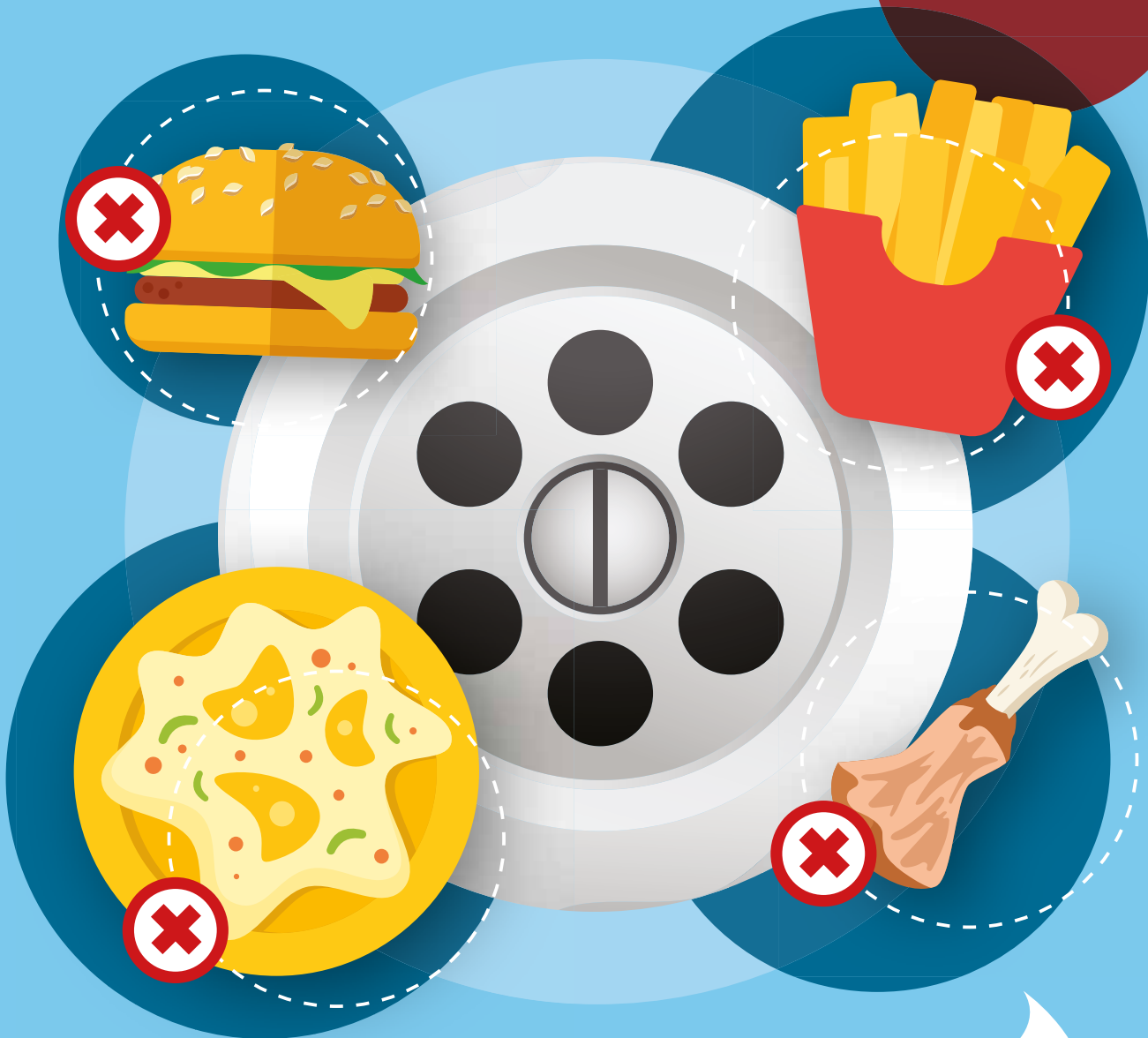


# WAT ER NIET IN GAAT, HOEFT ER OOK NIET UIT

**DOE DE  
VETCHECK!**





*in acht stappen*

# DOE DE VETCHECK

 **JA**     **NEE**

1	Heeft u binnen uw onderneming één of meerdere <b>vetafscheiders</b> aangebracht?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	Veegt u vuile vette borden éérst af met tissues, om etensresten te scheiden als <b>restafval</b> , alvorens deze in de vaatwasser te plaatsen?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	Stelt u de <b>temperatuur</b> van de vaatwasser lager in dan 60 graden en gebruikt u <b>weinig</b> afwasmiddel?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	Spoelt u de vaatwasser regelmatig leeg met <b>warm</b> en <b>schoon</b> water?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	Checkt u regelmatig via de controlevoorziening of er sprake is van <b>vetopslag</b> ?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6	Indien de vetafscheider buiten geplaatst is, is het putdeksel <b>vrij toegankelijk</b> voor controle?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7	Laat u de vetafscheider <b>regelmatig</b> reinigen en heeft u hiervoor een <b>reinigingscontract</b> met een reinigingsdienst?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8	Bewaart u de <b>ledigingsbonnen</b> van de 4 laatste ledigingen in uw zaak?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Hoe méér vragen u met JA kunt beantwoorden, hoe schoner ons riool blijft!

**IN DE KEUKEN DOE JE ALTIJD   DE VETCHECK**