Persoonlijke hygiëne	Haren	Heb je lang haar? Steek dit voor je je taart gaat bereiden op of zet het vast om te voorkomen dat er haren in de taart terecht komen.
	Nagels	Zorg dat je nagels kort, ongelakt en schoon zijn. En draag geen kunstnagels. Zo voorkom je dat vuil vanonder nagels of nagellak in de taart terecht komt.
	Sieraden	Doe al je sieraden af. Zo voorkom je dat vuil dat zich heeft opgehoopt onder de sieraden (denk aan ringen) in contact komt met de taart. Ook kunnen er dan geen onderdelen van de sieraden in de taart terecht komen.
	Wondjes	Als je een wondje op je handen of onderarmen hebt, moet je deze na het wassen van de handen en onderarmen afdekken met een waterafstotende pleister en latex handschoentjes.
	Handen wassen	Was je handen en onderarmen met lauw water en voldoende zeep (bij voorkeur bacteriedodende vloeibare zeep). Was je handen ongeveer een minuut en spoel ze af met stromend water. Droog je handen met een schone handdoek of papieren wegwerpdoekjes. Laat een handdoek nooit te lang liggen en gebruik bij voorkeur wegwerpdoekjes. Was je handen: - bij aanvang van de bereidingswerkzaamheden - na het werken met rauwe producten (bijvoorbeeld eieren) - na toiletbezoek

		- na hoesten, niezen of neus snuiten - na contact met afval - na pauzeren
Bereidingsplaats	Plaats van bereiding	Als je een taart gaat bereiden, zorg je dat het werkoppervlak schoon is. Maak het tafel- of keukenblad van te voren schoon en zorg dat er geen productresten of resten van reinigingsmiddelen aanwezig zijn op het oppervlak.
Werkmateriaal		Het materiaal dat gebruikt wordt tijdens de bereiding moet schoon zijn en mag niet voor meerdere producten gebruikt worden zonder dat het tussendoor gewassen wordt. Denk hierbij aan kommen, lepels, spatels, taartvormen en maatbekers.
		Gebruik niets 2x voor verschillende producten. Klop dus niet eerst rauwe eieren in een kom en daarna slagroom. Maar pak steeds een schone kom.
Ingrediënten	THT	Gebruik geen ingrediënten waarvan de houdbaarheid verstreken is.
	Opslag	Gebruik geen ingrediënten die op een verkeerde manier zijn opgeslagen (Bijvoorbeeld melk die buiten de koelkast is bewaard).
	Risicovolle producten	Gebruik geen risicovolle producten in taarten die niet worden naverhit. Producten waarin eieren verwerkt zijn of rauwe melk moeten altijd afgebakken worden in de oven. Het gebruik van rauwe eieren, rauwe melk of andere risicovolle producten in de taart is niet toegestaan.

Opslag/vervoer	Opslag	Wanneer de taart klaar is, dient deze in een schone taartvorm of andere verpakking in de koelkast bewaard te worden. Dek de taartvorm af met huishoud- of aluminiumfolie om te voorkomen dat er iets op de taart terecht komt. Maak de taart niet te lang van te voren.
	Vervoer	Vervoer de taart gekoeld. Het is de bedoeling dat de taart niet langer dan nodig buiten te koeling komt. Vooral producten waarin room of slagroom verwerkt is zijn erg gevoelig voor bederf en moeten gekoeld bewaard worden. Zorg ook tijdens het vervoer voor een schone verpakking vervoerd en dat er niets in de taart terecht kan komen.