

# Zasady mycia i dezynfekcji przedmiotów mających bezpośredni kontakt z żywnością

Oczyść mechanicznie pozostałości po produktach żywnościowych, wstępnie umyj i spłucz.



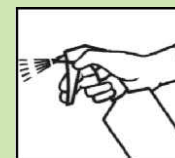
Włóż przedmioty do dezynfekcji do roztworu (stężenie 10%) REMIX - UNI w zbiorniku na ok. 15 min.

(deski do krojenia, części ruchome od maszynki do mięsa, jarzyniarki, urządzenia chłodnicze itp.)

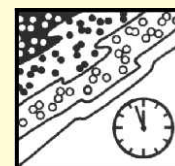


## *Dezynfekcja i mycie powierzchni roboczych*

Nanieś roztwór REMIX - UNI na oczyszczone i wstępnie umyte powierzchnie.



Odczekaj ok. 15 min.



Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy spłukać wodą pitną.



Zasady bezpiecznej pracy ze środkami zawarte są na opakowaniach produktów.



[www.reinex.pl](http://www.reinex.pl)