

Instructiekaart Voedselhygiëne

Voorbereiding

- Controleer:
 - o of je voldoet aan de instructiekaart 'Persoonlijke hygiëne in de keuken'
 - o of alle materialen en de omgeving schoon zijn
- Inkoop en bewaren van voedsel:
 - o werk altijd volgens hiervoor geldende richtlijnen
 - o pas het First in – First out systeem toe
- Controleer de verpakking op:
 - o houdbaarheidsdatum (TGT of THT)
 - o beschadiging
- Beoordeel het product op:
 - o kleur
 - o geur
 - o uiterlijk

Verwerken van ingrediënten

- Werk volgens voedsel hygiëneregels zoals aangeleerd *denk hierbij onder andere aan*
 - o *persoonlijke hygiëne*
 - o *juiste temperatuur*
 - o *gebruik van schone materialen*
 - o *werk altijd in een schone keuken*

Opruimen

- Bewaar voedsel wat over is of niet direct genuttigd wordt volgens de richtlijnen
- Maak werkplek, keuken en vloer schoon en droog



VEILIGHEID

- Door bewust en volgens de regels voor voedselhygiëne te werken voorkom je (kruis) besmetting. Besmet voedsel kan mensen ernstig ziek maken
- Was groente en fruit altijd voor gebruik
- Zorg dat producten gaar zijn voor ze genuttigd worden. Raadpleeg bij twijfel je docent