Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 6 • SCHOONMAAK EN KEUKENBEHEER

WERKBLAD SCHOONMAKEN

Maak werkbladen tussendoor en na gebruik goed schoon.



LEEG HALEN



Verwijder producten en losse resten.

REINIGEN



Maak het werkblad schoon met reinigingsmiddel.

NADROGEN



Gebruik schone materialen en laat drogen.

CONTROLEREN



Controleer of het oppervlak zichtbaar schoon is.

Schone werkbladen helpen kruisbesmetting voorkomen.

LET OP

Gebruik geen vuile doek op meerdere plekken.

ONTHOUD

Schoonmaken hoort bij iedere werkronde.