

DESINFEKTION & HYGIEJNE

God hygiejne i køkkenet

Undgå bakterier i køkkenet med enkle vaner.

Det skal du bruge

- **HEXAWOL Ethanol – Hånddesinfektion, alkoholbaseret**
Se produktets datablad for dosering (glenex.dk)
- **HEXAWOL – Overfladedesinfektion**
Se produktets datablad for dosering (glenex.dk)
- **SPÜLIX – Håndopvaskemiddel**
Dosering: 25–50 ml pr. 8 liter vand (afhængigt af tilsmudsningsgraden)
- **VARIOL S – Surt afkalkningsmiddel**
Dosering: Manuel vedligeholdelsesrengøring: 100 ml pr. 8 l vand · Afkalkning af maskiner: 250 ml pr. 1 l vand · Grundrengøring af kalkbelægninger: 1:1 til 1:10 · Skumpistol: 1:5 til 1:10

Sådan gør du

- 1 Vask hænder før madlavning.
- 2 Brug forskellige skærebrætter til rå og tilberedt.
- 3 Gør bordet rent – desinficér efter behov. Dosér efter produktets datablad.
- 4 Skift klude og karklude ofte.

Sikkerhed

- Læs etiket og datablad før brug.
- Brug kun midler, der er godkendt til fødevarerområder. Se databladet.

Typiske fejl

- At bruge samme klud overalt.

Spørgsmål og svar

Hvor tit skal kluden skiftes?

Ofte – helst dagligt.

Følg altid produktets etiket og datablad. Datablade findes på glenex.dk.