

# **CZYSZCZENIE ORAZ DEZYNFEKCJA POWIERZCHNI I NARZĘDZI PRACY**

**Należy czyścić i dezynfekować powierzchnie i przedmioty, które są często dotykane podczas pracy w magazynie, a w szczególności:**

- ↳ klamki od drzwi, blaty biurek, stołów roboczych, dyspensery do taśmy, noże do papieru, nożyce, uchwyty/drażki sterujące wózków magazynowych, itd.
- ↳ klawiatury i myszy komputerowe, telefony, tablety, panele sterujące, długopisy, rysiki, itd.
- ↳ przedmioty takie jak kubki, sztućce, talerze, długopisy - każdy powinien mieć własne, myć i dezynfekować je osobiście.

**Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni przy użyciu środka dezynfekującego na bazie alkoholu:**

- ↳ Usunąć widoczne zabrudzenia przy użyciu wody z mydłem
- ↳ Osuszyć - np. przy użyciu ręcznika jednorazowego
- ↳ Równomiernie spryskać powierzchnię płynem dezynfekcyjnym
- ↳ Powierzchnię pozostawić do samoistnego wyschnięcia ww. płynu - powierzchni potraktowanych płynem dezynfekcyjnym **NIE WYCIERAMY**.