

## Instructiekaart Snijplanken

### Vorbereiding:

- Kies voor elk product de juiste snijplank.  
*De juiste kleuren staan onder het plaatje.*
- Leg alle kleuren klaar die je nodig hebt.
- De snijplank is zo groot dat het product er ruim op kan liggen.

### Bewerken

- Snijd alle producten in een keer op de juiste snijplank.
- Houd rauwe producten altijd gescheiden van bereide producten.
- Spoel de snijplank na gebruik af met heet water.  
*Zet de kraan in de heetste stand.*
- Zet na het afspoelen de plank bij de overige afwas.

### Opruimen

- Was de plank in de vaatwasser of met heet afwaswater.  
*Schrob de plank met een kunststof afwasborstel schoon.*
- Droog de plank goed af.
- Laat de plank, als deze na het afdrogen nog vochtig is, even drogen op een schone ondergrond.
- Berg de snijplank op als die helemaal droog is.
- Ruim de werkplek op.



Groen: groente en fruit  
 Blauw: vis en schelpdieren  
 Rood: rauw vlees  
 Bruin: gebraden vlees  
 Geel: gevogelte  
 Wit: overig

## VEILIGHEID VOEDSEL

- Een snijplank die je gaat gebruiken ziet er schoon uit, heeft geen beschadigd oppervlak en is droog.
- Voorkom knoeien met druipvocht 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.