



É Grom
kookworkshops

Hygiëne en veiligheid

1. Hygiëne en veiligheid

VERPLICHTINGEN EN AFSPRAKEN

KOOKWORKSHOPS ORGANISEREN VEREIST EEN ZORGVULDIGE BENADERING VAN HYGIËNE EN VEILIGHEID. T'GROM VEREIST GEEN REGISTRATIE BIJ HET FAVV EN ER IS GEEN HACCP PLAN NODIG. DAARDOOR GELDEN ER VERSOEPELDE REGELS. TOCH IS HET BELANGRIJK OM DUIDELIJKE AFSPRAKEN EN RICHTLIJNEN OP TE STELLEN. DEZE BUNDEL BESPREEKT DE BELANGRIJKSTE AANDACHTSPUNTEN OMTRENT HYGIËNE EN VEILIGHEID. DEZE GELDEN IN HET BIJZONDER VOOR KOOKWORKSHOPS MET KINDEREN. ALLE BEGELEIDERS EN VRIJWILLIGERS MOETEN DEZE BUNDEL DOORNEMEN OM VEILIGHEID IN DE KEUKEN TE KUNNEN GARANDEREN.

MICROBIEEL BEDERF

EEN GOED GEREINIGDE KEUKEN IS BELANGRIJK OM MICROBIEEL BEDERF TE VOORKOMEN. MICROBIEEL BEDERF BETEKENT SCHADE DOOR MICRO-ORGANISMEN: BACTERIËN, SCHIMMELS EN GISTEN. EEN GOEDE HYGIËNE EN JUISTE VOEDSELBEWARING BEPERKT DIT RISICO.

- WAS VOOR EN NA DE WORKSHOP JE HANDEN EN HET KEUKENGEREI GRONDIG.
- HOUD RAUW EN BEREID VOEDSEL GESCHEIDEN EN BEWAAR ETENSWAREN OP DE JUISTE TEMPERATUUR (ZIE VERDER).
- VERSCHOON DE HANDDOEKEN, VODDEN EN KEUKENSCHORTJES WANNEER DEZE VUIL ZIJN.
- LET OP DE VERVALDATUM EN GOOI BEDORVEN VOEDSEL WEG.
- SCHRIJF OP ELKE VERPAKKING DE DATUM VAN OPENING.
- CONTROLEER VOOR DE START VAN DE WORKSHOP DE HOUDBAARHEID VAN DE PRODUCTEN.

1. Hygiëne en veiligheid

VERPLICHTINGEN EN AFSPRAKEN

SCHOLING BELEGEIDERS EN VRIJWILLIGERS

DE KOOKBEGELEIDERS EN VRIJWILLIGERS MOETEN GEEN OPLEIDING OF BIJSCHOLING VOLGEN OVER HYGIËNE EN VEILIGHEID. HET VOLSTAAT OM DEZE BUNDEL DOOR TE NEMEN. MEER INFORMATIE IS TE VINDEN OP DE SITE VAN HET FAVV, BIJ GOEDE HYGIËNEPRAKTIJKEN (GHP).

ALLERGENENBEHEER

HET DOEL VAN ALLERGENENBEHEER IS HET VOORKOMEN VAN EEN ALLERGISCHE REACTIE. DIT IS EEN REACTIE VAN HET LICHAAM OP EEN BEPAALD DEELTJE IN HET VOEDSEL, NAMELIJK EEN ALLERGEEN. DE VOLGENDE MAATREGELEN BEPERKEN HET RISICO:

- GEEF VOOR ELK RECEPT EEN OVERZICHT VAN DE AANWEZIGE ALLERGENEN.
- VOORZIE VOOR DE AANWEZIGE ALLERGENEN IN HET RECEPT ALTERNATIEVEN.
- LET OP MET LAST MINUTE AFWIJKINGEN VAN HET RECEPT.
- VOORKOM KRUISBESMETTING (ALLERGENEN DIE VAN HET ENE PRODUCT OP HET ANDERE WORDEN OVERGEDRAGEN):
 - WAS JE HANDEN NA CONTACT MET HET ALLERGEEN;
 - GEBRUIK APART MATERIAAL (SNIJPLANK, MESSEN, LEPELS, KOMMEN, ...);
 - BEWAAR ALTERNATIEVE PRODUCTEN (BV GLUTENVRIJE BLOEM) IN EEN GOED AFGESLOTEN RECIPIËNT, BOVENAAN DE (KOEL)KAST.
- ZORG ERVOOR DAT DE BENODIGDE MEDICATIE BESCHIKBAAR IS, ZOALS ANTIHISTAMINICA EN EEN EPIPEN.

1. Hygiëne en veiligheid

VERPLICHTINGEN EN AFSPRAKEN

TOEZICHT EN INSTRUCTIE

EEN KOOKBEGELEIDER VAN T'GROM EN ÉÉN OF MEERDERE VRIJWILLIGERS BEGELEIDEN DE KOOKWORKSHOPS. DE TAAK VAN DE KOOKBEGELEIDER IS HET VOORZIEN VAN DE INGREDIËNTEN EN RECEPTEN, DE COMMUNICATIE MET DE SCHOOL, HET BEGELEIDEN VAN DE VRIJWILLIGERS EN HET BEGELEIDEN VAN DE KINDEREN. DE VRIJWILLIGERS HELPEN DE KINDEREN MET KOKEN EN ONDERSTEUNEN ZO DE KOOKBEGELEIDER. DIT OMVAT HET BEGELEIDEN VAN KINDEREN BIJ HET GEBRUIK VAN SCHERPE VOORWERPEN, HETE KOOKPLATEN EN OVENS.

BIJ AANVANG VAN DE WORKSHOP OVERLOOPT DE BEGELEIDER DE VOLGENDE AFSPRAKEN MET DE KINDEREN: HANDEN WASSEN, SCHORT DRAGEN, CORRECT GEBRUIK VAN MESSEN EN SCHERPE VOORWERPEN, VEILIGHEID BIJ HETE VOORWERPEN, OPRUIMEN EN POETSEN.

BEWAAREN EN TEMPERATUREN

- BEWAAR KOELPRODUCTEN, ZOALS ZUIVEL, VERSE GROENTEN, TOFU EN BEPAALDE KANT-EN-KLARE SAUZEN, BIJ EEN TEMPERATUUR VAN MAXIMAAL 7°C, BIJ VOORKEUR TUSSEN 0°C EN 4°C.
- BEWAAR DIEPVRIESPRODUCTEN OP EEN TEMPERATUUR VAN -18°C OF LAGER.
- LAAT GERECHTEN DIE WARM GEHOUDEN MOETEN WORDEN NIET ONDER 60°C ZAKKEN VOOR HET OPDIENEN.
- LAAT BEDERFELIJKE PRODUCTEN ZOALS MELK, YOGHURT OF GESNEDEN GROENTEN NIET LANGER DAN 2 UUR BUITEN DE KOELKAST STAAN. INDIEN DE OMGEVINGSTEMPERATUUR HOGER IS DAN 25°C, GELDT EEN LIMIET VAN 1 UUR.

2. Schortjes en handdoeken

AFSPRAKEN T'GROM

HANDDOEKEN

- GEBRUIK DE GROENE HANDDOEKEN ALLEEN BIJ ZAALVERHUUR.
- GEBRUIK DE HANDDOEKEN AAN HET REK VOOR DE KOOKWORKSHOPS. HANG DEZE NA GEBRUIK WEER AAN HET REK OM TE DROGEN.
- GOOI DE HANDDOEKEN WEG ALS DEZE KAPOT OF VERSLETEN ZIJN.

KINDERSCHORTJES

- DE KINDERSCHORTJES LIGGEN IN DE GLAZEN KAST ONDER DE HANDDOEKEN.
- DE SCHORTJES ZIJN OPGEDEELD IN 3 STAPELS:
 - DE TWEE RECHTERSTAPELS ZIJN PROPER EN GESTREKEN.
 - DE LINKERSTAPEL IS AL GEBRUIKT, MAAR NOG VOLDOENDE PROPER OM OPNIEUW TE DRAGEN.
- LEG DE SCHORTEN ONDERAAN DE GLAZEN KAST ALS DEZE TE VUIL ZIJN OM NOG TE DRAGEN. DEZE WORDEN GEWASSEN EN GESTREKEN.

GROENE SCHORTJES

- DE GROENE SCHORTEN ZIJN VOOR DE KOOKBEGELEIDERS. DEZE HANGEN AAN DE KAPSTOK BIJ DE INKOM VAN HET KOOKATELIER.
- HOUD DE ZAKKEN VAN DE SCHORTEN LEEG.
- LEG DE SCHORTEN ONDERAAN DE GLAZEN KAST ALS DEZE TE VUIL ZIJN OM NOG TE DRAGEN. DEZE WORDEN GEWASSEN EN GESTREKEN.