

# Unterhalt, Reinigung und Desinfektion



Gewissenhaft das Unterhaltsprogramm der benutzten Geräte einhalten.



Ausschließlich Schmiermittel verwenden, die für den Gebrauch im Lebensmittelsektor geeignet sind.



Bestimmen Sie in einem Reinigungs- und Desinfektionsplan, wer, was, wann und wie gereinigt und desinfiziert werden muss und führen Sie diesen Plan genauestens aus. (\*)



Die Abflusslöcher und das Reinigungsmaterial in den Reinigungsplan integrieren.



Ausschließlich Desinfektionsprodukte verwenden, die durch den FÖD Volksgesundheit für den Gebrauch im Lebensmittelsektor genehmigt sind.



Befolgen Sie beim Gebrauch dieser Reinigungs- und Desinfektionsprodukte die Herstelleranweisungen. (\*)



Gebrauchen Sie beim (in)direkten Kontakt mit den Lebensmitteln Trinkwasser.



**In Anwesenheit von unverpackten Lebensmitteln nicht reinigen und desinfizieren.**



**Die Verunreinigung von sauberem und unsauberem Material oder über Reinigungs- und Desinfektionsprodukte verhindern.**



Schließen Sie die Reinigungs- und Desinfektionsprodukte in einem getrennten Raum, einem abschließbaren Schrank oder Kasten weg.

(\*) Mindestelemente die den Reinigungs- und Desinfektionsplan bilden

Ordnung und Sauberkeit sind ausschlaggebend, um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten und sind ebenfalls die Visitenkarte des Unternehmens!