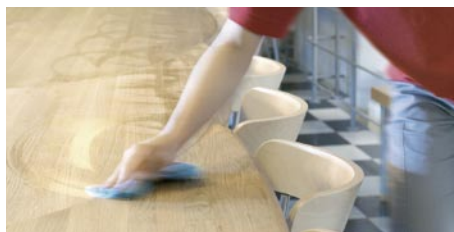


Rengöringsguide Dukar Vileda Professional



Vileda/Wettex		Kök					Övriga ytor					Toalett				Golv		
		Diskbänkar	Kylskåp	Skåp	Spis	Grytor/pannor	Fönster	Målade väggar	Bord	Datorer	Whiteboard	Emalj	Kranar	Kakel	Speglar	Plast/linoleum	Trappor	Klinker
MicroClean	  		●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○				
Städduk 200/WiPro	  	●		○	○	○		○	○		○	○	○					
Städduk 201/"Tork och tavel"	  														○	●	●	
Städsinn 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.

