



Persoonlijke hygiëne in bedrijven in de voedselketen

Het Voedselagentschap wil je eraan herinneren enkele goede hygiënepraktijken na te leven om een voedselvergiftiging bij de consument te vermijden. Enkele gouden regels voor een #veilig product!

#1 Propere handen, kledij en omgeving



Was je **handen** met zeep alvorens je levensmiddelen behandelt, na elk toiletbezoek, nadat je afval gehanteerd hebt ...



Hou je **vingernagels** kort, proper en vrij van nagellak. Draag geen kunstnagels. Het is **niet verplicht** om **wegwerphandschoenen** te dragen. Indien je ze wel draagt, trek dan nieuwe aan nadat je een handeling hebt uitgevoerd waarbij ze vuil geworden zijn.



Draag **werkkledij** die niet gedragen werd buiten de productiezone. Gebruik **werkbladen en werkinstrumenten** die proper zijn en regelmatig worden gereinigd.

#2 Goed afgedekte wonden



Dek eventuele wonden volledig af met een **waterdichte pleister** in een felle kleur die goed zichtbaar is voor het geval dat je de pleister zou verliezen. Als je de pleister toch verliest, gooi de levensmiddelen waarmee deze in contact is gekomen dan onmiddellijk in de vuilnisbak.



#3 Geen juwelen



Draag geen **horloge of juwelen**. Een gladde trouwring is toegelaten.



#4 Te vermijden handelingen



In de productiezone vermijd je **hoesten** of niezen, je neus, je mond of je gezicht aan te raken, en proeven met de vingers,...



Rook niet, drink niet en eet niet (zelfs geen kauwgom) in de ruimten waar je levensmiddelen hanteert. Water drinken is wel toegelaten.



#5 Een onberispelijke gezondheidstoestand



Je mag niet werken in een voedingsbedrijf **als je besmet bent met of drager bent van een ziekte die kan overgedragen worden via levensmiddelen** (maag-en darmziekten, KNO-infecties, hepatitis A-virus, infecties van de luchtwegen,...).



#6 Geen haren in de wind



Maak je haren vast als je lang haar hebt en **bedek je hoofd met een hoofddeksel of een haarnetje** zodat er geen haar in de bereidingen kan terechtkomen.



#7 En nog dit...



Tijdens de productiefase moeten **levensmiddelen die op de grond gevallen zijn uit de productieketen worden gehaald!** Werkinstrumenten die op de grond zijn gevallen, moet je altijd reinigen en ontsmetten. Hoeveel je ook houdt van je kat of hond, **ze zijn niet toegelaten in een productiezone.**

Goede hygiëne in een productiezone spreekt voor zich. Gebruik je gezond verstand zodat je de consument kan garanderen dat de producten veilig zijn!