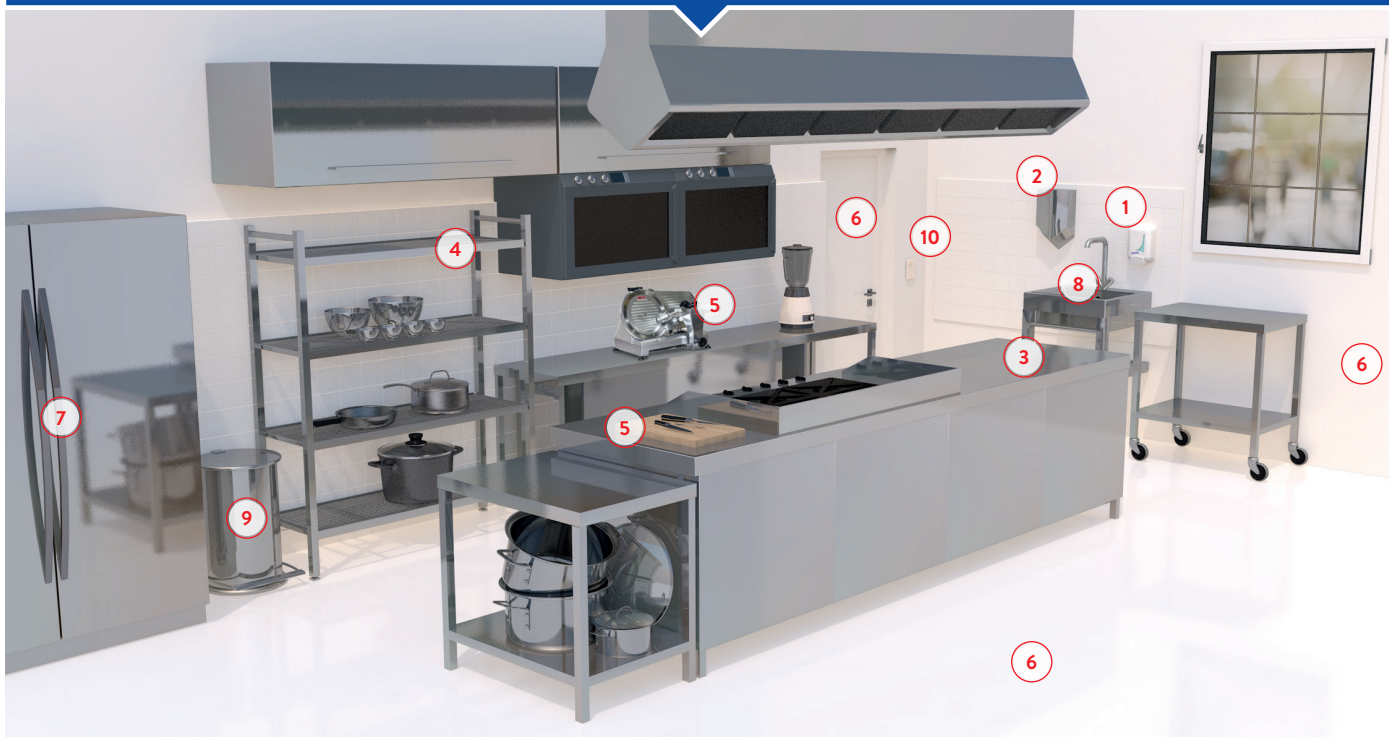


BIEN NETTOYER ET DÉSINFECTER SA CUISINE

PRÉVENIR LES RISQUES INFECTIEUX
REDÉMARRER DANS LES MEILLEURES CONDITIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ



1	Distributeur de savon (extérieur)	SOLIGERM DÉSINFECTANT DE CONTACT 750ML		
2	Sèche Mains	SOLIGERM DÉSINFECTANT DE CONTACT 750ML		
3	Grandes surfaces de préparation, plans de travail, tables	SOLIGERM + 5L		
4	Petites surfaces de préparation (étagères, clayettes...)	SOLIGERM DÉSINFECTANT DE CONTACT 750ML		
5	Petits ustensiles, petits matériels (robots, mixeurs, planches à découper, couteaux...)	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200		
6	Sols, murs, Portes	SOLIGERM + 5L et/ou SOLI JAVEL + 4 EN 15L		
7	Poignées : des portes, des placards, des tiroirs, des réfrigérateurs, des congélateurs	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200		
8	Robinets	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200		
9	Poubelles	SOLIGERM DÉSINFECTANT DE CONTACT 750ML		
10	Interrupteurs	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200		

- ❑ LAVEZ-VOUS TRÈS RÉGULIÈREMENT LES MAINS.
- ❑ NETTOYEZ FRÉQUEMMENT TOUTES LES ZONES, CONFORMÉMENT À VOS PROCÉDURES HABITUELLES.
- ❑ UTILISEZ UN DÉSINFECTANT AYANT UNE ACTION VIRUCIDE POUR DÉSINFECTER LES SURFACES FRÉQUEMMENT TOUCHÉES.