



Voor het koken

- Was je handen met zeep
- Sneetjes en wondjes onmiddellijk bedekken met een pleister
- Zorg dat je werkplek proper is
- Zorg dat je werkgerei proper is
- Zorg dat de ijskast en de kasten waarin het voedsel bewaard wordt, gereinigd zijn
- Bind een schort om tegen het morsen
- Kijk of de producten nog vers zijn, je kan dit zien door naar de vervaldatum te kijken of naar de datum die staat bij 'tenminste houdbaar tot'.





Tijdens het koken

- Spoel je handen regelmatig af met water of eventueel zeep wanneer ze vettig zouden zijn. Wrijf ze hierna terug droog.
- Gebruik nooit dezelfde hulpmiddelen voor verschillende producten zonder deze te wassen.
- Reinig je kook- en werkoppervlak regelmatig.
- Houd je werkplek schoon en ruim afval onmiddellijk op.
- Producten die op de grond gevallen zijn, gooi je weg.
- Open alleen maar de verpakkingen die je nodig hebt, let hier vooral op zuivelproducten die je best terug in de koelkast plaatst wanneer je die niet meer nodig hebt.
- Indien je iets proeft, neem dan een zuivere lepel of vork en gebruik deze hierna niet meer.
- Houd een papieren zakdoekje voor de mond bij het niezen of het hoesten om het verspreiden van bacteriën te voorkomen.
- Vervang regelmatig keukenhanddoeken, vaatdoeken of sponsjes. Zeker in een warme ruimte of tijdens de zomer is een vochtige doek ideaal voor bacteriën en microben. Na gebruik dien je er ook voor te zorgen dat de handdoeken goed kunnen drogen.





Na het koken

- Heb je nog restjes die je later kan gebruiken: berg deze op de juiste manier op: eventueel in de koelkast afgeschermd in een doosje of met cellofaanpapier. Doe dit zo snel mogelijk om de producten zo vers mogelijk te houden. Zitten er nog restjes in een blik, bewaar de inhoud dan in een bewaardoosjes en dus niet in het blik zelf.
- Gooi je afval in de gepaste vuilbak.
- Berg alles netjes op.
- Was en droog het gebruikte materiaal af.

Ps: besteed extra aandacht aan het reinigen van:

- de snijplank, wanneer het oppervlakte beschadigd is door het snijden kunnen bacterieën zich hier goed innestelen.
- Blikopeners
- Scharen
- Werkoppervlak
- Oven, kookvuur, vuilnisbak
- Laat je werkplek proper achter.

