

DESINFEKTION & HYGIENE

Gute Hygiene in der Küche

Bakterien in der Küche mit einfachen Gewohnheiten vermeiden.

Das brauchen Sie

- **HEXAWOL Ethanol – Händedesinfektion auf Alkoholbasis**
Dosierung siehe Datenblatt des Produkts (glenex.dk)
- **HEXAWOL – Flächendesinfektion**
Dosierung siehe Datenblatt des Produkts (glenex.dk)
- **SPÜLIX – Handspülmittel**
Dosierung: 25–50 ml pro 8 Liter Wasser (je nach Verschmutzungsgrad)
- **VARIOL S – Saurer Entkalker**
Dosierung: Manuelle Unterhaltsreinigung: 100 ml pro 8 l Wasser · Entkalken von Maschinen: 250 ml pro 1 l Wasser · Grund-Reinigung von Kalkablagerungen: 1:1 bis 1:10 · Schaumpistole: 1:5 bis 1:10

So geht's

- 1 Vor dem Kochen Hände waschen.
- 2 Verschiedene Schneidebretter für Rohes und Zubereitetes verwenden.
- 3 Den Tisch reinigen – bei Bedarf desinfizieren. Nach dem Datenblatt des Produkts dosieren.
- 4 Tücher und Spültücher oft wechseln.

Sicherheit

- Vor Gebrauch Etikett und Datenblatt lesen.
- Nur Mittel verwenden, die für Lebensmittelbereiche zugelassen sind. Siehe Datenblatt.

Typische Fehler

- Überall dasselbe Tuch verwenden.

Fragen und Antworten

Wie oft sollte das Tuch gewechselt werden?

Oft – am besten täglich.

Beachten Sie stets Etikett und Datenblatt des Produkts. Datenblätter finden Sie auf glenex.dk.