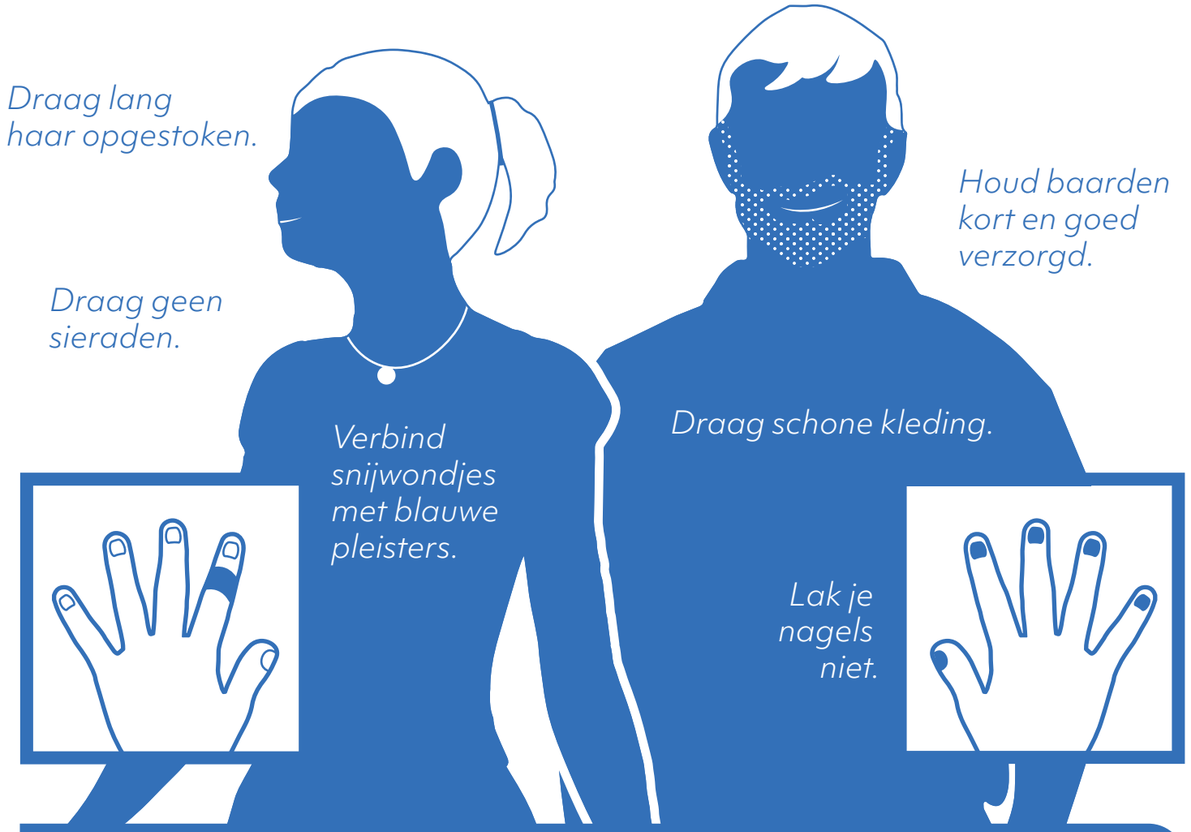
PERSOONLIJKE HYGIËNE

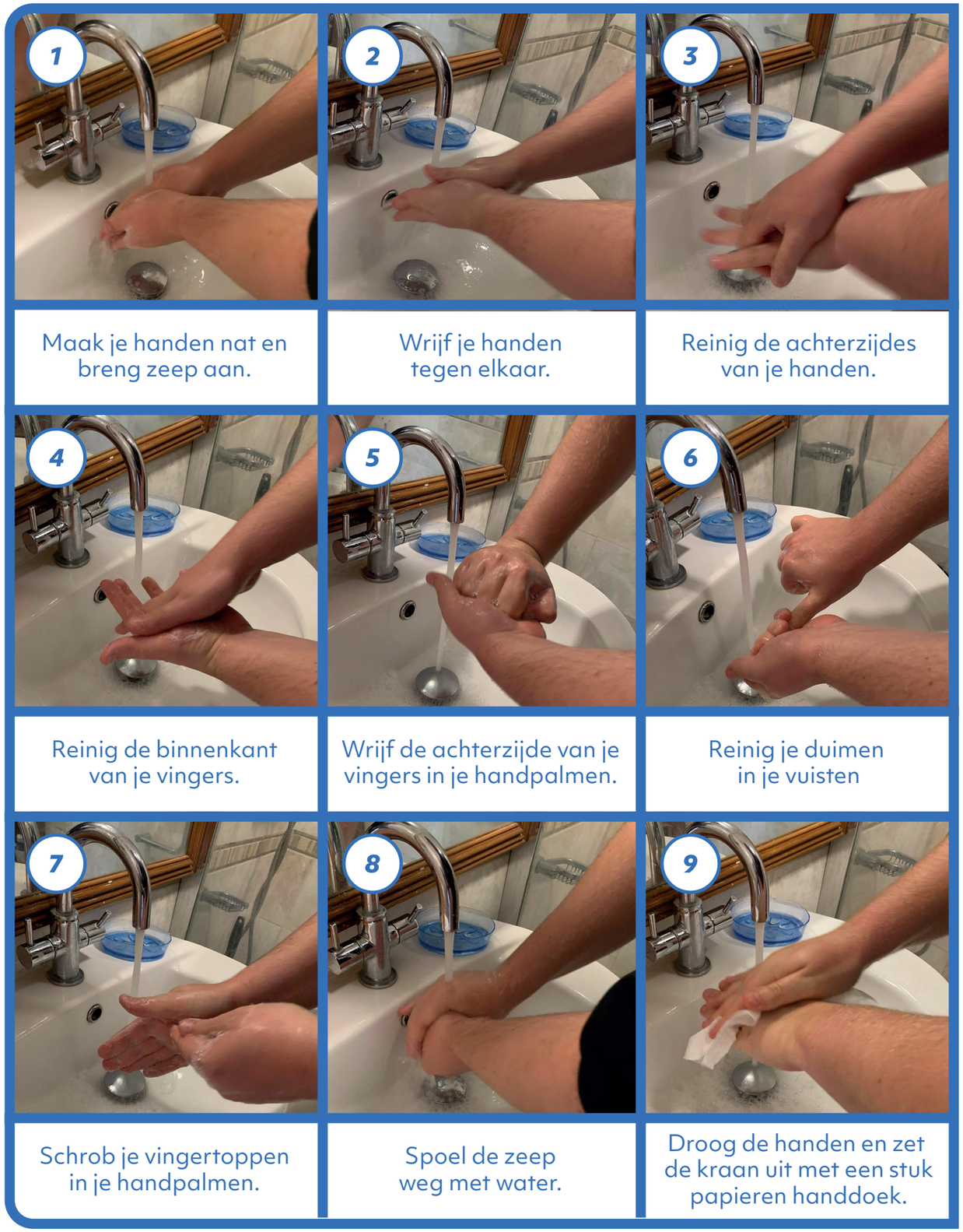
Persoonlijke hygiëne is belangrijk om jezelf en anderen te beschermen tegen ziektes. Een goede persoonlijke hygiëne zorgt ervoor dat je geen ziektekiemen of ziektes oppikt van of verspreidt onder de mensen waarmee je samenwerkt of die gebruik maken van je diensten.

Deze poster is bedoeld om je te leren hoe een goede persoonlijke hygiëne te bereiken, door je te laten zien wat wel en wat niet te doen als professional en hoe en wanneer je handen te wassen.



Was altijd je handen gedurende 20 seconden...

- Voordat je gaat werken met voedsel.
- Na het werken met rauw vlees.
- Na het werken met ongekookt voedsel.
- Na het werken met gekookt voedsel.
- Nadat je hebt gehoest of geniesd.
- Nadat je naar het toilet bent geweest.
- Zodra je terugkomt van je pauze.
- Nadat je hebt gerookt.
- Nadat je een e-sigaret hebt gebruikt.
- Voordat je een wond behandelt.
- Nadat je een wond hebt behandeld.
- Nadat je vee hebt aangeraakt; dit geldt ook voor huisdieren.



© 2021, Plymouth Marjon University.
Samengesteld in het kader van het Interreg 2 Seas Programme, FLAVOUR Project.

Interreg 2 Seas Mers Zeeën FLAVOUR

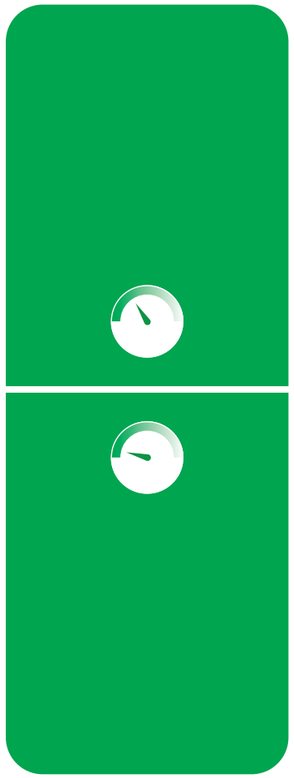
VOEDSELVEILIGHEID

Voedelsveiligheid is essentieel als het erover gaat of voedsel veilig kan worden gegeten. Het is niet alleen belangrijk dat het voedsel dat je levert veilig is voor consumptie, maar het bespaart ook geld en afval.

Op deze poster zie je hoe te zorgen voor een goede voedselveiligheid tijdens je dagelijkse werkzaamheden op de werkvloer en gaat over de juiste bewaar temperaturen tot weten wie naar binnen en naar buiten gaat.

Bezoekers

Zodra bezoekers arriveren, vraag deze dan zich te registreren in het gastenboek en laat de medewerker weten dat het bezoek is aangekomen. De medewerker zal de bezoekers vervolgens informeren over eventuele richtlijnen die ze moeten volgen, zoals het dragen van beschermende kleding. Het is belangrijk dat het gastenboek altijd zichtbaar en binnen bereik ligt.



Koelkasten en Vriezers

Je moet het rooster voor het controleren van de temperaturen aanhouden. Mocht je afwijkingen ontdekken, breng daarvan dan je supervisor op de hoogte; deze kan het voedsel dan verplaatsen of afvoeren.

Reinigen

Je supervisor zorgt voor de reinigingsroosters en reinigingsmiddelen. Het is jouw verantwoor delijkheid om de reinigingstaken die van je zijn gevraagd, direct of in ieder geval zo snel mogelijk uit te voeren.

Afval & Ongedierte

Medewerkers moeten afval steeds in de juiste afvalbak doen, zoals voor recycling en ervoor zorgen dat het deksel teruggelegd of gesloten wordt. Bakken moeten regelmatig worden geleegd om te voorkomen dat ongedierte wordt aangetrokken.

Mocht ongedierte worden aangetroffen, moet dat worden gemeld aan de supervisor; deze zal dan de betreffende autoriteit en bellen. Verder zal je organisatie beschikken over een uitgebreid ongedierte - bestrijdingsprogramma en middelen daarvoor; je kunt hiernaar altijd vragen.

© 2021, Plymouth Marjon University.

Samengesteld in het kader van het Interreg 2 Seas Programme, FLAVOUR Project.

Interreg 2 Seas Mers Zeeën FLAVOUR

VOEDSEL DAT BINNENKOMT

Als voedsel is aangekomen in het gebouw, moet dit correct worden opgeborgen om ervoor te zorgen dat dit niet bederft en makkelijk te vinden is door anderen.

Op deze poster wordt weergegeven welke stappen er op de verschillende gebieden genomen moeten worden. Deze omvatten: etiketteren, traceerbaarheid en koeling en vriezen.

Etiketteren

Voedsel moet worden voorzien van de belangrijkste informatie. Hieronder valt: wat is het, wat is de uiterste houdbaarheidsdatum en bevat het allergenen. Je organisatie zal over een allergenenlijst beschikken. Informeer hiernaar als je dit niet zeker weet.

Koelkasten en Vriezers

Je moet op de roosters kijken wanneer je de koelkast- en vriezertemperaturen moet controleren en noteren. Zodra het voedsel is binnengekomen, moet je dit etiketteren en in een koelkast of vriezer plaatsen. Je moet tevens controleren of het voedsel binnen de houdbaarheidsdatum is en dat het geschikt is om te worden ingevroren door op de bewaarinstructies op de verpakking te kijken.

Leidinggevenden moeten controleren of de koel-/vriesketen niet is onderbroken tijdens het ophalen en transporteren. Dit omvat extra 48 uur invriezen voor distributie naar de klanten. Zij moeten ook zorgen voor een systeem voor hun medewerkers om de koelings- en vriezertemperaturen te controleren en noteren.

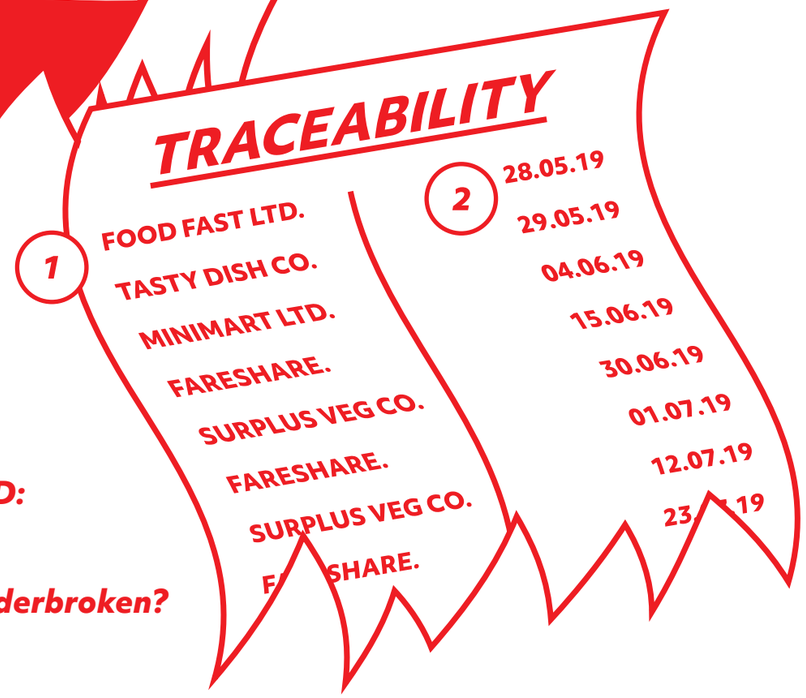
Je organisatie moet zorgen voor temperatuurcontroles in het weekend en tijdens vakanties en voor het bijhouden van een rapportage daaromtrent.

Traceerbaarheid

Leidinggevenden moeten altijd bijhouden waar het voedsel vandaan komt en hoe dit is geleverd. Een manier om dit te doen is via een up-to-date lijst van welke bedrijven voedsel aan je organisatie leveren.

In geval van voedsel waarvan je denkt of weet dat het schadelijk is, moet je de wettelijke richtlijnen in je land volgen met betrekking tot wie te informeren en wat te doen.

ETIKETTEREN:
1. ***Voedsel***
2. ***Omschrijving & Ingrediënten***
3. ***Uiterste Houdbaarheidsd***
4. ***Allergenen***



TRACEERBAARHEID:
1. ***Bedrijven***
2. ***Leverdatum***
3. ***Is de koelketen onderbroken?***

© 2021, Plymouth Marjon University.
Samengesteld in het kader van het Interreg 2 Seas Programme, FLAVOUR Project.

Interreg 2 Seas Mers Zeeën FLAVOUR

VOEDSEL DAT WORDT GELEVERD

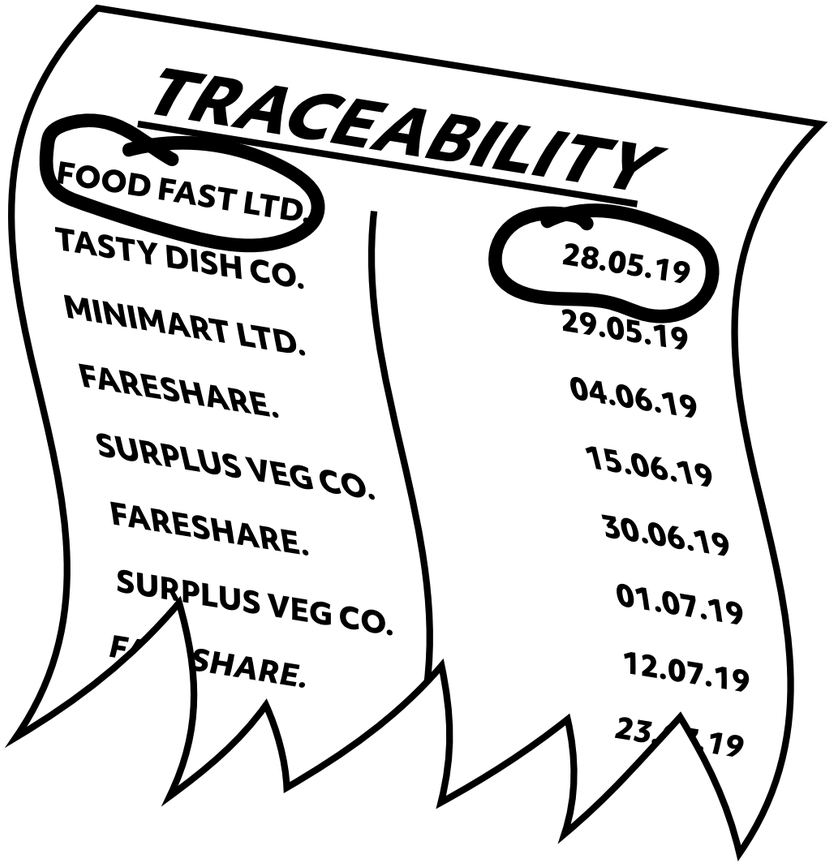
Als laatste moet bij voedsel dat wordt geleverd ervoor worden gezorgd dat dit niet alleen de volgende locatie bereikt, maar daar ook nog eens op tijd en in goede kwaliteit is.

Op deze poster zie je de controles die moeten worden verricht en wat moet gebeuren als je ontdekt dat het voedsel dat is verzonden mogelijk schadelijk kan zijn.

Traceerbaarheid

Evenals met voedsel dat het gebouw binnenkomt, moeten de supervisors ook noteren waarheen dit vervolgens gaat.

Als je denkt of weet dat het voedsel dat verzonden schadelijk kan zijn voor mensen, dieren of planten, moet dit worden terug geroepen en de ontvangers moeten daarvan op de hoogte worden gebracht.



Voedsel dat wordt geleverd

Voorzie het voedsel van etiketten voordat dit wordt verladen naar de bezorgwagens. Je supervisor zal deze etiketten al hebben samengesteld; deze bevatten het adres, de inhoud, eventuele allergenen en leverinstructies. Als het voedsel wordt verzonden in een gekoeld transport, dan moet het etiket ruimte bevatten voor het noteren van de temperatuur bij vertrek.

© 2021, Plymouth Marjon University.
Samengesteld in het kader van het Interreg 2 Seas Programme, FLAVOUR Project.