

# Werken in een bakkerij

Hygiëne en veiligheid voor elke werknemer

## Contact

Voor al uw 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)

**IPV**  
Opleidingsadviseur  
van de voedingsindustrie



## Opleiding en begeleiding rond hygiëne en autocontrole

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

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

V.U. Henk Dejonckheere, Birminghamstraat 225, 1070 Anderlecht

**BIC**  
**IPV**  
Opleidingsadviseur  
van de voedingsindustrie

## 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 sorteert 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.

