



# ProMenetelmäohje Ruuanvalmistukseen käytettävät pinnat

**1**

Poista irtolika pinnoilta Cif Tehopuhdistusaineella ja kostealla siivouspyyhkeellä.

**2**

Sumuta Cif 2in1 Desinfioivaa puhdistusainetta puhdistettavalle pinnalle tai puhtaaseen siivouspyyhkeeseen, jos on mahdollisuus, että sumu vaikuttaa lähellä oleviin ihmisiin, ruokaan tai välineisiin.

**3**

**5 min.**

Anna vaikuttaa 5 minuuttia.

**4**

Puhdista pinta kostealla siivouspyyhkeellä.

**5**

Huuhtelee pinnat huolellisesti puhtaalla vedellä ja siivouspyyhkeellä. Anna pinnan ilmakuivata.

**6**

Varmista, että muut kriittiset pisteet kuten altaat, hanat, ovenkahvat, katkaisijat, kassapisteet, puhelimet ja vaa'at tulevat desinfioituja säännöllisesti ristikontaminaation välttämiseksi.

Valmistettaessa korkean riskin raaka-aineita, kuten raaka lihaa ja kanaa, on tärkeää, että veitset ja leikkulaudat tulee desinfioituja heti käytön jälkeen ristikontaminaation välttämiseksi.

**1**

Poista tai suojaa kaikki elintarvikkeet.

**2**

Huuhtelee pois irtolika.

**3**

Sumuta Cif 2in1 Desinfioivaa puhdistusainetta välineille.

**4**

**5 min.**

Anna vaikuttaa 5 minuuttia.

**5**

Puhdista välineet vielä astianpesukoneessa tai pese ne käsin Sun käsiastianpesuaineella ja kuumalla vedellä. Huuhtelee ja anna kuivua.

## TUOTTEET



CIF 2IN1 DESINFIOIVA  
PUHDISTUSAINE



CIF  
TEHOPUHDISTUSAINE



SUN  
KÄSIASTIANPESUAINE

## SIIVOUSVÄLINEET



## TURVALLISUUS



## ProVinkki

Käyttämällä hajusteetonta, ei elintarvikkeita värjäävää, ruostumattoman teräksen puhdistusainetta voit pitää kaikki pintasi puhtaina ja hohtavina ilman että elintarvikkeet vahingoittuvat.

