

Lista di controllo pulizia con i sistemi professionali Tork

	Reception			
	Pulire e/o spolverare le superfici piane (banconi, mensole, ecc.)		Pulire schermi e tastiere usate per la registrazione dei visitatori	
	Pulire i pavimenti		Pulire pannelli e tasti degli ascensori	
	Lucidare le superfici riflettenti come specchi, elementi in acciaio, vetri		Lucidare le maniglie delle porte	
	Pulire ed eventualmente disinfettare le superfici che vengono toccate da molte persone con un detergente sostenibile			
Ç	Consigli Ricordarsi di pulire regolarmente le superfici che vengono toccate di Prevedere la presenza di un igienizzante mani con alcool in quest'ar Poiché è nella reception che un'attività commerciale lascia la prima quest'area	ea, se a	d alta affluenza	
	Spazi di un ufficio			
	Pulire e/o spolverare le superfici piane come scrivanie, ecc. Svuotare i cestini dei rifiuti Pulire i pavimenti		Pulire periodicamente le parti in tessuto degli arredi (rimuovere le macchie e passare l'aspirapolvere) Pulire le apparecchiature dell'ufficio condivise come stampanti, ecc.	
Consigli Negli uffici con postazioni di lavoro in condivisione, pulire spesso le attrezzature utilizzate da più persone come tastiere e telefoni Poiché solo con mani pulite si possono avere apparecchiature pulite, laddove appropriato, predisporre per i dipendenti igienizzanti e postazioni di lavaggio mani appropriate				
	Sale riunioni			
	Pulire e/o spolverare i tavoli delle riunioni Svuotare i cestini dei rifiuti		Pulire periodicamente le parti in tessuto degli arredi (rimuovere le macchie e passare l'aspirapolvere)	
	lire i pavimenti		Pulire schermi e lavagne luminose	
(Consigli Ricordarsi di pulire le superfici condivise toccate da molte persone, Nel caso in cui nelle sale riunioni vengano serviti spesso pasti, cons			

ŮΫ	Aree bagno				
	Svuotare tutti i cestini dei rifiuti		Pulire e asciugare lavandini e dispenser		
F	Riempire tutti i dispenser, se necessario		Pulire le toilette		
F	Pulire e far risplendere gli specchi		Pulire i pavimenti		
F	Pulire tutte le superfici di contatto				
Iniziare dalle superfici meno sporche e concludere con le toilette e i pavimenti Spugne e strofinacci si sporcano rapidamente, divenendo un ricettacolo per parecchi microrganismi; considerare l'impiego di soluzioni monouso oppure sostituirli spesso e lavarli adeguatamente Usare più panni; diversamente, anziché garantire igiene, si finirebbe col diffondere i germi Considerare l'importanza dell'impatto visivo delle superfici riflettenti come specchi, maniglie, ecc. Considerare l'installazione di tecnologie di controllo degli odori					
	Sale ristoro – Angoli cottura				
	Svuotare i cestini		Pulire tutte le superfici di contatto come le maniglie. Non dimenticare la maniglia del frigorifero!		
F	Pulire panche, mensole e tavoli		Lucidare le superfici riflettenti come gli elementi in		
F	Pulire i lavandini e le superfici circostanti		acciaio inossidabile		
F	Rimuovere schizzi e macchie da ogni superficie		Pulire i pavimenti		
Consigli Iniziare dalle superfici meno sporche e concludere con le toilette e i pavimenti Spugne e strofinacci si sporcano rapidamente, divenendo un ricettacolo per parecchi microrganismi; considerare l'impiego di soluzioni monouso oppure sostituirli spesso e lavarli adeguatamente Usare panni puliti e sostituire spesso i panni Usare acqua calda e detersivo oppure qualche altro detergente professionale					

Tenere presente che i disinfettanti non sono efficaci sulle superfici sporche o unte. Procedere prima alla pulizia!

Tork è un marchio di SCA. SCA è una multinazionale leader nel settore dei prodotti forestali e per l'igiene personale che commercializza prodotti tissue, forestali e per la cura della persona in circa 100 nazioni. SCA è considerata un punto di riferimento in termini di sostenibilità.

SC.