

MESURES DE PRÉVENTION CUISINE

Grippe A – H1N1

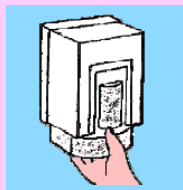


JohnsonDiversey

MAINS



SE MOUILLER
LES MAINS



Soft Care SENSISEPT
2 PRESSIONS



LAVAGE
DES MAINS



RINCER-
ESSUYER

**LAVAGE DES MAINS
APRÈS CHAQUE
OPÉRATION SELON LE
PLAN D'HYGIÈNE
EN PLACE**

DÉSINFECTION DES SURFACES ALIMENTAIRES



PLANS DE
TRAVAIL



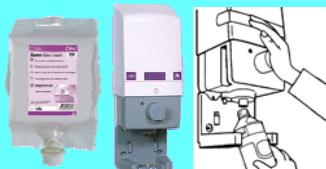
ÉLIMINER LES
RÉSIDUS

Suma Bac D10 - 10 ml/vapo



PRÉPARER LA SOLUTION

Suma D10.1 conc



PRÉPARER LA SOLUTION



PULVÉRISER



LAISSER AGIR



FROTTER

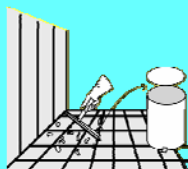


RINCER

= Alternative système concentré



SOLS ET
SIPHONS



ÉLIMINER LES
RÉSIDUS

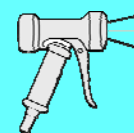
Suma D4 tab - 1 tabl. pour 10l



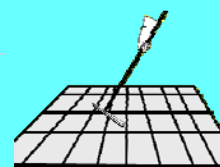
PRÉPARER
LA SOLUTION



LAISSER AGIR



RINCER



RACLER LE SOL

CONSIGNES GÉNÉRALES DÉSINFECTION RESTAURANT



RESTAURANT



DESK - TÉLÉPHONE-
TÉLÉCOMMANDE

Suma Quick D4.1



PULVÉRISER SUR
LES SURFACES



APPLIQUER
LAISSER SÉCHER



ESSUYER
SI BESOIN



LAVAGE DES
MAINS



PORT DE GANTS
OBLIGATOIRE

Il est conseillé au personnel d'utiliser des gants et de se laver les mains le plus souvent possible.

Recommandations susceptibles d'évoluer en fonction des Directives du Ministère de la Santé.