



# Algemene Hygiënecode

## Persoonlijke hygiëne

- Was je handen altijd nadat je op het toilet bent geweest en voor dat je gaat eten of koken.
- Was je handen altijd na het aanraken van rauw vlees, vis en gevogelte.
- Droog je handen af met een schone, droge handdoek.

## Omgaan met voedsel

- Rauw voedsel gescheiden houden van al bereid voedsel.
- Gebruik niet dezelfde snijplank voor het snijden van rauw vlees, vis en bereid vlees.
- Zorg ervoor dat je bij het opwarmen van etensresten het goed laat doorkoken.
- Koude gerechten die men wilt later opdienen tot aan het tijdstip van serveren in de koelkast bewaren.

## Bewaren van voedsel

- Voedsel dat je wilt bewaren na bereiding meteen laten afkoelen (zet het in een bak met koud water), hierna meteen in de koeling zetten.
- Bewaar overgebleven eten, mits houdbaar, in de koeling.
- Bedek voedsel tegen ongedierte en vliegen, en ruim afval direct op.
- Houdt de uiterste houdbaarheidsdatum van producten in de gaten, en volg de bewaarvoorschriften op.
- Bewaar product niet in een open conservenblik aangezien dit bederf kan opleveren doordat het voedingsmiddel verbinding kan aangaan met de deklaag.

## Afwassen

- Gebruik heet water en sop voor het afwassen. Spoel alles na met handwarm water zodat het sop niet meer op het servies zit,
- Voordat borden of kopjes in de afwasmachine gezet worden, eerst de etensresten verwijderen en afspoelen onder de kraan. Dit om verstopping van de afwasmachine te voorkomen.
- Wanneer de vaat met de hand wordt afgewassen droog deze dan met een schone theedoek.
- Deponeer vuile vaat- hand- en theedoeken in de wasmachine.