

## Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding

# Schoonmaken, hoe doe je dat

*Voedselveilig werken begint bij een schone werkomgeving*

### Algemeen

Bacteriën en ongedierte kunnen zich nestelen in vuile ruimten, op vuile apparatuur en materialen. Om de veiligheid te kunnen waarborgen is het dus belangrijk dat er in een schone omgeving en met schone materialen wordt gewerkt. Zowel reinigen als desinfecteren wordt toegepast op gereedschap, apparatuur en oppervlakken die intensief met grondstof en eindproduct in aanraking komen.

### Reiniging en desinfectie

#### Stap 1.

De visuele schoonmaak: het verwijderen van zichtbaar vuil met met water waaraan een professioneel reinigingsmiddel is toegevoegd.

#### Stap 2.

De hygiënische schoonmaak: reinigen met een professioneel desinfectiemiddel conform de voorschriften van de fabrikant.

### Hoe kunt u dat doen

- Reinig en desinfecteer gebruikte apparatuur, ruimten en materialen bij voorkeur volgens een opgesteld schoonmaakplan.
- Reinig apparatuur, ruimten en materialen direct na gebruik met handwarm water.
- Werkbladen en snijplanken die met voedsel in contact komen direct na reiniging óók desinfecteren.
- Schoonmaakmateriaal dat direct met ijs of grondstoffen in aanraking komt, direct na gebruik reinigen en desinfecteren.
- Volg bij het reinigen en desinfecteren nauwkeurig de voorschriften van de leverancier van de professionele middelen.
- Besteed extra aandacht aan het gebruik van melkproducten in apparatuur.
  - Resten wegspoelen met lauw water.
  - Reiniging met een professioneel middel.
  - Naspoelen met heet water.
  - Vóór gebruik desinfecteren.
  - Naspoelen met handwarm water.
- Houd uw assortiment reinigings- en desinfectiemiddel beperkt. Het maakt het reinigen en desinfectie eenvoudiger en voorkomt fouten.
- Behandel apparaten volgens voorschrift van de leverancier. Probeer in overleg met uw apparatenleverancier vast te stellen of u reinigings- en desinfectiemiddelen die u al gebruikt, kunt toepassen.

Op [www.Kenniscentrumhoreca.nl](http://www.Kenniscentrumhoreca.nl) is een voorbeeld opgenomen van een schoonmaakplan en een voorbeeld voor een aftekenlijst.