

Instructiekaart Persoonlijke hygiëne in de keuken

Vorbereiding

- Controleer of:
 - je geen sieraden draagt
 - de nagels niet te lang zijn om hygiënisch te werken
 - de hoofdoek in een knot gedraaid is
 - lange haren in een staar zitten
 - je een koksmuts, haarnetje of bandana op hebt
 - je platte en dichte schoenen aan hebt
platte schoenen met goede grip voorkomen uitglijden
 - je een schone schort draagt
 - er een schone theedoek klaar ligt
 - er schone schoonmaakdoekjes klaar liggen
 - de vloer bij de werkplek droog is
 - het keukenblad schoon is
 - je (bij Covid-19) een schoon mondkapje op hebt
- Was de handen volgens de instructiekaart Handen wassen



Bewerken

- Begin direct met de werkzaamheden

Opruimen

- Maak de werkplek schoon
- Maak de vloer schoon en droog
- Doe gebruikte kokskleding, theedoeken, schoonmaakdoekjes in de wasmachine
- Was de gebruikte kleding en doekjes op minimaal 60° C



hoofdoek in knot

VEILIGHEID

- Doe bij gebruik van het toilet de schort uit
- Kleed je bij terugkomst weer professioneel aan en was de handen opnieuw
- Gebruik plastic handschoentjes als je een wondje aan de handen hebt