

Tork Clean Care

Handleiding voor oppervlaktereiniging

Waarom is oppervlaktereiniging zo belangrijk?

Het volgen van een regelmatige routine voor oppervlaktereiniging helpt u een goede doorstroom in de keuken te behouden.

Daarnaast zorgt het ook voor:



Verlagen van het risico op kruisbesmetting van bacteriën en virussen, plus allergenen als noten en zaden



Verlagen van het risico op valongelukken door uitglijden



Onderhouden van een aangename omgeving voor gasten en personeel



Voorkomen van schendingen van de gezondheidscode, ongedierte en mogelijke boetes of zelfs gedwongen sluitingen

Wanneer schoon te maken

Alles binnen uw organisatie moet natuurlijk schoon blijven, maar elk oppervlak dat in contact komt met voedingsmiddelen moet worden gewassen, afgespoeld of ontsmet:



Elke keer wanneer u ze gebruikt



Wanneer u wordt onderbroken tijdens een taak



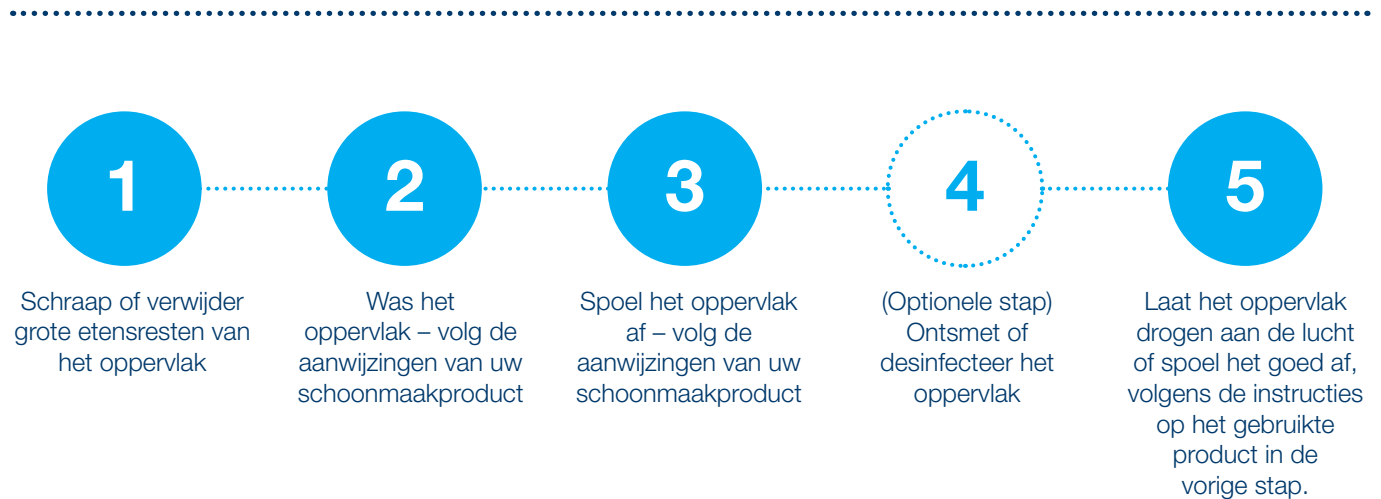
Wanneer u met een nieuw voedseltype gaat werken



Zo vaak mogelijk, maar minstens elke vier uur als producten continu worden gebruikt

5 stappen om schoon te maken

Dit is het aanbevolen 5-stappenproces voor een effectieve schoonmaak en reiniging



Schoonmaken vs. ontsmetten/desinfecteren

Er is een groot verschil tussen schoonmaken en ontsmetten

Schoonmaken verwijdert etensresten en andere soorten vuil van een oppervlak zoals een aanrecht of bord

Ontsmetten vermindert het aantal pathogenen op het schone oppervlak naar veilige niveaus

Waar schoon te maken

Dagelijkse schoonmaakchecklist voor de keuken

- Oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen
- Oppervlakken die in contact komen met handen
- Muren (indien nodig) en vloeren
- Grill, bakplaat, fornuis en friteuse
- Gootstenen, kranen en handvatten
- Koffiezetapparaten, magnetrons, broodroosters en snijmachines
- Dispensers
- Frisdrankfonteinen en -pistolen
- Gebruiksvoorwerpen, kleinwaren, bestek en glaswerk
- Deurgrepen
- Lichtschakelaars
- Inloopkoelkasten en opslagruimtes
- Afvalverwerkingsgebieden en afvalcontainers

Dagelijkse schoonmaakchecklist voor front of house

- Muren, vloeren tapijten
- Tafels, stoelen, zittingen en banken
- Aanrechten, afhaalbalies
- Sausflessen en peper- en zoutstellen
- Afval- en recyclingsbakken
- Deurgrepen
- Lichtschakelaars
- Dispensers
- Niesschermen
- Menu's
- Kassa's/betaalautomaten

Dagelijkse schoonmaakchecklist voor de sanitaire ruimte

- Vloeren
- Toiletbrillen en stortbakken
- Deurgrepen
- Lichtschakelaars
- Dispensers
- Gootstenen, kranen en handvatten
- Afvalbakken

Trainingsquiz

U moet elk oppervlak dat in aanraking komt met voedingsmiddelen te allen tijde schoon en hygiënisch houden. En om effectief te zijn, moet het schoonmaken/ontsmetten een 5-stappenproces zijn. Maar weet u in welke volgorde u de vijf stappen moet uitvoeren? En wanneer u uw oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen moet schoonmaken?

Vul de onderstaande quiz in om uw kennis te testen. U vindt de correcte antwoorden onderaan de pagina.

.....

Zet de stappen in de juiste volgorde van 1 tot 5:

Stap ___ Was het oppervlak – volg de aanwijzingen van uw schoonmaakproduct

Stap ___ Schraap of verwijder grote etensresten van het oppervlak

Stap ___ Laat het oppervlak drogen aan de lucht of droog het met een reinigingsdoek, volgens de instructies op het gebruikte product in de vorige stap

Stap ___ Spoel het oppervlak af – volg de aanwijzingen van uw schoonmaakproduct

Stap ___ (Optionele stap) Ontsmet of desinfecteer het oppervlak. Let op de juiste contacttijd volgens de productaanwijzingen

.....

Welke van de volgende uitspraken zijn juist?

Elk oppervlak dat in contact komt met voedingsmiddelen moet worden gewassen, afgespoeld of ontsmet...

- | | | |
|--|---------------------------------|----------------------------------|
| A ...elke keer wanneer u ze gebruikt | <input type="checkbox"/> Juist! | <input type="checkbox"/> Onjuist |
| B ...wanneer u wordt onderbroken tijdens een taak | <input type="checkbox"/> Juist! | <input type="checkbox"/> Onjuist |
| C ...wanneer u met een nieuw voedseltype gaat werken | <input type="checkbox"/> Juist! | <input type="checkbox"/> Onjuist |
| D ...zo vaak mogelijk, maar minstens elke acht uur als producten continu worden gebruikt | <input type="checkbox"/> Juist! | <input type="checkbox"/> Onjuist |

.....

Juiste antwoorden: De volgorde van de vijf stappen is als volgt: 2 - 1 - 5 - 3 - 4
De volgende uitspraken zijn juist: A, B en C (de correcte tijd voor uitspraak D is vier uur).