

Onderhoud, reiniging en desinfectie



Volg het onderhoudsprogramma van de gebruikte toestellen zorgvuldig op



Gebruik enkel smeermiddelen die geschikt zijn voor gebruik in de voedingssector



Leg in een reinigings- en ontsmettingsplan vast wanneer, wat en hoe gereinigd en ontsmet moet worden en voer dit plan nauwgezet uit (*)



Neem afvoerputjes en reinigingsmateriaal op in het reinigingsplan



Gebruik enkel ontsmettingsmiddelen die toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid voor gebruik in de voedingssector



Volg bij het gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen de voorschriften van de producent



Gebruik drinkbaar water bij het (in)direct contact met levensmiddelen



Reinig en ontsmet niet wanneer onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn



Voorkom contaminatie van proper materiaal door reinigings- en ontsmettingsmiddelen of door vuil materiaal



Sla reinigings- en ontsmettingsmiddelen op in een aparte ruimte, afsluitbare kast of afsluitbare doos

Orde en netheid zijn niet alleen cruciaal bij het nastreven van veilig voedsel,
maar zijn ook een visitekaartje voor het bedrijf!

(*) Minimale elementen die het reinigings- en ontsmettingsplan vormen