

Nur Utensilien & Geräte

Keine Lebensmittel, kein Händewaschen.



01 Speisereste entfernen und spülen

Kratzen Sie Reste ab. Spülen Sie mit Reinigungsmittel und Wasser, mit der richtigen Ausrüstung und dem richtigen Schutz.

02 Abspülen und desinfizieren

Befolgen Sie die Methode Ihres Betriebs und die Produkthinweise, einschließlich Verdünnung, Einwirkzeit und eventuellem Nachspülen.

03 Hygienisch trocknen und lagern

Lassen Sie alles in einem sauberen Bereich an der Luft trocknen oder verwenden Sie geeignetes Einwegpapier. Schützen Sie saubere Geräte vor Kontamination.

04 Becken reinigen, Arbeiten trennen

Reinigen und desinfizieren Sie das Becken nach Gebrauch. Halten Sie Geräte für Rohes und Verzehrfertiges getrennt.

Eine geeignete Spülmaschine darf im Rahmen Ihrer sicheren Methode genutzt werden. Lassen Sie Messer nie versteckt im Spülwasser liegen.