

Sechs Schritte zur sauberen Fläche

Erst reinigen, dann desinfizieren. Befolgen Sie bei jedem Schritt das Produktetikett.

01 Vorreinigung

Entfernen Sie lose Speisereste und Schmutz. Halten Sie Lebensmittel vom Bereich fern.

02 Hauptreinigung

Entfernen Sie Fett und Schmutz mit Reinigungsmittel und Wasser. Bearbeiten Sie die ganze Fläche.

03 Abspülen

Spülen Sie gelösten Schmutz und Reinigungsmittel wie vorgeschrieben mit sauberem Wasser ab.

04 Desinfizieren

Tragen Sie ein lebensmitteltaugliches Desinfektionsmittel in der angegebenen Verdünnung auf. Halten Sie die volle Einwirkzeit ein.

05 Nachspülen, falls nötig

Spülen Sie mit sauberem Wasser nach, wenn das Etikett es verlangt. Spülen Sie ein Produkt ohne Nachspülpflicht nicht unnötig ab.

06 Hygienisch trocknen

Lassen Sie an der Luft trocknen oder verwenden Sie, wo geeignet, sauberes Einwegpapier.

Verwenden Sie ein Desinfektionsmittel oder einen Sanitizer nach BS EN 1276 oder BS EN 13697. Auch ein Sanitizer braucht vor der Desinfektion einen eigenen Reinigungsschritt. Mischen Sie niemals Produkte.