

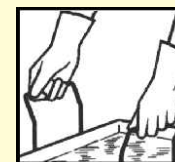
# Zasady mycia i dezynfekcji przedmiotów mających bezpośredni kontakt z żywnością

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



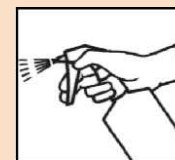
Włóż przedmioty do dezynfekcji do roztworu (stężenie 30%) REMIX SANIT w zbiorniku na ok. 15 min.

(deski do krojenia, części ruchome od maszynki do mięsa, jarzyniarki, urządzenia chłodnicze, kabiny prysznicowe, wanny do hydro-masażu, łazienki itp.)

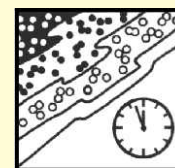


## *Dezynfekcja i mycie powierzchni roboczych*

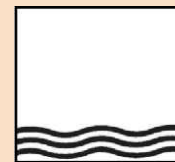
Nanieś roztwór REMIX - SANIT na oczyszczone i wstępnie umyte powierzchnie.



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)