

Inhoudsopgave

Les 1 Hygiëne	13
1.1 Doel van deze les	15
1.2 Wat is hygiëne	16
1.3 Vormen van hygiëne	18
1.4 Persoonlijke hygiëne	20
1.5 Hygiëne van voeding	22
1.6 Zieke gasten	24
1.7 De koude en de warme keuken	26
1.8 Bedrijfshygiëne	28
1.9 Begrippen	30
 Les 2 Persoonlijke hygiëne	 31
2.1 Doel van deze les	33
2.2 Een schone huid	34
2.3 Verzorging van het haar	36
2.4 Handen wassen	42
2.5 Handhygiëne in de keuken	46
2.6 Mondverzorging	52
2.7 Je voeten	54
2.8 Schone bedrijfskleding	56
2.9 Begrippen	60
2.10 Eindopdracht	61

Les 3 Hygiëne van voeding	63
3.1 Doel van deze les	65
3.2 Micro-organismen	66
3.3 Zo groeien micro-organismen	68
3.4 Bacteriën	72
3.5 Schimmel	74
3.6 Virussen	76
3.7 Gisten	78
3.8 Kruisbesmetting	80
3.9 Nabesmetting	84
3.10 Besmetting voorkomen	90
3.11 Voedselbederf	94
3.12 Voedselvergiftiging	96
3.13 Begrippen	98
 Les 4 Bedrijfshygiëne	 101
4.1 Doel van deze les	103
4.2 Handenwasgelegenheid	104
4.3 Schoonmaken met de afwasmachine	106
4.4 Met de hand afwassen	110
4.5 Schoonmaakmiddelen	112
4.6 Schoonmaakmaterialen	114
4.7 Schoonmaken	118
4.8 Desinfecteren	120
4.9 Schoonmaakplan	122
4.10 Schoonmaken van de keuken	126
4.11 Begrippen	138

Les 5 Afval verwijderen	141
5.1 Doel van deze les	143
5.2 Recyclen	144
5.3 Aardappelen, groenten en fruit (AGF)	146
5.4 Papier en karton	148
5.5 Glas	150
5.6 Klein chemisch afval	154
5.7 Frituurvet verversen	156
5.8 Frituurvet verwijderen	160
5.9 Restafval verwijderen	162
5.10 Ongedierte	164
5.11 Voorkomen van ongedierte	166
5.12 Toch ongedierte in de keuken	168
5.13 Begrippen	170