

Powierzchnie dotykowe to miejsca najbardziej zagrożone przeniesieniem patogenów. Skuteczne zapobieganie infekcjom można osiągnąć wyłącznie dzięki kompleksowemu utrzymaniu higieny.

W okresie podwyższonego reżimu sanitarnego spowodowanego zagrożeniami epidemiologicznymi, miejsca te wymagają szczególnej uwagi oraz zwiększonej częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji.

Kuchnia / kantyna / stołówka

strona 1 / 2

1. Przed rozpoczęciem pracy zapoznaj się z instrukcjami:
 - instrukcją użycia ściereki i-fiber,
 - instrukcją bezpiecznego zdejmowania rękawic ochronnych,
2. Załóż Środki Ochrony Osobistej,
3. Wykonaj czyszczenie wg poniższej procedury.
4. Po wyczyszczeniu wg tej samej procedury wykonaj dezynfekcję (stosując środki do szybkiej dezynfekcji).

W okresie zagrożenia epidemicznego w czasie prowadzenia prac czyszczenia i dezynfekcji jesteś zobowiązany stosować szczególne ŚOO:

- rękawice ochronne,
- okulary (ochrona przed zachlapaniem oczu)
- fartuch (lub kombinezon ochronny)



1 Załóż rękawice ochronne, przygotuj żółtą ścierekę oraz środek czyszczący/dezynfekcyjny*.



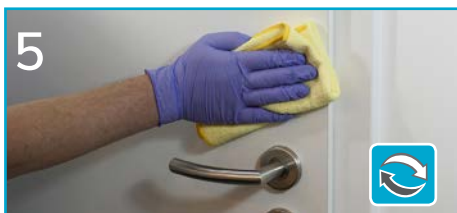
2 Spryskaj odpowiednio złożoną ścierekę – ściereka zawsze musi być wilgotna.



3 Przetrzyj przełączniki oświetlenia oraz zmywalne powierzchnie wokół nich.



4 Przetrzyj klamki drzwi i okien (jeśli występują)



5 Przetrzyj powierzchnie wokół klamek drzwi.



6 Przetrzyj krawędzie drzwi.



7 Przetrzyj baterie przy zlewozmywaczkach i umywalkach



8 Przetrzyj dozowniki mydła, płynu do mycia naczyń oraz ręczników papierowych.



9 Przetrzyj punkty dotykowe na ekspresie.



10 Przetrzyj punkty dotykowe na czajniku.



11 Przetrzyj punkty dotykowe na kuchence mikrofalowej.



12 Przetrzyj punkty dotykowe na lodówce.



13 Przetrzyj punkty dotykowe na zmywarce.



14 Przetrzyj punkty dotykowe na dystrybutorze wody i na maszynie vendigowej.



15 Przetrzyj uchwyty szafek i szuflad.

*- w zależności od prowadzonego procesu: czyszczenia lub dezynfekcji



Odwracaj ściereczkę, aby nie przenosić zabrudzeń na kolejne powierzchnie.



16 Przetrzyj blaty szafek kuchennych.



17 Przetrzyj blaty stolików do spożywania posiłków.



18 Przetrzyj miejsca dotykowe krzeseł.



19 Przetrzyj pokrywy pojemników na śmieci.



20 Odłóż użytą ściereczkę do prania.



21 Ściągnij rękawice i wyrzuć je do pojemnika na odpady.
Uwaga: w okresie zagrożenia epidemicznego rękawice wrzucaj do oznaczonych pojemników na odpady niebezpieczne.



22 Umyj i zdezynfekuj ręce (min. 20-30 sekund).



Odwracaj ściereczkę, aby nie przenosić zabrudzeń na kolejne powierzchnie.

Pamiętaj:

1. podczas przecierania **ściereczka musi być cały czas wilgotna**,
2. **środek** czyszczący/dezynfekcyjny **aplikuj na ściereczkę**, a nie na przedmioty.
3. zmieniaj powierzchnie czyszczące ściereczki, tak, aby **zawsze przecierać czystą powierzchnią** (masz do dyspozycji 16 powierzchni w każdej ściereczce) - **zapoznaj się z instrukcją użytkowania ściereczki i-fiber.**
4. stosuj kody kolorystyczne ściereczek, aby zapobiegać skażeniom krzyżowym stref czyszczenia:



- strefa wejściowa - **kolor zielony**
- sanitariaty - **kolor czerwony**
- kuchnia/kantyna - **kolor żółty**
- miejsce pracy - **kolor niebieski**

Dowiedz się więcej, jak korzystać z narzędzi do szybszego i efektywniejszego sprzątnięcia, odwiedź: www.i-teampolska.pl

