



Afrondende werkzaamheden

Invriezen

Als je te veel producten bereidt, kun je ze het beste direct op de dag van bereiding invriezen. Invriezen is een productietechniek. Maar omdat je deze handeling meestal pas aan het eind van de werkdag uitvoert, hebben we deze techniek niet behandeld bij de productietechnieken, maar bij de afrondende werkzaamheden.

Het invriezen moet je doen in een snelle vriezer die het product snel op een houdbaarheidstemperatuur van -20°C brengt. Verpak de producten goed en geef ze een sticker met de naam, de productiedatum en de uiterste gebruiksdatum van het product. Bij het invriezen van producten in een gewone vriezer moet je voldoende ruimte tussen de in te vriezen producten overlaten. Op die manier kan de koude vrieslucht goed circuleren tussen de producten. Zo voorkóm je dat het product er veel te lang over doet om op de gewenste temperatuur van -20°C te komen.

Opbergen van restanten

Na afloop van een werkdag moeten de overgebleven producten worden opgeruimd. Nu is het belangrijk om goed op te letten of producten de volgende dag nog wel doorgegeven kunnen worden of dat de producten weg moeten. Als er bijvoorbeeld gesneden ijsbergsla over is die al een beetje rood begint te verkleuren, is het duidelijk dat deze sla de volgende dag niet meer te gebruiken is. Hetzelfde geldt voor diverse andere gesneden producten zoals paddenstoelen, uien, olijven, tomaten en komkommers. Voor ieder van deze producten moet besloten worden of bewaren zinvol is of niet. Als bewaren zinvol is, dan moet men de producten ook op de juiste manier bewaren, bijvoorbeeld in roestvrijstalen bakjes die afgedekt worden met een deksel of plastic folie. De bakjes moet je voorzien van een sticker met daarop de naam van het product, de datum van productie en zo mogelijk de houdbaarheidsdatum. Het voorzien van een sticker heet labelen.

Productieruimte opruimen en schoonmaken

Net als in de distributieruimte zal men ook in de productieruimte "de zaak netjes moeten achterlaten". Dat houdt dus in dat er moet worden opgeruimd en schoongemaakt. Bij het schoonmaken van de productieruimte werk je in de meeste bedrijven volgens een "schoonmaakplan". Daarin staat precies aangegeven wanneer en hoe bepaalde delen van de productieruimte schoongemaakt en eventueel ontsmet moeten worden. Volg deze aanwijzingen altijd nauwkeurig op en bedenk dat slechte hygiëne grote gevolgen kan hebben voor je bedrijf, en dus ook voor jou.