

Bedrijfshygiëne in de keuken

Haal producten zo kort mogelijk voor gebruik of bewerken uit de koeling.

Zet producten na gebruik zo snel mogelijk weer in de koeling.

geen ongedierte, uitwerpselen direct opruimen



neem elke dag een schone vaatdoek en gebruik die alleen voor de vaat

Droog gereinigde aanrechtbladen en tafels voor gebruik af met een schone doek.

Draag bij voedselbereiding een keukenschort

eet niet tijdens het bereiden van eten

alleen werken met schone apparaten!

Reinig aanrechtbladen en tafels voor gebruik altijd eerst met sop

Raak voedingsmiddelen zo min mogelijk met de handen aan.

Hoest of nies niet boven bereide en onverpakte producten.