

Voedselveiligheid

Vuistregels voor een goede persoonlijke hygiëne en gezondheid



HANDHYGIENE

Was je handen minstens 15 seconden lang vóór elk contact met voedsel. Droog je handen met een hygiënisch droogmiddel (bv. papier voor eenmalig gebruik).

Denk ook aan handhygiëne na elk toiletbezoek, het snuiten van je neus, het aanraken van rauwe voeding, het hanteren van afval, enz.

HAAR

Bind lang haar samen en draag een hoofddeksel of haarnetje om te vermijden dat het in voedingsmiddelen terecht komt.

WERKKLEDIJ

Draag werkkledij niet buiten de werkvloer. Wegwerpschorten houden je kleding langer proper, maar laat alles regelmatig wassen.

Ga indien mogelijk voor witte kledij, waarop vuil meteen zichtbaar wordt. Lange mouwen verhinderen het contact van je huid met de voedingsproducten.



ACCESSOIRES



Vermijd horloges, juwelen, kunstnagels en nagellak op de werkvloer. Dat zijn vaak broeihaarden van vuil en ziektekiemen. Houd je nagels bij voorkeur kort en schoon.

DAGELIJKE HANDELINGEN



Rook, drink en eet niet op plaatsen waar voeding wordt gemanipuleerd. Vermijd ook hoesten, niezen, neuspeuteren, spuwen, proeven met de vingers en aanrakingen van je gezicht of haar.

GEZONDHEID

Je voelt je ziek?

- Raadpleeg je huisarts. Zelfs onschuldige aandoeningen kunnen problemen geven voor de voedselveiligheid.
- Heb jij (of de persoon met wie je samenwoont) last van diarree of misselijkheid? Meld het aan je werkgever.

Je bent verkouden?

- Gebruik papieren zakdoeken.
- Was je handen na het snuiten.

Je hebt een wonde?

- Bedek open wonden met een waterafstotende pleister.
- Gebruik opvallende kleurpleisters. Zo merk je het als die in het voedsel terechtkomen.