

Instructiekaart Persoonlijke hygiëne in de keuken

Voorbereiding

- 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.
- Kleeed je bij terugkomst weer professioneel aan en was de handen opnieuw.
- Gebruik plastic handschoentjes als je een wondje aan de handen hebt.