

# Keuken- reglement



Het is belangrijk dat je op de hoogte bent van enkele basisregels in de keuken. De regels i.v.m. persoonlijke hygiëne, handen wassen, afwassen en afval sorteren worden op de volgende pagina's uitvoerig besproken.



## Inhoudsopgave

Persoonlijke hygiëne.....	4
<i>Persoonlijke hygiëne</i> .....	5
<i>Handen wassen</i> .....	6
Collectieve hygiëne en afspraken.....	7
Voedselveiligheid.....	8
.....	9
Afwassen.....	10
Extra taken in de keuken.....	11
Afval sorteren.....	13
Veiligheid: algemeen – eerste hulp bij ongevallen en brandveiligheid.....	15
<i>Algemeen</i> .....	15
<i>Eerste hulp bij ongevallen (E.H.B.O.)</i> .....	15
<i>Brandveiligheid</i> .....	16

# Persoonlijke hygiëne

Steeds je “kookgerief” meebrengen bij een kookopdracht. Wat wordt hier nu mee bedoeld?

			
<p><b>SCHORT</b> Mag gekleurd zijn. Liefst geen tekst of tekeningen op. Beschermen van onder je kin tot op je knie.</p>	<p><b>1 VAATDOEK</b> Om tijdens het afwassen alles proper te maken in de afwasbak. Om tussendoor het werkvlak mee af te vegen.</p>	<p><b>2 KEUKEN-HANDDOEKEN</b> Om de <u>propere vaat</u> droog te maken. Dus <u>niet</u> om tussendoor de tafel af te vegen, dit doe je met een vaatdoek.</p>	<p><b>1 (plastieken) TAS</b> Om al je natte spullen na de les mee naar huis te nemen.</p>
			
<p><b>ELASTIEKJE HAREN</b> Om lange haren samen te binden voor het koken.</p>	<p><b>PLASTIEKEN HANDSCHOENEN</b> Bij nagellak of wondjes aan de handen.</p>		

## Persoonlijke hygiëne

Voor je kan beginnen koken moet je zelf ook hygiënisch in orde zijn.

	<p>LANGE HAREN DOE JE IN EEN STAART</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Haren kammen doe je niet in de keuken, hiervoor ga je even op de gang staan. Bij het kammen van de haren komen er altijd wat haren los, deze willen we zeker niet in een keuken.</li></ul>
	<p>GEEN NAGELLAK</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• In de keuken is geen nagellak toegelaten.</li><li>• Bij het koken kunnen schilfertjes van de nagellak loskomen en in het eten terecht komen.</li><li>• Heb je toch nagellak op -&gt; draag dan plastic handschoenen ( zelf mee te brengen )</li></ul>
	<p>JE DRAAGT PLASTIEKEN HANDSCHOENEN</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Als je nagellak op hebt</li><li>• Als je een wondje hebt aan je handen</li></ul> <p><b>Deze breng je ZELF mee van thuis</b></p>

## Handen wassen

- Handen of materiaal worden niet aan de schort afgeveegd.
- Pas je kleding aan. Je draagt geen sjaal of een dikke trui tijdens een praktijkles.
- Zorg voor stevige, gesloten en beschermende schoenen. Draag **NOOIT** slippers tijdens een praktijkles!



1  
Handen nat maken



2  
Zeep toevoegen



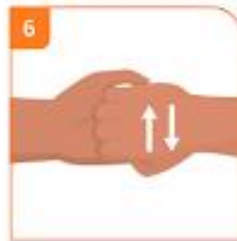
3  
Wrijf zeep over de handpalmen



4  
Wrijf zeep over de gehele handen



5  
Zeep tussen de vingers



6  
Wrijf de rug van je vingers in je andere handpalm



7  
Maak duimen schoon



8  
Was je nagels en vingertoppen



9  
Spoel je handen af



10  
Droog ze met een schone doek



11  
Gebruik de doek om de kraan uit te zetten



12  
Je handen zijn schoon

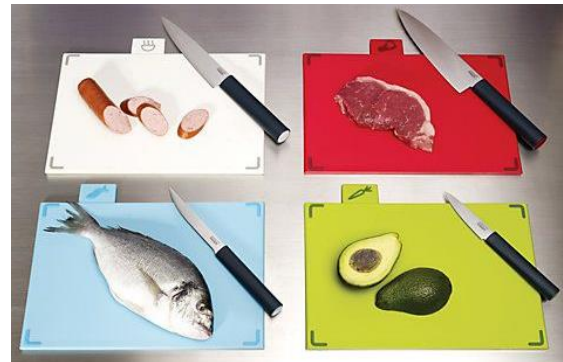
# Collectieve hygiëne en afspraken

- In de keuken horen geen jassen of boekentassen thuis. De boekentassen worden in de aangeduide kast geplaatst. Enkel wat nodig is voor de productie, bevindt zich in de keuken.
- Je hangt of zit niet op het keukenblok.
- De keukens zijn enkel toegankelijk onder begeleiding of na toelating van de leerkracht of de technisch adviseur coördinator.
- Roep niet, vermijd onnodig lawaai.
- Tijdens de les wordt aan iedereen een vaste werkplaats toegewezen. Verlaat je werkplaats alleen wanneer dit noodzakelijk is, ga niet nodeloos rondlopen.
- Scherpe voorwerpen (messen – scharen - ...) houden we tijdens de verplaatsing naar het keukenblok naast jou en naar de grond gericht.
- Vaatdoeken en sponsen worden na elke les uitgewassen. Zoniet vormen ze een voedingsbodem voor micro-organismen.
- Niemand verlaat de keuken zonder toestemming van de leerkracht.
- Enkel in uitzonderlijke gevallen kan er sprake zijn van een toiletbezoek tijdens de les.
- Het is uitdrukkelijk verboden te roken op het school terrein dus ook in de keuken.
- Het gebruik van radio of GSM of smartphone is niet toegelaten in de keuken.
- Tijdens het eten vergeten wij onze tafelmanieren niet.
- Als de leerkracht spreekt tijdens het koken stopt iedereen met werken.
- Ieder is verantwoordelijk voor eigen keukenblok !
- Drink geen alcohol in de keuken (art. 16 van de wet van het arbeidsreglement)
- NIET op tafel of werkvlak zitten.
- Je proeft van alle gerechten en eet jezelf opgeschept bord leeg.

# Voedselveiligheid

- Controleer de versheid van de producten vóór gebruik (houdbaarheidsdatum).
- Flessen en verpakkingen open je nooit boven de kookpot. Zo vermijd je het gevaar dat scherven of ongewenste voorwerpen in de voeding terecht komen.
- De bovenkant van blikjes veeg je voor het openen eerst schoon.
- Eieren breek je apart in een kom vooraleer je ze verwerkt. Eierschalen horen in GFT-vuilbak!

- Je eet geen rauw vlees.
- Reinig steeds het gebruikte materiaal voor je overgaat tot het verwerken van een ander product om kruisbesmetting te voorkomen. Dit geldt ook voor je snijplank.
- Leg nooit rauw vlees naast rauwe groenten. (kruisbesmetting)



- Het proeven van maaltijden gebeurt steeds met schoon eetgerei en nooit met de vingers.
- Frituurvet wordt na elk gebruik gezeefd.
- Vermijd contact met vuil door een goede werkplanning en organisatie.
- Respecteer de instructies van de leerkracht i.v.m. de opslag van voedsel of het brengen van voedsel op de juiste temperatuur.
- Respecteer voor elke machine de bediening- en veiligheidsvoorschriften, gebruik steeds de beschermingsvoorzieningen.
- Blijf met je handen buiten het bereik van draaiende of snijdende voorwerpen. Schakel steeds de machine uit (stekker uit het stopcontact) alvorens ze te reinigen.
- Signaleer onmiddellijk aan de leerkracht elk defect of tekortkoming aan de machine, elektrische leiding, stekker of stopcontact.
- Werk steeds met scherpe messen. (Indien je mes niet scherp genoeg is vraag je aan je leerkracht om deze te slijpen) (slijper aanwezig in reservekast in B006)
- Aan het einde van de les worden alle toestellen uitgeschakeld.
- Zorg voor voldoende verluchting via het afzuigstelsel en/of de ramen.



## Kruisbesmetting

- ❖ Kruisbesmetting is wanneer bacteriën overdragen worden van een besmette bron naar een onbesmette bron
- ❖ Meestal rauw tot gekookt



- ❖ Rauwe en gekookte voedsel moet altijd apart opgeslagen worden
- ❖ Als rauwe en gekookte voedsel in de zelfde koelkast word opgeslagen **moet de rauwe voedsel altijd onder de gekookte zijn**
- ❖ Kleurgecodeerde snijplanken moet gebruikt worden om het risico van kruisbesmetting te verminderen

## Salmonella

- ❖ Incubatie 12 – 36 uur
- ❖ Duur van ziekte 1 – 7 dagen
- ❖ Symptomen: buikpijn, diarree, braken

### Bronnen

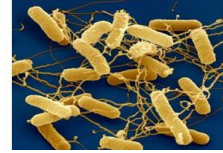
- ❖ Eieren, rauw gevogelte, besmette water, menselijke dragers

### Verwante voeding

- ❖ Rauwe of gare eieren of gevogelte
- ❖ Voedsel dat rauwe of gare elementen bevat zoals v.b. eieren, mayonaise, mousse

### Controles

- ❖ Effectief reinigen
- ❖ Gebruik gepasteuriseerd ei waar mogelijk
- ❖ Vermijd kruisbesmetting
- ❖ Vermijd besmette voedselgeleiders



# Afwassen

1. Verwijder de etensresten en verzamel deze in je afval Emmertje daarna in juiste vuilbak.
2. Maak het afval Emmertje leeg in de juiste vuilbak. Plaats dit afval Emmertje ook onder de gootsteen zodat deze kan afgewassen worden.
3. Sorteert de afwas:
  - Alle afwas onder de gootsteen.
  - Stapel alles zo goed mogelijk zodat je een overzicht hebt -> borden op elkaar,...
4. Zorg voor een propere gootsteen.
5. Doe in de grote afwasbak heet water (zo warm als je kan verdragen) + Dreft.
6. Doe heet spoelwater in de andere afwasbak.
7. Veeg het werkvlak van de propere zone schoon.
8. Was af in de juiste volgorde:

1	glaswerk
2	borden
3	schotels + snijplanken
4	bestek
5	afval Emmertje
6	kookpotten
7	pannen




TIP -> Afwassen van minst vuil naar meest vuil.  
Indien nodig nieuw sopwater gebruiken!

9. Spoel na
10. Laat afdruipen op het afdruipgedeelte
11. Droog af met een propere handdoek
12. Zet de propere afwas op het werkvlak van de propere zone. Je leerkracht kan dan even controle doen.
13. Zet alles terug op de juiste plaats in de kasten.
14. Maak fornuis, aanrecht en gootsteen proper en blink op

# Extra taken in de keuken

Na een kookles zorgen we ervoor dat de keuken piekfijn in orde is voor de volgende groep. Eerst en vooral zorg je voor de orde in je eigen keuken.

Daarnaast zijn er nog enkele taken:

<p>Vorraadbak met bestellingen halen en terug doen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In de keuken achter de Robianozaal (wandelen tussen werkhuis = technische dienst en Robianozaal)</li> <li>• Bij begin van de les: ophalen</li> <li>• Bij einde van de les: alle bakken terug. Is er niemand -&gt; bakken op tafeltje aan de deur zetten.</li> </ul>
<p><b>Nazorg:</b> Keukens leerlingen controleren</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leerlingen die er gekookt hebben maken dit in orde.</li> <li>• Jij doet nu de 2de controle</li> </ul> <p><u>Propere zone:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Bovenste schuif:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kloppers,</li> <li>- 2 spatels,</li> <li>- 1 pottenlikker</li> <li>- 1 vleestang</li> <li>- 2 aardappelmesjes</li> <li>- 1 bakspaan</li> </ul> </li> <li>• <u>Middelste schuif:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 maten van kookpotten met bijhorend deksel</li> </ul> </li> <li>• <u>Onderste schuif:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 bakpan (met steel)</li> <li>- 1 steelpan (sauspan)</li> <li>- 1 lage braadpan</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vuur, werkvlak, schuiven -&gt; proper en droog</li> </ul> <p><u>Vuile zone:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afval Emmertje leeg + uitgewassen</li> <li>• Gootsteen, aanrecht en schabben -&gt; proper en droog</li> <li>• Nog voldoende Dreft en keukenrol?</li> </ul>
<p>Kasten controleren</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles terug op de juiste plaats/in juiste bak</li> <li>• Aantallen controleren</li> <li>• OPGELET: borden van hetzelfde formaat gestapeld</li> <li>• Alles ordelijk in kasten</li> <li>• Alles in orde -&gt; lkr. verwittigen. De kasten kunnen dan op slot</li> </ul>

Vuilbakken leegmaken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In juiste vuilbak buiten sorteren</li> <li>• De kleine containers staan achter gebouw D. Je loopt de gang door van gebouw D en links van de deur vinden jullie de containers. Als deze vol zijn melden jullie dit aan jullie lkr.</li> <li>• GFT-(plastic)vuilzak uitschudden in groene vuilbak en <b>plastic vuilzak in REST vuilbak</b> (ENKEL RECYCLEERBARE VUILZAKKEN mogen IN DE GROENE CONTAINER)</li> <li>• Vuilbakken vuil? -&gt; uitwassen</li> <li>• Propere vuilzakken inhangen</li> </ul>
Keren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Op einde van de les</li> <li>• Lokaal volledig keren</li> <li>• Keerborstel proper maken</li> <li>• Vuil rechtstreeks <b>buiten</b> in de vuilbak</li> <li>• Keerborstel + borstel/blik op de juiste plaats terug leggen</li> </ul>
Wastrog	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proper en droog</li> <li>• Rode vuilbak onder wastrog moet leeggemaakt worden</li> </ul>
Andere taken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reftertafels afwassen en droogmaken</li> <li>• Stoelen op de tafels</li> <li>• Rollen naar beneden</li> <li>• Ramen sluiten</li> <li>• ...</li> </ul>

# Afval sorteren

## Glas sorteren doe je zo!

WIT GLAS

GEKLEURD GLAS



In de glasbol of -container werpen of via recyclagepark



Maak de flessen en borden helemaal leeg.



Laat niets achter bij de glasbol. Sluikstorten is strafbaar!

Respecteer de rust van de buurtbewoners en gooi het glas enkel in de glasbol tijdens de uren die daarvoor voorzien zijn.

## Papier-Karton sorteren doe je zo!

TOEGELATEN



Huis-aan-huisinzameling of via recyclagepark  
In een stevige, gesloten doos of samengebonden met natuur touw



Verwijder de plastic folie rond magazines en reclamedrukwerk!

NIET TOEGELATEN



Opaalglas en kristalglas (opalen fles, wijnglas,...)

Vlak glas (ramen, spiegels,...)

Hittebestendig glas (Ovenschalen,...)

Lampen

Porselein, keramiek, terracotta (borden, tassen, ...)

NIET TOEGELATEN



Zakdoeken, keukenpapier, aluminiumfolie

Behangpapier

Vuil of vettig papier en karton

Foto's

## PMD sorteren doe je zo!

PLASTIC VERPAKKINGEN



Flessen Flacons

NIEUW



Schaaltjes, vlotjes en bakjes



Potjes en tubes



Folies en zakjes

METALEN VERPAKKINGEN



Drink- en conservenblikken



Spuitbussen voor voedingsmiddelen of cosmetica



Bakjes en schaaltes



Deksel, doppen en kroonkurken

DRANKKARTONS



WAT NIET IN DE NIEUWE BLAUWE ZAK MAG

- Verpakkingen bestaande uit een mix van materialen (bv. een laag plastic folie en een laag aluminiumfolie) die niet van elkaar kunnen gescheiden worden, zoals sommige drankzakjes, zakjes fruitmoes of natte dierenvoeding, ...
- Verpakkingen met kindveilige sluiting
- Verpakkingen met minstens een van de volgende pictogrammen
- Verpakkingen van motorolie, pesticiden, siliconenkits
- Verpakkingen met een grotere inhoud dan 8 liter
- Piepschuim
- Andere voorwerpen

OPGELET!



Regels voor een goede recyclage

Flessen of andere verpakkingen goed leegmaken of -scrappen

Duw plastic flessen plat, zet de dop erop.

Verwijder de plastic folie van schaaltes en gooi ze los van elkaar in de zak.



Nog sorteertwijfels? Ga naar [betersorteren.be](http://betersorteren.be)

Fostplus Samen - Goer sorteren - Beter recycleren

V.U. ...J.H. Van Gaver, Fost Plus zow, Olympeidestraat 2, 1401 Evere - September 2020

## GFT wel

Groente-, fruit- en tuinafval



## niet

# RESTAFVAL

Restafval = huisvuil dat **niet** kan herbruikt of gerecycleerd worden

**wel**



**niet**



**IOK** Afvalbeheer - [www.iok.be](http://www.iok.be)

# Veiligheid: algemeen – eerste hulp bij ongevallen en brandveiligheid

## Algemeen

- Respecteer voor elke machine de bediening- en veiligheidsvoorschriften, gebruik steeds de beschermingsvoorzieningen.
- Blijf met je handen buiten het bereik van draaiende of snijdende voorwerpen.
- Schakel steeds de machine uit (stekker uit het stopcontact) als je ermee klaar bent en zeker alvorens ze te reinigen.
- Signaleer onmiddellijk aan de leerkracht elk defect of tekortkoming aan de machine, elektrische leiding, stekker of stopcontact.
- Werk steeds met scherpe messen.
- Aan het einde van de les worden alle toestellen uitgeschakeld.
- Zorg voor voldoende verluchting via het afzuigsysteem en/of de ramen.

## Eerste hulp bij ongevallen (E.H.B.O.)

- Meld ieder ongeval, hoe klein ook, aan de leerkracht. Volg de richtlijnen van de leerkracht op.
- Elke wonde wordt verzorgd. Bacteriën kunnen via wonden gemakkelijk het lichaam binnendringen en zo – soms onmerkbaar - schade aanbrengen.
- Kleine ongelukjes kunnen door jezelf, een medeleerling of de leerkracht verzorgd worden. Er is E.H.B.O.-materiaal in het leslokaal aanwezig. Je herkent de E.H.B.O.-uitrusting aan het pictogram 'E.H.B.O.' dat bestaat uit een wit kruis op groene achtergrond.
- Alle andere ongevallen worden door de E.H.B.O.-verantwoordelijke van de school verzorgd.
- Brandwonden houd je onmiddellijk 15 minuten onder lauw stromend water. Bij spatten in de ogen moet je je ogen opentrekken en spoelen. Daarna raadpleeg je steeds een oogarts! Bevuilde kledij (bv. hete frituurolie gemorst) onmiddellijk uitdoen. Indien nodig onder de douche gaan staan (sporthal 3 of 5 of blok K eerste verdieping). De E.H.B.O.-verantwoordelijke wordt steeds verwittigd.

## Brandveiligheid

- Potten en pannen mogen aan de buitenkant geen sporen van vet vertonen omwille van het brandgevaar.
- Steek geen elektrisch keukengereedschap in het stopcontact van de elektrische vuren.
- Plaats nooit een verwarmingstoestel of ander vuurtje in de nabijheid van brandbare voorwerpen. Plaats nooit niet-vuurbestendig materiaal op een kookplaat of in de oven.
- Op school is er een evacuatie-procedure bij brand-, rook- en ontploffingsgevaar. Iedere leerling krijgt deze richtlijnen bij het leerling reglement.

Lees ze en gedraag je ernaar.

Bij **brand**:

→ **schakel** alle apparaten **uit** en sluit alle gastoevoer **af**.

→ **sluit** vensters en deuren en laat het **licht branden**.

Bij ontploffing:

→ **nooit elektrisch schakelen** (blijf van elektrische toestellen laat aan of laat uit).

→ vensters en deuren openzetten

- Bij brand-, rook- en ontploffingsgevaar blijf je rustig. Paniek verergert de situatie.
- Elke brand, rookvorming of gaslek moet onmiddellijk gemeld worden aan de leerkracht.
- Als leerling onderneem je geen blusactie: je bent hierin niet getraind; de leerkracht wel.
- Water in een keuken gebruiken als blusmiddel is gevaarlijk. Gebruik dus nooit water; je kan de brand er soms mee verergeren.
- Hebben je haren of je kleding vuur gevat, gebruik het **branddeken** om het vuur te doven. Loop zeker niet weg. Brandende personen rollen met de handen voor het aangezicht best over de grond. Gebruik een branddeken om het vuur te doven. Nooit een CO2-blustoestel gebruiken op personen.







## Wat te doen bij brand – rook – ontploffing?


- 1 Blijf kalm.
- 2 **Waarschuw** onmiddellijk het **onthaal**.
- 3 Laat alles liggen.

	<b>brand</b>	<b>ontploffing</b>
4	Schakel alle apparaten uit, sluit de gastoevoer af.	Nooit elektrisch schakelen.
5	Sluit vensters en deuren en laat het licht branden.	Vensters en deuren open zetten.

- 6 Blijf samen en volg de leerkracht.
- 7 Loop niet!

**Volg** het teken .

Indien de weg **versperd** is, volg je .

tot je opnieuw  ziet.

- 8 Ga naar verzamelplaats: **Buitenrand kunstgrassportveld**
- 9 **Keer nooit terug!**
- 10 Stel je op in de volgorde van de klaslijst.
- 11 De leerkracht deelt aan de evacuatieverantwoordelijke mee:
  - ◇ klas,
  - ◇ ontruimd lokaal,
  - ◇ aantal vermiste leerlingen.
- 12 **De leerkracht blijft steeds bij de leerlingen.**