Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 6 • SCHOONMAAK EN KEUKENBEHEER

REINIGEN OF DESINFECTEREN

Ken het verschil en gebruik het juist.





Verwijder eerst vuil en etensresten.



Reinig met geschikt middel.



Desinfecteer alleen op schone oppervlakken.



Leg schoonmaak-controles vast in Hygiënecode Online.

Desinfecteren werkt alleen goed na eerst grondig reinigen.

LET OP

Een vuil oppervlak eerst reinigen, anders werkt desinfectie niet goed.

ONTHOUD

Reinigen haalt vuil weg, desinfecteren verlaagt het aantal bacteriën.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online