Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 2 • PERSOONLIJKE HYGIËNE

ZIEK EN WERKEN MET VOEDSEL

Werk niet met voedsel als je klachten hebt die besmetting kunnen veroorzaken.



MELD KLACHTEN

Geef diarree, braken, koorts of infecties direct door.

NIET AAN VOEDSEL

Werk niet met open voedsel als je ziek bent.

WONDJES AFDEKKEN

Dek wondjes goed af en gebruik waar nodig een handschoen.

HERSTEL EN HERVAT

Begin pas weer met voedselwerk als dat veilig kan.

Gezondheid van medewerkers is ook voedselveiligheid.

LET OP

Ook lichte klachten kunnen risico geven.

ONTHOUD

Melden is beter dan besmetten.