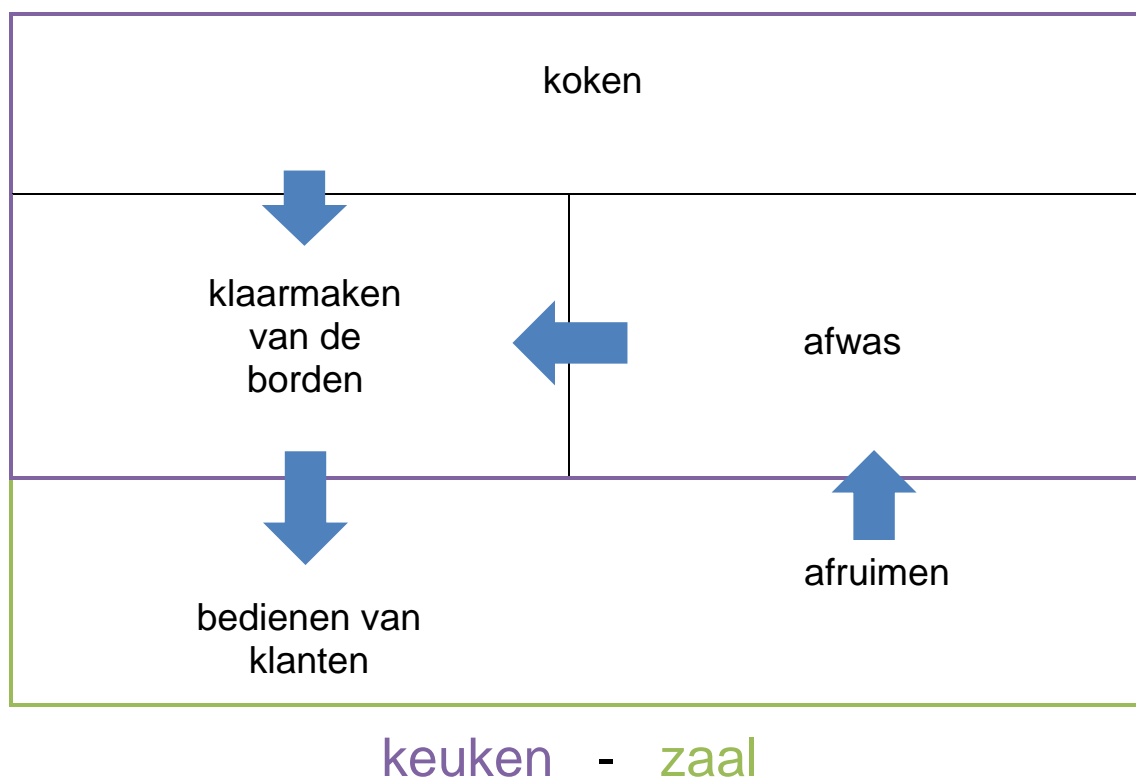


## Horeca: Inrichting van de keuken

In de keuken komen diverse stromen samen, zowel van personeel als van levensmiddelen. In het HACCP-plan van de keuken worden de verschillende stromen bij het ontwerp reeds zo veel mogelijk gescheiden.

Enkele aandachtspunten kunnen verder helpen om het risico op kruisbesmettingen te verminderen:

- Breng de verschillende verplaatsingen van personeel, voedingswaren en eetgerei in beeld.
- Personen die niet tot het keukenpersoneel behoren, mogen de keuken niet betreden.
- Houdt proper bestek, borden, kookgerei en andere materialen duidelijk gescheiden van de gebruikte kook- en eetgerei. Houdt ook het personeel dat deze voorwerpen aanraakt van elkaar gescheiden.
- Elke kok werkt uitsluitend met eigen materiaal werken en aan slechts één gerecht tegelijkertijd werken.
- Voorzie een afzonderlijke en duidelijke zone voor het koken, het bereiden van de schotels, het afwassen en het bedienen van de zaal. Plaats eventueel tafels om ze duidelijk van elkaar te scheiden.
- Het personeel blijft binnen éénzelfde zone actief. Indien een persoon toch van zone wijzigt, worden eerst de handen gewassen.
- Het personeel draagt mondklappers en haarnetjes of koksmutsen. Handdoeken en kokskleding moeten veelvuldig gewisseld worden.



*Dit document werd opgemaakt op 18/05/2020 op basis van de maatregelen die op die datum van kracht waren.*