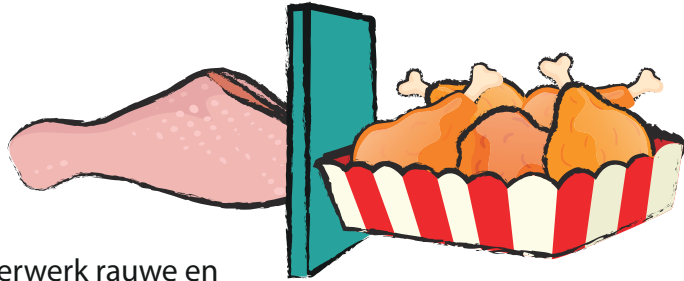
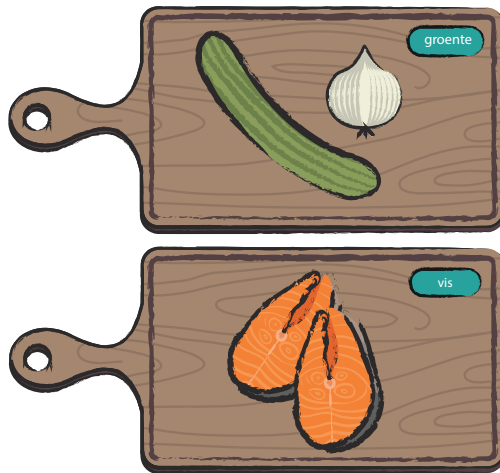


Kruisbesmetting voorkomen



Verwerk rauwe en bereide producten strikt apart.

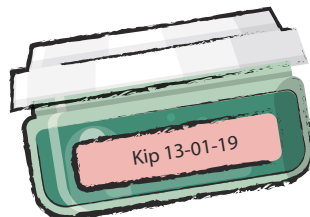
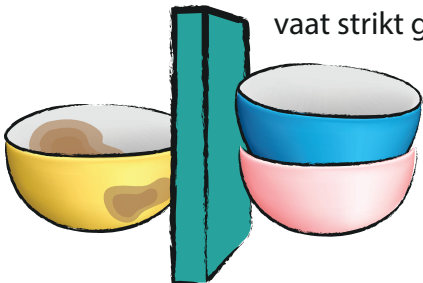


gebruik voor vis, vlees en groente een eigen snijmat



Voedsel bereiden? Hands wassen met zeep!

Houdt schone en vuile vaat strikt gescheiden.



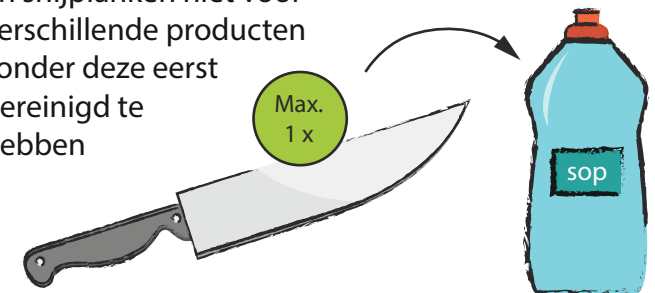
Producten direct afdekken. Geen rauwe producten laten liggen. Gebruik een sticker met inhoud en datum.



Verschoon vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks of direct bij zichtbare vervuiling.



Gebruik keukengereedschappen en snijplanken niet voor verschillende producten zonder deze eerst gereinigd te hebben



Geen huisdieren in de keuken!