

Rengöringsguide Dugar Vileda Professional



Vileda/Wettex	Kök					Övriga ytor					Toalett			Golv			
	Diskbänkar	Kylskåp	Skåp	Spis	Grytor/pannor	Fönster	Målade väggar	Bord	Datorer	Whiteboard	Emalj	Kranar	Kakel	Speglar	Plast/inoleum	Trappor	Klinker
MicroClean																	
Städduk 200/WiPro																	
Städduk 201/"Tork och tavel"																	
Städskind 223/"Glasduken"																	
Wettexduk																	
Moppduk 101																	
Moppduk 103																	
PurActive Rengöringssvamp																	

● Mycket väl lämpad ○ Väl lämpad

HAACP Sprid inte bakterierna!

Färgkodade produkter är ett enkelt hjälpmedel i jakten mot bakteriespridning. Det är ett utmärkt redskap för dig som arbetar enligt HACCP.

Hur används färgkodningen?

I köket/livsmedelsindustrin färgkodas det efter:

- råvarorna: blå = fisk, röd = kött, gul = fågel, grön = frukt & grönsaker, vitt/grå = färdiglagad mat/neutral
- områdena: blå = disk, röd = toalett, gul = kök, grön = renseri

Även på sjukhuset behövs det 4 färger:

blå = allmänna områden, röd = toalett, gul = smitta, grön = operation

På kontoret behövs allt som ofta bara två färger:

blå - allmän rengöring, röd = smutsigt - toalett, etc

Efter helt annat sätt att använda färgkodningen är att utrusta de enskilda städarna med sina personliga redskap - blått till Lisa och grönt till Anna, osv.

