

Effektiv rengöring av golv i livsmedelsindustrier kräver att förhållandena på platsen är kända. För korrekt val av rengöringsmedel, dosering, verkningstid och eventuell mekanisk bearbetning måste följande frågor besvaras:

- Hur ser städfrekvensen ut?
- Vilken typ av fett förekommer?
- Finns det mycket äggviteämnen (proteiner)?
- Är vattnet kalkrikt?
- Förekommer någon annan typ av förorening på golvet som inte är livsmedelsrelaterad, t ex fastbrända truckmärken?

Rengöring av golvet ska ofta kompletteras med någon form av desinfektion. Ibland räcker det med att en alkoholbaserad produkt används för desinficeringen. I andra fall krävs att medel för långtidsdesinfektion används eller att båda produkterna kombineras.

Dessa komplexa faktorer gör att RA Golv och PLS Produkter AB rekommenderar en personlig konsultation från PLS Produkter AB gällande skötseln av livsmedelsgolv från RA Golv.



Cleaner



Livsrent



Ytdesinfektion Desifix



Långtidsdesinfektion



Borstar



Skrapor