



## PROTOKOL FOR HYGIEJNE OG DESINFEKTION AF OVERFLADER I KONTAKT MED FØDEVARER



### PURELL® Desinfektion Overflade Spray, 750 ml flaske

#### OVERFLADE, DER SKAL RENGØRES

Ikke porøse, glatte overflader, f.eks. kølediske, redskaber og områder til forberedelse af fødevarer

#### MÆNGDE PRODUKT

Spray 10 til 30 ml/m<sup>2</sup>

#### HVORNÅR DET SKAL BRUGES

På allerede rengjorte overflader i begyndelsen af arbejdsdagen, før brug af redskabet eller overfladen samt efter brug

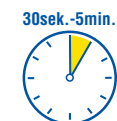
#### PROTOKOL

1 Spray 10 til 30 ml/m<sup>2</sup> direkte på den allerede rengjorte overflade, som skal behandles



10-30 ml/m<sup>2</sup>

2 Lad virke mellem 30 sek. til 5 min. afhængig af den ønskede effekt



30sek. -5min.

3 Skyl ikke efter, tør om nødvendigt af



4 Gentag fremgangsmåden i overensstemmelse med stedets hygiejneprotokol

### PURELL Desinfektion Overflade Servietter, spand med 100 & 200



#### OVERFLADE, DER SKAL RENGØRES

Ikke porøse glatte overflader, f.eks. Køkkenredskaber, aftagelige dele på køkkenudstyr og beholdere

#### MÆNGDE PRODUKT

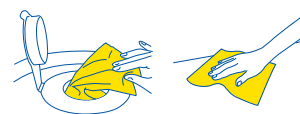
Så meget, der er nødvendig for at tørre hele overfladen af

#### HVORNÅR DET SKAL BRUGES

På allerede rengjorte overflader i begyndelsen af arbejdsdagen, før brug af redskabet eller overfladen samt efter brug

#### PROTOKOL

1 Tør allerede rengjorte overflader af



30sek. -5min.

2 Lad tørre, skyl ikke efter. Brug flere wiper, hvis det er nødvendigt



3 Kast wiper bort i passende affaldsspande



4 Gentag fremgangsmåden i overensstemmelse med stedets hygiejneprotokol

Luk låget efter brug. Holdbarhed en måned efter åbning.



Anvend biocider på en sikker måde. Læs altid etiketten og produktinformationen inden brug.

©2017. GOJO Industries – Europe Ltd. Alle rettigheder forbeholdes. LIT-SFC-PR1-DA-V1