

# Project Coole kasten



Najaar 2019 startten we het project '**Coole Kasten**'. Het is een ludiek project om voedselveiligheid (HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) is het moeilijke woord) nog eens onder de aandacht te brengen.

Hoeveel koelkasten zijn er eigenlijk in Dijkehof? Op de personeelsvergadering van oktober 2019 wordt er heftig gegokt: '24' roept een collega! Meer of minder? Het zijn er 14 over het hele huis verspreid.

De moeite dus om hier samen voldoende aandacht aan te besteden en te komen tot afspraken die de dagelijkse veiligheid van voedsel kunnen garanderen. En dit in ieders belang.

Voedselveiligheid vraagt om enkele regels, die iedereen moet respecteren. De kunst is om het afgesproken systeem door elke medewerker te laten toepassen.

En dit het hele jaar rond, dag na dag.

1. Alle voedsel **afdekken** alvorens in de koelkast te zetten
2. Alle voedsel voorzien van een **vervaldatum** (dag dat het voedsel weg moet)
  - De algemene regel = dag +1 voor desserts, taart en beleg
  - Producten als melk, fruitsap, boter, confituur ... vormen een uitzondering op de regel en hiervoor is er een verkorte lijst met houdbaarheid op elke koelkast

Alle producten die uit de centrale keuken komen worden door de kok voorzien van een vervaldatum.
3. Dagelijkse controle van de **temperatuur** van de koelkast en dagelijks verwijderen van vervallen producten.
4. **Nette en ordelijke** koelkasten dragen bij tot overzicht en motiveert elke gebruiker om dit zo te houden.

*Karin en Carine*