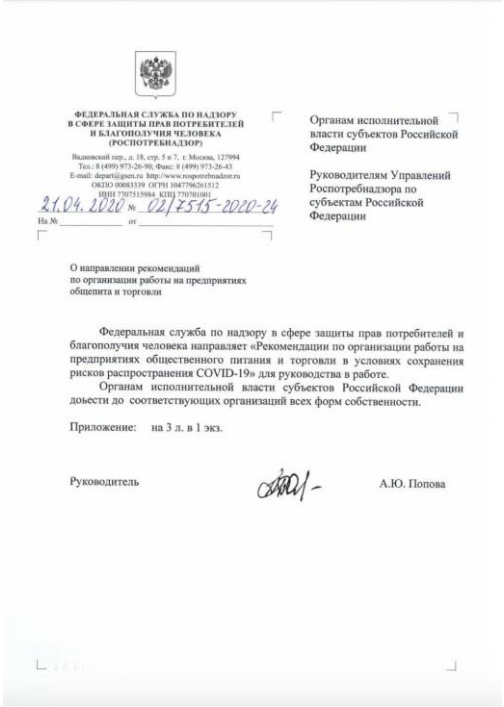
Diversey

Подготовьтесь ко встрече гостей

Рекомендации для предприятий общественного питания по выходу из карантина

Рекомендации Роспотребнадзора

по организации работы на предприятиях общепита и торговли



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

Вадковский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: depart@gsen.ru http://www.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 00083139 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515984 КПП 770701001

21.04.2020 № 02/7515-2020-24
На № _____ от _____

Органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации

Руководителям Управлений Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации

О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет «Рекомендации по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» для руководства в работе.

Органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации довести до соответствующих организаций всех форм собственности.

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

Руководитель А.Ю. Попова

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

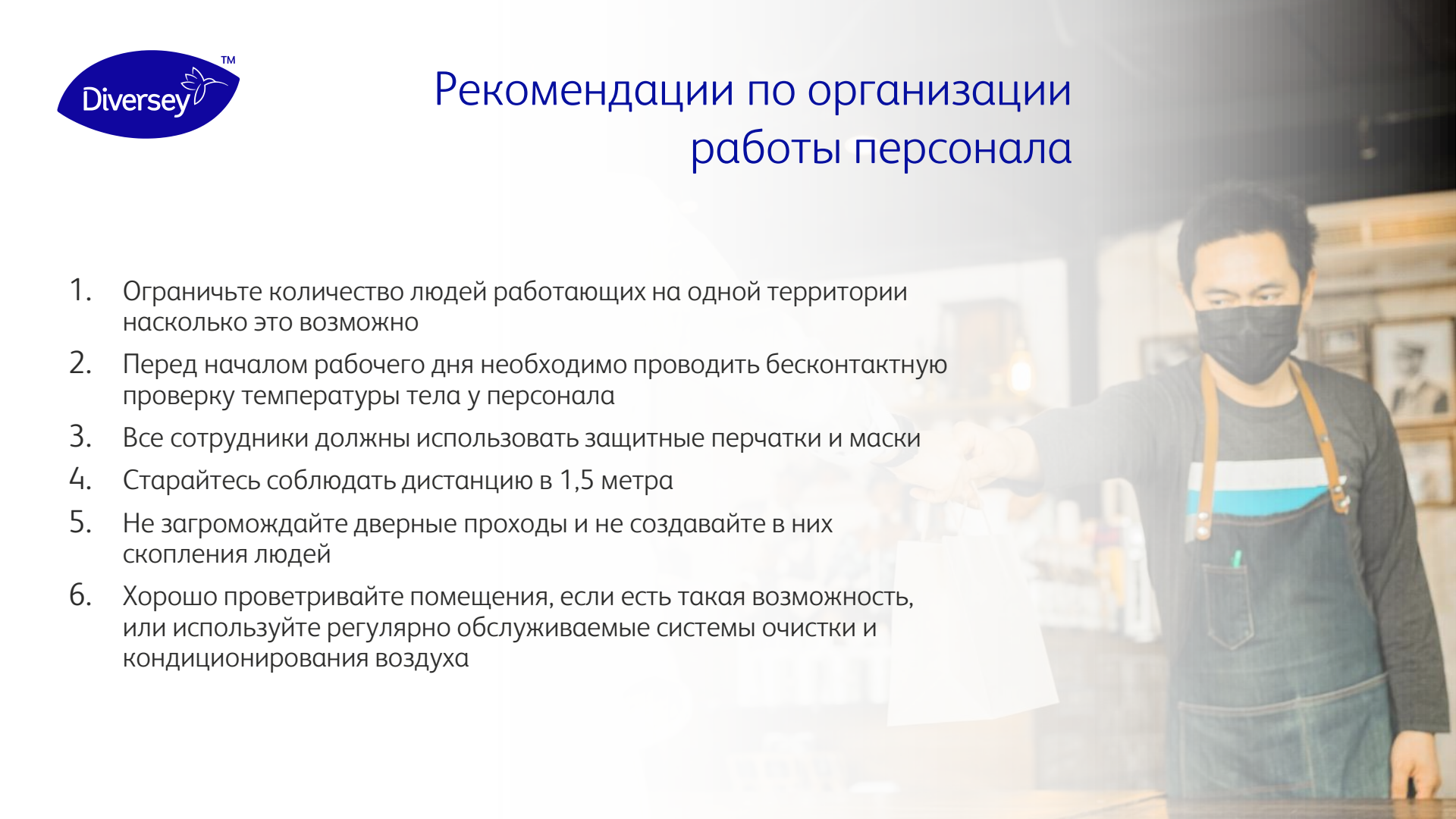
С документом можно ознакомиться здесь

Рекомендации по обслуживанию посетителей

1. Необходимо контролировать количество людей, находящихся внутри ресторана
2. Расставить столы на расстояние не менее 1 метра. Не более 5 столов. Каждый стол максимум на 2 посадочных места
3. Необходимо убрать из гостевого зала все лишние предметы, например, газеты, журналы, рекламные листовки, настольные игры
4. Минимизируйте физический контакт с посетителями: соблюдайте дистанцию при общении, используйте бесконтактные способы оплаты, замените текстильные полотенца и салфетки на одноразовые бумажные
5. Необходимо регулярно проветривать воздух в помещении и проводить его обеззараживание с помощью бактерицидных ламп
6. Установите у входа мусорные корзины, чтобы посетители могли открывать дверь с помощью бумажной салфетки и сразу же ее выкинуть

Рекомендации по организации работы персонала

1. Ограничьте количество людей работающих на одной территории насколько это возможно
2. Перед началом рабочего дня необходимо проводить бесконтактную проверку температуры тела у персонала
3. Все сотрудники должны использовать защитные перчатки и маски
4. Старайтесь соблюдать дистанцию в 1,5 метра
5. Не загромождайте дверные проходы и не создавайте в них скопления людей
6. Хорошо проветривайте помещения, если есть такая возможность, или используйте регулярно обслуживаемые системы очистки и кондиционирования воздуха



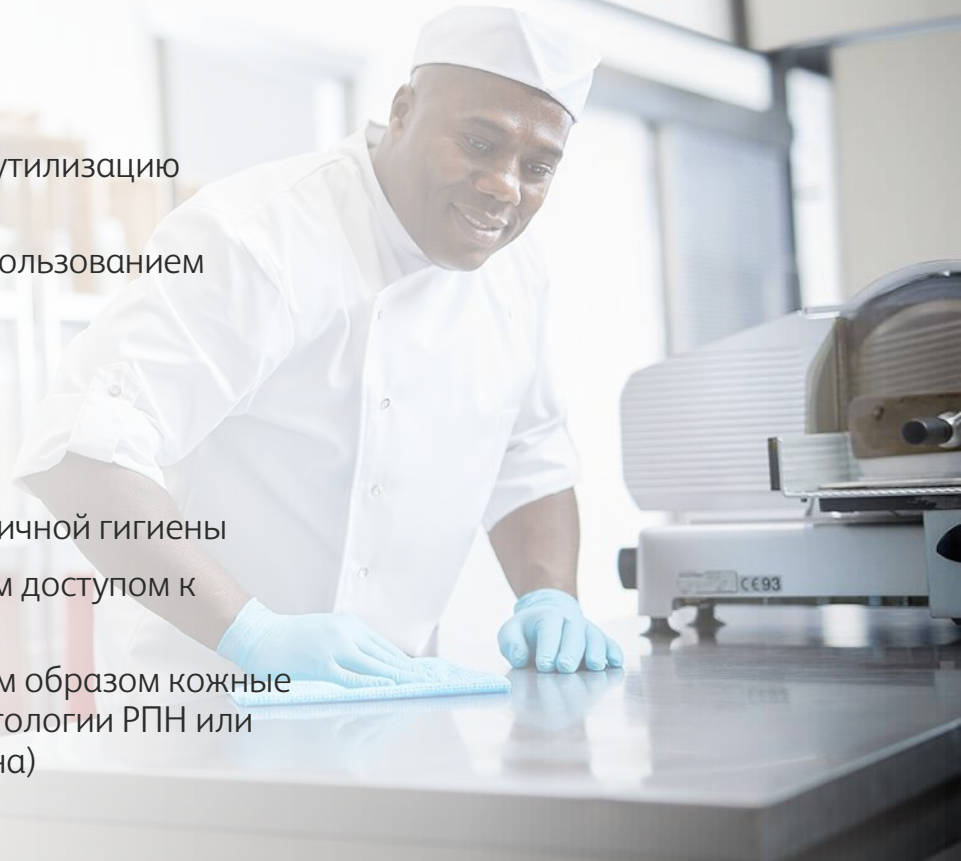
Проверка здоровья сотрудников

Можете ли вы работать сегодня?

- Сотрудники с симптомами ОРВИ не должны допускаться к работе. В случае появления этих симптомов необходимо обратиться к врачу.
- Если у сотрудника обнаружен положительный тест на COVID-19, то он должен следовать рекомендациям лечащего врача (полная самоизоляция дома при легкой форме, либо госпитализация).
- Сотрудники, у которых выявлены случаи заражения COVID-19 среди членов их семьи, должны обратиться к врачу и следовать рекомендациям.
- Сотрудники должны информировать работодателя о случаях заражения COVID-19 среди их близких, с которыми они регулярно контактируют.
- В случае возникновения следующих симптомов сотрудник должен уведомить своего руководителя, немедленно покинуть рабочее место и обратиться к врачу: тошнота, диарея, спазмы желудка, рвота, повышенная температура.

РЕКОМЕНДАЦИИ РПН ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ РИСКОВ COVID-19

Рекомендации по проведению уборки и соблюдению личной гигиены



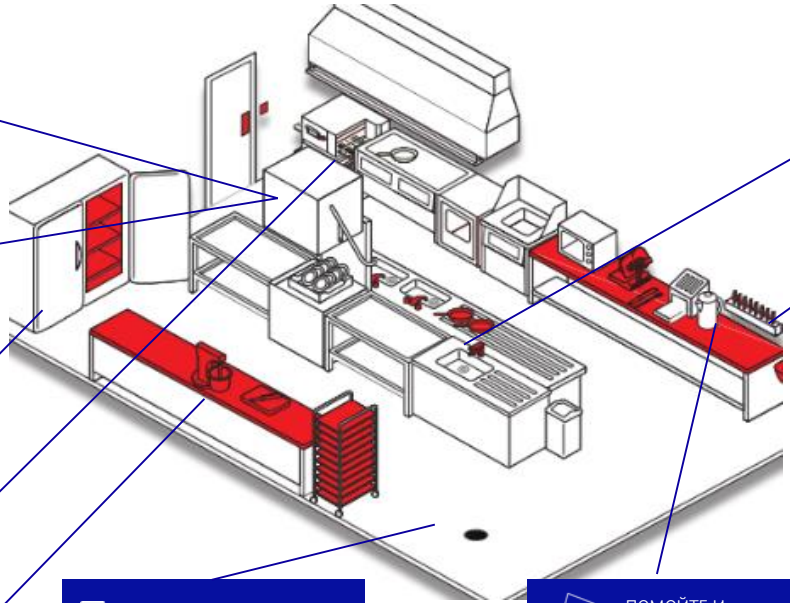
1. Проводите дезинфекцию многоразовой посуды и утилизацию одноразовой посуды должным образом
2. Проводите влажную уборку всех помещений с использованием дезинфицирующего средства:

- II этап - каждые 3-4 часа
- III этап – каждые 5-6 часов
- IV этап – ежедневно в конце рабочей смены

3. Контролируйте соблюдение персоналом правил личной гигиены
4. Обеспечьте посетителей и сотрудников свободным доступом к кожному антисептику
5. Используйте только зарегистрированные должным образом кожные антисептики (ДС, СГР, Инструкция НИИ Дезинфектологии РПН или другого государственного уполномоченного органа)

Проверка ресторана перед открытием

- ВЫМОЙТЕ И ПРОДЕЗИНФИЦИРУЙТЕ ВСЕ ПОВЕРХНОСТИ
- ПОМОЙТЕ ПОЛЫ
- УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВСЕ СРЕДСТВА ЕСТЬ В НАЛИЧИИ
- ПРОВЕРЬТЕ СРОКИ ГОДНОСТИ СРЕДСТВ
- ПОМОЙТЕ СПРЕЙНЫЕ БУТЫЛКИ
- ПРОВЕРЬТЕ СОСТОЯНИЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ
- ОЧИСТИТЕ ОТ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА ПММ, МАРМИТЫ, ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ
- ПОМОЙТЕ И ПРОДЕЗИНФИЦИРУЙТЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ И ВКЛЮЧИТЕ ИХ
- ПОМОЙТЕ ПЕЧИ И ГРИЛИ
- ПРОВЕРЬТЕ РАБОТОСПОСОБНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ
- ПОМОЙТЕ ВСЕ МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ



- ПОМОЙТЕ СТОКИ И ЖИРОУЛОВИТЕЛИ
- ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НЕПРИЯТНЫХ ЗАПАХОВ
- ПОМОЙТЕ И ПРОДЕЗИНФИЦИРУЙТЕ ВСЕ ПРЕДМЕТЫ НА ГОСТЕВЫХ СТОЛИКАХ
- ПРОВЕДИТЕ ОБУЧЕНИЕ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА
- ПРОГОНИТЕ ВОДУ ЧЕРЕЗ ВСЕ КРАНЫ ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ
- ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ СРЕДСТВ И БУМАГИ В ДИСПЕНСЕРАХ
- ПОМОЙТЕ МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЬДА
- ПЕРЕМОЙТЕ ВСЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
- ПЕРЕМОЙТЕ ВСЮ ПОСУДУ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ
- ПЕРЕМОЙТЕ ПОСУДУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Дезинфекция посуды

1. Многоразовая посуда моется в посудомоечной машине с корректным соблюдением процедуры мытья и температуры (65°C при мытье и 80°C при ополаскивании). В конце дня вся посуда обрабатывается дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией.
2. При невозможности использования ПММ многоразовая посуда моется ручным способом с последующей обработкой дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией.
3. Одноразовая посуда собирается в плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые дезинфицируются в конце рабочего дня.
4. Для дезинфекции мы рекомендуем использовать средства:

- Suma Bac D10 (не менее 7,1%)
- Suma Bac conc D10 conc (не менее 5,1%)
- Divosan Suredis (не менее 3%)

Мытье и дезинфекция многоразовой посуды в посудомоечной машине

Шаг 1. Мытье посуды в посудомоечной машине

Обязательно регулярно дезинфицируйте все выключатели, кнопки, ручки и прочие часто используемые поверхности

Очистите от известкового налета, помойте и продезинфицируйте все части машины (Suma Calc D5, Suma Bac D10)

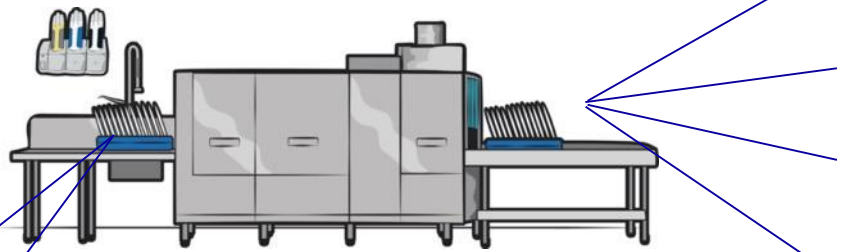
Убедитесь в том, что ваш персонал умеет пользоваться посудомоечной машиной!

При ополаскивании посуды ручным душем и загрузке посуды надевайте защитные перчатки

Соблюдайте правила укладки посуды в кассеты

Убедитесь в том, что моющее средство и ополаскиватель подключены и корректно дозируются

При замене средств для ПММ всегда используйте защитные перчатки и очки



Убедитесь, что температура воды в цикле мойки 60-65°C

Регулярно меняйте воду и содержите фильтры в чистоте

Убедитесь, что температура воды в цикле ополаскивания не ниже 80°C

Убедитесь, что все омывающие штанги в рабочем состоянии

Не прерывайте цикл мытья в ПММ

Перед разгрузкой машины вымойте и продезинфицируйте руки

Дайте посуде самостоятельно высохнуть перед подачей

Мы рекомендуем хранить и перемещать и чистую, и грязную посуду в закрытых промаркированных контейнерах

После завершения процедуры мытья оставляйте дверцы ПММ открытыми для предотвращения размножения бактерий

Мытье и дезинфекция многоразовой посуды в посудомоечной машине

Шаг 2. Обработка посуды в конце рабочего дня дезинфицирующим средством (п 6.15 СП 2.3.6.1079-01)

Работайте в защитных перчатках и маске!

1. Погрузите посуду и приборы в раствор дезинфицирующего средства в соответствии со следующими рекомендациями:

Suma Bac D10

Минимальная концентрация 7,1% (0,5% по ЧАС)

то есть 71 мл Suma Bac D10 на 1 литр объема

Время выдержки – 60 минут

Suma Bac conc D10 conc

Минимальная концентрация 5,1% (0,5% по ЧАС)

то есть 51 мл Suma Bac conc D10 conc на 1 литр объема

Время выдержки – 60 минут

Divosan Suredis

Минимальная концентрация 3% (0,05% по третичным аминам)

то есть 30 мл Divosan Suredis на 1 литр объема

Время выдержки – 60 минут

2. Ополосните посуду чистой водой и оставьте самостоятельно высыхать.

Мытье и дезинфекция многоразовой посуды в трехсекционной мойке

Работайте в защитных перчатках и маске!

1. Очистите посуду от остатков пищи.
2. Помойте посуду с использованием моющего средства в первой ванне (40°C) и ополосните под горячей проточной водой (65°C) во второй ванне.
3. Приготовьте рабочий раствор в третьей ванне и погрузите в него чистую посуду в соответствии со следующими рекомендациями:

Suma Bac D10
Минимальная концентрация 7,1%, то есть 71 мл средства на 1 литр объема
Время выдержки – 60 минут

Suma Bac conc D10 conc
Минимальная концентрация 5,1%, то есть 51 мл средства на 1 литр объема
Время выдержки – 60 минут

Divosan Suredis
Минимальная концентрация 3%, то есть 30 мл средства на 1 литр объема
Время выдержки – 60 минут

4. Ополосните посуду во второй ванне под проточной водой и оставьте самостоятельно высыхать.

Дезинфекция одноразовой посуды

Работайте в защитных перчатках и маске!

1. Собирайте в течение дня одноразовую посуду в плотно закрываемые пластиковые пакеты.

2. Продезинфицируйте плотно закрытые пакеты в конце рабочего дня в соответствии со следующими рекомендациями:

Suma Bac D10

Минимальная концентрация 7,1% (0,5% по ЧАС)

то есть 71 мл Suma Bac D10 на 1 литр объема

Время выдержки – 60 минут

Suma Bac conc D10 conc

Минимальная концентрация 5,1% (0,5% по ЧАС)

то есть 51 мл Suma Bac conc D10 conc на 1 литр объема

Время выдержки – 60 минут

Divosan Suredis

Минимальная концентрация 3%

то есть 30 мл Divosan Suredis на 1 литр объема

Время выдержки – 60 минут

Дезинфекция помещений

Уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств проводится на II этапе выхода из карантина каждые 3-4 часа с помощью следующих средств:

- Suma Bac D10 (не менее 7,1%)
- Suma Bac conc D10 conc (не менее 5,1%)
- Divosan Suredis (не менее 3%)

УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Made in Germany

Для проведения уборки мы рекомендуем использовать профессиональный уборочный инвентарь от Diversey в сотрудничестве с немецкой маркой HAUG.
Инвентарь соответствует высоким гигиеническим требованиям, выдерживает температуры до 140°C и представлен в различных цветах для цветового кодирования в соответствии со стандартами HACCP.

Уборка производственных помещений

ПЕРЕД УБОРКОЙ

1. Вымойте руки
2. Наденьте перчатки

Suma Bac D10

Минимальная концентрация: 7,1%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Suma Bac conc D10 conc

Минимальная концентрация: 5,1%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

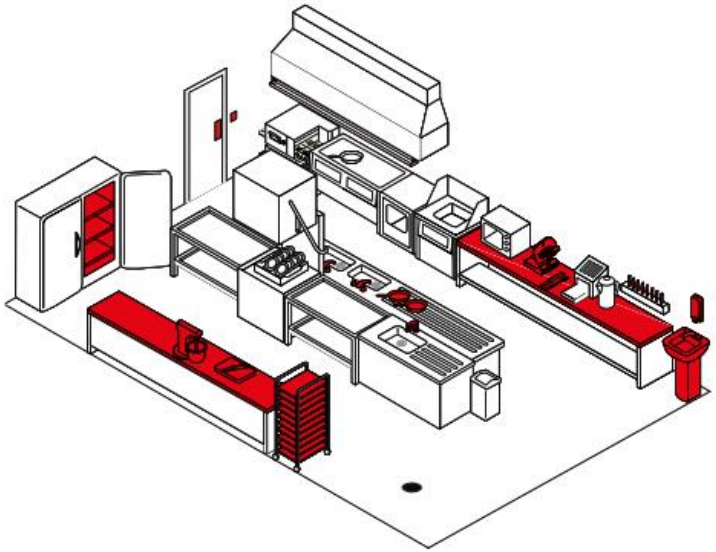
Divosan Suredis

Минимальная концентрация: 3%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Влажная **УБОРКА ВСЕХ ПОВЕРХНОСТЕЙ КАЖДЫЕ 3-4 ЧАСА** с использованием дезинфицирующего средства



Уделите особое внимание ключевым поверхностям:

- Все ручки (не только дверные)
- Выключатели
- Диспенсеры
- Часто контактируемые поверхности
- Сенсорные экраны
- Краны
- Поверхности, контактирующие с пищей

Для протирки мы рекомендуем использовать наши салфетки

Suma Lavette (50 стирок при 95°C)

Зеленые для дезинфекции

Синие для ополаскивания

TASKI Allegro (10 стирок при 95°C)

Зеленые для дезинфекции

Синие для ополаскивания

ПОСЛЕ УБОРКИ

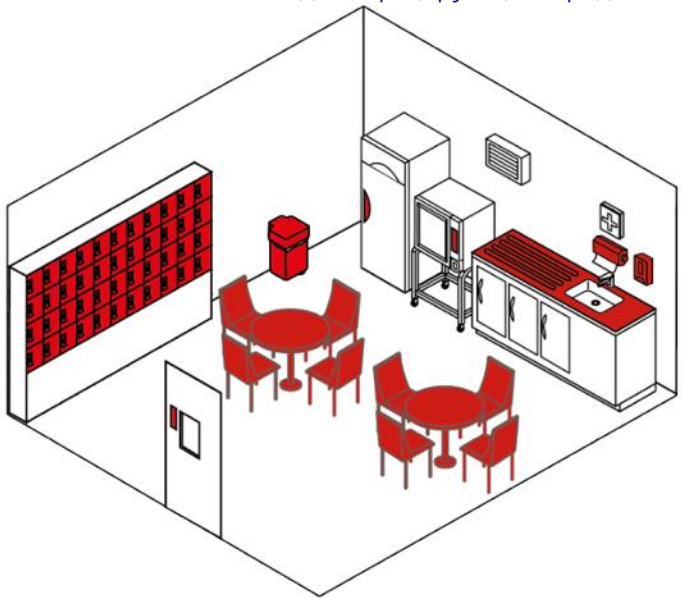
1. Утилизируйте салфетки или отправьте их в стирку
2. Утилизируйте перчатки
3. Вымойте руки

Столовая для сотрудников

ПЕРЕД УБОРКОЙ

1. Вымойте руки
2. Наденьте перчатки

Влажная **УБОРКА ВСЕХ ПОВЕРХНОСТЕЙ КАЖДЫЕ 3-4 ЧАСА** с использованием дезинфицирующего средства



Уделите особое внимание ключевым поверхностям:

- Все ручки (не только дверные)
- Выключатели
- Диспенсеры
- Часто контактируемые поверхности
- Сенсорные экраны
- Краны
- Поверхности, контактирующие с пищей
- Стулья
- Столы
- Шкафчики
- Мусорные баки

Suma Bac D10

Минимальная концентрация: 7,1%
Время воздействия: 60 минут
После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Suma Bac conc D10 conc

Минимальная концентрация: 5,1%
Время воздействия: 60 минут
После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Divosan Suredis

Минимальная концентрация: 3%
Время воздействия: 60 минут
После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Для протирки мы рекомендуем использовать наши салфетки

Suma Lavette (50 стирок при 95°C)

Зеленые для дезинфекции

Синие для ополаскивания

TASKI Allegro (10 стирок при 95°C)

Зеленые для дезинфекции

Синие для ополаскивания

ПОСЛЕ УБОРКИ

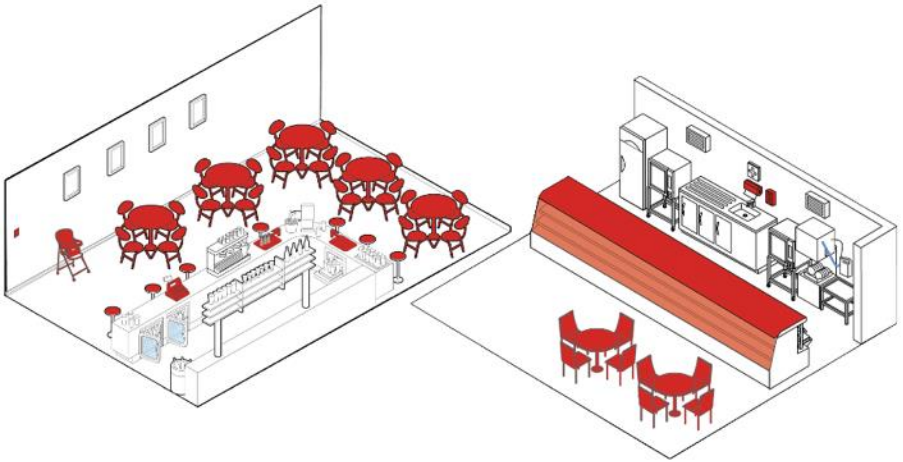
1. Утилизируйте салфетки или отправьте их в стирку
2. Утилизируйте перчатки
3. Вымойте руки

Гостевой зал и буфет

ПЕРЕД УБОРКОЙ

1. Вымойте руки
2. Наденьте перчатки

Влажная **УБОРКА ВСЕХ ПОВЕРХНОСТЕЙ КАЖДЫЕ 3-4 ЧАСА** с использованием дезинфицирующего средства



Уделите особое внимание ключевым поверхностям:

- Все ручки (не только дверные)
- Выключатели
- Диспенсеры
- Часто контактируемые поверхности
- Сенсорные экраны
- Краны
- Поверхности, контактирующие с пищей
- Стулья
- Столы
- Терминал для оплаты
- Кассовый аппарат
- Меню

Suma Bac D10

Минимальная концентрация: 7,1%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Suma Bac conc D10 conc

Минимальная концентрация: 5,1%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Divosan Suredis

Минимальная концентрация: 3%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Для протирки мы рекомендуем использовать наши салфетки

Suma Lavette (50 стирок при 95°C)

Зеленые для дезинфекции

Синие для ополаскивания

TASKI Allegro (10 стирок при 95°C)

Зеленые для дезинфекции

Синие для ополаскивания

ПОСЛЕ УБОРКИ

1. Утилизируйте салфетки или отправьте их в стирку
2. Утилизируйте перчатки
3. Вымойте руки

Туалет

ПЕРЕД УБОРКОЙ

1. Вымойте руки
2. Наденьте перчатки

Suma Bac D10

Минимальная концентрация: 7,1%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Suma Bac conc D10 conc

Минимальная концентрация: 5,1%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

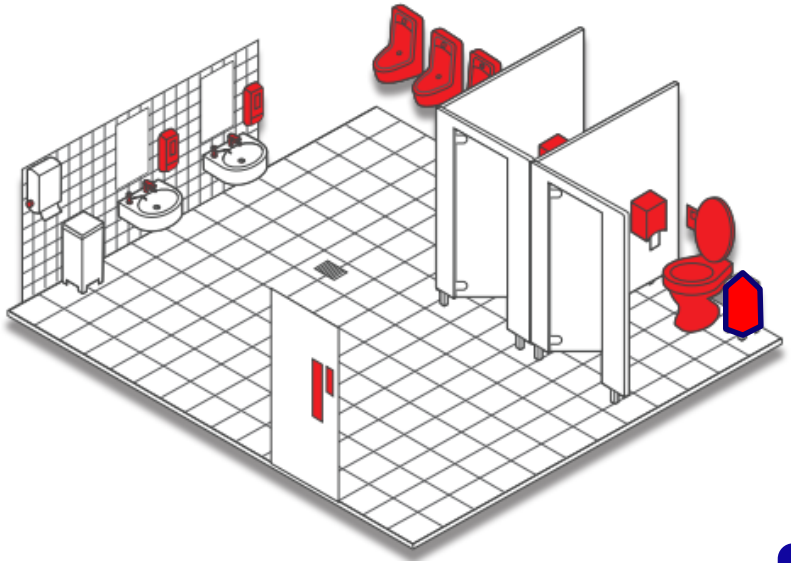
Divosan Suredis

Минимальная концентрация: 3%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Влажная **УБОРКА ВСЕХ ПОВЕРХНОСТЕЙ КАЖДЫЕ 3-4 ЧАСА** с использованием дезинфицирующего средства



Для протирки мы рекомендуем использовать наши салфетки

Suma Lavette (50 стирок при 95°C)

TASKI Allegro (10 стирок при 95°C)

Уделите особое внимание ключевым поверхностям:

- Все ручки (не только дверные)
- Выключатели
- Диспенсеры
- Краны
- Унитаз (сиденье, бачок, стены вокруг)

ПОСЛЕ УБОРКИ

1. Утилизируйте салфетки или отправьте их в стирку
2. Утилизируйте перчатки
3. Вымойте руки

Прачечная

ПЕРЕД УБОРКОЙ

1. Вымойте руки
2. Наденьте перчатки

Suma Bac D10

Минимальная концентрация: 7,1%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Suma Bac conc D10 conc

Минимальная концентрация: 5,1%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

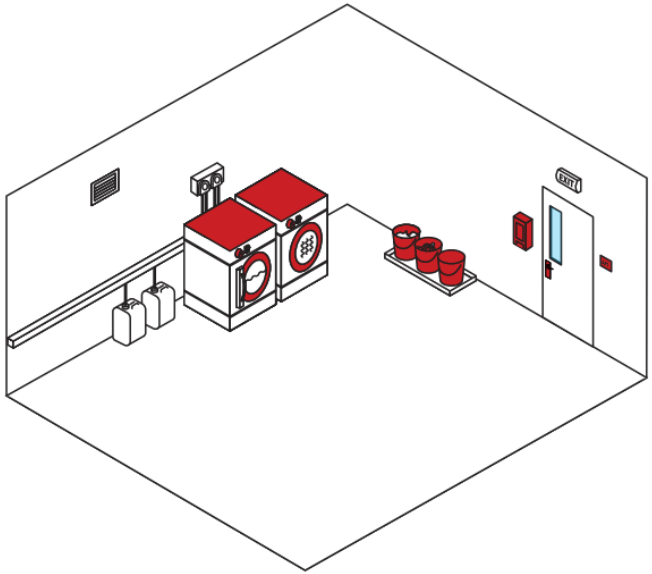
Divosan Suredis

Минимальная концентрация: 3%

Время воздействия: 60 минут

После обработки ополоснуть поверхности чистой водой

Влажная **УБОРКА ВСЕХ ПОВЕРХНОСТЕЙ КАЖДЫЕ 3-4 ЧАСА** с использованием дезинфицирующего средства



Для протирки мы рекомендуем использовать наши салфетки

Suma Lavette (50 стирок при 95°C)

Зеленые для дезинфекции

Синие для ополаскивания

TASKI Allegro (10 стирок при 95°C)

Зеленые для дезинфекции

Синие для ополаскивания

Уделите особое внимание ключевым поверхностям:

- Все ручки (не только дверные)
- Выключатели
- Диспенсеры
- Часто контактируемые поверхности
- Емкости для хранения грязных мопов

ПОСЛЕ УБОРКИ

1. Утилизируйте салфетки или отправьте их в стирку
2. Утилизируйте перчатки
3. Вымойте руки

Рекомендации для стирки

Для ресторанов со своей прачечной

- Надевайте защитные перчатки, маски и очки при загрузке грязных мопов, салфеток и других предметов, а также при проведении уборки и дезинфекции в прачеченой
- Собирайте грязные мопы и салфетки в специально промаркированную тару
- Проводите регулярно уборку и дезинфекцию прачеченой, уделяя особое внимание часто контактируемым поверхностям
- Стирайте мопы, салфетки и прочие предметы, используя программы Clax для термической или химо-термической дезинфекции

Соблюдение правил личной гигиены

1. Регулярно мойте и дезинфицируйте руки
2. Соблюдайте правила личной гигиены
3. Установите кожные антисептики для персонала и посетителей

Рекомендуемые средства:

Мыло:

- Ароматизированное мыло Soft Care Fresh
- Мыло без отдушек Soft Care Wash
- Дезинфицирующее мыло Soft Care Sensisept

Кожные антисептики:

- Soft Care Med (гелеобразный)
- Soft Care Alcoplus (жидкий)

Правила личной гигиены

Прикрывайте рот и нос салфеткой при кашле или чихании

Выбросьте салфетку в мусорный контейнер с крышкой

Вымойте и продезинфицируйте руки

Очень важно соблюдать следующие простые правила:

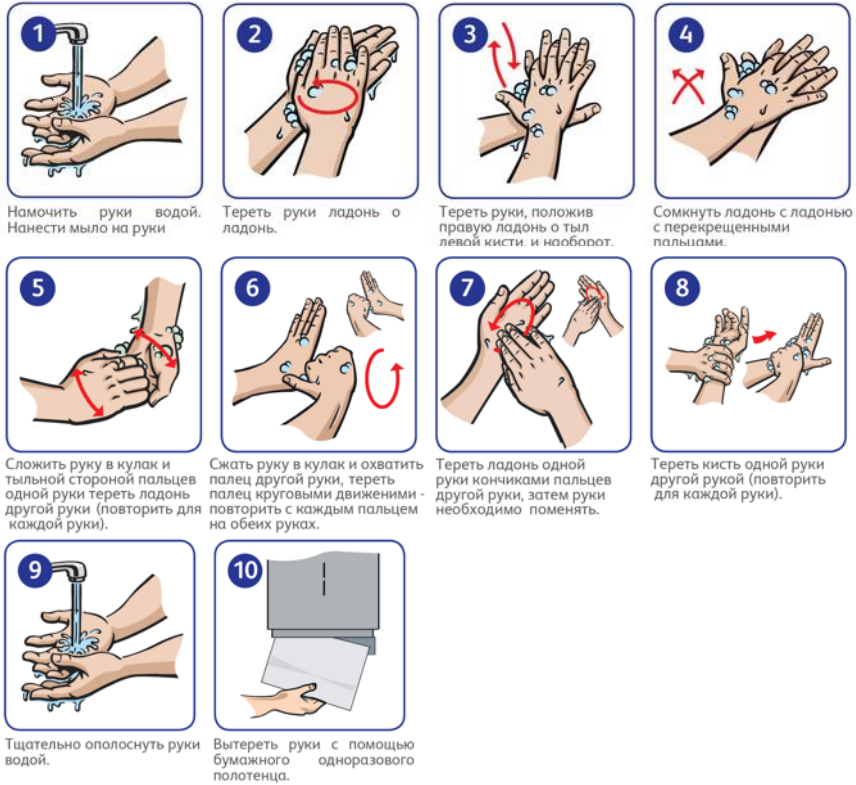
- Прикрывать рот и нос при чихании
- Использовать салфетки и утилизировать их после применения
- ВСЕГДА соблюдать гигиену и мыть руки после чихания, кашля или пользования салфеткой
- Не трогать руками глаза, рот и нос
- Избегать или минимизировать контакт с больными людьми
- Вежливо просить людей прикрывать рот, когда кашляют или чихают и соблюдать гигиену рук после
- Незамедлительно обработать руки при контакте с кровью или другой органической жидкостью от окружающих людей

Помните о том, как правильно мыть руки

От чистоты ваших рук зависит здоровье ваших гостей

Продолжительность процедуры: 40-60 секунд

Шаги 3 - 9 выполнять не менее 15 секунд



Когда нужно мыть руки?

1. Перед началом работы
2. После посещения туалета
3. После использования чистящих средств или работы в служебных помещениях
4. Перед контактом с продуктами
5. После кашля и использования носового платка
6. После расчесывания
7. После контакта с деньгами
8. При переходе от работы с сырьем на работу с готовой пищей
9. В случае, если поднимали что-то с пола
10. Во всех остальных случаях перехода с «грязного» на «чистое»

Рекомендуемые средства

Soft Care Wash

Наливное гипоаллергенное мыло без запаха

Soft Care Fresh

Ароматизированное мыло для систем IntelliCare, Soft Care Line

Soft Care Sensisept

Антибактериальное мыло

Кожные антисептики на основе спирта

Soft Care Med

Кожный антисептик в виде жидкого геля на основе изопропилового спирта (72,2%)

Soft Care Alcoplus

Кожный антисептик жидкий на основе изопропилового спирта (62%)

Используйте только зарегистрированные должным образом кожные антисептики

(ДС, СГР, Инструкция НИИ Дезинфектологии РПН или другого государственного уполномоченного органа)

Обеспечьте сотрудников и посетителей кожными антисептиками

Бутылка 500 мл с флип-крышкой

Напольная стойка IntelliCare

Универсальная напольная стойка

Ручные наливные дозаторы

Сенсорный наливной дозатор

Обеспечьте сотрудников и посетителей кожными антисептиками

NEW

Картонная стойка для 5л канистр

NEW

Металлическая стойка для 5л канистр

Подумайте о пищевой безопасности

В помещениях для приготовления пищи разделение между чистой и грязной зоной необходимо для снижения риска перекрестного загрязнения.

- Установите четкие правила разделения двух областей. Например, помещение для мытья посуды должно иметь четкий путь «грязного» входа и «чистого» выхода на производственную сторону кухни
- Если физическое разделение невозможно из-за нехватки места или персонала, следует установить четкие рабочие правила, обеспечивающие разделение. Например, требование мыть руки при переходе из «грязной» в «чистую» сторону рабочей зоны

Воспользуйтесь помощью профессионалов

Diversey Consulting предлагает профессиональные услуги в области пищевой безопасности:

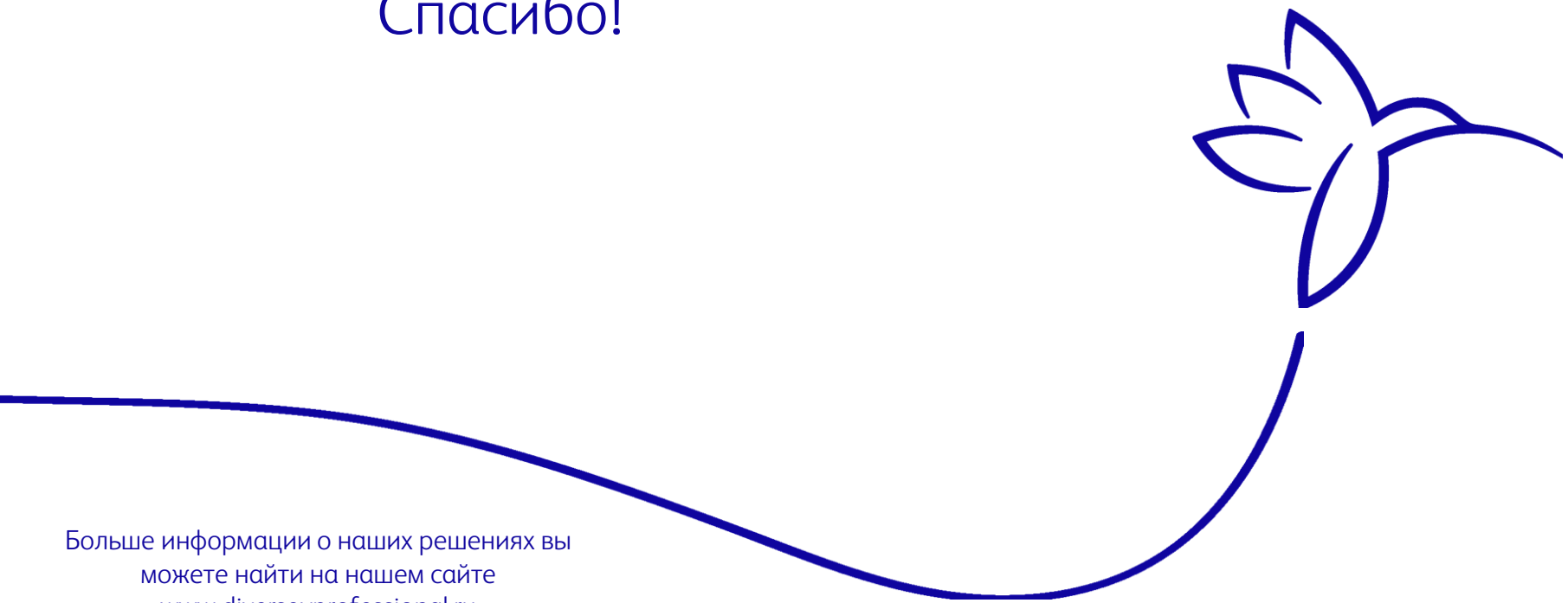
- Разработка и внедрение ХАССП
- Аудит ресторана и производства
- Обучение персонала

https://www.diverseyconsulting.ru/

Список средств

Артикул	Наименование товара	Упаковка
	Дезинфицирующие средства для поверхностей с зарегистрированной вирулицидной активностью	
100968572	Suma Bac D10 / Средство дезинфицирующее	2 x 5 л
7519044	Suma Bac D10 / Средство дезинфицирующее	6 x 2 л
G11834	Suma Bac D10 / Средство дезинфицирующее	20 л
7518729	Suma Bac-conc D10 conc / Средство дезинфицирующее	4 x 1,5 л
101100266	Divosan Suredis	20л
	Кожные антисептики	
100964235	Soft Care Med/Средство дезинфицирующее (кожный антисептик)	4 x 1300 мл
101103853	Soft Care Med / Антисептик для рук на спиртовой основе, без ароматизаторов	6 x 500 мл
100928319	Soft Care Alcoplus / Кожный антисептик (дезинфектант) для рук	2 x 5 л
	Мыло с дезинфицирующим эффектом	
100964234	Soft Care Sensisept / Средство дезинфицирующее (кожный антисептик)	4 x 1300 мл
100854164	Soft Care Sensisept / Дезинфицирующее крем-мыло для рук	6 x 800 мл
100854161	Soft Care Sensisept / Дезинфицирующее крем-мыло для рук	2 x 5 л
	Мыло для рук	
100938559	Soft Care Fresh/ Жидкое мыло для рук	4 x 1300 мл
6960300	Soft Care Fresh / Ароматизированное мыло для рук	6 x 800 мл
101103893	Soft Care Wash / Мыло для рук без отдушки Софт Кея Уош	6 x 0,5 л
7508212	Soft Care Wash / Мыло для рук без отдушки Софт Кея Уош	2 x 5 л
101100299	Soft Care Wash / Мыло для рук без отдушки Софт Кея Уош	20 л

Спасибо!



Больше информации о наших решениях вы можете найти на нашем сайте www.diverseyprofessional.ru