











HIGIENA KUCHNI

PLAN HIGIENY ZGODNY Z WYTYCZNYMI HACCP

| OBSZAR MYCIA | PRODUKT | M - mycie D - dezynfekcja P - pielęgnacja | SPOSÓB UŻYCIA | STĘŻENIE | CZĘSTOTLIWOŚĆ | OZNACZENIE |
|---|---|---|--------------------------------------|--|--|---|
|  podłogi, ściany | SP 140 | M | 50 - 100ml / 10L wody | 0,5% - 1% | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
| | SPD 100 | M + D | 100ml / 10L wody 500ml / 10L wody | 1% - odkażanie antybakteryjne 5% - odkażanie pełne: bakterie + grzyby | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
|  stoły, regały, szafki | SP 140 | M | 50 - 100ml / 10L wody | 0,5% - 1% | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
| | SPD 100 | M + D | 100ml / 10L wody 500ml / 10L wody | 1% - odkażanie antybakteryjne 5% - odkażanie pełne: bakterie + grzyby | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
|  maszynki do mięsa, miksery, wagi, obieraczki | SPD 100 | M + D | 10ml / 1L wody 50ml / 1L wody | 1% - odkażanie antybakteryjne 5% - odkażanie pełne: bakterie + grzyby | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
| | SPD 105 | M + D | gotowy do użycia | | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
|  sprzęt podręczny: noże, tasaki, ostrzałki, deski do krojenia | SPD 100 | M + D | 10ml / 1L wody 50ml / 1L wody | 1% - odkażanie antybakteryjne 5% - odkażanie pełne: bakterie + grzyby | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
| | SPD 105 | M + D | gotowy do użycia | | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
|  zmywarki przemysłowe | MYCIE SP 110, SP 111 | M | 1 - 3ml / 1L wody | | przy każdym myciu naczyń |  |
| | MYCIE SZKŁA I ZASTAWY STOŁOWEJ SP 112 BAR | | 2 - 4ml / 1L wody | | | |
| | MYCIE WYBIELAJĄCE SP 112 CL | | 1-3ml / 1L wody | | według potrzeb | |
| | NABŁYSZCZANIE SP 120, SP 121 | | 0,1 - 0,4g / 1L wody | | przy każdym myciu naczyń |  |
|  ręczne mycie naczyń, patelni, garnków | BRILLANT | M | 10 - 100ml / 10L wody | 0,1% - 1% | przy każdym myciu |  |
| | SP 115 | | | | | |
|  okna, ceramika, tworzywa sztuczne | SP 190 | M | gotowy do użycia | | 1 x w tygodniu, lub według potrzeb |  |
|  ODTŁUSZCZANIE kuchenki, piekarniki, okapy, kratki wentylacyjne | SP 160 | M | gotowy do użycia | | codziennie po zakończeniu produkcji |  |
|  systemy rozdzielania potraw | SPD 100 | M + D | 10ml / 1L wody 50ml / 1L wody | 1% - odkażanie antybakteryjne 5% - odkażanie pełne: bakterie + grzyby | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
|  GRUNTOWNE CZYSZCZENIE grill, frytkownica, piec konwekcyjny | SP 180 | M | gotowy do użycia | | codziennie po zakończeniu produkcji, lub częściej według potrzeb |  |
|  lodówki, lody chłodnicze, mroźnie | SP 130 | M | gotowy do użycia | | 1 x w tygodniu, lub według potrzeb |  |
| | SPD 100 | M + D | 10ml / 1L wody 50ml / 1L wody | 1% - odkażanie antybakteryjne 5% - odkażanie pełne: bakterie + grzyby | okresowo po rozmrożeniu, lub według potrzeb |  |
| | SPD 105 | M + D | gotowy do użycia | | |  |
|  powierzchnie ze stali nierdzewnej | SP 170 | P | gotowy do użycia | | po wcześniejszym umyciu i wyschnięciu powierzchni, 1 x w tygodniu, lub częściej według potrzeb |  |
|  ODKAMIENIANIE bojlera, zmywarki, kranu itp. | SP 150 | M | 50 - 200 ml / 1l wody | 5% - 20% | 1 x w tygodniu, lub według potrzeb |  |
|  zaplecze sanitarne | SILUX ŻEL PROFESSIONAL | M+D | gotowy do użycia | | codziennie po pracy |  |
| | SILUX MLECZKO | M | gotowy do użycia | | |  |