



Plan higieny dla Gastronomii

Mycie, czyszczenie, dezynfekcja, a także dezynfekcja podczas pandemii.

Napisy podkreślone, są odnośnikami do naszej strony internetowej

Zestawy do sprzątania powierzchni w danych miejscach	Preparaty i artykuły
<p>Mycie rąk</p> <ul style="list-style-type: none">• Przed rozpoczęciem pracy,• przed udaniem się na przerwę,• po wyjściu z toalety,• po zmianie stanowiska pracy,• okresowo według zaleceń wewnętrznych (nie rzadziej niż co 30 minut). 	<ul style="list-style-type: none">• Mediclean MC 410 Soap 500 ml / 5 L• Manusan 500 ml / 5 L• Farena 500 ml / 5 L• Manisoft 500 ml / 5 L <p>Droższe mydła mniej podrażniają dłonie przy częstym stosowaniu.</p>
<p>Dezynfekcja rąk - tylko podczas pandemii</p> <p>Dezynfekcja powinna uzupełniać mycie rąk podczas pandemii. Podkreślamy, że samej dezynfekcji można dokonać tylko wtedy, gdy ręce nie są brudne.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• AHD 1000 250 ml/500 ml/1 L/5 L• Desderman Pure Gel 500 ml/1 L airless• Aniosgel 85 NPC 500 ml/1 L/5 L• Skinman Soft Protect 500 ml/5 L• Desderman Pure 500 ml/1 L/5 L <p>Zobacz wysokiej jakości dozowniki łokciowe</p>

Zmywanie i wyparzanie naczyń

Na bieżąco.



- [Mediclean 540 Dishes 10L](#)
- [Cif Professional Dishwash Extra Strong Lemon 5 L](#)
- [Mediclean 550 Dishes 5L](#) (do mycia i nabłyszczania)

Dezynfekcja powierzchni podczas pandemii

W trakcie pandemii należy dodatkowo kilka razy dziennie (a nawet raz na godzinę) dezynfekować często dotykane powierzchnie niestanowiskowe, czyli nie wymienione powyżej. Będą to głównie:

- klamki,
- ręczki drzwiczek,
- włączniki światła,
- przyciski,
- kurki w kranach,
- poręcze



- [Mikrozyd AF liquid](#) 250 ml / 1 L / 10 L
- [Aerodesin 2000 1 L. \(ze spryskiwaczem\)](#) / 5 L
- [Taski Sprint Degerm 1 L](#) / 5 L
- [Virkon S - 5 kg](#)
- [Meliseptol New Formula](#) 1 L ze spryskiwaczem / 5 L
- [Incidin Foam 750 ml](#)
- [Mikrozyd sensitive liquid 1 L](#) / 5 L / chusteczki 200 szt.
- [Chusteczki do przecierania powierzchni - wkład bez preparatu](#)
- [Chusteczki Velox wkład \(100 szt.\)](#)

Problem w wyborze? Skontaktuj się z naszym działem handlowym - doradzimy.

Ręczne lub elektryczne maszyny kuchenne i sprzęt - krajalnice, miksery i in.

Czyszczone i myte po użyciu. Wybrane części można wyparzać na zmywaku. Jeżeli części kontaktujących się z mięsem lub białkiem nie można wyparzyć należy je zdezynfekować środkiem dopuszczonym do kontaktu z żywnością.



- [Mediclean MC 560 Dezi Clean](#) 1 L / 5 L (koncentrat)
- [Cif 2in1 Cleaner Disinfectant](#) 750 ml ze spryskiwaczem / 5 L. (gotowy do użycia)

Stoły, blaty robocze na których przygotowuje się żywność, miejsca do przechowywania gotowej żywności lub półproduktów

- Czyszczone i dezynfekowane na bieżąco po użyciu.
- A także gruntownie czyszczone codziennie po skończonej pracy
- jeśli sytuacja tego wymaga,
- i zwykle cyklicznie po 6-8 godzinach pracy.



- [Virkon do higieny żywności 5 kg](#) (koncentrat)
- [Mediclean MC 560 Dezi Clean](#) 1 L / 5 L (koncentrat)
- [Cif 2in1 Cleaner Disinfectant](#) 750 ml ze spryskiwaczem / 5 L. (gotowy do użycia)

Środki skoncentrowane są wydajniejsze, ale wymagają czasu na przygotowywanie roztworu roboczego.

Wózki do transportu

- Czyszczone według potrzeb,
- po użyciu
- lub na koniec dnia pracy



Wymagania dot. sprzętowania zależą od przewożonych wyrobów. Należy je traktować tymi samymi preparatami, co powierzchnie z tym typem produktów.

Kloce masarskie

- Myte i dezynfekowane zawsze po użyciu
- oraz na koniec dnia pracy



- [Virkon do higieny żywności 5 kg](#) (koncentrat)
- [Mediclean MC 560 Dezi Clean 1 L / 5 L](#) (koncentrat)
- [Cif 2in1 Cleaner Disinfectant 750 ml ze spryskiwaczem / 5 L](#) (gotowy do użycia)

Grille, piece konwekcyjne, inne urządzenia grzewcze o wysokich temperaturach

- Codzienne mycie i czyszczenie po skończonym dniu pracy.
- Lub czyszczenie wg. potrzeb w przypadku większego zanieczyszczenia

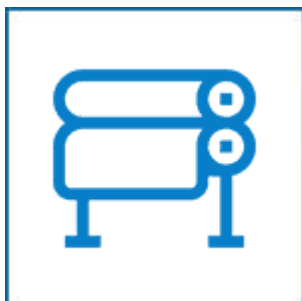
Należy szczególnie uważać na wysokie temperatury oraz temperatury działania środków chemicznych - odpowiednia jest temperatura pokojowa, czyli pracę można zacząć dopiero, gdy grill/piec jest "zimny".



- [Mediclean MC 530 Grill 500 ml ze spryskiwaczem / 5 L](#)
- [Suma Grill D9 2 L](#)
- [Suma Extend D3 - 2 L](#) (preparat odtłuszczający)

Maszyny do wyrobienia ciasta

- Czyszczenie zawsze po użyciu,
- mycie po skończonym dniu pracy,
- mycie i dezynfekcja jeżeli stosowane są jajka lub nabiół.



- [Mediclean MC 560 Dezi Clean](#) 1 L / 5 L
- [Cif 2in1 Cleaner Disinfectant](#) 750 ml ze spryskiwaczem / 5 L.

Podgrzewacze, bębny

- Czyszczone w przypadku widocznego zabrudzenia
- oraz zawsze po skończonym dniu pracy.
- Podgrzewacze należy dodatkowo odkamieniać.



- [Mediclean MC 560 Dezi Clean](#) 1 L / 5 L
- [Mediclean MC 580 Lime](#) 1 L / 5 L (koncentrat do odkamieniania)

Inserty na żywność/ składniki do potraw, pojemniki do przechowywania

- Myte i wyparzone na bieżąco po opróżnieniu.



Mycie w zmywarce/wyparzarce

Półki i szafki znajdujące się na kuchni

- Mycie na koniec dnia pracy

Półki należy czasowo opróżnić, by je umyć.



- [Mediclean MC 560 Dezi Clean](#) 1 L / 5 L
- [Cif 2in1 Cleaner Disinfectant](#) 750 ml ze spryskiwaczem / 5 L

Urządzenia chłodnicze, lodówki, zamrażarki, chłodnie i mroźnie

- Sprzęt na kuchni czyści się na bieżąco po zakończeniu pracy.
- Czyszczenie okresowe obejmuje magazyny: lodówki, chłodnie i mroźnie.
 - Lodówki gruntownie myje i dezynfekuje się raz na tydzień
 - Chłodnie raz na tydzień lub wg. potrzeb wewnętrznych
 - Zamrażarki raz na miesiąc,
 - Mroźnie nie rzadziej 3 miesiące



- [Virkon S 5 kg](#)

Należy stosować preparaty dopuszczone do kontaktu z żywnością oraz skuteczne w niskich temperaturach. Przykładem jest Virkon S.

Półki, regały, powierzchnie magazynowe, które nie znajdują się na kuchni

- Przestrzeń magazynową należy myć i dezynfekować raz na miesiąc.
- Ściany raz w tygodniu,
- a podłogi codziennie.
- Zabrudzenia czyści się na bieżąco.



- [Mediclean MC 560 Dezi Clean](#) 1 L / 5 L
- [Cif 2in1 Cleaner Disinfectant](#) 750 ml ze spryskiwaczem / 5 L

Środki do podłóg prezentujemy w wierszu niżej.

Mycie i dezynfekcja podłóg

Podłogę należy zmiatać i myć według potrzeb np.

- po zanieczyszczeniu,
- cyklicznie kilka razy dziennie
- i dokładnie na koniec dnia pracy.

Dodatkowo na koniec dnia podłoga powinna być zdezynfekowana, szczególnie przy stanowiskach przetwarzania żywności.

Zalecamy stosowanie środków do jednoczesnego mycia i dezynfekcji podłogi, które znacznie przyspieszają cały proces.



Mycie podłóg:

- [Cif Professional Oxygel Wild Orchid](#) 5 L.
- [Cif Professional Oxygel Ocean](#) 5 L.
- [Mediclean MC 110 Floor Clean owoce egzotyczne](#) 5 L
- [Mediclean MC 114 Floor, zapach: owoce leśne](#) 5 L – preparat do mycia i pielęgnacji podłóg
- [Mediclean MC 113 Panel](#) 5 L – [zapach gruszkowo-jabłkowy](#) – preparat do mycia paneli i drewna lakierowanego
- [Mediclean MC 160 Gres](#) 5 L – preparat do mycia posadzek kamiennych i płytek

Mycie i dezynfekcja podłóg:

- [Taski Sprint Degerm](#) 5 L
- [Desam Ox](#) 5 L
- [Surfanios Premium](#) 5 L

Sprzęt sprzątający



- [Ścierki i gąbki](#)
- [Szczotki i szorowaki](#)
- [Mopy, kije i akcesoria](#)
- [Wózki sprzątające](#)

Higiena łazienek i toalet

Więcej na temat higieny łazienek piszemy w menu [łazienki](#)

Należy rozróżnić środki i sprzęt stosowany do łazienek dla klientów oraz dla personelu.



Mycie osadów i usuwanie kamienia wapiennego:

- [Cif Professional Washroom Cleaner 2w1 - kanister 5 L.](#)
- [Taski Sani Calc 5 L.](#)

Czyszczenie powierzchni armatury łazienkowej:

- [Mediclean MC 310 Sanit czerwone winogrona 1 L](#) – koncentrat do rozcieńczenia

Czyszczenie muszli klozetowych i innych pow. sanitarnych:

- [Domestos Professional Pine Fresh 5 L.](#)
- [Domestos Toilet Limescale Remover 750 ml.](#)
- [Mediclean MC 330 Chlorine 750 ml](#)

Inne specjalistyczne preparaty:

- [Żel Domestos Grout Cleaner 750 ml do usuwania pleśni z fug](#) - usuwanie pleśni z fug
- [Domestos Professional Drain Unblocker Gel, 1 L](#) - udrażnianie rur kanalizacyjnych
- [Mediclean MC 340 Tube 600 g](#) - udrażnianie rur kanalizacyjnych
- [Laudamonium 2 L.](#) – środek dezynfekujący do profilaktyki przeciwgrzybiczej

Proszę pamiętać, aby nie łączyć środków kwasowych z chlorowymi - wskutek zmieszania wydzielane są silne toksyny.

Kosze na śmieci, pojemniki na odpady, kratki ściekowe

- Codzienne mycie i dezynfekcja po zakończeniu dnia pracy



- [Mediclean MC 560 Dezi Clean](#) 1 L / 5 L
- [Cif 2in1 Cleaner Disinfectant](#) 750 ml ze spryskiwaczem / 5 L

Udrażnianie syfonów i odpływów

- Według potrzeb należy udrażniać odpływy, cyklicznie je odkamieniać.



- [Domestos Professional Drain Unblocker Gel](#) 1 L

Zlewy, zmywarki i inne urządzenia myjące w obrębie zmywaka

Odpływy zlewów i zmywaka należy dezynfekować z pomocą środka chlorowego. Zmywarki i komponenty zmywaka należy myć na koniec dnia pracy.



- [Mediclean MC 560 Dezi Clean](#) 1 L / 5 L
- [Mediclean MC 580 Lime](#) 1 L / 5 L (koncentrat do odkamieniania)

Dezynfekcja powierzchni na sali:

Stoliki, klamki, poręcze, blaty o które mogą oprzeć się klienci, miejsca dotykane na krzesłach

- Dezynfekcji dokonuje się po każdym kliencie.
- Radzimy wykorzystać środki bezalkoholowe, do delikatnych powierzchni (zwanych też nieodpornych na alkohole) - dzięki czemu blaty nie zostaną uszkodzone na skutek działania alkoholu.
- Pracę zawsze należy wykonywać w rękawiczkach jednorazowych.



- [Cif 2in1 Cleaner Disinfectant](#)
750 ml / 5 L
- [Incidin Foam 750 ml](#)
- [Mikrozyd sensitive liquid 1 L / 5 L / pompka](#)
- [Mikrozyd sensitive chusteczki BOX 200 szt.](#)

Inne artykuły:

- [Worki na śmieci](#)
- [Ręczniki i papier](#)
- [Rękawiczki nitrylowe, dopuszczone do kontaktu z żywnością](#)

Dokument objęty jest prawami autorskimi. Można go rozpowszechniać bez zgody autorów – wymogiem rozpowszechniania jest zachowanie całej oryginalnej treści dokumentu (niezależnie, czy dokonuje się tego w wersji papierowej, czy cyfrowej).