

DESINFEKTION AF KØKKENER



Fødevarestyrelsen anbefaler fødevarer godkendte produkter til desinfektion i køkkener for at øge fødevarer sikkerheden i forbindelse med fødevarerproduktion.

I de senere år har det været en stor udfordring at bekæmpe listeria. Listeria er uhyre god til at overleve, og den vokser ved meget lave temperaturer og kan gemme sig i små sprækker og sprede sig derfra.

Det er derfor altafgørende at sikre en grundig rengøring og desinfektion af køkkenområderne. Ved desinfektion af områder der kommer i kontakt med fødevarer, skal der altid efterskylles med rent vand.

2 fødevarer godkendte produkter til desinfektion

Overfladeserviet er beregnet til desinfektion af overflader og udstyr. Virker hurtigt og effektivt mod bakterier, svamp og diverse vira. Alkoholbaseret.



Overfladeserviet
150 stk.
Varenr. 10491



Undgå krydssmitte - skil dit udstyr af ved rengøring

Klortabletter anvendes til desinfektion af alle afløb og er også velegnede til afløb i gulve.



Klortabletter
225 stk.
Varenr. 6301



Rengør alle afløb med klor hver uge

