

Instructie onderhoud

- *PRO07.0 Onderhoud.*
- Voedselveiligheid:
 - Wat is het en waarom is het zo belangrijk?
 - *Afzetten met rood-wit lint / geen product in de nabije omgeving / afschermen werkplek met afdekzeil. Zodat er geen productcontaminatie is van sterk geurende of kleurende stoffen.*
 - *Geen gereedschap met houten handvaten in productieruimtes met voedingsmiddelen.*
- Onderhoud aan de lijn:
 - Hoe werk ik veilig?
 - Welk vet en smeermiddel kan ik gebruiken?
 - *Check of alle gereedschappen / onderdelen weer aanwezig zijn in gereedschapskar (na afronden onderhoud)*
- Vrijgave na onderhoud:
 - Glas en hardplastic: waar zit het, hoe controleer ik het?
 - Schoon en opgeruimd (geen losse onderdelen): wanneer is het schoon en opgeruimd genoeg?
- Wat doe ik als er iets mis gaat?

Instructie schoonmaak

- Maak zoveel mogelijk alleen gebruik van stofzuiger, schone doek, dweil en warm water.
- *Bij erge vervuiling kan de stoomreiniger ook gebruikt worden voor het schoonmaken.*
- *Alleen als het echt noodzakelijk is mag ook zeep gebruikt worden. Bij twijfel informeer eerst bij afdeling kwaliteitszorg.*
- In de ruimtes waar met product gewerkt wordt mag alleen parfum-vrije en voedselveilige zeep gebruikt worden.