

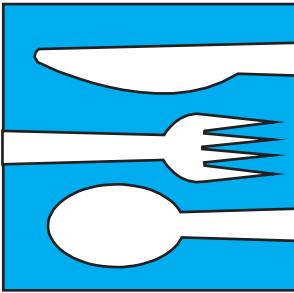
# HACCP Gebote der Geschirrhigiene



1.) Geschirr richtig vorsortieren

2.) Mit **kaltem Wasser** vorabräumen

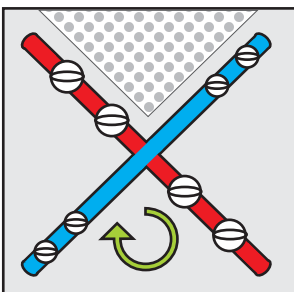
Mit Rala zur  
perfekten  
GESCHIRR  
und  
KÜCHEN  
HYGIENE



3.) Besteck vortauchen  
und gemischt  
einsortieren

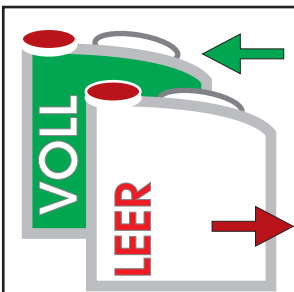


4.) Mehrmals täglich  
Wasser wechseln

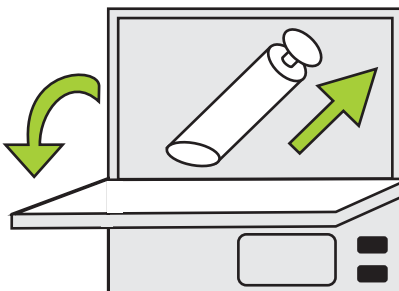


5.) Düsen, Siebe,  
Trennvorhänge,  
täglich reinigen

Regelmäßig: Entkalken und Hygienereinigung



6.) Reinigungsvorräte  
prüfen



7.) Abends entleeren  
Türe offen lassen!

www.rala.at  
SCHLINS  
05524-8353-0

