

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 (FIFO).
- 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 voedselhygiëneregels zoals aangeleerd.
Denk hierbij onder andere aan:
 - o *persoonlijke hygiëne*
 - o *juiste temperatuur*
 - o *gebruik van schone materialen*
 - o *altijd in een schone keuken werken*



Opruimen

- Bewaar voedsel dat 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.