

1



Volg, indien beschikbaar, de instructies van de leverancier bij het bewaren en bereiden van het voedsel.

2



Als u vlees snijdt, gebruik dan een schaal-  
tje of bijv. folie om de vleesplakken op  
te vangen. Raak het vlees niet met uw  
handen aan. Reinig en desinfecteer de  
machine regelmatig.

3



Schil, snijd en was de ingrediënten voor  
salades, fruit en groenten in stromend  
kraanwater. Gebruik niet dezelfde  
spiegelbak voor het wassen van de handen  
of voor de afwas.

4



Maak kaas en andere zuivelproducten  
van ongepasteuriseerde melk duidelijk  
herkenbaar met een etiket of gebruik  
deze producten in het geheel niet.

5



Verwerk verse eieren alleen in spiegel-  
eieren, (zacht)gekookte eieren of produc-  
ten die worden verhit tot 75 °C of hoger.  
Gebruik géén verse eieren in onverhitte  
gerechten, zoals bavarois of mayonaise,  
maar gebruik hiervoor gepasteuriseerd  
ei of eieren die gegarandeerd salmonella-  
vrij zijn (leveranciersverklaring verplicht).

6



Werk bij voorkeur in een koude  
werkomgeving van 12-14 °C. Indien niet  
mogelijk, houd het voedsel dan  
maximum 1 uur bij kamertemperatuur.

## Wat kan er fout gaan?

- Vuil op groenten en sla kan schadelijke bacteriën bevatten.
- Ongepasteuriseerde melk en eieren kunnen schadelijke micro-organismen bevatten.
- Handen en apparatuur die niet schoon zijn kunnen voedsel besmetten.

## Controleer:

- Dat voedsel en ingrediënten vers en geschikt voor gebruik zijn.
- Zorg voor schone omstandigheden.
- Zorg dat instructies worden nageleefd.

## Als er iets fout gaat:

- Gooi het voedsel weg.
- Verbeter de instructies of het toezicht.