

# Uitrusting



## Materiaal en werkoppervlakken

- voorzie niet-absorberend, makkelijk afwasbaar en ondoordringbaar materiaal
- laat geen bereide of verwarmde levensmiddelen in aanraking komen met uitrusting die in contact geweest is met rauwe voedingsmiddelen, tenzij deze eerst worden gereinigd en eventueel ontsmet



Zorg ervoor dat uitgestalde niet-voorverpakte levensmiddelen niet verontreinigd (vb. aanraken, niezen, stof,...) kunnen worden door kopers – uitzondering: ongesneden groenten en fruit



Voorzie een thermometer in alle koel- en diepvriestoeelsten, uitstalkasten, koeltoonbanken, ... Wanneer hier levensmiddelen in worden uitgesteld voor verkoop, moet de temperatuur bovendien gemakkelijk zichtbaar zijn voor het publiek.



Voorzie minstens één wasbak in de werkplaats/keuken, in het toilet en in, of in de nabijheid van, de winkel, voor het reinigen van de handen.

Zorg hierbij voor

- stromend warm en koud of gemengd drinkbaar water
- hygiënisch bedienen van de kraan
  - > ofwel niet-handbediende kranen!
  - > ofwel vb. wegwerpdoekje gebruiken om de kraan dicht te draaien
- hygiënisch drogen van de handen
  - > vb. papier, handdoekjes voor éénmalig gebruik...
- hygiënisch wegwerpen van afval
  - > vb. pedaalemmer, ...