

**Om te onthouden:**

- Niet roken op de werkplek
- Niet eten en drinken op de werkplek
- Draag geen sierraden



**Goede persoonlijke verzorging:**

- Zorg voor kort geknipte nagels
- Dek verwondingen af met verband/pleisters. Vervang deze regelmatig
- Draag geen sierraden tijdens werk
- Verzorg je gezichtshaar
- Was je handen regelmatig. Voor en na elk toilet bezoek en ook voor je gaat eten en drinken.

- **Zorg dat je de hygiëne regels van je werkplek kent!**
- **Werk alleen in schone en onbeschadigde kleding!**

**De onderstaande borden kom je vrijwel altijd op je werkplek tegen:**

	Eten en drinken verboden
	Roken verboden
	Werkkleding verplicht
	Handschoenen verplicht

**Algemene hygiëne regels:**

- Reinig na het werk de gebruikte materialen
- Berg na het reinigen de materiaal op waar ze horen
- Draag altijd een haar netje. Indien nodig ook een baardnetje.
- Houdt deuren gesloten.



### Achtergrondinformatie:

Bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie stellen hoge eisen aan hygiëne. Wanneer je werkt in de voedingsmiddelenindustrie betekent dit dat je deze eisen moet naleven.

### Food Defence

- Indien er kleurcodering is: NOOIT materiaal van de ene naar de andere afdeling meenemen.
- Draag altijd haarnetje en indien nodig een baardnetje (als je je baard kunt vastpakken)
- Altijd na schoonmaak, de gebruikte materialen en middelen reinigen en weer netjes opbergen waar het hoort.
- Deuren gesloten houden (in verband met vervuiling die van buitenaf komt)
- Niet eten en drinken op de werkplaats
- Niet roken op de werkplaats

### Waarom deze hoge eisen?

Wanneer je je niet aan de hygiëne regels houdt, kan dit invloed hebben op de productie. Denk bijvoorbeeld aan besmetting van producten. Gevolg hiervan is dat de klant een claim kan krijgen en/of een terughaalactie moet uitvoeren.

Om de voedselveiligheid te kunnen waarborgen werken veel bedrijven met een *hygiëncode*. Dit is een gids voor bedrijven die met voedsel omgaan. In deze gids staan onder andere alle eisen waaraan de reiniging moet voldoen. Zorg dat je bekend bent met de voedselveiligheidsregels op jou werkplek!

### Algemene hygiëneregels:

Het is belangrijk om zelf voor goede, persoonlijke hygiëne te zorgen.

- Zorg voor korte geknipte nagels
- Behandel en dek verwondingen af (pleister, verband. Vervang dit regelmatig)
- Draag geen sieraden
- Verzorg je gezichtshaar
- Was je handen regelmatig. Voor en na elk toilet bezoek en ook voor je gaat eten en drinken.

Maak verder altijd gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en werkkleding. De kleding moet schoon en onbeschadigd zijn, en op de juiste manier worden gedragen.

De onderstaande borden kom je vrijwel altijd op je werkplek tegen:



eten en drinken verboden



werkkleding verplicht



handschoenen verplicht