

Só utensílios e equipamento

Não lave aqui alimentos nem mãos.



01 Retire os restos e lave

Raspe os restos. Lave com detergente e água, com o equipamento e a proteção corretos.

02 Enxague e desinfete

Siga o método do estabelecimento e as instruções do produto, incluindo diluição, tempo de contacto e eventual enxaguamento final.

03 Seque e guarde de forma higiénica

Deixe secar ao ar numa zona limpa ou use papel descartável adequado. Proteja o equipamento limpo da contaminação.

04 Limpe a pia e separe as tarefas

Limpe e desinfete a pia após o uso. Mantenha separado o equipamento de crus e de prontos a comer.

Pode usar uma máquina de lavar loiça adequada, segundo o seu método seguro. Nunca deixe facas escondidas na água da loiça.