



CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd.

- Deurkrukken/duwplaten
- Openbare telefoons
- Thermostaat
- Openbare computers
- Liftknoppen
- Lichtschakelaars
- Relingen
- Armleuningen van stoelen en onder de zitting
- Receptiebalie
- Drinkfontein





CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en

- Deurkrukken/duwplaten
- Thermostaat
- Bureaus
- Toetsenborden, muizen en telefoons
- Lichtschakelaars
- Armleuningen van stoelen en onder de zitting

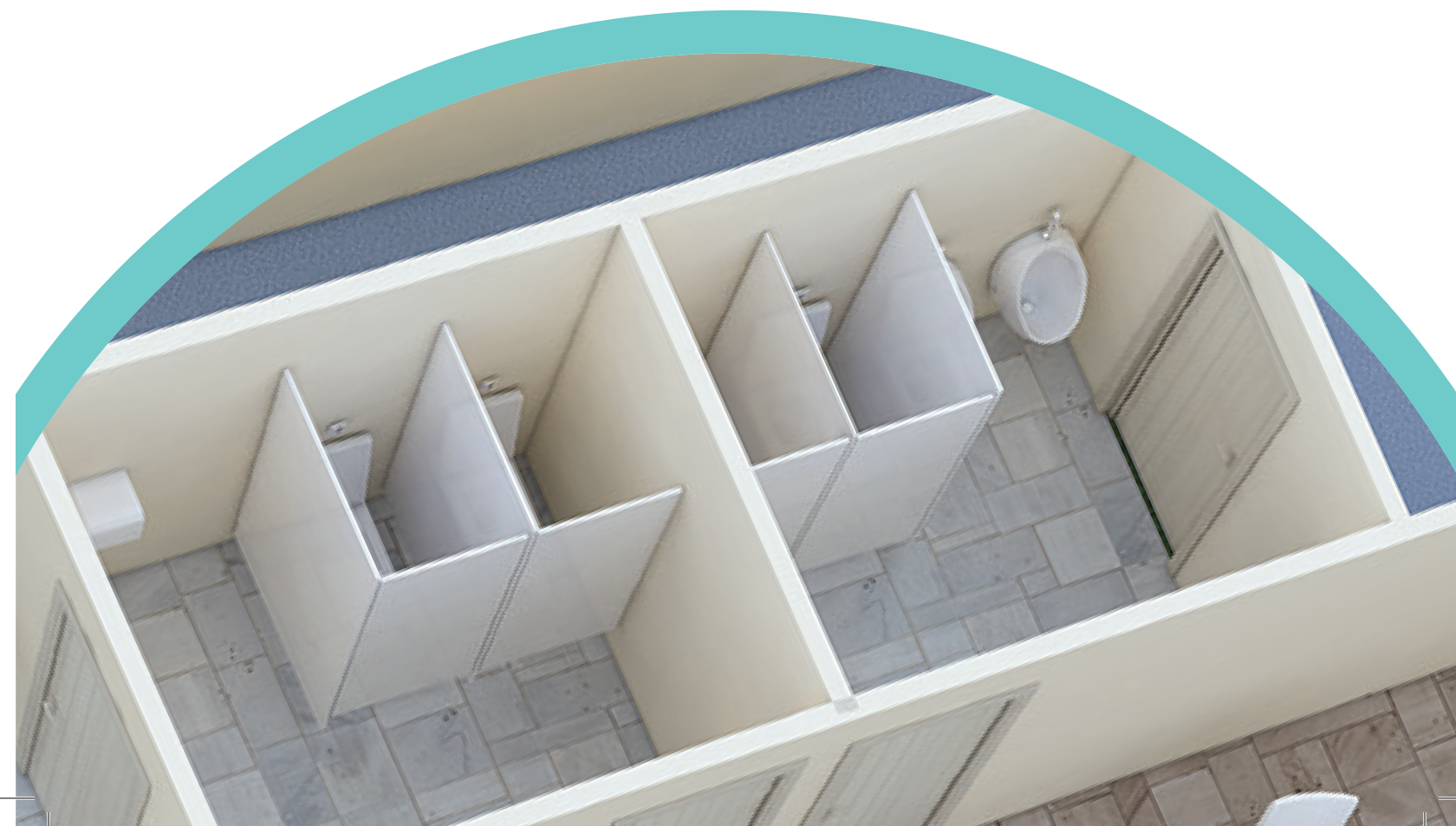




CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd.

- Deurkrukken/duwplaten
- Hendels van handdoekdispensers
- Gootsteenkranen
- Zeepdispenser
- Klinken/sloten aan de deuren van wc-hokjes
- Trekkers/knoppen van wc's /urinoirs
- Afvalbak voor sanitaire producten
- Babycommode
- Afvalbak voor scherp afval





CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd.

- Deurkrukken/duwplaten
- Lichtschakelaars
- Waskarren
- Tafels en planken voor het vouwen van wasgoed
- Knoppen van wasmachines en drogers
- Afdichting/rand van wastrommel, en deurhendel

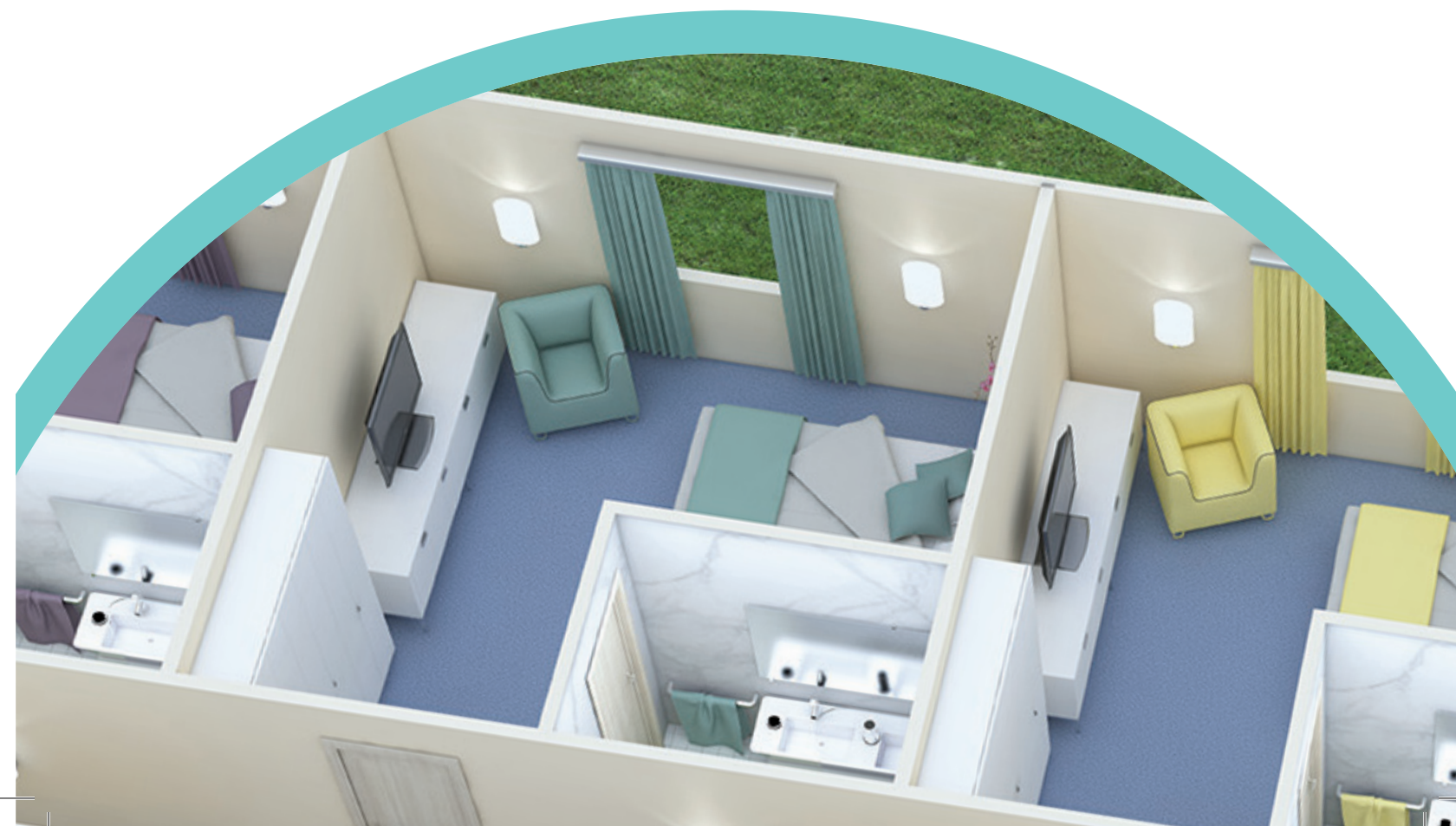




CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd.

- Deurlijsten en -krukken
- Lichtschakelaars
- Thermostaat
- Telefoon
- Tv en afstandsbediening
- Armleuningen van stoelen
- Laden (binnen- en buitenkant)
- Nachtkastjes
- Kranen
- Dispensers voor zeep en desinfectiemiddel
- Relingen
- Noodknop
- Bedtafel
- Doucheknoppen
- Wc-trekker/-knoppen





CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd.

VOEDSELCONTACT:

- Aanrechten/voedselbereidingsoppervlakken
- Tafels
- Gootstenen
- Voedsel opslag benodigdheden
- Thermometers
- Drankstations

GEEN VOEDSELCONTACT:

- Knoppen op apparatuur (d.w.z. rubberen pads en bedieningen)
- Lichtschakelaars
- Handgrepen van kasten/lades
- Kranen
- Dispensers voor zeep en desinfectiemiddel
- Handdoekdispenser
- Toetsenblok voor labelsysteem





CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd.

- Eettafels
- Drankstations
- Deurknoppen
- Duwplaten
- Lichtschakelaars
- Menu's
- Kranen
- Handgrepen van kasten/lades
- Handrelingen
- Stoelen en banken
- Contactpunten op vuilnisbakken





CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd.

- Handvatten van trolleys
- Oppervlakken van trolleys
- Draagbare apparaten
- Deurknoppen
- Duwplaten
- Pennen

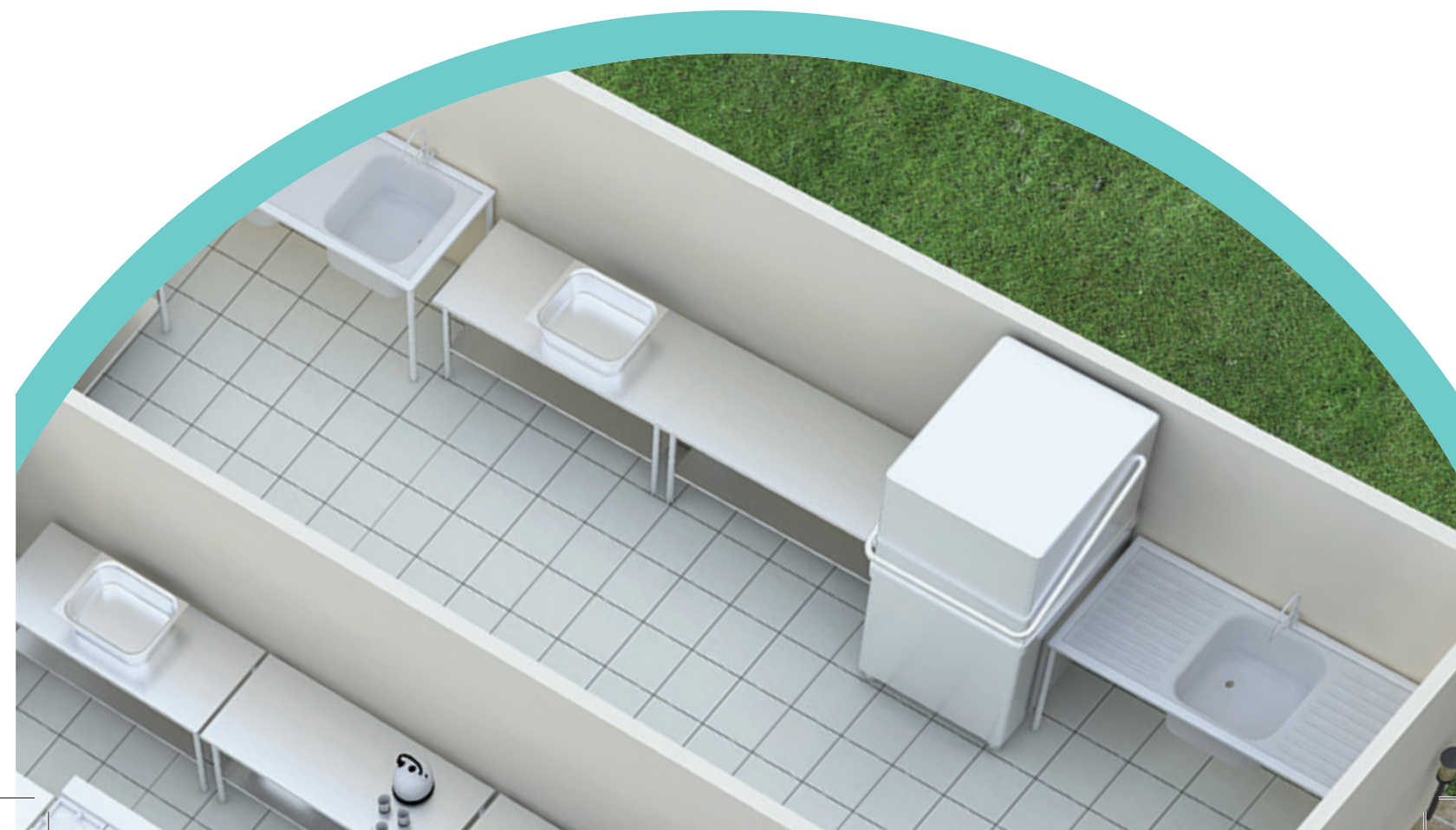




CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van voorwerpen die regelmatig moeten worden gecontroleerd.

- Was-armen
- Spoelarmen
- Standpijpen
- Gordijnen
- Manden
- Transport apparaten





CHECKLIST

Hier volgen enkele voorbeelden van specifieke algemene aanraakpunten die moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd.

- Deurkrukken/duwplaten
- Thermostaat
- Bureaus
- Toetsenborden, muizen en telefoons
- Lichtschakelaars
- Armleuningen van stoelen en onder de zitting
- Relingen
- Beddengoed
- Kranen
- Handgrepen van kasten/lades
- Contactpunten op vuilnisbakken

