

# Postup upratovania v kuchyni

## Potrebné výrobky



Dezinfekčný odmasťovač



Koncentrovaný odmasťovač



Čistič na gril

## Potrebné pomôcky



Handra / utierka



Škrabka na čistenie



Drôtenka alebo hubka



Nádoba so sprejom

## Frekvencia

Povrchy, ktoré prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami, dezinfikujte po každej príprave jedla. Frekvencia upratovania sa riadi rozvrhom / sanitačným plánom.

## Upratanie, odmastenie a dezinfekcia plôch, ktoré sú v priamom kontakte s potravinami



Handrou odstráňte zvyšky jedál.



Škrabkou odstráňte zaschnutú a pripečenú masť.



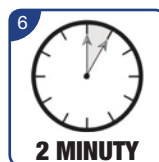
Na povrch nastriekajte dezinfekčný odmasťovač.



Drhnite povrch kým nie je čistý.



Znova nastriekajte na povrch dezinfekčný odmasťovač.



Na dezinfekciu nechajte pôsobiť 2 minúty.



Utrite povrch a opláchnite vodou.

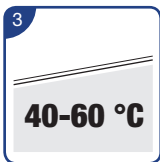
## Odstránenie zaschnutej a pripečenej masťoty



Handrou odstráňte zvyšky jedál.



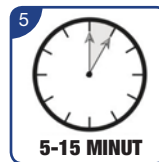
Škrabkou odstráňte zaschnutú a pripečenú masť.



Pri ťažko odstrániteľnej masťote ohrejte povrch na 40-60°C.



Nastriekajte na povrch čistič na gril.



Nechajte pôsobiť 5-15 minút.



Drhnite povrch kým nie je čistý.



Utrite povrch a opláchnite vodou.

## Odstránenie masťoty



Handrou odstráňte zvyšky jedál.



Do nádoby so sprejom nariedte koncentrovaný odmasťovač.



Odmasťovač nastriekajte na povrch.



Pri ťažko odstrániteľnej masťote nechajte pôsobiť 5 minút.

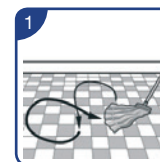


Drhnite povrch kým nie je čistý.



Utrite povrch a opláchnite vodou.

## Podlaha



Vytrite podlahu mopom podľa odporúčaného postupu