Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 6 • SCHOONMAAK EN KEUKENBEHEER

AFVAL VERWIJDEREN

Verzamel en verwijder afval veilig en hygiënisch.





AFVAL SCHEIDEN

Gebruik geschikte bakken en zakken.



SLUITEN

Houd afvalbakken gesloten wanneer dat kan.



REGELMATIG LEGEN

Voorkom ophoping en nare geuren.



BAK REINIGEN

Maak afvalbakken na het legen schoon.

Goed afvalbeheer helpt ongedierte en vervuiling voorkomen.

LET OP

Zet afval niet naast bereid voedsel.

ONTHOUD

Afval snel weg, bak weer schoon.