











Entretien, nettoyage et désinfection



-  Respectez scrupuleusement le programme d'entretien des appareils utilisés
-  Utilisez uniquement des lubrifiants convenant à une utilisation dans le secteur alimentaire
-  Précisez dans un plan de nettoyage et de désinfection ce qui doit être nettoyé et désinfecté ainsi que la méthode et le moment choisis. Suivez le plan avec exactitude
-  Intégrez les puisards et le matériel de nettoyage dans le plan de nettoyage
-  Utilisez uniquement des produits de désinfection qui sont autorisés par le SPF Santé publique pour usage dans le secteur de l'alimentation
-  Suivez les recommandations du fabricant lors de l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection (*)
-  Utilisez de l'eau potable lors de contact (in)direct avec les denrées alimentaires
-  **Ne nettoyez pas et ne désinfectez pas en présence de denrées alimentaires non emballées**
-  **Évitez la contamination du matériel propre par du matériel sale ou par des produits de nettoyage et de désinfection**
-  Enfermez les produits de nettoyage et de désinfection dans un espace séparé, une armoire fermant à clé ou une boîte fermant à clé

L'ordre et la propreté sont cruciales afin de garantir la sécurité des aliments et sont également la carte de visite de l'entreprise !

(*) Éléments minimaux constituant le plan de nettoyage et de désinfection