

## Onderwerp: REINIGEN & DESINFECTEREN (R&D)

---

Reinigen en desinfecteren zijn belangrijk in een bedrijf/organisatie waar voedingsmiddelen worden gemaakt. Het is belangrijk vanwege verschillende redenen, maar de belangrijkste reden is de bijdrage tot het produceren van veilige producten met een lange houdbaarheid.

Om producten veilig te kunnen produceren moeten werk (bereiding) ruimten, de werkoppervlakken en gebruikte hulpmiddelen regelmatig gereinigd en ontsmet worden. Daarbij is vereist dat deze goed ingericht, geconstrueerd en onderhouden zijn om het schoonmaken goed te laten gebeuren.

Voordelen van reinigen en desinfecteren zijn:

1. Het geeft de indruk dat het bedrijf zich toelegt op voedselhygiëne als ook op een aangename werksituatie.
2. Wanneer er bezoek is, hetzij van externe auditeurs of van klanten, wekt een schone werkruimte/productieruimte een positieve indruk bij hen.

Het eerste waar naar een auditeur of klant kijkt in een voedingsmiddelen bedrijf, is de hygiënische toestand in dat bedrijf.

### REINIGING EN DESINFECTIE – HACCP

Tegenwoordig wordt HACCP internationaal erkend als de beste garantie voor voedselveiligheid.

HACCP is een systematische benadering die leidt tot het opsporen en controleren van 'hazards'. Zodra iets fout loopt kan snel en efficiënt ingegrepen worden, waardoor vermeden wordt dat grote partijen worden afgekeurd en de volksgezondheid in het gedrang komt. Echter kan HACCP niet geïsoleerd werken, het is afhankelijk van een aantal randvoorwaarden.

Reinigen en desinfectie als één van de randvoorwaarde, is van vitaal belang bij elk processtap/fase van het behandelen/be- en verwerken van voedingsmiddelen.

De nadruk wordt vooral gelegd op het voorkomen van besmetting van voedingsmiddelen en het voorkomen van groei en ophoping van micro-organismen.

### REINIGEN

Onder reinigen verstaat men het verwijderen van zichtbaar en onzichtbaar vuil tot het behandelde oppervlak optisch zuiver is.

### DESINFECTEREN

Desinfecteren is het doden van micro-organismen. Goed desinfecteren is pas mogelijk na een grondige reiniging. Oppervlakken en materialen die direct en indirect met vis en visserijproducten in aanraking zijn geweest, moeten altijd en dagelijks gereinigd en ontsmet worden.

De stappen van een goede reiniging en desinfectie zijn als volgt:

#### 1. Vegen

Eerst het grove zichtbare vuil verwijderen.

Let erop dat verpakkingsmaterialen, afvalbakken e.d. verwijderd zijn. Zodat u overal goed bij kunt.

## 2. Reinigen

Er wordt gereinigd door het reinigingsmiddel aan te brengen. Zorg ervoor dat alles goed ‘geraakt’ is (ook de niet zichtbare plaatsen). Voor een mechanisch effect wordt gezorgd door het middel onder druk aan te brengen of door de oppervlakken met een borstel te schuren.

## 3. Spoelen

Na de inwerkingstijd voldoende in acht genomen te hebben, wordt het mengsel van vuil, reinigingsmiddel en water goed weggespoeld.

## 4. Desinfectie

Het desinfectiemiddel wordt aangebracht om de micro-organismen te doden. Let op de gebruiksaanwijzing voor de juiste dosering en inwerkingstijd.

## 5. Spoelen

Desinfectie middelen zijn schadelijk voor de gezondheid. Het is dus belangrijk het desinfectans met leiding water goed weg te spoelen.

