

BESTE PRAKTIJKEN ONDERNEMER KEUKEN

Grondregels

- ✓ De HACCP-regels moeten strikt worden toegepast
- ✓ In geen geval mogen personen die geen personeelslid zijn, zoals leveranciers, in keukens, serviceruimten of magazijnen komen
- ✓ Doe uw best om de fysieke afstand van 1,5 meter te respecteren. Als dit niet mogelijk is voor contacten tussen werknemers, zorg dan voor extra beschermende maatregelen zoals beschermingsmaskers, plexiglas schermen of andere fysieke barrières
- ✓ De keuken moet regelmatig worden geventileerd
- ✓ Iedereen werkt bij voorkeur met eigen gereedschap (messen, vaatdoeken, etc.), dat regelmatig wordt gereinigd en gedesinfecteerd
- ✓ In alle ruimten moeten adequate reinigings- en desinfectiemiddelen beschikbaar zijn
- ✓ Werknemers zijn verplicht hun handen ten minste elk half uur te wassen en te desinfecteren, en bovendien wanneer ze in contact kunnen zijn gekomen met apparatuur die mogelijk is verontreinigd door een collega of klant
- ✓ Het is niet aan te raden om met meer dan één persoon aan hetzelfde gerecht te werken
- ✓ Alle keukenwerkers dragen beschermingsmaskers. Gelaatsschermen kunnen nooit de beschermingsmaskers vervangen
- ✓ Handdoeken, servies, keukenkleding moet regelmatig worden verschoond
- ✓ Voor zelfbediening moeten klanten de zelfbedieningsbalie doorlopen om zichzelf te bedienen en vervolgens zelf de tafel leeg te maken
- ✓ De zelfbedieningsruimte moet zodanig worden ingericht dat ook de regels van de sociale afstand worden gerespecteerd
- ✓ De organisatie van de zelfbedieningsbalie moet zodanig zijn dat ALLE bulkproducten toegankelijk zijn voor de klant
- ✓ Drankautomaten, koffiemachines en andere worden ofwel gedesinfecteerd tussen 2 klanten ofwel enkel behandeld door het personeel zelf
- ✓ Geef zelf aan aan welke tafel de klanten moeten zitten. Indien mogelijk, vraag klanten om slechts één persoon per tafel aan de zelfbedieningsbalie te hebben om overbezetting te vermijden

Meer informatie ?

+32 2 513 78 14
www.horecabruxelles.be