TECHNICAL ASSISTANCE TO BUILD FOOD SAFETY CAPACITY

FOR THE FISHERIES SECTOR

TECHNISCHE ONDERSTEUNING VOOR HET OPBOUWEN VAN VOEDSELVEILIGHEIDSCAPACITEIT VOOR DE VISSERIJSECTOR

Reiniging en Sanitaire voorzieningen in de Visverwerking

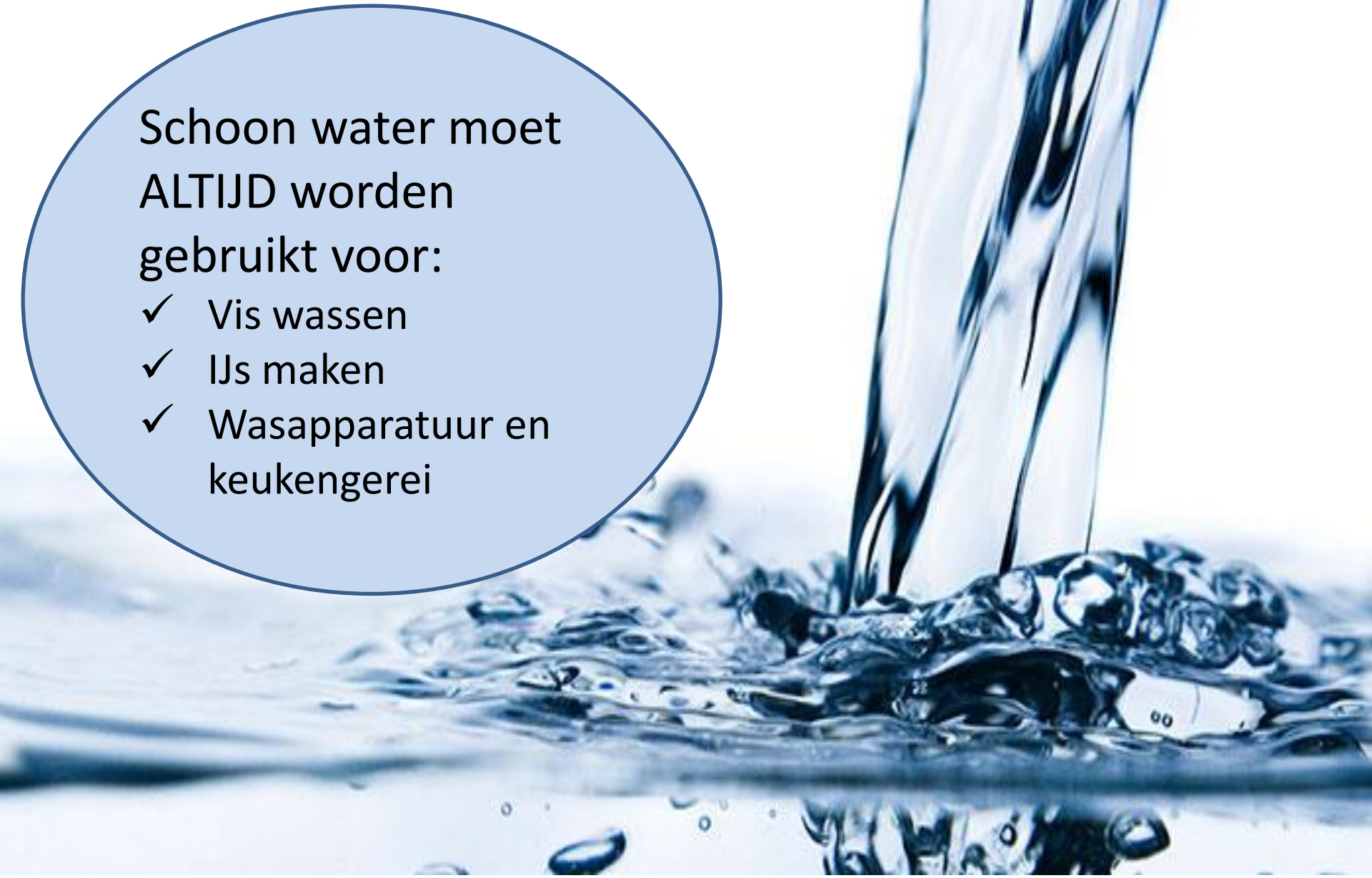
Training voor Ocean Delight, Suriname

Opgesteld door: Megapesca Lda Portugal

Leerresultaten

Aan het einde van deze sessie zal je in staat moeten zijn om:

- Te begrijpen waarom het belangrijk is om veilig, schoon water te gebruiken bij de visverwerking.
- Het onderscheid te maken tussen reiniging en desinfectie.
- Veilig reinigingschemicaliën te gebruiken.
- Te beseffen hoe belangrijk het is apparatuur en oppervlakten die met voedsel in aanraking komen schoon te houden, afval te verwijderen en ongedierte te bestrijden..



Schoon water moet ALTIJD worden gebruikt voor:

- ✓ Vis wassen
- ✓ IJs maken
- ✓ Wasapparatuur en keukengerei

Vuil water kan vis besmetten

Reiniging en Ontsmetting

Waarom is schoonmaken belangrijk?

- Vermindert het risico op voedselvergiftiging
- Verwijdert de voedselvoorziening voor bacteriën
- Verwijdert materialen/voedsel voor ongedierte
- Vermindert het risico op voedselbesmetting
- Verwijdert vuil en vet
- Maakt ontsmetting mogelijk
- Bevordert een goed bedrijfsimago
- Zorgt voor een veilige en prettige werkplek

Schoonmaak moet worden gepland (schema's)

Wat

Type/hoeveelheid chemische stof

Wie

Tijd

Wanneer

Veiligheid informatie

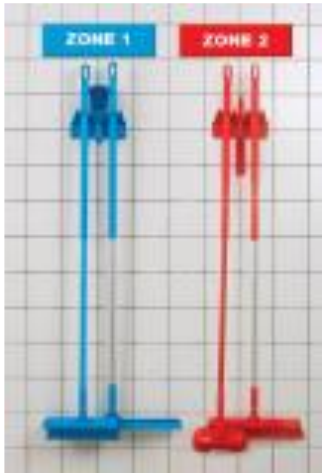
Hoe

Dossier

Er worden schoonmaakschema's gebruikt om ervoor te zorgen dat alle ruimtes op het juiste moment goed worden schoongemaakt.

Veiligheidsmaatregelen voor het reinigen

- ✓ Niet schoonmaken in de buurt van voedsel
- ✓ Meng geen chemicaliën
- ✓ Bewaar geen chemicaliën op de productievloer
- ✓ Bewaar chemicaliën in de daarvoor bestemde chemische ruimtes, zelfs de gebruikte/geopende containers
- ✓ Doe geen chemicaliën in voedsel of containers zonder etiket
- ✓ Volg altijd de instructies van de fabrikant
- ✓ Verdun en spoel indien nodig
- ✓ Draag geschikte beschermende kleding
- ✓ Berg de schoonmaakspullen op in de daarvoor bestemde ruimte
  - → Van de vloer op de rekken



Gebruik kleurgecodeerde schoonmaakhulpmiddelen

Kleurgecodeerde reinigingsbezems/wissers :

Groen – ontvangst gebied

Blauw - verwerkings-/verpakkingsruimte

Geel - magazijngebied

Belangrijkste punten bij het omgaan met chemicaliën in een voedselproductiegebied

Effectieve reiniging/ontsmetting vermindert het risico op besmetting

Zorg voor voldoende contacttijd (de tijd dat een chemische stof nodig heeft om effectief te werken)

Volg altijd de instructies van de fabrikant

Voedselresten/vuil/wasmiddel voorkomen chemische desinfectie

Schoonmaak en **ontsmetting** zijn twee afzonderlijke processen

Effectieve reiniging **MOET** plaatsvinden voordat ontsmetting kan plaatsvinden, omdat een chemisch middel mogelijk niet werkt

Wat is schoonmaken?

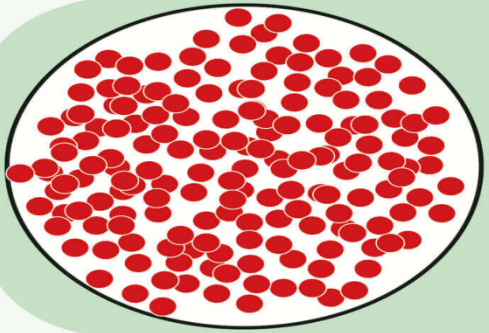
Het toepassen van energie op een oppervlak om vuil en/of vet te verwijderen.

Een reiningingsmiddel wordt gebruikt om schoon te maken.
Reinigingsmiddelen DODEN GEEN bacteriën
en andere micro-organismen.

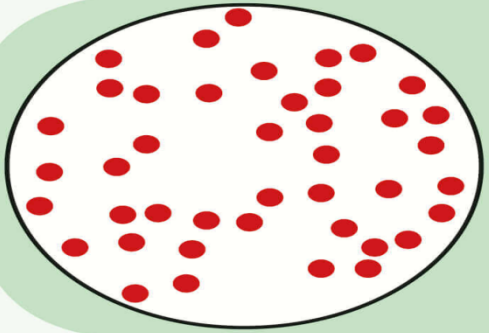
Wat is ontsmetting?

Een proces dat micro-organismen vernietigt op oppervlakten, gebruiksvoorwerpen en apparatuur

Cleaning / disinfection

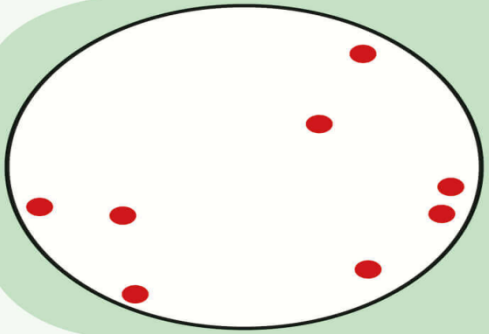


Untreated surface



Cleaning

- Visual cleanliness
- Germ reduction 10 – 90 %



Disinfection

- Germ reduction 99.999 %

Wat moet er gedesinfecteerd worden?

Voedselcontactoppervlakken:

- Keukengerei/-apparatuur
- Productie oppervlakten
- Muren grenzend aan productieoppervlakten
- Wastafels
- Koelkasten

Handcontactoppervlakken:

- Aanraakpunten zoals handgrepen op deuren, laden, koelkasten
- Kranen/handwastafels
- Nagelborstels

Ontsmetting kan worden bereikt door het gebruik van chemicaliën, hoge temperaturen of stoom.

Fasen van reiniging en ontsmetting van oppervlakten en gebieden die met voedsel in contact komen

1. Verwijder zichtbaar afval handmatig met reinigingsgereedschap en schoon water

2. Gebruik een spons, was met zeep of reinigingsmiddel

3. Spoel af met schoon gereedschap en schoon water (onder druk)

4. Ontsmet oppervlakten door handmatig ontsmettingsmiddel aan te brengen of met schuimen(Bacteriën dodenstap)

5. Spoel in dit stadium (indien nodig)
OF

6. Laat ontsmettingsschuim een nacht staan en spoel de volgende ochtend grondig af met water voordat de productie begint

Belangrijke punten om te onthouden over ontsmettingsmiddelen

Volg voor effectief gebruik, de instructies van de fabrikant op het etiket

Sommige desinfectiemiddelen zijn giftig en moeten worden afgespoeld. Er zijn echter voedselveilige desinfectiemiddelen beschikbaar.

Ontsmettingsmiddelen hebben tijd nodig om te werken. De contacttijden variëren en kunnen seconden of minuten zijn, afhankelijk van de gebruikte chemische stof en wat er wordt gedesinfecteerd.

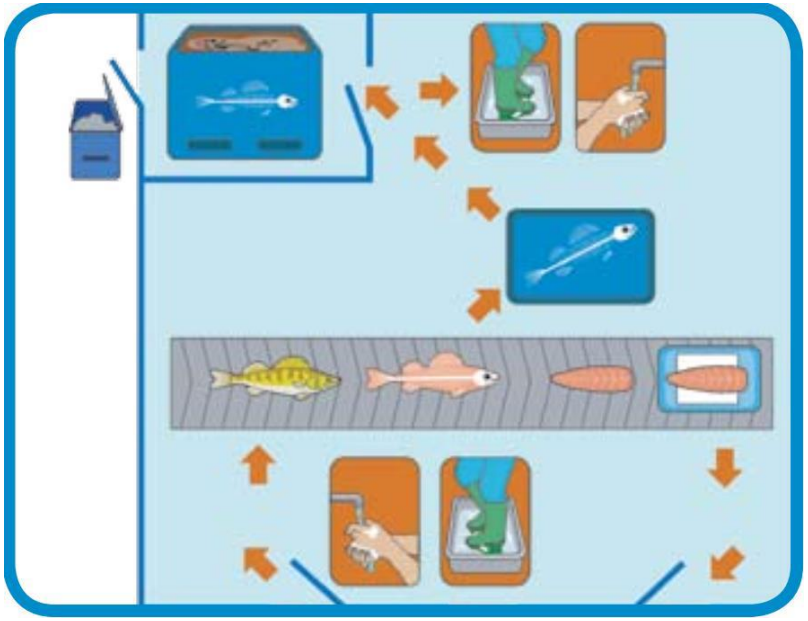
MENGEN GEEN ONTSMETTINGSMIDDELEN

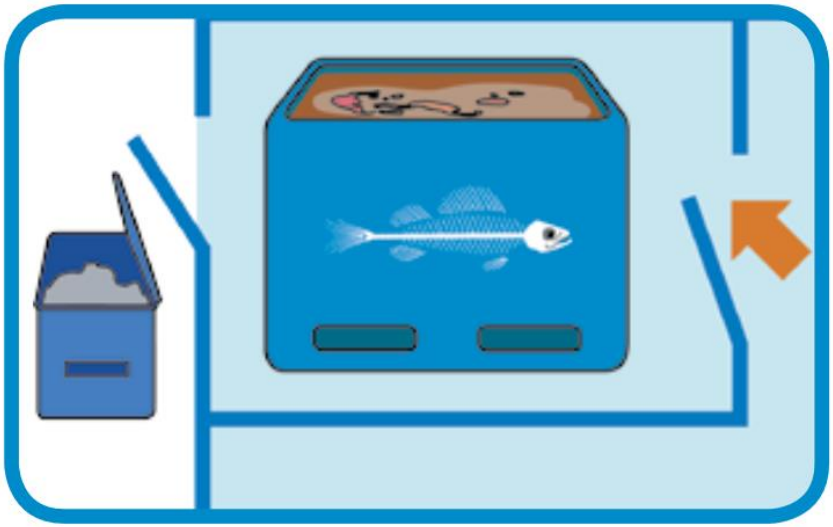
Volg de juiste verdunningsprocedures voor reinigingschemicaliën

Beheer van Afvalverwijdering

Omgaan met Visafval

- Afval moet in een aparte ruimte worden opgeslagen.
- Je moet via een deur aan de binnenkant en ook een deur aan de buitenkant in de afvalopslag kunnen komen.





Opslag en verwijdering van afval

Afval MAG NIET ophopen in de verwerkingsruimte

Afval dient in afsluitbare containers te worden gedeponeerd

Waarom moet afval zo snel mogelijk worden opgeruimd en afgevoerd?

- Om het risico op besmetting te verminderen
- Om te voorkomen dat bacteriën zich vermenigvuldigen
- Om reiniging toe te staan
- Om slechte geuren te stoppen
- Om het aantrekken van ongedierte te voorkomen

Beheersing van Voedselplagen

Voedselongedierte

Ongedierte draagt en verspreidt bacteriën. Er moet worden voorkomen dat ze in een voedselopslag- of hanteringsruimte terechtkomen, bijvoorbeeld:

- Door leveringen te controleren
- Regelmatig afval verwijderen
- Alleen deuren openen als dat nodig is
- Aasstations gebruiken

Wat zijn enkele veelvoorkomende voedselplagen?

- Knaagdieren - muizen, ratten
- Insecten – vliegen, wespen, kakkerlakken
- Vogels
- Honden
- Katten

Tekenen van voedselongedierte

- Uitwerpselen
- Gaten in muren
- Knaagsporen
- Insecten eieren
- Insecten huiden
- Webben

Wat heeft ongedierte nodig om te overleven?

- Eten
- Water
- Onderdak (om te kunnen fokken)
- Rustige, ongestoorde omgeving
- Warmte

Waarom is ongediertebestrijding belangrijk?

Omdat ze kunnen veroorzaken:

- Besmetting
- Voedselvergiftiging
- Verspilling
- Schade
- Klachten

Meld eventuele tekenen van ongedierte altijd direct aan uw leidinggevende.

Nog vragen?