

ИНСТРУКЦИЯ

за почистване и дезинфекция на технологично оборудване и инвентар

Заетият персонал ежедневно е задължен да почиства:

работните плотове, ножовете, дъските за рязане, кантарите, дребния инвентар, който се използва за приготвяне на сандвичи, фрешове, печива и други се почистват, измиват и дезинфекцират след всяка употреба или след всяко прекъсване на технологичната операция, най-малко веднъж дневно, при спазване на следните правила:

- Изтъркване на замърсителите с четка
- Измиване със силна струя топла вода и миещ препарат
- Стелажи – извършва се влажно почистване и отстраняване на прах
- Работни дрехи в светли тонове се подменят след всяко видимо замърсяване
- Амбалажът за многократна употреба – почиства се и се дезинфекцира след всяко замърсяване

Утвърдил :.....