



Handige factsheet
over hygiëne en
voedselinfecties



Check!

Doe jij dit ook?

In een kerkgebouw gebeuren veel taken in stilte of op de achtergrond. Maar we vinden het wel vanzelfsprekend dat het gebeurt, zoals de schoonmaak van het gebouw. Helaas worden deze taken niet 'door kaboutertjes' uitgevoerd. En omdat het zo vanzelfsprekend is, kun je ook iets vergeten. Daarom deze keer wat praktische tips om de keuken schoon en de vloer stofvrij te houden.

□ Schoonmaak

Bij het schoonmaken worden de meeste zichtplekken niet snel vergeten, maar stof en vuil hoort zich vaak op in de minder opvallende hoekjes. Juist daarom werken schoonmaakbedrijven met uitgebreide checklists. Om deze op te stellen loop je alle zalen van het gebouw na en breng je in kaart welke taken er te doen zijn (ramen zemen, vloer dweilen, kasten schoonhouden (in en op de kast, etcetera)). Daarna bepaal je met welke frequentie iets gedaan moet worden (wekelijks, maandelijks, 1x per jaar). Zo weet je wat er regelmatig te doen is, maar heb je ook meteen een goede lijst voor de grote voorjaars schoonmaak! En als je meteen voor een groene start wilt gaan, kijk dan welke schoonmaakmiddelen door een natuurlijker of duurzamer alternatief te vervangen zijn. En niet onbelangrijk: berg deze middelen goed in een af te sluiten kast op.

□ Weet wat je (wanneer) doet

Je ziet ze nog wel eens in een openbaar toilet hangen. Briefjes waarop staat wanneer het toilet schoongemaakt is. Fijn voor de bezoeker, maar ook handig als je werkt in een omgeving met veel vrijwilligers. Het voorkomt dubbel werk en zorgt er ook voor dat een minder fris klusje niet van de radar verdwijnt. Liever niet in het toilet een lijst ophangen (het schept ook verwachtingen). Hang deze dan op een centrale plek in je gebouw. En neem naast de toiletten ook de keuken of het koffie-uitgiftepunt mee op de lijst.

□ Hygiëne en voedselveiligheid

Een kop koffie wordt in elke kerk wel geschonken, vaak met koek. Maar in sommige kerken wordt er veel meer lekkers (uit)gedeeld. Of er wordt gekookt en samen gegeten. Voor iedereen die met voedsel werkt, is het raadzaam om na te gaan met wat voor (verse) producten dat is, hoe deze bewaard dienen te worden (stickers van geopende producten in de koeling) en op welke temperatuur. Het voedingscentrum heeft hiervoor handige tips. Zie daarvoor de website www.voedingscentrum.nl of deze factsheet (scan de QR-code voor het pdf-document). Professionele keukens of catering in de kerk? Ga dan na of je voldoet aan de HACCP-richtlijnen. Meer informatie via: www.nvwa.nl/onderwerpen/haccp.