

Reinigung und Desinfektion

Wo Lebensmittel verarbeitet werden, wird ein hohes Mass an Reinlichkeit verlangt. Durch eine gründliche Reinigung und eine nachfolgende Desinfektion, kann die Übertragung von Keimen sehr stark reduziert werden.

- Alle Arbeits- und Produktionsräume täglich reinigen (gemäss Plan).
- Geräte sind nach jedem Gebrauch zu reinigen.

So reinigen Sie besonders kritische Gerätschaften wie Schneidbretter, Küchenmaschinen oder Aufschnittmaschinen:

- Nach jedem Gebrauch Gerätschaften unter fliessendem Wasser abspülen.
- Mit einem Desinfektionsreiniger abwaschen und 5 Minuten einwirken lassen.
- Mit frischem Wasser nachspülen, abtropfen lassen, mit Papier trocknen.
- Mit Alkohol 70% einsprühen, trocknen lassen oder mit Papiertuch trocken reiben.
- Bei Wiederverwendung muss der Alkohol verdampft sein, damit die Speisen keine geschmackliche Beeinflussung erfahren.



