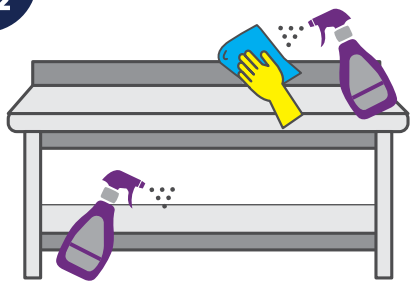
Doporučený postup čištění povrchů přípravy potravin

1



Odstraňte hrubé nečistoty a mastnotu pomocí Cif Degreaser a vlhké tkaniny.

2



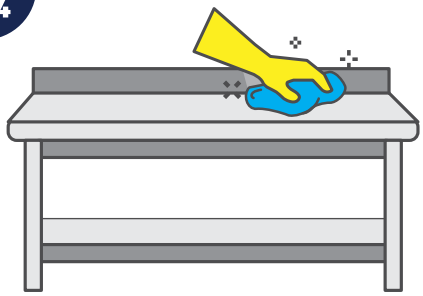
Nastříkejte Cif 2in1 Cleaner Disinfectant přímo na povrch nebo na čistou tkaninu, pokud hrozí nebezpečí zasáhu lidí, potravin nebo jiných předmětů v okolí.

3

5 minut

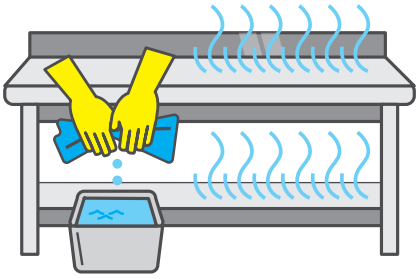
Nechte působit 5 minut.

4



Vyčistěte povrch vlhkou tkaninou.

5



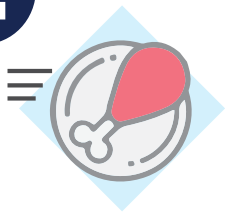
Důkladně opláchněte čistou vodou a tkaninou. Nechte oschnout na vzduchu.

6

Zajistěte pravidelné dezinfikování kritických často dotýkaných míst, aby nedošlo k vzájemné kontaminaci, jako např. dřezy, kohoutky, kliky dveří, vypínače, otvírače plechovek, pokladny, telefony a váhy.

Při přípravě vysoce rizikových potravin, jako je syrové maso nebo kuře, je důležité správně dezinfikovat nože a prkénka ihned po použití, aby se zabránilo křížové kontaminaci.

1



Odstraňte nebo zakryjte všechny potraviny.

2

Zbytky potravin opláchněte.

3

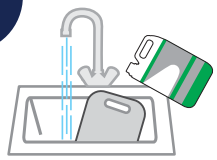
Nastříkejte Cif 2in1 Cleaner Disinfectant.

4

5 minut

Nechte působit 5 minut.

5



Umyjte v myčce na nádobí nebo ve dřezu pomocí Cif Dishwash Extra Strong a horké vody. Opláchněte a nechte oschnout na vzduchu.

PRODUKTY

CIF 2IN1 CLEANER DISINFECTANT

CIF DEGREASER

CIF DISHWASH EXTRA STRONG

POMŮCKY

✓ ČISTÁ TKANINA

✓ ČISTÁ VODA

✓ KARTÁČ NA NÁDOBÍ

OOPP

✓ RUKAVICE

ProTip

Použijte ve vaší kuchyni čisticí prostředek na nerez, který je bez parfemace a bez vlivu na chuť jídla. Zajistíte tak čistotu a lesk povrchu bez obav o vaše potraviny.

www.proformula.com

Cif are trademarks of Unilever, used by Diversey under license.
© 2020 Diversey Inc. All Rights Reserved. 85089 cs 05/20

Pro Formula
Diversey | Unilever