

PLAN HIGIENY



DZIAŁ KUCHNIA		DZIEŃ tygodnia	Czyszczenie	Dezynfekcja	Kontrola	Środki czystości
	NOŻE, WAGI NARZĘDZIA KUCH. STOŁY ROBOCZE TACE DESKI DO KROJENIA	Pn				Remix EKO-mycie Remix UNI-dezynfekcja
		Wt				
		Śr				
		Cz				
		Pt				
		So				
		N				
	ŚCIANY POSADZKI STOŁY ROBOCZE KRAJALNICE SZKLANE DRZWI INNE POWIERZCHNIE SZKLANE	Pn				Remix EKO Remix GLASS
		Wt				
		Śr				
		Cz				
		Pt				
		So				
		N				
	PIECE ROŻNA GRILE FRYTKOWNICE PATELNIIE MIKROFALÓWKI	Pn				Remix GRILL Remix EKO Remix STAL
		Wt				
		Śr				
		Cz				
		Pt				
		So				
		N				

HIGIENA OSOBISTA	CZĘSTOTLIWOŚĆ	NAZWA ŚRODKA
Mycie antybakteryjne rąk	przed rozpoczęciem pracy po opuszczeniu WC po każdej „brudnej” pracy	REMIX AN MYDŁO

PONIŻEJ WYSZCZEGÓLNIONE POMIESZCZENIA I URZĄDZENIA MUSZĄ BYĆ REGULARNIE CZYSZCZONE, DEZYNFEKOWANE I KONTROLOWANE:

1 x w miesiącu			C	C	Remix EKO, SANIT Remix UNI	
	Stycz.			Lipiec		
	Luty			Sierp.		
	Marz.			Wrzes.		
	Kwiec			Paźdz.		
	Maj			Listop.		
	Czer.			Grudz.		

TYDZIEŃ	OD:	DO:	PODPIS	OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KONTROLĘ POZIOMU HIGIENY	
	OSOBY ODPOWIEDZIALNE ZA MYCIE I DEZYNFEKCJĘ				
Pn					
Wt				LEGENDA	
Śr				KOLOR ŻÓŁTY WYPEŁNIA KIEROWNIK	
Cz					
Pt				X	X
So					
N				+	0

PRACA WYKONANA WYPEŁNIA OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA MYCIE I DEZYNFEKCJĘ
 „+” CZYSTO „0” BRUDNO