

PROTOCOLE D'HYGIÈNE ET DE DÉSINFECTION POUR LES SURFACES AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Bactéricides, fongicides et virucides. Efficaces sur Coronavirus*, virus Influenza A H1N1 (grippe A), Norovirus, Rotavirus, Adenovirus (norme EN 14476). Spécifiquement testés pour l'environnement alimentaire sur : Salmonella, Listeria, Campylobacter.



PURELL[®] Spray Désinfectant Surfaces, flacon de 750 mL et bidon recharge 5 L pour spray

SURFACE À **NETTOYER**

Surfaces lisses et non poreuses, telles que les vitrines réfrigérées, les ustensiles et les surfaces de préparation alimentaire

QUANTITÉ **DE PRODUIT**

30 mL/m²

Vaporiser 10 à Sur une surface préalablement nettoyée au début du service. avant d'utiliser un ustensile ou une surface et après utilisation

QUAND

L'UTILISER

PROTOCOLE

1 Vaporiser 10 à 30 mL/m² directement sur la surface à traiter, préalablement nettoyée





l'effet recherché

3 Ne pas rincer, essuver si nécessaire

4) Répéter la procédure conformément au protocole d'hygiène en viqueur





PURELL Lingettes Désinfectantes Surfaces, boîtes de 100 et 200 et seau de 450 lingettes



SURFACE À **NETTOYER**

Surfaces lisses et non poreuses, telles que les ustensiles de cuisine. les pièces amovibles des appareils culinaires et les récipients

QUANTITÉ **DE PRODUIT**

Autant de lingettes que : nécessaire pour couvrir toute la surface

QUAND L'UTILISER

Sur une surface préalablement nettoyée au début du service. avant d'utiliser un ustensile ou une surface et après utilisation

PROTOCOLE

1 Passer la lingette sur les surfaces préalablement nettoyées



2 Laisser sécher, ne pas rincer; utiliser plusieurs lingettes si besoin



4 Répéter la procédure conformément au protocole d'hygiène en vigueur





Fermez le couvercle après l'utilisation. Une fois ouvert, le produit doit être utilisé dans le mois.



Testé sur Coronavirus BCoV (virus modèle) selon la norme EN 14476. ©2021, GOJO Industries – Europe Ltd. Tous droits réservés, LIT-SFC-PR1-FR-V3