|  |  |
| --- | --- |
| Naam: | Praktijkgroep: klas 1  |

|  |
| --- |
| Voeding & Gezondheid |
| http://edu-academy.nl/wp-content/uploads/2012/11/nordwin_hoofdbeeld.jpg**Hygiëne en hygiënisch werken**  |

**Inleiding:**

In bedrijven waar met voedingsmiddelen wordt gewerkt, is iets pas schoon als het voedselveilig is. Er wordt daarom veel aandacht besteed aan **hygiënisch werken**.

Hygiëne is te omschrijven als: “de kennis van alles wat ons gezond houdt”.

Hygiëne wordt in drie groepen verdeeld:

- persoonlijke hygiëne: verzorging van lichaam en kleding.

- bedrijfshygiëne: verzorging van de werkplek, gereedschappen, grondstoffen en producten.

- sociale hygiëne: op een goede manier met elkaar omgaan.

Je handen zijn de grootste “meelifters” voor bacteriën!

**Belangrijke spelregels voor een goede persoonlijke hygiëne:**

* Was en desinfecteer de handen goed:

 - voor het bereiden van voedsel.

 - na aanraking van rauwe producten.

 - na het gebruik van het toilet.

* Draag geen sieraden aan handen en polsen.
* Gebruik kantoenen handdroger/ papieren keukenrol
* Draag altijd plastic wegwerphandschoenen
* Verzorg het haar goed. Draag lang haar bij elkaar gebonden.
* Draag schone (werk) kleding.

**Bedrijfshygiëne:**

Regels in het lokaal tijdens en na het werken in de keuken:

* Verwijder etensresten en doe deze in de daarvoor bestemde afvalbak.
* Spoel alle keukengereedschap voor met warm water en een afwaskwast.
* Maak het aanrecht schoon met een vaatdoekje.
* Vraag de docent om 1 tl. Afwasmiddel.
* Was af, droog af en laat controleren!
* Ruim de spullen netjes op in de kastjes ( zie werkplaat).

**Opdracht na de les:**

* Controleer de keuken en vul onderstaande tabel in.

 **Controle lijst voor de schone keuken**

 Werkwijze voor het schoonmaken van de keuken:

1. Verwijder alle etensresten van je keukengereedschap.
2. Maak het aanrecht schoon met een nat vaatdoekje.
3. Spoel alle materialen voor met warm water.
4. Was alle materialen af met heet water en een theelepel afwasmiddel ( vraag docent).
5. Droog alle materialen af met een theedoek.
6. Laat de docent controleren of alles goed droog is.
7. Zet met behulp van de ‘controlekaart’ alle materialen in de keuken terug.
8. Droog het aanrecht met de theedoek.
9. Hang het aanrechtdoekje en theedoek over de cv.
10. Laat de docent controleren of alles goed gedaan is.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Controlelijst voor de opdracht hygiënisch werken** | **Ja**  | **nee** |
| Ik heb mijn eigen hygiëne in acht genomen zoals: handen wassen, haren vast, schort voor |  |  |
| Ik heb een aanrechtdoekje gebruikt om schoon te maken |  |  |
| Ik heb alles goed afgedroogd |  |  |
| Ik heb het afvoerputje schoongemaakt |  |  |
| Ik heb alles netjes in de kastjes terug gezet |  |  |
| Ik heb de docent gevraagd om ons werk te controleren |  |  |
| Ik heb doeken over de cv. gehangen |  |  |

 Vul onderstaande schema in