

Schoonmaakprotocol

Voedselbank Supermarkten



Inhoud

1.	Inleiding	3
2.	Verantwoordelijkheid	3
3.	Hygiëne	4
	Persoonlijke hygiëne	4
	Gebruik van handschoenen	4
	Kleding	4
4.	Schoonmaak regels	4
	Algemene regels	4
	Vloer	5
	Keuken en keukenblok	5
	Balies en meubilair	5
	Schappen	5
	In- en uitgang	5
	Magazijn	5
5.	Afvalverwerking	5
6.	Sanitair	6
	Toilet	6
	Wasbakken en spiegels	6
7.	Speciale Aandachtspunten	6
	Koelingen en vriezers	6
	Schappen vers producten	6
	Winkelwagens en mandjes	6
	Wasgoed	6
	Dieren en dierplagen	6
	Ompakken voedingsmiddelen	7
8.	Schoonmaakmateriaal	7
9.	Frequentie	7

1. Inleiding

Dit schoonmaakprotocol is essentieel voor de supermarkt. Doel van dit plan is om richtlijnen en procedures vast te stellen die ervoor zorgen dat de supermarkten schoon, georganiseerd en veilig blijven voor zowel onze vrijwilligers als onze cliënten. In de supermarkten komen dagelijks veel mensen en worden voedselproducten uitgesteld. Het handhaven van een hoog niveau van netheid en hygiëne is daarom van het grootste belang.

Het plan richt zich op het identificeren van schoonmaaktaken, het toewijzen van verantwoordelijkheden aan personeel, het bepalen van de frequentie van reiniging en het waarborgen van naleving van hygiënestandaarden.

Door een effectief schoonmaakplan te implementeren, kunnen we in de supermarkten:

1. hygiënische normen handhaven. Het regelmatig reinigen en desinfecteren van oppervlakken, apparatuur en openbare ruimtes helpt de verspreiding van ziektekiemen, bacteriën en virussen te voorkomen, wat essentieel is voor de gezondheid van zowel cliënten als vrijwilligers.
2. de cliënt tevredenheid verhogen. Een schone en ordelijke supermarkt creëert een positieve winkelervaring voor onze cliënten, waardoor ze zich welkom en comfortabel voelen tijdens het winkelen.
3. de voedselveiligheid garanderen. Door regelmatige reiniging en inspectie van het winkelgedeelte, de schappen en koelkasten en vriezers, de vrijwilligersruimte en het magazijn kan de supermarkt de integriteit en veiligheid van voedselproducten behouden, waardoor het risico op voedselvergiftiging wordt verminderd.
4. de werkomgeving verbeteren. Een schone en georganiseerde werkplek bevordert de productiviteit en het welzijn van vrijwilligers, wat bijdraagt aan een positieve werkcultuur en werkomgeving.

Door het implementeren en handhaven van een grondig schoonmaakprotocol kan de supermarkt niet alleen voldoen aan wettelijke vereisten en hygiënenormen, maar ook een reputatie opbouwen als een betrouwbare en verantwoordelijke winkel waar cliënten graag komen. Dit schoonmaakprotocol dient als een leidraad om deze doelen te bereiken en de algehele kwaliteit en veiligheid van de supermarkt te waarborgen.

2. Verantwoordelijkheid

De manager is eindverantwoordelijk voor het schoonmaken en schoonhouden van de winkelruimte, personeelruimte, magazijn en sanitair. Alle vrijwilligers zijn verplicht te werken volgens dit schoonmaakprotocol. Het niet naleven van het protocol kan leiden tot ontbinding van de vrijwilligersovereenkomst.

Voor de middagploegen is er tijd om de gehele supermarkt schoon te maken volgens de normen tussen 16.00 uur en 16.30 uur. Het is dan ook verplicht om deze tijd hiervoor te gebruiken, zodat de volgende ochtendploeg in een schone winkel aan de slag kan.

3. Hygiëne

Hygiëne is zeer belangrijk in de winkel. Enerzijds moet de voedselveiligheid worden gewaarborgd. Anderzijds draagt een schone winkel bij aan een positieve beleving van de cliënt. Er dient aandacht te worden gegeven aan (persoonlijke) hygiëne, gebruik handschoenen en juiste kleding. Daarnaast is de schoonmaak en de juiste behandeling van levensmiddelen van belang. Hierover meer in het volgende hoofdstuk.

Persoonlijke hygiëne

- Was de handen altijd met stromend water en zeep:
 - o als ze vuil zijn of plakkerig aanvoelen
 - o na een toiletbezoek
 - o als er lichaamsvloeistoffen op zijn gekomen, bijvoorbeeld na hoesten, niezen of het snuiten van de neus
 - o voor en na het (bereiden van) eten
 - o na schoonmaakwerkzaamheden
 - o na het uittrekken van handschoenen
- Was de handen volgens de instructie in de bijlage

Gebruik van handschoenen

- Het dragen van handschoenen is bijvoorbeeld verplicht bij:
 - o schoonmaken van voorwerpen of oppervlakken waar bloed of braaksel op zit
 - o het behandelen van een bloedende wond bij iemand anders
 - o ompakken van voedingsmiddelen, zie ook paragraaf ompakken van voedingsmiddelen

Trek na gebruik de handschoenen uit en gooi ze weg. Was direct daarna de handen.

Kleding

- Medewerkers dienen er verzorgd uit te zien
- Het dragen van de schort is verplicht, ook om herkenbaar te zijn als vrijwilliger. De schort moet regelmatig en/of bij zichtbaar vuil gewassen worden.

4. Schoonmaak regels

Algemene regels

- Maak direct schoon bij zichtbaar vuil
- Maak deurklinken, deuren van de koelingen en vriezers en andere handcontactpunten die veelvuldig worden gebruikt dagelijks schoon

Vloer

- Veeg en dweil dagelijks alle vloeren in alle gangpaden, achter de balies, in de sociale ruimte, in de vrijwilligersruimte en het magazijn
- Veeg en dweil wekelijks onder de schappen, of vaker indien nodig

Keuken en keukenblok

- Het aanrechtblad van het keukenblok in de sociale ruimte en in de keuken van de personeelsruimte moet iedere dag gereinigd worden
- Het koffiezetapparaat moet iedere dag worden schoongemaakt
- De koffiedisplay moet iedere dag worden schoongemaakt

Balies en meubilair

- De oppervlakten van tafels en balies moeten dagelijks worden afgedaan
- Toetsenbord, muis en telefoon moeten dagelijks worden schoongemaakt
- Krukken achter de balie en bovenkant van stoelen moeten wekelijks worden afgedaan
- Onder de in- en uitcheck balies moet wekelijks worden schoongemaakt, of vaker indien nodig
- Zorg er ook voor dat de balies vrij zijn van rommel.

Schappen

- Bij zichtbaar vuil moeten de schappen direct worden schoongemaakt
- Schappen moeten ieder kwartaal grondig worden schoon gemaakt

In- en uitgang

- De matten bij de in- en uitgang moeten dagelijks worden gezogen
- Eventuele klinken moeten dagelijks worden gereinigd
- Ramen moeten eens per kwartaal worden gewassen

Magazijn

- Vloeren dagelijk vegen en dweilen
- Behandel afval volgens de regels bij afvalverwerking

5. Afvalverwerking

- Leeg afvalbakken aan het eind van de dag, en zorg voor een schone afvalbak. Doe dit tenminste op de laatste dag van de week. Sluit zakken goed.
- Rest afval kan in de daarvoor bedoelde container, danwel los op een rolcontainer.
- Papier moet worden platgemaakt en in een rolcontainer (rc) omwikkeld met plastic folie worden geplaatst. Stevige dozen zoals sinaasappeldozen hoeven niet te worden platgemaakt, en kunnen worden opgestapeld in een rc.
- Resten of bedorven voedsel (zoals groente, fruit, brood etc) moeten in een krat worden gedaan, danwel in een afgesloten zak. Zorg ervoor dat ze niet kunnen lekken. Indien de producten nog bruikbaar zijn, dienen ze netjes in een krat te worden geplaatst. Deze kratten bij elkaar op een rolcontainer plaatsen
- Kratten dienen netjes te worden opgestapeld, niet hoger dan de rolcontainer. Klapkratten altijd inklappen.
- Rolcontainers met stieken vastmaken
- Al het afval gaat retour naar het DC

- De regels voor afvalverwerking hangen in het magazijn

6. Sanitair

Het toilet is alleen toegankelijk voor de vrijwilligers, niet voor de cliënten. Indien bij hoge uitzondering een cliënt gebruik moet maken van de toilet, dan moet een vrijwilliger buiten de toiletruimte op ze wachten.

Toilet

- Reinig het toilet, vloer en wanden dagelijks grondig
- Vul toiletpapier, handzeep en papieren handdoeken indien nodig bij

Wasbakken en spiegels

- Reinig dagelijks de wasbak en spiegel in de toiletruimte
- Zorg ervoor dat ze schoon en vrij van vlekken zijn

7. Speciale Aandachtspunten

Koelingen en vriezers

- Vriezers en koelingen moeten 1 keer per kwartaal grondig worden schoon gemaakt. Daarnaast moeten ze worden gereinigd als ze zichtbaar vuil zijn

Schappen vers producten

- De schappen van vers producten, groente en fruit, en brood verdienen extra aandacht
- Maak dagelijks het zichtbare vuil schoon
- Verwijder lekkende producten zo snel mogelijk en maak direct schoon
- Reinig deze schappen 1 keer per kwartaal grondig

Winkelwagens en mandjes

- Reinig winkelwagens en mandjes regelmatig. Neem iedere dag de handvaten af, en reinig de gehele winkelwagen en manden ieder kwartaal

Wasgoed

- Reinigingsdoekjes en theedoeken moeten na gebruik op 60 graden worden gewassen. Eén van de vrijwilligers neemt ze mee naar huis om te wassen
- Let er op dat er een apart reinigingsdoekje wordt gebruikt voor het toilet en gooi deze na gebruik direct in de was

Dieren en dierplagen

- Grondige reiniging van de supermarkt is noodzakelijk om ongedierte te bestrijden
- Vliegenvangers moeten eens per kwartaal worden schoongemaakt
- Bij muizen, direct melden bij de manager

Ompakken voedingsmiddelen

- Maak de tafel vrij van spullen
- Reinig de tafel grondig met een sop van allesreiniger
- Leg tasjes en/of verpakkingsmateriaal klaar
- Sluit de ruimte af (deuren dicht)
- Was eventueel te gebruiken materialen (bijvoorbeeld beker) af
- Was de handen grondig
- Trek handschoenen aan
- Na afloop alles weer schoonmaken en handschoenen weggoeien

Het protocol voor het ompakken hangt ook in de vrijwilligersruimte.

8. Schoonmaakmateriaal

Schoonmaken (of reinigen) is het wegnemen van vuil. Desinfectie (of ontsmetten) is het onschadelijk maken van micro-organismen zoals bacteriën, schimmels en virussen op (levenloze) oppervlakten, of intacte huid. Dit kan met bijvoorbeeld alcohol. Schoonmaken met water en zeep of allesreiniger zorgt er ook voor dat het aantal micro-organismen kleiner wordt. Met schoonmaken wordt vuil verwijderd om te voorkomen dat micro-organismen ontstaan, meer worden of zich verspreiden.

Bij de Voedselbank Supermarkt gebruiken we water en zeep om de handen te reinigen en allesreiniger om alle oppervlakten te reinigen. Dat wil zeggen: emmers met allesreiniger voor het reinigen met de hand en een klein scheutje allesreiniger in het dweilapparaat voor de vloer. Het gebruik van speciaal desinfectiemiddel is niet nodig. Er mag geen gebruik worden gemaakt van chloor of schoonmaakazijn. Voor het toilet mag WC eend worden gebruikt.

Er zijn microvezeldoekjes aanwezig, dweilen en dweilapparaten. De microvezeldoekjes en dweilen moeten na gebruik op 60 graden worden gewassen. Door machinaal te wassen worden de vezels weer hygiënisch schoon. De bacteriën die zich in het vuil schuilhouden gaan dood vanaf 60 graden. Microvezeldoeken kunnen jarenlang meegaan en honderden keren machinaal gewassen worden. Van het onderdompelen in water met een sopje zal de doek niet schoon worden.

Ramen kunnen worden gewassen met glassex of een beetje afwasmiddel. Er is een spons en trekker/raamwisser aanwezig.

Verder heeft iedere supermarkt meerdere emmers, bezems, handvegers en een stofzuiger. Voor het reinigen van het toilet moet een aparte emmer worden gebruikt.

9. Frequentie

Reinig volgens onderstaand schema. De wekelijkse schoonmaakwerkzaamheden dienen te worden afgevinkt op het schema zoals te vinden in de bijlage.

	Dagelijks	Wekelijks	Per kwartaal
Vloer	Vegen en dweilen	Extra: goed vegen en dweilen onder de schappen Dweilapparaat grondig reinigen	Achter de koelingen Alle rc weg, totale magazijnvloer
Keuken en keukenblok	Oppervlakte afnemen met sop		Keukenkastjes binnenin
Balies en meubilair	Oppervlakte afnemen met sop	Onder de balies	Grondig meubels reinigen
Schappen	Afnemen van zichtbaar vuil Afnemen bij leegte		Grondige reiniging alle schappen
In- en uitgang	Stofzuigen Afnemen eventuele klinken		Ramen wassen
Magazijn	Vegen en dweilen Afvalverwerking		
Toilet	Grondig reinigen van toilet en tegels	Plank boven toilet	
Wasbak en spiegel	Afnemen wasbak en spiegel	Omliggende tegels wasbak en spiegel	
Koelingen en vriezers	Zichtbaar vuil verwijderen Klinken/handvatten	Bovenop koelingen afnemen	Vriezer ontdooien* en reinigen Koelingen grondig van binnen
Schappen versproducten	Vuil verwijderen Kruimels wegvegen		Grondige schoonmaak, inclusief alle randjes
Winkelwagens en mandjes	Zichtbaar vuil schoonmaken Handvaten afnemen met sop		Grondige schoonmaak
Wasgoed	Alle doekjes wassen		
Dieren en dierplagen	Schoonmaak volgens protocol Tekens van muizen direct melden		Vliegenvangers reinigen Spinnen raggen verwijderen
Ompakken voedingsmiddelen	Volgens protocol		

* sommige vriezers moeten vaker worden ontdooid.

De dagelijkse en wekelijkse schoonmaakwerkzaamheden moeten door alle vrijwilligers worden uitgevoerd. Voor de kwartaalschoonmaak moet een aparte dag worden ingepland door de locatiemanager. Vrijwilligers wordt gevraagd hier aan deel te nemen. Een lunch wordt verzorgd.

Dagelijkse schoonmaaklijst

	Ruimte	Wat
Vloer	Winkelruimte Achter de balies Sociale ruimte Vrijwilligersruimte Magazijn	Vegen en dweilen
Keuken en keukenblok	Sociale ruimte Vrijwilligersruimte	Oppervlakte afnemen met sop van allesreiniger Indien nodig voor en zijkant keukenblok
Balies en meubilair	Incheckbalie Outcheckbalie(s) Tafels sociale ruimte Koffiemeubel sociale ruimte Tafel vrijwilligersruimte	Oppervlakte, toetsenbord, muis en telefoon afnemen met sop van allesreiniger Indien nodig voor en zijkant koffiemeubel
Schappen	Alle schappen in de winkelruimte	Indien nodig: Afnemen van zichtbaar vuil Afnemen bij leegte
In- en uitgang	Deurmat Klinken	Stofzuigen Afnemen klinken met sop van allesreiniger
Magazijn		Vegen en dweilen Afvalverwerking volgens richtlijn
Toilet	Toilet Tegeltjes Vloer	Grondig reinigen van toilet en tegels rondom toilet met sop van allesreiniger. Gebruik wc eend onder de rand Vloer dweilen met sop
Wasbak en spiegel		Afnemen wasbak met sop van allesreiniger Spiegel reinigen met glassex
Koelingen en vriezers	Winkelruimte Vrijwilligersruimte	Zichtbaar vuil verwijderen Klinken/handvatten afnemen met sop van allesreiniger
Schappen versproducten	Groente en fruit Brood	Afnemen met zichtbaar vuil Afnemen wanneer schap leeg is
Winkelwagens en mandjes		Handvatten met sop
Wasgoed		Na gebruik in wasmachine

Wekelijkse schoonmaaklijst – aftekenen

Weeknummer:

	Wekelijks	Gedaan
Vloer	Extra: goed vegen en dweilen onder de schappen Dweilapparaat grondig reinigen	
Balies en meubilair	Onder de balies	
Toilet	Plank boven toilet	
Wasbak en spiegel	Omliggende tegels wasbak en spiegel	
Koelingen en vriezers	Bovenop koelingen afnemen	

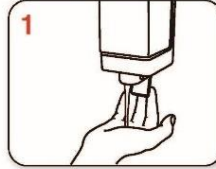
Kwartaal schoonmaaklijst

	Per kwartaal
Vloer	Achter de koelingen Alle rc weg, totale magazijnvloer
Keuken en keukenblok	Voor en binnenkant
Balies en meubilair	Grondig meubels reinigen
Schappen	Grondige reiniging alle schappen
In- en uitgang	Ramen wassen
Koelingen en vriezers	Vriezer ontdooien en reinigen Koelingen grondig van binnen
Schappen versproducten	Grondige schoonmaak, inclusief alle randjes
Winkelwagens en mandjes	Grondige schoonmaak
Dieren en dierplagen	Vliegenvangers reinigen Spinnen raggen verwijderen

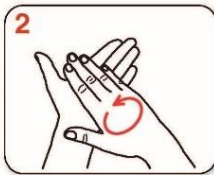
Hoe was ik mijn handen met water en zeep?



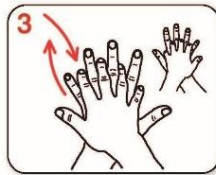
0
Maak de handen nat met water



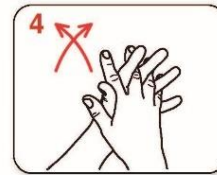
1
Neem genoeg zeep voor beide handen en polsen



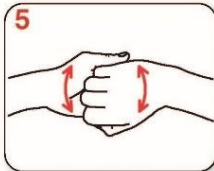
2
Wrijf de handpalmen tegen elkaar



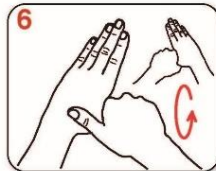
3
Wrijf de handpalm over de handrug met de vingers in elkaar



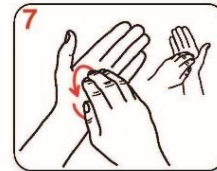
4
Wrijf de handpalmen en de vingers in elkaar



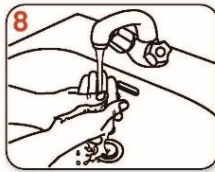
5
Wrijf de achterkant van de vingers in de handpalmen



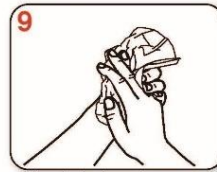
6
Wrijf de duim en pols in de handpalm



7
Maak een draaiende wrijvende beweging met de vingertoppen in de handpalm



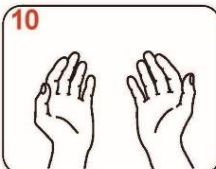
8
Spoel de handen en polsen af met stromend water



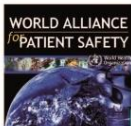
9
Maak de handen goed droog met een papieren wegwerpdoekje



40-60 sec



10
... en de handen zijn schoon



WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.



October 2006, version 1.