

## Instructiekaart **Persoonlijke hygiëne in de keuken**

### Vorbereiding

- Controleer of:
  - je geen sieraden draagt
  - je nagels niet te lang zijn om hygiënisch te werken
  - je hoofddoek in een knot gedraaid is
  - lange haren in een staart zitten
  - je een koksmuts, haarnetje of bandana ophebt
  - je platte en dichte schoenen aanhebt;  
*platte schoenen met goede grip voorkomen uitglijden*
  - je een schone schort draagt
  - er een schone theedoek klaarligt
  - er schone schoonmaakdoekjes klaarliggen
  - de vloer bij de werkplek droog is
  - het keukenblad schoon is
  - je (bij Covid-19) een schoon mondkapje ophebt
- Was de handen volgens de instructiekaart 'Handen wassen'.

### Bewerken

- Begin direct met de werkzaamheden.

### Opruimen

- Maak de werkplek schoon.
- Maak de vloer schoon en droog.
- Doe gebruikte kokskleding, theedoeken en schoonmaakdoekjes in de wasmachine.
- Was de gebruikte kleding en doekjes op minimaal 60 °C.



Hoofddoek in knot

### VEILIGHEID

- Doe bij gebruik van het toilet de schort uit.
- Kleed je bij terugkomst weer professioneel aan en was de handen opnieuw.
- Gebruik plastic handschoentjes als je een wondje aan de handen hebt.