

## Instructiekaart Snijplanken

<p><b>Vorbereiding:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kies voor elk product de juiste snijplank <i>de juiste kleuren staan onder het plaatje</i></li><li>- Leg alle kleuren klaar die je nodig hebt</li><li>- De snijplank is zo groot dat het product er ruim op kan liggen</li></ul> <p><b>Bewerken</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snij alle producten in een keer op de juiste snijplank</li><li>- Houd rauwe producten altijd gescheiden van bereide producten</li><li>- Spoel de snijplank na gebruik af met heet water <i>zet de kraan in de heetste stand</i></li><li>- Zet na het afspoelen de plank bij de overige afwas</li></ul> <p><b>Opruimen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Was de plank in de vaatwasser of met heet afwaswater <i>schrob de plank met een kunststof afwasborstel schoon</i></li><li>- Droog de plank goed af</li><li>- Laat de plank, als deze na het afdrogen nog vochtig is, even drogen op een schone ondergrond</li><li>- Berg de snijplank op als die helemaal droog is</li><li>- Ruim de werkplek op</li></ul>	 <p><b>Groen: groente en fruit</b> <b>Blauw: vis en schelpdieren</b> <b>Rood: rauw vlees</b> <b>Bruin: gebraden vlees</b> <b>Geel: gevogelte</b> <b>Wit: overig</b></p>
--	--

### VEILIGHEID VOEDSEL

- Een snijplank die je gaat gebruiken ziet er schoon uit, heeft geen beschadigd oppervlak, en is droog
- Voorkom knoeien met druiptocht door tijdig een schone plank te gebruiken
- Kruisbesmetting is het overbrengen van micro-organismen van A naar B via producten, voorwerpen of personen. Een groot aantal micro-organismen kan ziekten veroorzaken