**Werken in een bakkerij**

**Hygiëne en veiligheid voor elke werknemer**

**Van harte welkom in onze bakkerij!**

Een bakkerij is een voedingsbedrijf. Dat betekent dat je rekening moet houden met wettelijke hygiëne- en veiligheidsvoorschriften.

**Belangrijke hygiëneregels:**

* Elke werknemer is verplicht in het bezit van een medisch attest.
* Het dragen van juwelen en uurwerken is verboden.
* Zichtbare piercings zijn verboden of moet je afplakken met een blauwe pleister.
* Verzorgde haartooi is verplicht. Lange haren moet je samenbinden. Een haarnetje is aangeraden.
* Baard en snor zijn verzorgd en regelmatig bijgeknipt (1 cm).
* Dragen van propere beroepskledij is verplicht.
* Wassen van handen bij het begin en hervatten van het werk is verplicht.
* Wassen van handen na toiletbezoek of een rookpauze is verplicht.
* Nagels zijn zuiver, kort en niet gelakt. Gelnagels of kunstnagels zijn niet toegelaten.
* Elke verwonding moet je verzorgen en afdekken met een blauwe pleister.
* Personen met een besmettelijke ziekte, moeten dit melden.
* Eetwaren, kauwgom, drank, geneesmiddelen… zijn verboden in de productieruimte.



**Belangrijke regels tijdens de productie:**

* Na het gebruik van verse eieren moet je schalen verwijderen, handen en contactmateriaal reinigen en ontsmetten.
* Bewaren van basis voedingsstoffen, halffabricaten en afgewerkte producten:
  + Voedingsmiddelen die je uit de originele verpakking haalt, moet je voorzien van datum “eerste gebruik” en lotnummer.
  + Producten met beperkte houdbaarheid moet je voorzien van datum “eerste gebruik” en indien nodig koel bewaren.
  + Bereide halffabricaten moet je voorzien van een productiedatum.
  + Halffabricaten die onderhevig zijn aan warmte moet je gekoeld houden en voorzien van een productiedatum.
  + Gekoelde producten niet langdurig blootstellen aan hoge temperaturen.
  + Resten van deeg verpakt en voorzien van datum in koeling plaatsen.
  + Afgewerkte producten volgens de hygiënevoorschriften bewaren.
* Afgewerkte producten voor langdurige bewaring moeten afgedekt worden en voorzien van een productiedatum.
* Reiniging van de werkplaats:
  + Het reinigen van de werkplaats doe je volgens het reinigingsplan, dat strikt nageleefd moet worden
  + Alle contactmaterialen reinig je met de hiervoor bestemde reinigingsproducten.
  + Het reinigen van vloeren en ander niet-contactmateriaal doe je met de hiervoor bestemde reinigingsmiddelen.
* Afvalbeheer
  + Het afval sorteer je volgens de milieunormen.
  + Afvalbakken worden na elke werkdag leeggemaakt en gereinigd volgens het reinigingsplan
  + Na het behandelen van afval moet je de handen wassen.

**Opleiding en begeleiding rond hygiëne en autocontrole**

IPV organiseert opleidingen en workshops over hygiëne, HACCP en de autocontrolegids voor bakkerijen. Deze opleidingen bestaan zowel in open kalenderaanbod als op maat van uw bakkerij.

Kijk op <http://bakkers.ipv.be> voor meer informatie.

**Contact**

Voor al je vragen in verband met opleidingen voor bakkers kan je contact opnemen met Guido Devillé.

Guido Devillé

Adviseur voor bakkerijsector

Birminghamstraat 225 – 1070 Anderlecht

gsm 0478/278 496

e-mail: [guido.deville@ipv.be](mailto:guido.deville@ipv.be)

