

## VOORSCHRIFTEN BIJ HET WERKEN IN DE KEUKEN

Tijdens de lessen voedselbehandeling hebben we steeds oog voor kwaliteitszorg. Deze voorschriften geven een overzicht van de afspraken in verband met het ordelijk en hygiënisch handelen binnen het domein van de voedselbehandeling.

Jassen en boekentassen horen niet thuis in de keuken en worden in de gang of in daarvoor voorziene kastjes geplaatst.

**Persoonlijke hygiëne** is een belangrijke factor bij de toepassing van de haccp- normen.

Daarom vragen we jullie rekening te houden met de hieronder vermelde punten.

- ✓ Kledij:
  - In de eerste graad krijgen de lln. een kookschoort van school.
  
- ✓ Haar:
  - Verzorgde haren zijn een noodzaak.
  - Net gekamd en eventueel samengebonden volgens persoonlijk kapsel.
  - Het dragen van een haarnetje dat de volledige haardos bedekt en omsluit, is verplicht.
  - Oorbellen, die niet door het haarnetje bedekt zijn, gaan uit!
  
- ✓ Handen:
  - Het is niet toegelaten armbanden, ringen en een uurwerk te dragen tijdens het werken.
  - De nagels zijn kort, schoon en vrij van nagellak.
  - Kunstnagels zijn niet toegestaan.**
  - De handen worden bij de aanvang van de keukenactiviteit zorgvuldig gewassen, evenals na de pauze, toiletbezoek,..
  - Handschoenen worden gedragen bij verwondingen of andere vormen van infectiemogelijkheden.

### Algemeen:

Tijdens de voedselbehandeling werken we ergonomisch en veilig.

Bij het gebruik van een elektrisch toestel dienen de leerlingen de gebruik- en veiligheidskaart te raadplegen.

Het afval wordt tijdens het werken gesorteerd in 5 verschillende fracties, nl.: restafval, papier en karton, P. M. D., G. F. T. en glas.

De nazorg en eindcontrole in de keukentjes gebeurt door de gebruikers ervan.

Materiaal en middelen worden ordelijk en netjes terug op de daarvoor voorziene plaatsen geschikt.

Om de nazorg in het lokaal te verzekeren dient iedere gebruiker van een keukentje in te staan voor een deeltaak.