Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 2 • HANDHYGIËNE

WANNEER HANDEN WASSEN

Was je handen op de juiste momenten om besmetting te voorkomen.





VOOR HET WERK



NA TOILETBEZOEK



NA RAUW VLEES OF GEVOGELTE



NA HOESTEN, NIEZEN OF NEUS AANRAKEN



NA AFVAL OF SCHOONMAAK-WERK



NA TELEFOON, TABLET, KASSA OF BETAALAUTOMAAT

Werk schoon en houd handhygiëne onderdeel van je routine.

LET OP

Handschoenen vervangen handen wassen niet.

ONTHOUD

Twijfel je? Was je handen.