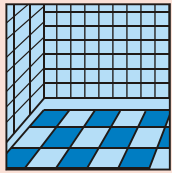



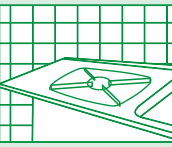



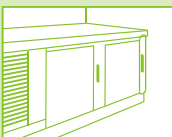



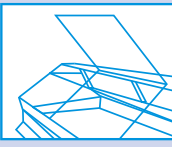


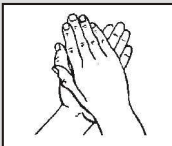







# INSTRUKCJA MAGAZYN

PREPARAT	ZASTOSOWANIE	CZĘSTOTLIWOŚĆ	DOZOWANIE	CZAS	BEZPIECZEŃSTWO
<b>Remix SANIT</b> Dezynfekcja, mycie kwaśne	 posadzki, ściany, stoły urządzenia chłodnicze-po rozmrózieniu	1 x na miesiąc  20 - 60°C 		 15 min	Ubiór ochronny: - rękawice - fartuch
<b>Remix EKO</b> mycie ręczne	 naczynia kuchenne, krajalnice, tace, deski, noże, stalki, haki, lady chłodnicze, sprzęt pomocniczy	Codziennie  20-40°C 	 1 doza: 5-25ml	 dowolne	Rękawice
<b>Remix UNI</b> Dezynfekcja mycie	 blaty, półki, maszyny i urządzenia, sprzęt pomocniczy, mający kontakt z żywnością	Każdorazowo po użyciu i myciu ręcznym 20°C  roztwór 10%		 20 min	Rękawice
<b>Remix STAL</b> Mycie i konserwacja	 powierzchnie ze stali nierdzewnej,	Codziennie  dowolnie		 dowolne	Bez zaleceń
<b>Remix - AN MYDŁO</b> Mycie i dezynfekcja rąk	 Wielokrotne dzienne, dokładne mycie i dezynfekcja rąk podczas pracy: • przed rozpoczęciem pracy, • po każdym korzystaniu z toalety, • po kontakcie z brudnymi przedmiotami		 1 doza: 5ml	 min. 30 sek.	Bez zaleceń
<b>Remix DERMASEPT</b> Dezynfekcja rąk	 Dezynfekcja po umyciu rąk. Szczególnie zalecana przy wydawaniu i przyjmowaniu towaru do magazynu. 1 dozę pianki równomiernie rozprowadzić wcierać do czasu wyschnięcia			 działa do czasu spłukania	Postępować zgodnie z instrukcją

MAGAZYN

HIGIENA RĄK

