

Hygiënecode voor de horeca



Hygiëncode voor de horeca

Beantwoorde vragen

1	Worden in uw bedrijf alleen dranken verstrekt?	Nee
2	Maakt u bij de bereiding gebruik van verhitte of bereide grondstoffen?	Ja
3	Maakt u bij de bereiding gebruik van rauwe/verse grondstoffen?	Ja
4	Worden gerechten, of componenten daarvan, teruggekoeld?	Ja
5	Verzorgt uw bedrijf feesten en partijen op locatie?	Ja
6	Bezorgt uw bedrijf aan huis of op locatie?	Ja
7	Maakt u gebruik van koude dan wel warme buffetten?	Ja
8	Wordt er gebruik gemaakt van apparatuur voor gekoelde of verwarmde productpresentaties?	Ja
9	Verkoopt u softijs of schepijs?	Ja
10	Heeft u personeel in dienst?	Ja

Voorwoord

Lekker eten is een kernproduct van de horeca, of het nu om een ijsje gaat of een vijfgangdiner.

Hygiënisch werken, meestal voedselveilig werken genoemd, is daarbij noodzakelijk én vanzelfsprekend. Ook de horeca moet voldoen aan internationale eisen, vastgelegd in een uitgebreid voedselveiligheidssysteem (HACCP).

Om het de horeca gemakkelijker te maken om voedselveilig te werken, is deze Hygiëncode voor de horeca samengesteld. Hierin zijn alleen de processen beschreven die kenmerkend zijn voor de horecabranche. De code is modulair opgebouwd, waardoor iedere onderneming een code op maat kan samenstellen. Minder pagina's, meer maatwerk!

De ingangsdatum van deze vierde versie van de Hygiëncode is 1 december 2007. Vanaf die datum gebruikt de Voedsel en Waren Autoriteit deze versie van de code bij de controles van horecaondernemingen. Wie werkt volgens de modules die van toepassing zijn, voldoet aan de wetgeving.

Via de site van het bedrijfschap Horeca en Catering (www.kenniscentrumhoreca.nl) kunt u:

- de Hygiëncode digitaal samenstellen of op papier bestellen;
- aanvullende informatie printen over voedselveilig werken;
- meer informatie vinden over de werkwijze van de VWA.

Wij hopen dat deze vernieuwde Hygiëncode voor de horeca een goede bijdrage levert aan de voedselveiligheid in de horeca.

Colofon

Dit is een uitgave van het bedrijfschap Horeca en Catering.
© bedrijfschap Horeca en Catering

Overname van informatie uit deze publicatie is toegestaan, mits met bronvermelding. Het bedrijfschap Horeca en Catering stelt zich niet aansprakelijk voor de juistheid van de aangeboden informatie. In geen geval is het bedrijfschap Horeca en Catering aansprakelijk voor enige directe of indirecte schade als gevolg van of in verband met de aangeboden informatie uit deze publicatie.

ISBN 978-90-5531-171-2

Zoetermeer, oktober 2007

Deze publicatie is mede tot stand gekomen dankzij:

- Koninklijk Horeca Nederland, Woerden
- Voedsel- en Warenautoriteit, Den Haag
- Bedrijfschap Horeca en Catering, Zoetermeer (codehouder)
- Kroonenburg Advies B.V.'s-Hertogenbosch
- KBBL, Wijhe
- Kenwerk, Zoetermeer (fotografie)
- C4more/Creative Works, Amsterdam (ontwerp)
- Lansu+Paulis Communicatiepartners, Leiden (coördinatie)
- Elan Strategie & Creatie, Delft (vormgeving en drukwerk)

De Hygiëncode voor de horeca

Inleiding

Welkom bij de basis voor het leveren van veilige eet- en drinkwaren

Waarom deze hygiëncode?

De Hygiëncode voor de horeca is gebaseerd op Europese wetgeving. Deze wetgeving regelt dat alle levensmiddelenbedrijven volgens de HACCP-beginselen moeten werken. Het Bedrijfschap Horeca en Catering heeft de HACCP-beginselen voor u uitgewerkt in deze hygiëncode. Op deze manier hoeft u dit niet zelf te doen. U voldoet aan de wetgeving als u werkt volgens de modules die voor u van toepassing zijn.

Voor wie is deze Hygiëncode bedoeld?

Deze Hygiëncode is bedoeld voor horecabedrijven. Hiermee wordt bedoeld een hotel-, pension-, restaurant-, café-, cafetaria-, lunchroom- of cateringbedrijf dat bedrijfsmatig dranken, spijzen of maaltijden verstrekt voor verbruik ter plaatse of deze bezorgt aan derden. Ook niet-horecabedrijven, zoals bakkers en slaggers, die vergelijkbare processen hebben, mogen gebruik maken van deze Hygiëncode.

De Hygiëncode beschrijft de processen die kenmerkend zijn voor de horecabranche.

Wanneer er bedrijfsactiviteiten worden verricht die niet in deze Hygiëncode beschreven zijn, dan moet u zelf een aanvulling maken op de code door het toepassen van de HACCP-beginselen. Wanneer u een andere goedgekeurde hygiëncode beter bij uw bedrijf vindt passen, dan mag u daarvan gebruik maken indien de activiteiten binnen de reikwijdte van die code vallen.

Hoe kunt u deze code gebruiken?

De Hygiëncode is zowel in gedrukte vorm als digitaal beschikbaar. De Hygiëncode is opgebouwd uit losse onderdelen; de 'modules'. Bij het samenstellen van uw Hygiëncode via de website van het Bedrijfschap, krijgt u na het beantwoorden van de vragen alleen de modules met instructies die voor uw bedrijf van toepassing zijn. Dit betekent dat u precies die informatie krijgt die voor uw bedrijfsvoering van belang is. Als er later zaken veranderen in uw bedrijf, dan moet u de vragen opnieuw doorlopen om te controleren of u nog extra documenten nodig heeft.

Extra informatie op de internetsite

In de code vindt u op diverse plaatsen verwijzingen naar de internetsite ("kijk ook op de site voor"). Op de site van het Bedrijfschap, www.kenniscentrumhoreca.nl, vindt u onder 'hygiëne' onder andere aanvullende informatie over speciale bereidingstechnieken, achtergrondinformatie en voorbeelden van registraties die u kunt gebruiken.

De Hygiëncode voor de horeca

Aantoonbaar voedselveilig werken

De voedselveiligheidsrisico's bij het bereiden van eten en drinken dienen beheerst te zijn. Dit moet aantoonbaar zijn.

Wat betekent 'aantoonbaar voedselveilig werken'?

Aantoonbaar voedselveilig werken betekent dat u in de praktijk kunt laten zien dat u en uw personeel altijd op een verantwoorde en veilige manier met eet- en drinkwaren omgaan. Alle relevante processen en basisvoorwaarden uit de Hygiëncode worden altijd toegepast in de praktijk.

Dit betekent dat u en uw personeel bekend zijn met de Hygiëncode en de relevante informatie uit de Hygiëncode. Er is voldoende kennis en inzicht om hygiënisch te werken en veilig met levensmiddelen om te gaan. Deze kennis wordt toegepast binnen het bedrijf. U controleert of uw personeel werkt volgens de Hygiëncode en u grijpt in op het moment dat dit niet het geval is, of op het moment dat de omstandigheden niet voldoen aan de wettelijke eisen.

Hoe kunt u dit laten zien?

U mag op iedere gewenste manier aantonen dat u de basisvoorwaarden en processen beheerst. De eenvoudigste manier is dit te laten zien in de praktijk.

De Hygiëncode is aanwezig. De taken uit de Hygiëncode zijn verdeeld onder de personeelsleden. Het ophangen van instructies en formulieren draagt bij aan de aantoonbare beheersing van hygiëne en voedselveilige werkwijzen.

U beschikt over de middelen die nodig zijn om de basisvoorwaarden en processen uit te voeren, zoals een thermometer en geschikte apparatuur en materialen. Daarnaast is het van belang dat de technische staat van de apparatuur in orde is en dat de inrichting van het gebouw aan de wettelijke vereisten voldoet.

Uw personeel loopt er verzorgd bij, de werkruimten, vloeren en muren zijn schoon, er is geen ongedierte aanwezig, de afvalbakken zijn schoon en niet vol. Dit is een belangrijke stap bij het aantonen dat u de basisvoorwaarden beheerst.

Producttemperaturen voldoen aan de wettelijke eisen, de bewaarduur van producten wordt niet overschreden en de gangbare procedés voor voedselbereiding zijn onder controle. Hiermee toont u aan dat u de processen onder controle heeft.

Registratie kan dienen als hulpmiddel en ondersteunt de aantoonbaarheid van het voedselveilig werken. Als u wilt controleren of uw personeel de acties die voortvloeien uit de Hygiëncode ook daadwerkelijk heeft uitgevoerd, kan registratie een goede aanvulling zijn. Het vergroot op deze manier de beheersbaarheid, zeker voor grotere bedrijven waar minder direct toezicht is. De registratie kan worden bijgehouden op papier, in een agenda, een logboek, op facturen, creditnota's, enz. Ook kunt u gebruik maken van de voorbeeldformulieren op www.kenniscentrumhoreca.nl.

Bewaren van gegevens

Wanneer u registraties voor een periode van minimaal 2 maanden bewaart, heeft u de beschikking over voldoende informatie in het geval van een incident. Afhankelijk van de grootte van het bedrijf en de processen kan het uitermate zinvol zijn registraties langer te bewaren. Registraties van ongekoelde presentatie van producten die in principe gekoeld moeten worden, dient u minimaal 1 jaar te bewaren.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren
- Schoonmaakplan
- Borging ongekoelde presentatie
- Registratie van verbeteracties

Basisvoorwaarden

Training en instructie

Een goede instructie zorgt ervoor dat alle medewerkers in de dagelijkse praktijk op een juiste manier werken.

Inleiding

Waarom is training en instructie belangrijk?

De medewerkers moeten weten hoe zij hygiënisch met eet- en drinkwaren dienen om te gaan. Het staat u vrij om medewerkers op elke gewenste manier een goede hygiënische werkwijze bij te brengen. Dit kan worden gerealiseerd door de medewerkers:

- de relevante werkinstructies te geven;
- het belang van deze werkinstructies duidelijk te maken;
- de juiste manier te tonen om deze werkinstructies uit te voeren.

Wat kunt u doen

Geef instructie aan de medewerkers

De medewerkers hebben toegang tot de relevante werkinstructies. Ook hebben ze kennis over de manier waarop ze moeten bijdragen aan een aantoonbaar beheerste werkwijze. De medewerkers begrijpen het belang van de werkinstructies en voeren deze correct uit.

Hoe kunt u dit doen

U kunt de instructie zelf verzorgen, overhandigen en/of ophangen, u kunt dit uitbesteden aan een andere medewerker of u laat dit een externe partij verzorgen

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Controleer regelmatig of alle medewerkers de juiste instructie hebben ontvangen. Denk bijvoorbeeld aan nieuwe medewerkers en vaste uitzendkrachten.
- Beoordeel of de medewerkers handelen zoals beschreven is in de werkinstructies.

Aantoonbaarheid

- Toon aan dat de medewerkers instructie hebben ontvangen en dat zij hier naar handelen. Hang de instructies bijvoorbeeld zichtbaar op of laat ze tekenen voor ontvangst.

Verbeteren

- Stel de taken van iedere werknemer vast. Zorg dat alle taken ten aanzien van hygiënisch werken verdeeld zijn.
- Spreek medewerkers aan op hun werkwijze en wat hieraan verbeterd moet worden op het gebied van hygiënisch werken.
- Als blijkt dat de medewerkers geen of onjuiste instructies hebben ontvangen, dan moeten de betreffende medewerkers hierop worden aangesproken of moeten zij alsnog de juiste instructie ontvangen.

Persoonlijke Hygiëne

Een goede persoonlijke hygiëne voorkomt dat vuil en bacteriën in de eet- en drinkwaren terechtkomen.

Inleiding

Waarom is persoonlijke hygiëne belangrijk?

Persoonlijke hygiëne is een belangrijke voorwaarde voor veilige eet- en drinkwaren. Een goede persoonlijke hygiëne van alle medewerkers is daarom belangrijk.

Persoonlijke hygiëne

Hoe kunt u dit doen

Zorg voor schone handen

Met schone handen wordt voorkomen dat ziekmakende bacteriën zich verspreiden op het eten en drinken.

Was uw handen met handzeep:

- voordat u begint met bereiden en serveren
- na toiletbezoek
- na het einde van de pauze
- na het werken met rauwe ingrediënten
- voor dat u bereide gerechten gaat samenstellen, garneren of verwerken

Droog uw handen met:

- eenmalig te gebruiken handdoeken, of
- handdroog papier (bijvoorbeeld papierroldispenser)

Advies: het gebruik van handdesinfectie is alleen effectief wanneer gebruikt ná het wassen en drogen van de handen.

Voorkom besmetting door sieraden

Horloges en sieraden kunnen vuil en bacteriën aantrekken en verspreiden. Steentjes en schakeltjes van sieraden kunnen in het eten en drinken terechtkomen.

- Draag tijdens bereiding van gerechten geen handsieraden
- Draag alleen een horloge wanneer dit nodig is voor het tijdig serveren van gerechten (zoals bij partycatering)

Advies: draag bij voorkeur helemaal geen sieraden.

Advies: het dragen van een gladde, schone trouwring kan worden toegestaan.

Bind haren op bij bereiding

Haren kunnen het eten en drinken besmetten. Daarnaast worden haren in gerechten als zeer onsmakelijk ervaren door de gasten.

- Haren opbinden

Advies: draag een petje of haarnetje.

Advies: zorg dat de haren volledig afgedekt zijn.

Draag schone werkkleding

Schone kleding voorkomt dat vuil en bacteriën in de keuken komen.

- Vervang vuile kleding tijdig.

Goede persoonlijke verzorging

Medewerkers die zichzelf niet goed verzorgen,

- Ga schoon gewassen en zonder merkbare lichaamsgeur aan het werk

kunnen vuil en schadelijke bacteriën overdragen op het eten en drinken.

Advies: kortgeknipte nagels (niet zichtbaar vanuit de handpalm) zijn gemakkelijk te reinigen en voorkomt de ophoping van vuil.

Verzorg wondjes goed

Wondjes zijn een broedplaats voor bacteriën. Het verzorgen en verbinden van een wondje voorkomt besmetting van eten en drinken.

- Dek wondjes af met waterafstotend verband of waterafstotende pleisters
- Draag eventueel een latex handschoen over de verbonden wond

Proef gerechten hygiënisch

Door het op een foute manier proeven van gerechten kan eten en drinken besmet raken met bacteriën uit de mond.

- Gebruik een lepel of vork eenmalig
- Proef met twee lepels (een lepel om het eten over te brengen op de proeflepel)

Gebruik schone koksdoeken

Koksdoeken die vuil of nat zijn, kunnen vuil en bacteriën overbrengen op schone materialen, eten en drinken.

- Vervang vuile of natte koksdoeken direct
- Gebruik waar mogelijk eenmalig te gebruiken papier (zoals papierroldispenser)

Berg privékleiding en persoonlijke bezittingen op een geschikte plaats op

Privékleiding en persoonlijke bezittingen kunnen vuil en bacteriën in de keuken brengen.

- Sla kleding en bezittingen op in de daartoe bestemde ruimte of kast

Meld ziekten en infecties

Medewerkers die lijden aan een ziekte of drager zijn van een infectie, kunnen schadelijke bacteriën overdragen op eet- en drinkwaren.

- Meld ziekten en infecties bij uw werkgever of leidinggevende;
- Laat medewerkers met ziekten en (besmettelijke) infecties niet toe tot de ruimten voor bereiding en opslag van eten en drinken

Ziekten en infecties die gemeld moeten worden:

- diarree, ontstekingen, open wonden en huidziekten aan hoofd, hals, armen en handen
- besmettelijke infectieziekten, zoals salmonellose, tyfus, paratyfus, dysenterie en cholera

Advies: indien mogelijk kunnen de medewerkers aangepaste werkzaamheden uitvoeren.

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Controleer dagelijks of de medewerkers zich houden aan de voorschriften.
- Laat medewerkers met ziekten en (besmettelijke) infecties NIET toe tot de ruimten voor bereiding en opslag van eten en drinken. Indien mogelijk kunnen de medewerkers aangepaste werkzaamheden uitvoeren.

Aantoonbaarheid

- In de dagelijkse praktijk moet zichtbaar zijn dat de hygiënevoorschriften opgevolgd worden.

- Personeel loopt er netjes en verzorgd bij.
- Er worden schone koksdoeken gebruikt.
- Er zijn geen persoonlijke bezittingen en kleding aanwezig in de keuken.

Verbeteren

- Spreek medewerkers aan op hun hygiënegedrag en geef aan wat verbeterd moet worden (bijvoorbeeld vaker schone kleding dragen, haren opbinden, vaker handen wassen, enz).
- Als blijkt dat de persoonlijke hygiëne in het algemeen tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.

Basisvoorwaarden

Schoonmaak

Een goede schoonmaak is belangrijk voor het verwijderen van vuil en ziekmakende bacteriën.

Inleiding

Waarom is schoonmaken belangrijk?

Ziekmakende bacteriën en ongedierte kunnen zich nestelen in vuile ruimten, op vuile apparatuur en vuile materialen. Om de veiligheid van de eet- en drinkwaren te waarborgen moet er in een schone omgeving en met schone materialen en apparatuur gewerkt worden. Bacteriën en ongedierte kunnen zich dan niet nestelen en vermeerderen.

Schoonmaak

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Alle bedrijfsruimten, (keuken)materialen, apparaten, sanitaire voorzieningen en toiletten moeten schoon zijn.

- Maak alle ruimten, inclusief sanitaire voorzieningen en toiletten, na gebruik schoon
- Maak apparatuur en materialen die met levensmiddelen in contact kunnen komen na gebruik schoon
- Zorg dat apparatuur, materialen, oppervlakken en andere keukenmaterialen na het schoon-maken zichtbaar schoon zijn
- Reinig vloeren, deuren en wanden van de bedrijfsruimte zo vaak dat ze niet onnodig vervuilen
- Zorg dat schone en vuile werkoppervlakken niet met elkaar in aanraking komen
- Sla schone materialen, die niet regelmatig gebruikt worden, op een plek op waar deze niet vuil worden
- Ruim gereinigde apparatuur, materialen en keukenmaterialen op

Advies: het opstellen van een schoonmaakplan kan een goed hulpmiddel zijn.

Afwassen

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Alle serviesgoed, bakken, materialen en andere vaat moeten na gebruik schoon worden gemaakt.

- Maak alle serviesgoed en glaswerk na gebruik schoon
- Maak alle materialen en andere vaat die met levensmiddelen in contact kunnen komen na gebruik schoon
- Zorg dat schone en vuile vaat niet met elkaar in aanraking komt
- Zorg dat alle vaat na het afwassen zichtbaar schoon is
- Ruim schoon serviesgoed, glaswerk, materialen en andere vaat droog op

Handmatig afwassen

Handmatig afwassen kan nodig zijn bij materialen

Tips voor handmatig afwassen:

- Maak sop of afwaswater zo heet mogelijk

die niet in de vaatwasser passen of die een speciale reiniging vereisen.

- Ververs het sop of afwaswater regelmatig
- Gebruik schone theedoeken voor het afdrogen
- Gebruik waar mogelijk eenmalig te gebruiken papier (zoals papierroldispenser)
- Gebruik eventueel handschoenen

Machinaal afwassen

Er zijn diverse soorten vaatwasmachines (voorladers, bovenladers, doorlooptunnels). Volg altijd de bedieningsinstructie van de fabrikant op.

Tips voor de machinale vaatwas:

- Ververs het water in de vaatwasser regelmatig (als dit niet automatisch gebeurt)
- Controleer regelmatig of de sproeiarm en zeven of filters niet verstopt zijn
- Controleer regelmatig of het zeepreservoir niet leeg is
- Een naspoel- of nadroogtemperatuur van 80 °C of warmer kan een belangrijke bijdrage leveren aan het verwijderen van ziekmakende bacteriën

Reinigings- en desinfectiemiddelen

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Reinigings- en desinfectiemiddelen moeten zo worden bewaard en gebruikt dat ze geen risico's kunnen opleveren voor eet- en drinkwaren of medewerkers.

- Het gebruik van een desinfectiemiddel kan een belangrijke bijdrage leveren aan het verwijderen van ziekmakende bacteriën
- Gebruik schoonmaakmiddelen volgens de instructies op het etiket
- Reinigings- en desinfectiemiddelen mogen niet worden opgeslagen in ruimten waar eet- en drinkwaren worden opgeslagen en bereid
- Uitzondering hierop is de minimale hoeveelheid reinigings- en desinfectiemiddelen die nodig is om de bedrijfsvoering goed te laten verlopen (werkvoorraad)

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat er gewerkt wordt in schone ruimten, met schone apparatuur en keukenmaterialen.
- Zorg dat schoongemaakt wordt volgens een vast regime, bij voorkeur met een schoonmaakplan of met een afvinklijst voor periodieke reiniging.
- Controleer regelmatig op het afdoende schoonhouden van ruimten, materialen en apparatuur.
- Attendeer uw medewerkers erop, door middel van het overhandigen van een instructie, dat ze goed schoonmaken en alleen werken met schone materialen, apparatuur en keukenmaterialen.
- Neem maatregelen voor het verbeteren van de schoonmaak, als blijkt dat dit nodig is.

Aantoonbaarheid

- Bedrijfsruimten zijn schoon. Met materialen, apparatuur en keukenmaterialen wordt hygiënisch omgegaan. Deze zijn altijd schoon in de gebruiksvorraad aanwezig.

Verbeteren

- Als blijkt dat de uitvoering van de schoonmaak in het algemeen tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Laat medewerkers opnieuw schoonmaken als zaken niet schoon zijn.

Kijk ook op de site voor:

- Schoonmaakplan

Basisvoorwaarden

Temperatuurbeheersing

Ziekmakende bacteriën kunnen worden gedood door verhitten en opwarmen. Bacteriegroei kan worden vertraagd door eten koel op te slaan of warm te bewaren.

Inleiding

Waarom is temperatuurbeheersing belangrijk?

Temperatuurbeheersing is belangrijk omdat schadelijke bacteriën aanwezig kunnen zijn in grondstoffen en onverhitte etenswaren. Schadelijke bacteriën kunnen zich snel vermeerderen bij kamertemperatuur. Vermeedering kan worden beheerst door koelen, verhitten of opwarmen.

Temperatuurbeheersing

Waarom

Diepgevroren opslaan

Diepgevroren opslaan van ingrediënten, producten en etenswaren voorkomt dat bacteriën kunnen groeien.

Gekoeld opslaan

Door ingrediënten, producten en eetwaren gekoeld op te slaan vertraagt de groei van bacteriën in de meeste etenswaren sterk.

Verhitten

Verhitten van eetwaren zorgt ervoor dat schadelijke bacteriën worden gedood. Bacteriesporen worden niet gedood. Bij te langzaam terugkoelen van verhitte producten kunnen deze bacteriesporen ontkiemen en het product onveilig maken voor consumptie.

(Terug)koelen

Verhitte eetwaren moeten zo snel mogelijk worden gekoeld (als ze niet direct gepresenteerd of geserveerd worden). Dit voorkomt dat beschadigde bacteriën zich kunnen herstellen en dat sporen kunnen ontkiemen tot schadelijke bacteriën.

Opwarmen (regenereren)

Gerechten die warm geserveerd worden nadat ze tijdens de bereiding verhit, teruggekoeld en gekoeld bewaard zijn geweest, moeten tot een juiste temperatuur worden opgewarmd om te voorkomen dat schadelijke bacteriën kunnen groeien.

Warm houden

Als eten op de juiste temperatuur wordt warm gehouden kunnen bacteriën zich niet vermeerderen.

Proces

Basisvoorwaarde/temperatuur

Ontvangst goederen

- 7 °C of kouder: gekoelde ingrediënten, producten en dranken
- 4 °C of kouder: pluimvee (kip, kalkoen)
- -15 °C of kouder: diepgevroren ingrediënten, producten en

consumptie-ijs

- Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.

Opslaan

- 7 °C of kouder: gekoelde ingrediënten, producten, dranken en bereide gerechten
- 4 °C of kouder: pluimvee (kip, kalkoen)
- -18 °C of kouder: diepgevroren ingrediënten, producten en consumptie-ijs
- Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.

(Voor)bereiden

- Bewaar verse grondstoffen, verse/rauwe gerechten en koude gerechten die niet als directe werkvoorraad aanwezig zijn bij 7 °C of kouder
- Bewaar de werkvoorraad grondstoffen en producten niet langer dan 30 minuten buiten de gekoelde opslag
- Bewaar diepgevroren grondstoffen en gerechten bij -18 °C of kouder
- Verhit producten als kip, kalkoen, gehaktproducten, lasagne en nasi tot 75 °C of warmer *
- Koel verhitte producten binnen 5 uur terug tot 7 °C of kouder (KRITISCH PROCES!)
- Opwarmen van gerechten moet binnen 1 uur tot 60 °C of warmer
- Opwarmen van gerechten gedurende langer dan 1 uur moet tot 75 °C of warmer. Verhit zo snel mogelijk en zonder onderbreking

* Met uitzondering van roségerechten, zoals biefstuk en zalm. Van gerechten die zijn samengesteld uit verhitte en koude componenten, zoals een broodje hamburger en een lauwwarme kipsalade, moet de verhitte component voor het samenstellen altijd tot 75 °C of warmer zijn verhit. Het samengestelde gerecht kan na samenstellen een lagere temperatuur hebben.

Presenteren en serveren

- Opwarmen van gerechten moet binnen 1 uur tot 60 °C of warmer (KRITISCH PROCES!)
- Opwarmen van gerechten gedurende langer dan 1 uur moet tot 75 °C of warmer (KRITISCH PROCES!). Doe dit zo snel mogelijk en zonder onderbreking
- Bewaar warme gerechten en producten bij 60 °C of warmer (warm houden op buffet, tijdens bezorging of bewaring in keuken)
- Bewaar gekoelde gerechten en producten bij een producttemperatuur van 7 °C of kouder (tijdens presenteren en serveren en tijdens bezorging)

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Om zeker te zijn dat de temperatuur wordt beheerst, is het nodig om deze te controleren. De meest betrouwbare methode is het meten van de producttemperatuur met een thermometer.
- Controleer de temperatuur op een andere manier wanneer het gebruik van een thermometer onnodig of onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is. Bijvoorbeeld de visuele beoordeling van de gaarheid van gerechten bij het bereiden volgens gangbare procédés voor voedselbereiding en het meten van de temperatuur in een potje olie of alcohol dat al tenminste één nacht in de koeling aanwezig is, zijn geschikte praktische controles.

Aantoonbaarheid

- De producttemperaturen voldoen aan de eisen
- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd
- Voor de registratie kunt u gebruik maken van de registratieformulieren op de internetsite

Verbeteren

- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet, moet een verbeteractie worden ondernomen.
- Wanneer de temperatuur van een koeling of vriezer afwijkt van de eis, moet de temperatuur van de producten worden gecontroleerd. Deze moeten binnen de gestelde eisen vallen.
- Vermeld welke verbeteractie genomen is, wanneer de producttemperatuur niet aan de eis voldoet.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: verwarmingselement ontkalken, product langer doorverhitten, product weggooien, temperatuur frituur hoger zetten, koeltechnisch bureau inschakelen.

Kijk ook op de site voor:

- Temperatuur
- Kalibreren thermometer
- Registratieformulieren

Basisvoorwaarden

Kruisbesmetting

Contact tussen bewerkte en onbewerkte eet- en drinkwaren kan besmetting veroorzaken door ziekmakende bacteriën. Dit heet kruisbesmetting.

Inleiding

Waarom is het voorkomen van kruisbesmetting belangrijk?

Kruisbesmetting kan plaatsvinden doordat bereide eet- en drinkwaren met rauwe of onbewerkte producten in aanraking komen. Ook contact met vuile materialen, afval en ongedierte kan voor kruisbesmetting zorgen. Het eten en drinken kan daarnaast ook besmet raken door toedoen van de medewerkers. Door hygiënisch te werken tijdens het opslaan, bereiden en serveren/presenteren van eet- en drinkwaren wordt dit voorkomen.

Ontvangst en opslag droog

Hoe kunt u dit doen

Verpakking

Door producten zorgvuldig te behandelen blijft de verpakking intact en kan een product niet besmet raken.

- Controleer of bij levering alle verpakkingen heel zijn (zie proces 'Ontvangst goederen')

Gescheiden opslag

Door producten gescheiden op te slaan wordt voorkomen dat ze elkaar besmetten.

- Sla rauwe en onbewerkte producten niet op bij bereide en bewerkte producten

Gekoelde opslag

Hoe kunt u dit doen

Producten afdekken

Door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan wordt voorkomen dat kruisbesmetting plaatsvindt.

- Sluit hersluitbare verpakkingen goed af
 - Dek schalen, bakjes en pannen af met een deksel of folie
 - Dek alle overige producten af met folie
- Advies: gegaarde producten die beschadigd kunnen raken, kunnen onder een afdakje of stolp worden geplaatst.

Producten scheiden

Door rauwe en onbewerkte producten onderin de koelkast te plaatsen en bereide en bewerkte producten bovenin de koelkast wordt voorkomen dat deze besmet raken, bijvoorbeeld door dripvorming (dooivocht).

- Sla rauwe en onbewerkte producten apart op van bereide en bewerkte producten
- Sla rauwe en onbewerkte producten onderin de koeling op
- Sla bereide en bewerkte producten bovenin de koeling op
- In een koelcel kunnen ook aparte stellingen worden gebruikt

Diepvriesopslag

Hoe kunt u dit doen

Producten afdekken

Kruisbesmetting wordt voorkomen door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan.

- Sluit hersluitbare verpakkingen goed af
- Dek alle overige producten af met folie

(Voor)bereiden

Hoe kunt u dit doen

Producten afdekken

Door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan wordt kruisbesmetting voorkomen.

- Zorg ervoor dat producten afgesloten of afgedekt zijn, wanneer het niet de directe werkvoorraad betreft

Scheiding in ruimte

Door de keuken zo in te delen dat rauwe/verse producten bij koude bereiding en warme bereiding gescheiden blijven, is de kans op besmetting het kleinst.

- Gebruik aparte werktafels
- Gebruik aparte snijplanken voor rauwe en bewerkte producten
- Houd materialen en messen voor diverse bereiding gescheiden

Scheiding in tijd

Wanneer er te weinig plaats is voor aparte werkplekken, kan kruisbesmetting worden voorkomen door werkzaamheden na elkaar te plannen.

- Verwerk rauwe/onbewerkte producten op een ander tijdstip dan bereide/verwerkte producten
- Maak tussen de werkzaamheden door de werktafel of snijplank en de materialen en messen goed schoon

Schone materialen

Het gebruik van schone materialen is een voorwaarde voor het hygiënisch verwerken van eet- en drinkwaren.

- Sla bereide en bewerkte producten op schone schalen en borden op
- Gebruik geen vuile messen en vorken

Hygiënisch werken

De werkwijze van de medewerkers is alles bepalend bij het vermijden van kruisbesmetting.

- Voorkom dat bereide en bewerkte producten op werktafels of snijplanken terechtkomen die gebruikt zijn voor rauwe/onbewerkte producten

Voorraad aanvullen

Versbereide producten zijn vaak hygiënischer dan producten die al een tijd in de voorraad aanwezig zijn. Wanneer deze bij oude voorraad worden gevoegd, kan dit de houdbaarheid verkorten als gevolg van kruisbesmetting.

- Meng nooit oude producten uit de voorraad met versbereide producten

Hygiënisch wassen

Sommige ingrediënten of levensmiddelen moeten worden gewassen voor gebruik. Bij een foute werkwijze kan kruisbesmetting plaatsvinden van en naar de omgeving.

- Was ingrediënten en producten alleen in een schone wasbak
- Was ingrediënten en producten nooit in een wasbak die als handenwasgelegenheid dient
- Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet deze voor het wassen van levensmiddelen altijd worden gereinigd en gedesinfecteerd

Presenteren en serveren

Hoe kunt u dit doen

Buffet afschermen

Scherm het buffet zoveel mogelijk af. Zo wordt voorkomen dat het eten en drinken besmet raakt door invallend vuil of ziekmakende bacteriën.

- Gebruik waar mogelijk ademschotten
- Gebruik deksels en afdekplaten op het buffet
- Gebruik serveertangen voor het opscheppen

Buffet aanvullen

Door 'oude' en 'verse' delen van het buffet te mengen kan kruisbesmetting optreden.

- Vul nooit koude gerechten in het buffet aan met warme gerechten. Het buffet koelt dit niet terug
- Meng nooit nieuwe gerechten met gerechten die al een tijd in het buffet staan

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat alleen gewerkt wordt met schone apparatuur, materialen.
- Zorg dat alleen gewerkt wordt in schone, opgeruimde bedrijfsruimten.
- Zorg dat alle medewerkers een voldoende hygiënische werkwijze betrachten.

Aantoonbaarheid

- Er komt geen kruisbesmetting voor in praktijk. De bedrijfsruimten, apparatuur en keukenmaterialen worden op een hygiënische wijze gebruikt.

Verbeteren

- Als blijkt dat de toegepaste werkwijzen een verhoogd risico op kruisbesmetting veroorzaken, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zo nodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Als objecten niet schoon zijn, moeten deze worden schoongemaakt.
- Als producten besmet zijn, moeten deze worden verwijderd en weggegooid.

Kijk ook op de site voor:

- Schoonmaakplan
- Kruisbesmetting pannenkoeken en poffertjes

Ongediertebestrijding

Ongedierte verspreidt ziekmakende bacteriën en infectieziekten. Een goede bestrijding is hiervoor noodzakelijk.

Inleiding

Waarom is het bestrijden van ongedierte belangrijk?

Ongedierte, maar ook huisdieren, vormt een risico voor de veiligheid van eet- en drinkwaren. Ongedierte draagt vaak ziekmakende bacteriën of infectieziekten met zich mee. Huisdieren kunnen eet- en drinkwaren besmetten met haren en parasieten.

Bestrijden van ongedierte

Hoe kunt u dit doen

Weren van ongedierte

Het tegengaan van ongedierte in de bedrijfs-ruimten voorkomt dat bestrijdingsmaatregelen nodig zijn.

- Werk hygiënisch
- Verzamel en verwijder afval tijdig
- Maak ruimten, apparatuur en materialen goed schoon
- Houd ramen en deuren gesloten tijdens bereidingswerkzaamheden of voorzie de ramen van horren die verwijderd en schoongemaakt kunnen worden

Huisdieren

Huisdieren mogen niet aanwezig zijn in ruimten waar eet- en drinkwaren worden bereid en opgeslagen.

- Laat huisdieren uit de buurt blijven van ruimten waar eet- en drinkwaren worden bereid en opgeslagen
- Blindengeleidehonden en hulphonden mogen worden toegelaten tot de horecagelegenheid

Ongedierte

Schadelijk ongedierte moet op een professionele wijze worden bestreden.

Knagend ongedierte (muizen):

- Plaats een muizenval bij signalering van een enkele muis (incident)

Vliegende insecten (vliegen, wespen):

- Plaats een vliegenlamp (met of zonder plakplaat) bij incidentele of seizoensgebonden signalering van vliegend ongedierte

Kruipende insecten (kakerlakken):

- Plaats een lokdoosje bij signalering van enkele kakerlakken (of andere kruipende insecten)

Ongedierteplaag:

- Laat een professioneel bedrijf (of de gemeente) bestrijding uitvoeren, wanneer sprake is van een plaag (veel overlast)
- Beëindig de bestrijding niet voordat alle overlast verdwenen is
- Gebruik zelf geen bestrijdingsmiddelen (is wettelijk verboden)

Advies: gebruik elektrische vliegenlampen niet in de directe

nabijheid van verwerkingsplaatsen van onafgedekte eet- en drinkwaren.

Advies: gebruik bij voorkeur vliegenlampen met een aantrekkende werking en plakplaten(in plaats van elektrocuterende lampen) .

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat alle medewerkers hygiënisch werken en goed schoonmaken.
- Zorg ervoor dat alle medewerkers alert zijn op de aanwezigheid van ongedierte of sporen van ongedierte (zoals uitwerpselen).
- Bestrijd ongedierte wanneer dit nodig is. Doe dit zelf bij lichte overlast, of schakel een professionele bestrijder of de gemeente in bij een plaag.

Aantoonbaarheid

- Er is in de bedrijfsruimten geen overlast van knagend, kruipend en vliegend ongedierte.
- Er is geen overlast door sporen van knagend, kruipend en vliegend ongedierte.
- U kunt bij een plaag aantonen dat u adequate bestrijding toepast en/of dat u een professionele bestrijder of de gemeente heeft ingeschakeld.

Verbeteren

- Als blijkt dat er onhygiënisch wordt gewerkt, dat ongedierte niet wordt gesignaleerd en/of niet goed wordt bestreden, moeten de medewerkers (of externe bestrijder) daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen
- Als er toch sprake is van overlast door ongedierte, neem dan altijd actie. Plaats bijvoorbeeld zelf een lokdoosje of val. Schakel een bestrijder of de gemeente in wanneer dit niet helpt.

Kijk ook op de site voor:

- Bestrijding ongedierte

Basisvoorwaarden

Levensmiddelenafval

Er moeten goede voorzieningen aanwezig zijn voor het verzamelen en opslaan van afval en voedselresten. Verontreiniging van eet- en drinkwaren door afval dient te worden voorkomen.

Inleiding

Waarom is het beheersen van de levensmiddelenafvalstroom belangrijk?

Afval is een broedplaats voor ongedierte en ziekmakende bacteriën. Het eten en drinken kan hiermee besmet raken.

Wanneer afval niet tijdig wordt verwijderd uit de bereidingsruimten, kan het afval zelf voor vervuiling van de eet- en drinkwaren zorgen.

Levensmiddelenafval

Hoe kunt u dit doen

Afval verzamelen

- Verzamel afval in hiervoor geschikte containers, zoals bijvoorbeeld afvalbakken
- Afvalvoorzieningen verkeren in goede staat van onderhoud, zijn schoon en in principe afsluitbaar
- Wanneer afvalvoorzieningen niet afsluitbaar zijn, moet u kunnen aantonen dat eet- en drinkwaren hierdoor niet besmet raken

Afval verwijderen

- Verwijder afval aan het einde van de werkdag
- Verwijder het afval vaker, als dit nodig is (bij iedere volle afvalzak)

Afvalopslag

- Sla afval op in hiervoor bestemde containers
- Sla afval op buiten het bedrijfsgebouw
- Wanneer dit niet mogelijk is, moet afval in een aparte, afsluitbare ruimte worden opgeslagen
- Zorg dat ongedierte en dieren niet bij het opgeslagen afval kunnen komen
- Voorkom dat afval een bron van besmetting is voor eet- en drinkwaren

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat afval op een goede manier wordt verzameld, verwijderd en opgeslagen.
- Laat het opgeslagen afval regelmatig ophalen.

Aantoonbaarheid

- Afval wordt op een correcte manier verzameld, opgeslagen en verwijderd. De hygiëne in de bedrijfsruimten wordt niet verstoord door het verzamelde afval. De afvalopslag is ordelijk en netjes. Er is geen ongedierte aanwezig bij of in het

verzamelde en opgeslagen afval.

Verbeteren

- Als blijkt dat het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval op een onhygiënische manier plaatsvindt, moeten de medewerkers (of afvalinzamelaar) daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.

Basisvoorwaarden

Inrichting van bedrijfsruimten

Het ontwerpen en inrichten van bedrijfsruimten is van belang voor het hygiënisch bereiden en opslaan van eet- en drinkwaren.

Inleiding

Waarom is de inrichting van bedrijfsruimten belangrijk?

In bedrijfsruimten moet hygiënisch kunnen worden omgegaan met eet- en drinkwaren. Bij het inrichten moet gebruik worden gemaakt van materialen die goed kunnen worden schoongemaakt en die gemakkelijk zijn te onderhouden.

Algemene inrichtingseisen

Hoe kunt u dit doen

Bedrijfsruimte algemeen

- Zorg ervoor dat bedrijfsruimten schoon zijn en in goede staat van onderhoud verkeren

Inrichting van de bedrijfsruimte

Richt de bedrijfsruimte zodanig in dat deze:

- goed kan worden schoongemaakt
- goed kan worden onderhouden
- voldoende werkruimte biedt voor het hygiënisch werken met eten en drinken
- geen condens en schimmelvorming vertoont
- voldoende plaats biedt voor het opslaan van eet- en drinkwaren; na aankoop, tijdens bereiding en tijdens serveren en presenteren

Sanitaire voorzieningen

Handen wassen:

- Zorg voor de aanwezigheid van voldoende handenwasgelegenheden
- Zorg voor voldoende warm en/of koud stromend water
- Zorg voor handzeep en eenmalig te gebruiken handdoeken of papier (papierroldispenser)

Toiletruimte:

- Zorg voor voldoende toiletten, die van spoeling voorzien zijn en die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem, zoals een riool of septic tank
- Zorg ervoor dat toiletten niet rechtstreeks uitkomen op ruimten waar eet- en drinkwaren aanwezig zijn
- Zorg voor voldoende ventilatie (natuurlijk of mechanisch)

Kleedruimten:

- Zorg voor een plek waar het personeel zich kan omkleden

Afvoervoorzieningen:

- Zorg er voor dat wasbak, vloerputje en vaatwasser goed afvoeren en niet geuren (stankafsluiter)

Ventilatie

- Zorg voor voldoende ventilatie van bedrijfsruimten, door mechanische of natuurlijke ventilatie (zoals ventilatieroosters en afzuig-installaties)
- Voorkom dat, door mechanische ventilatie, luchtstromen van vuile naar schone gebieden ontstaan

Verlichting

- Er is voldoende (bij het bedrijf passende) verlichting aanwezig in de bedrijfsruimten

Schoonmaak- en desinfectiemiddelen

- Zorg voor een geschikte ruimte of voorziening voor de opslag van de voorraad reinigings- en desinfectiemiddelen

Watervoorziening

- Er moet leidingwater van drinkwaterkwaliteit aanwezig zijn, voor gebruik met levens-middelen of oppervlakken en materialen die in aanraking komen met levensmiddelen
- IJs moet van drinkwater worden gemaakt

Specifieke inrichtingseisen

Hoe kunt u dit regelen

Bedrijfsruimte voor bereiding, behandeling en verwerking van eet- en drinkwaren

- Richt bedrijfsruimten zo in dat hygiënisch kan worden omgegaan met eet- en drinkwaren
- Gebruik alleen afwasbare, niet-giftige en roestbestendige materialen
- Wanneer materialen gebruikt worden die niet aan deze eisen voldoen, moet u kunnen aantonen dat deze materialen hygiënisch kunnen worden toegepast en geen besmetting kunnen veroorzaken van eet- en drinkwaren

Vloeren

- Verkeren in goede staat van onderhoud
 - Zijn van ondoordringbaar en niet-absorberend materiaal gemaakt
 - Zijn gemakkelijk schoon te maken
- Advies: indien mogelijk, moeten vloeren afval-water en reinigingsvloeistoffen goed afvoeren

Muren

- Verkeren in goede staat van onderhoud
- Zijn gemaakt van ondoordringbaar en niet-absorberend materiaal
- Zijn glad tot een hoogte die past bij de werkzaamheden op die plek
- Zijn gemakkelijk schoon te maken

Plafonds

(inclusief voorzieningen aan het plafond)

- Verkeren in goede staat van onderhoud
- Zijn zo gemaakt dat vuil zich niet kan ophopen
- Zijn gemaakt van materiaal dat niet loslaat en dat condens- en

Ramen	<ul style="list-style-type: none">• Zijn zo gemaakt dat vuil zich niet kan ophopen• Zijn voorzien van horren, die verwijderd en schoongemaakt kunnen worden, of zijn tijdens de bereiding gesloten
Deuren	<ul style="list-style-type: none">• Zijn gemakkelijk schoon te maken• Zijn van glad en ondoorlaatbaar materiaal gemaakt
Werkoppervlakken (inclusief het oppervlak van apparatuur in ruimten waar met eet- en drinkwaren wordt gewerkt)	<ul style="list-style-type: none">• Verkeren in goede staat van onderhoud• Zijn gemakkelijk schoon te maken• Zijn van glad afwasbaar, corrosiebestendig en niet-giftig materiaal gemaakt
Schoonmaakruimte	Indien nodig moet worden gezorgd voor: <ul style="list-style-type: none">• goede schoonmaakvoorzieningen (ruimte, wasbak, materialen)• voldoende toevoer van warm en koud water• goede opslagvoorzieningen (ruimte, rek, kast) voor keukenmaterialen en apparatuur
Wassen van levensmiddelen	<ul style="list-style-type: none">• Wasbakken voor het wassen van levensmiddelen moeten voorzien zijn van warm en/of koud drinkwater• Zorg voor aparte wasbakken voor het wassen van levensmiddelen• Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet deze altijd worden gereinigd en gedesinfecteerd, vóór het wassen van levensmiddelen

Inrichtingseisen mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten

Hoe kunt u dit doen

Voorzieningen voor persoonlijke hygiëne

Handen wassen:

- Zorg voor voldoende warm en/of koud stromend water (desnoods in een jerrycan) bij bereidingswerkzaamheden
 - Zorg voor handdesinfectiemiddel bij uitgifte-werkzaamheden (serveren, buffetten)
 - Zorg voor handzeep en afdroogpapier
- Advies: gebruik geen stilstaand water (emmer)

Sanitaire voorzieningen:

- Zorg voor voldoende sanitaire voorzieningen
- Maak gebruik van de voorzieningen die het evenement of de locatie biedt

Kleedruimten:

- Wanneer personeel zich op locatie omkleedt, moet hiervoor een geschikte plek gecreëerd worden, zoals bijvoorbeeld een kleedruimte, een tent, of met behulp van kamerschermen

Contactoppervlakken

Werkoppervlakken, materialen en apparatuur die in aanraking komen met eet- en drinkwaren, moeten geschikt zijn. Ze worden goed onderhouden en ze zijn schoon.

- Gebruik alleen schone en afwasbare materialen tijdens vervoer, opslag, bereiding en uitgifte van eet- en drinkwaren
- Gebruik alleen duurzame materialen (slijtvast, niet-absorberend, geschikt voor levensmiddelen)
- Wanneer materialen gebruikt worden die niet aan deze eisen voldoen, moet u kunnen aantonen dat deze materialen hygiënisch kunnen worden toegepast en geen besmetting kunnen veroorzaken van eet- en drinkwaren

Schoonmaken

Wanneer producten worden bereid op de tijdelijke of mobiele locatie, zoals snijden, garneren, bakken en frituren, moeten goede voorzieningen voor het schoonmaken van materialen, apparatuur en keukenmaterialen aanwezig zijn.

Deze materialen en middelen zijn nodig:

- stromend warm en/of koud water
- schoonmaakmiddel
- desinfectiemiddel
- spoelbak
- borstel, poetsdoeken

Afvalverwijdering

Er moeten goede afvalvoorzieningen zijn voor de hygiënische opslag en verwijdering van afval.

Afvalvoorzieningen:

- Zorg voor voldoende afvalvoorzieningen, zoals afvalbakken of afvalzakken
- De afvalvoorzieningen zijn goed onderhouden, schoon en in principe afsluitbaar
- Zorg dat afvalbakken in de mobiele of tijdelijke bedrijfsruimte regelmatig worden geleegd (niet overvol)
- Wanneer afvalvoorzieningen niet afsluitbaar zijn, moet u kunnen aantonen dat eet- en drinkwaren hierdoor niet besmet raken

Opslag en presentatie

De levensmiddelen moeten zo geplaatst zijn dat de risico's in verband met verontreiniging zoveel mogelijk worden voorkomen.

Opslag:

- Sla gekoelde producten op in de hiervoor bestemde voorzieningen (koeling, thermo-kasten, koelboxen, enz.)
- Zorg ervoor dat in deze voorzieningen de vereiste producttemperaturen kunnen worden gehandhaafd
- Sla overige producten zo op dat ze niet besmet kunnen raken (verpakt in plastic, afgesloten bakken, kasten, enz.)

Presentatie:

- Presenteer producten zo dat geen besmetting kan plaatsvinden door de bezoekers, gasten of bediening (verpakt, serveertangen, adem-schotten, vitrines)
- Presenteer producten zo dat geen besmetting kan plaatsvinden vanuit de omgeving (verpakt, afgedekt, marktkraam met dekzeil, enz.)

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Richt bedrijfsruimten zorgvuldig en doordacht in.
- Kies materialen die geschikt zijn voor gebruik in de betreffende ruimten (zoals afwasbaar, roestvast en onverslijtbaar).
- Zorg in tijdelijke en/of mobiele ruimten voor voorzieningen die bij de activiteiten passen en die hygiënisch te gebruiken zijn.

Aantoonbaarheid

- Bedrijfsruimten en tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimten zijn ingericht voor het specifieke doel van die ruimten. Er zijn geschikte materialen gebruikt (zoals afwasbaar, roestvast, onverslijtbaar). De bedrijfsruimten zijn eenvoudig schoon te maken en verkeren in een goede staat van onderhoud.
- Als u verbeteringen aanbrengt, dan kunt u dit laten zien aan de hand van bestelbonnen, tekeningen, enz.

Verbeteren

- Als blijkt dat de inrichting van (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimten tekortschiet, moet de inrichting opnieuw worden beoordeeld en waar nodig worden aangepast.
- Als blijkt dat de (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimte in een slechte staat van onderhoud verkeert, moeten verbeteringen worden gepland en uitgevoerd om de ruimte weer in een aanvaardbare staat van onderhoud te brengen.
- Als blijkt dat in de (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimte materialen zijn gebruikt die ongeschikt zijn voor het beoogde gebruik (zoals absorberend, ruw, corrosief) en/of niet goed schoon te maken zijn, dan moeten deze materialen worden aangepast aan de eisen of worden vervangen door andere materialen (zoals afwasbaar, niet-absorberend en roestvast).

Processtappen

Inkoop

Alleen goede ingrediënten en producten kunnen worden verwerkt tot een goede kwaliteit eet- en drinkwaren. Voorkom bij de inkoop zoveel mogelijk risico's.

Inleiding

Waarom is een goede inkoop belangrijk?

Als ondernemer bent u verantwoordelijk voor de veiligheid van het eten en drinken dat u de gasten serveert. Door ingrediënten en producten te gebruiken die voldoen aan de wettelijke eisen, voorkomt u risico's voor de veiligheid van het eten en drinken.

Inkoop

Hoe kunt u dit doen

Selectie leveranciers

- Kies alleen die leveranciers waarbij u ervan uit kunt gaan dat de ingrediënten en goederen voldoen aan de wettelijke eisen

Inkopen

- Zorg ervoor dat alleen producten gebruikt worden van de door u geselecteerde leveranciers

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Selecteer uw leveranciers met zorg!
- Selecteer uw leveranciers op basis van de te verwachten (of bewezen) prestatie op het gebied van de levering van veilige en hygiënische producten.

Aantoonbaarheid

- U kunt aantonen dat u betrouwbare leveranciers selecteert.
- Selectiecriteria zijn bijvoorbeeld: bewezen prestaties in het verleden, geen bekende incidenten.
- Beoordelingscriteria zijn bijvoorbeeld: producttemperatuur, houdbaarheid en productkwaliteit bij levering, maar ook de reinheid en staat van onderhoud van de bestelauto, winkel of groothandel en de persoonlijke verzorging van de medewerkers.

Processtappen

Ontvangst goederen

Door een goede controle bij ontvangst van ingrediënten en producten wordt zeker gesteld dat de producten voldoen aan de vereiste kwaliteit.

Inleiding

Waarom is inspectie van ingrediënten en producten belangrijk?

Door ingekochte goederen bij ontvangst te controleren voorkomt u dat ingrediënten die niet aan uw eisen voldoen, in eet- en drinkwaren terechtkomen. Afgekeurde goederen gaan dan retour naar de leverancier en kunnen nog retour worden gestuurd.

Dit geldt ook als u zelf uw ingrediënten en producten koopt of afhaalt bij uw leveranciers.

Ontvangst goederen

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Om zekerheid te krijgen over de vereiste kwaliteit van ingrediënten en producten, kunt u deze op diverse onderdelen beoordelen.

- Controleer goederen bij aflevering op uw bedrijf, bij het afhalen bij uw leverancier en bij de keuze ervan in de zelfbedieningsgroothandel

Ontvangstcontrole

Controleer een levering bijvoorbeeld op aflevertemperatuur (in het geval van gekoelde levering), productkwaliteit, verpakking en het etiket van de producten.

Aflevertemperatuur:

- Meet de temperatuur van enkele producten uit de levering met een thermometer

Productkwaliteit:

- Controleer de kwaliteit van het ingrediënt of product (versheid, kleur, geur) door middel van zien, ruiken en/of proeven

Verpakking:

- Beoordeel of de verpakking schoon en heel is (ook kratten)

Etiket:

- Beoordeel of het etiket aanwezig en leesbaar is
- Beoordeel of de houdbaarheidsdatum (THT, TGT) aanwezig is en of deze voldoende lang is

Producten

Temperatuureisen/Opmerking

Eet- en drinkwaren algemeen

- Accepteer geen producten met een temperatuur warmer dan

7 °C

(waaronder zuivel, bewerkte groenten en fruit, schelp- en weekdieren, vis, vlees en vleeswaren, wild en gevogelte).

Pluimvee (kip, kalkoen)

- Accepteer geen pluimvee met een temperatuur warmer dan 4 °C

Diepvriesproducten en consumptie-ijs

- Accepteer geen producten van -15 °C of warmer
- Producten tussen -15 °C en -18 °C direct invriezen tot -18 °C of kouder
- Producten warmer dan -15 °C, maar kouder dan 7 °C mogen als werkvoorraad worden gebruikt

-
- Voor onbewerkte groenten en fruit gelden geen temperatureisen

-
- Dagvers gebak en dagverse vlaaien mogen op de dag van bereiding ongekoeld worden ontvangen, overeenkomstig het bewaaradvies van uw leverancier
 - Nat gebak, rijstevlaai en vlaaien die zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten mogen niet ongekoeld worden ontvangen
-

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Zorg dat leveringen van ingrediënten en producten gecontroleerd worden.
- Zorg dat ingrediënten en producten die niet aan uw eisen en/of de wettelijke eisen voldoen, niet worden gebruikt, maar geweigerd en retour gestuurd worden.
- Zorg dat producten die niet direct retour gaan herkenbaar worden opgeslagen tot het moment dat ze retour worden gezonden.

Advies: u kunt deze producten bijvoorbeeld voorzien van de tekst 'niet gebruiken' of er een groot kruis op zetten.

Aantoonbaarheid

- Er zijn alleen ingrediënten en producten aanwezig die bij ontvangst hebben voldaan aan de wettelijke eisen en hierboven genoemde criteria.
- U kunt de resultaten van de controles registreren. De verbeteracties zijn geregistreerd of op een andere manier is aantoonbaar dat verbeteracties genomen zijn (retourbon, creditnota).

Verbeteren

- Als blijkt dat de ontvangstcontrole tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Als blijkt dat de leveringen gebrekkig zijn, moet er een gesprek met de leverancier plaatsvinden en/of een andere leverancier worden geselecteerd.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren

Opslaan producten

Door producten onder goede omstandigheden op te slaan, wordt voorkomen dat ze bederven of besmet raken.

Inleiding

Waarom is goede opslag van producten belangrijk?

Na het accepteren van de ingrediënten en producten bent u verantwoordelijk voor deze producten. Om kwaliteitsverlies door bederf en besmetting te voorkomen, moeten deze daarom na acceptatie zo snel mogelijk op een juiste manier worden opgeslagen en bewaard.

Opslag algemeen

Hoe kunt u dit doen

First in, first Out (Fifo)

Door de oudste producten het eerst te gebruiken, wordt voorkomen dat producten onnodig bederven.

- Voorzie zelfbereide producten en gerechten van een productiedatum of houdbaarheidsdatum
- Sla de producten met de langste houdbaarheidsdatum achter (of onder) producten met een kortere houdbaarheidsdatum op

Houdbaarheid en opslagbeheer

Voorkom dat producten met een verlopen houdbaarheid nog aanwezig zijn in de opslag.

- Controleer regelmatig de houdbaarheid van de producten in de voorraad (controle datum)
- Verwijder producten die niet meer gebruikt worden vóór het verlopen van de houdbaarheid
- Het is verboden producten te gebruiken waarvan de TGT-datum (te gebruiken tot) is verlopen

Naleven bewaarvoorschriften

Door de voorschriften op de verpakking van ingekochte verpakte producten na te leven, wordt het product in principe veilig verwerkt.

- Verwerk producten volgens de door de producent vermelde houdbaarheidsdatum (THT / TGT)
- Sla producten op bij de temperatuur die op de verpakking is aangegeven

Afdekken van producten

Voorkom dat producten besmet raken met vuil en bacteriën.

- Houd producten zo lang mogelijk gesloten
- Sluit geopende verpakkingen goed af
- Dek zelfbereide producten goed af

Coderen van producten

Om de houdbaarheid en kwaliteit van producten in de gaten te kunnen houden moeten deze worden gecodeerd.

- Voorzie zelfbereide producten, die niet op dezelfde dag worden verwerkt, van een productiedatum of houdbaarheidsdatum. Doe dit in elk geval op het einde van de werkdag
- Voorzie overgebleven werkvoorraad, die op een volgende dag nog wordt verwerkt, aan het einde van de werkdag van een productiedatum of houdbaarheidsdatum
- Voorzie geopende inkoopartikelen van een openingsdatum, als de artikelen niet dezelfde dag helemaal worden verwerkt

- Voorzie ontdooi(en)de producten van een ontdooidatum, als ze niet dezelfde dag worden verwerkt

Opslag in rekken

Sla producten niet op de vloer op, om te voorkomen dat de opslagruimte onnodig vuil wordt of dat ongedierte zich kan nestelen.

- Sla producten op in magazijnstellingen of kisten
- Sla producten op verrijdbare onderstellen op
- Wanneer dit niet anders kan, sla dan producten op een lege krat op

Bewaren van dagvers gebak en dagverse vlaaien

- Dagvers gebak en dagverse vlaaien mogen op de dag van ontvangst ongekoeld worden bewaard, overeenkomstig het bewaaradvies van uw leverancier
- Dagverse bakkerijproducten, zoals gebak en vlaaien, die ongekoeld zijn bewaard op de dag van ontvangst, moeten aan het einde van die dag worden weggegooid
- Nat gebak, rijstevlaai en vlaaien die zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten mogen niet ongekoeld worden bewaard

Opslag in de koeling

Hoe kunt u dit doen

Bewaartemperatuur

Door producten bij de juiste temperatuur te bewaren, wordt voorkomen dat producten bederven of onveilig worden.

- Bewaar gekoelde ingrediënten en producten bij een temperatuur van 7 °C of kouder
- Advies: als producten tussen 0 °C en 4 °C bewaard kunnen worden, is dit nog beter voor het product.

Terugkoelen

Door producten zo snel mogelijk terug te koelen wordt voorkomen dat bacteriën kunnen gaan groeien.

- Voor het terugkoelen van warme bereidingen moet een koeling worden gebruikt die daarvoor voldoende capaciteit heeft
- Zie proces '(Voor)bereiden'

Gegarneerde producten

Sla gegarneerde producten die niet afgedekt mogen worden hygiënisch op.

- Sla onafgedekte gegarneerde producten zo op dat ze niet besmet kunnen raken door rauwe of onbewerkte producten
 - Sla onafgedekte gegarneerde producten alleen op in een schone ruimte (geen besmettings-gevaar van bovenaf of door luchtcirculatie)
- Advies: plaats gegarneerde producten die beschadigd kunnen raken, onder een afdakje of stolp.

Houdbaarheid van producten

Houdbaarheid/Opmerking

Zelfbereide producten

2 dagen (48 uur na bereiden) bij 7 °C of kouder
3 dagen (72 uur na bereiden) bij 4 °C of kouder

De houdbaarheid kan verspreid zijn over 3 dagen (bij 7 °C) en geldt alleen voor de weekends als hiermee de termijn van 48 uur niet langer dan een paar uur wordt overschreden:

- bereiden op vrijdag in de namiddag of avond
- bewaren op vrijdag, zaterdag en zondag
- serveren op zondag tot uiterlijk in de vroege avond

Sushi

2 dagen (48 uur na bereiden) bij 7 °C of kouder
 3 dagen (72 uur na bereiden) bij 4 °C of kouder

De houdbaarheid kan verspreid zijn over 3 dagen (bij 7 °C) en geldt alleen voor de weekends als hiermee de termijn van 48 uur niet langer dan een paar uur wordt overschreden:

- bereiden op vrijdag in de namiddag of avond
- bewaren op vrijdag, zaterdag en zondag
- serveren op zondag tot uiterlijk in de vroege avond

Inkoop producten

Zoals vermeld op etiket

- Indien dit niet vermeld is: binnen 2 dagen na openen verwerken (gekoelde en andere bederfelijke producten)
- Indien op etiket vermeld is "beperkt houdbaar": gebruiken zolang productkwaliteit past bij de standaard bereidingsprocédés
- Indien het droge producten of kruidenierswaren betreft: gebruiken zolang productkwaliteit past bij de standaard bereidingsprocédés

Advies: beoordeel de productkwaliteit aan de hand van vakmanschap

Ontdooide zelfbereide producten

2 dagen (48 uur na ontdooien) bij 7 °C of kouder
 3 dagen (72 uur na ontdooien) bij 4 °C of kouder

De bewaartijd van ontdooide producten in de koeling kan verspreid zijn over meerdere dagen:

- uit de vriezer op donderdagavond
- gekoeld bewaren en gebruiken op vrijdag en zaterdag

Ontdooide inkoopproducten

Zoals vermeld op etiket (in de koeling)

- Indien dit niet vermeld is: binnen 2 dagen na ontdooien verwerken

De bewaartijd van ontdooide producten in de koeling kan verspreid zijn over meerdere dagen:

- uit de vriezer op donderdagavond
- gekoeld bewaren en gebruiken op vrijdag en zaterdag

Opslag in de vriezer

Hoe kunt u dit doen

Bewaartemperatuur

Voorkom dat producten bederven of kwaliteit verliezen door deze bij de juiste temperatuur op te

- Bewaar diepgevroren producten en consumptie-ijs bij een temperatuur van -18 °C of kouder

slaan.

Opslag in het magazijn

Hoe kunt u dit doen

Geschikte opslagruimte

Opslagruimten voor conserven en droge kruidenierswaren moeten koel en droog zijn.

- Sla producten op in een schoon magazijn
- Sla producten op in een droog magazijn (voldoende geventileerd, geen plasvorming en condens)

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Zorg dat in de opgeslagen voorraad alleen ingrediënten en producten aanwezig zijn die nog voldoende lang houdbaar zijn.
- Zorg dat de ingrediënten en producten op een hygiënische manier bewaard worden.
- Laat de voorraad regelmatig controleren op houdbaarheidsdata en laat, indien nodig, producten verwijderen
- Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
- Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is, zoals het aflezen van temperatuurschermen.
- Temperatuurbeheersing van opslagruimten en apparatuur
- Het aflezen van schermen van koelingen, vriezers en verwarmingsapparatuur is voldoende voor dagelijkse controle. Verzeker u ervan dat de schermen de juiste temperaturen aangeven.
- Het verdient aanbeveling om periodiek met een thermometer de temperatuur van een product in de koelingen, vriezers en verwarmingsapparatuur te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
- De producttemperatuur kan worden nagebootst door een potje olie, alcohol of glycerine in de koeling of vriezer te plaatsen. De inhoud van het potje neemt de werkelijke temperatuur van de opslagruimte aan. Bovendien wordt deze temperatuur niet direct beïnvloed door het openen van de deur of door een ontdooimoment van de installatie.

Advies: controleer de temperatuur van koelingen en vriezers als de deur geruime tijd gesloten is geweest. Hiermee sluit u uit dat kort voor de meting de temperatuur tijdelijk is gestegen door het openen en sluiten van de deur en u op basis van de gemeten waarde onterecht concludeert dat de koeling niet goed werkt.

Advies: temperatuurcontrole met behulp van een infrarood thermometer is goed voor een indicatieve meting van de temperatuur van koelingen, vriezers en verwarmingsapparatuur.

Aantoonbaarheid

- De voorraad is zichtbaar beheerst (juiste houdbaarheid, producten zijn hygiënisch bewaard).
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.

Verbeteren

- Als blijkt dat de opslag onvoldoende onder controle is (overschreden houdbaarheid, onhygiënische opslag), moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zondig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Producten met verlopen houdbaarheid moeten worden verwijderd en weggegooid.
- Onhygiënische opslagruimten moeten worden schoongemaakt.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet moet een verbeteractie worden genomen.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: product weggoien, temperatuur koeling lager instellen, koeltechnisch bureau inschakelen.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren
- Micro organismen

Processtappen

(Voor)bereiden gerechten

Door eet- en drinkwaren veilig te bereiden wordt voorkomen dat het ongeschikt raakt voor consumptie, of schadelijk wordt voor de gezondheid.

Inleiding

Waarom is goede hygiëne tijdens (voor)bereiden belangrijk

Door hygiënische werkwijzen toe te passen bij het (voor)bereiden van eet- en drinkwaren wordt tegengegaan dat kruisbesmetting plaats kan vinden. Het vermijden van contact met rauwe of onbewerkte ingrediënten, met vuile materialen en vuile apparatuur zijn hiervan enkele voorbeelden.

Vorbereiden

Hoe kunt u dit doen

Hygiënisch verzamelen

Zo wordt voorkomen dat besmetting plaatsvindt nog voor de bereiding.

- Verzamel rauwe en onbewerkte ingrediënten en producten apart van bereide en bewerkte producten
- Advies: gebruik bijvoorbeeld een aparte bak, schaal, werktafel of snijplank.

Wassen van onbewerkte producten

Door onbewerkte aardappelen, groenten en fruit te wassen voor gebruik worden vuil, stof en eventueel insecten, verwijderd.

- Was onbewerkte levensmiddelen voor gebruik in schoon stromend leidingwater
- Gebruik voor het wassen altijd een schone wasbak

Sorteren van ingrediënten

Tijdens het sorteren van ingrediënten en producten op kwaliteit worden 'goede' en 'slechte' producten van elkaar gescheiden.

Een slecht product heeft bijvoorbeeld een verlopen houdbaarheid of is vervuild. Ook kan de algehele kwaliteit van een product onvoldoende zijn.

- Verwijder uitgesorteerde goederen en producten direct, en laat ze niet onnodig op de werktafel of in de koeling liggen
 - Gooi uitgesorteerde goederen direct weg
- Advies: wanneer uitgesorteerde producten (of delen ervan) nog gebruikt kunnen worden in een ander gerecht, dienen ze als normale voorraad te worden behandeld (afdekken, coderen, opslag).

Ontdooien

Hoe kunt u dit doen

Ontdooien in de koeling

Zo wordt voorkomen dat het product warmer dan 7 °C wordt.

- Plaats ontdooiende producten afgedekt, onderin de koeling in een lekvrije bak of schaal

Korte tijd buiten de koeling

In een korte tijd hebben ziekmakende bacteriën te weinig kans om te groeien of gifstoffen te vormen.

- Ontdooi producten niet langer dan 2 uur buiten de koeling
- Gebruik producten die buiten de koeling zijn ontdooid direct (dezelfde werkdag)

Ontdooien in de magnetron

Ontdooien in de magnetron is een snelle methode waarbij bacteriën geen kans krijgen te groeien of gifstoffen te vormen.

- Volg de ontdooi-instructie van de magnetron
- Zorg dat de producttemperatuur niet boven de 7 °C uitkomt
- Plaats producten die niet direct gebruikt worden na ontdooien in de koeling

Ontdooien in koud stromend water

Het product wordt gelijkmatig ontdooid, zonder dat de temperatuur direct hoog oploopt.

- Plaats het te ontdooien product in een schone wasbak
- Zorg dat de producttemperatuur niet boven de 7 °C uitkomt
- Plaats producten die niet direct gebruikt worden, na ontdooien in de koeling

Houdbaarheid ontdooide producten

Na ontdooien is het product niet anders dan een vers levensmiddel. Het heeft dus een beperkte houdbaarheid.

- Voorzie het ontdooide product van een ontdooidatum.
- Verwerk ontdooide producten binnen 2 dagen na ontdooien of conform het voorschrift op de verpakking

Verwijder producten uit de koeling:

- die langer dan 2 dagen geleden ontdooid zijn
- die langer ontdooid zijn dan op het voorschrift op de verpakking is vermeld

Advies: vries ontdooid product nooit opnieuw in.

Advies: behandel verwijderd product als afval.

Ontdooien van frituursnacks

- Ontdooi en bewaar frituursnacks (en voor-gebakken frites) volgens het gebruiks-voorschrift op de verpakking

Advies: vries ontdooide frituursnacks nooit opnieuw in.

Bereiden: verse/rauwe gerechten

Hoe kunt u dit doen

Wat zijn voorbeelden van verse/rauwe gerechten?

Filet americain, rundercarpaccio, garnalensalade, rauwmelkse kaas, sommige sushi's, sommige tapas. In de regel alle gerechten waarin rauwe vis, rauw vlees, sla, groente en rauwkost is gebruikt.

Gescheiden werkplekken

Bereid verse en rauwe gerechten op een aparte werkplek. Zo wordt voorkomen dat andere gerechten besmet raken.

- Maak, indien mogelijk, werkplekken voor de bereiding van verse of rauwe gerechten en voor bereide of verhitte gerechten
- Indien keuken niet kan worden gescheiden: aparte werktafels en aparte snijplanken, messen en materialen
- Indien keuken niet kan worden gescheiden: bereid verse en rauwe ingrediënten op een apart moment van de dag en maak daarna de werkplek, materialen en messen schoon

Snelle verwerking

Door verse en rauwe gerechten snel te verwerken kan de producttemperatuur niet te hoog oplopen.

- Maak kleine charges
- Laat voorraad zo lang mogelijk in de koeling
- Plaats volle eenheden (schaal, bak, enz) bereid product direct in de koeling

Advies: bereid gerechten bij voorkeur direct uit de koeling.

Gebruik gewassen groenten en fruit

Door onbewerkte aardappelen, groenten en fruit te

- Gebruik alleen gewassen groenten en fruit (zie 'Voorbereiden')

wassen voor gebruik, worden vuil, stof en eventueel insecten verwijderd.

Bereiden: koude gerechten

Hoe kunt u dit doen

Wat zijn voorbeelden van koude gerechten?

Dit zijn in de regel alle koud geserveerde gerechten die zijn gemaakt van (of met behulp van) verhitte ingrediënten. Bijvoorbeeld: slaatje, salades, huzarensalade, koude kip en gevogelte, vleeswaren, (zuivel)desserts, belegde broodjes, sommige sushi's, sommige tapas.

Snelle verwerking

Door koude gerechten snel te verwerken kan de producttemperatuur niet te hoog oplopen.

- Maak kleine charges
- Laat voorraad zo lang mogelijk in de koeling
- Plaats volle eenheden (schaal, bak enz) bereid product direct in de koeling

Advies: bereid gerechten bij voorkeur direct uit de koeling

Terugkoelen van koude gerechten

Koude gerechten die na bereiding niet warmer zijn dan de temperatuur in de keuken, mogen worden teruggekoeld in een koeling, koelvitrine, koelcounter of ander koelsysteem.

- De temperatuur van de koeling moet 7 °C of kouder zijn
- Advies: wanneer het product direct na bereiden wordt verkocht (zonder tussenopslag) of wanneer het nog in de terugkoelfase zit, hoeft de temperatuur van het product niet kouder dan 7 °C te zijn.

Invriezen van koude gerechten

Snel invriezen is nodig om de houdbaarheid van het product na ontdooien te waarborgen. Langzaam invriezen zorgt daarnaast ook voor beschadiging van het product doordat grote ijskristallen worden gevormd.

- Verpak de producten goed
- Voorzie de producten van de productnaam en een invriesdatum of THT-datum
- Bewaar producten bij een temperatuur van -18 °C of kouder

Advies: vries de producten zo snel mogelijk in; maak hiervoor 'dunne' of 'platte' verpakkingen en stapel ze niet te veel op elkaar.

Advies: te lang bewaren van producten in de vriezer leidt tot kwaliteitsverlies (verkleuring, ranzigheid, uitdroging).

Bereiden: warme gerechten

Hoe kunt u dit doen

Wat zijn voorbeelden van warme gerechten?

Gegaarde, verhitte gerechten, zoals warm vlees, warme groenten, warme sauzen, kant en klaarmaaltijden, gefrituurde snacks, ovensnacks, broodjes hamburger. Ook wanneer deze gerechten teruggekoeld zijn en weer opgewarmd worden.

Verhitten in de frituur

Veel frituursnacks zijn ook koud al geschikt voor consumptie. Ze hoeven dan niet per se te worden verhit tot een bepaalde temperatuur. Vaak is dit moeilijk te beoordelen. Het gebruiksvoorschrift op de verpakking moet uitkomst bieden.

- Verhit frituursnacks volgens het bakvoorschrift op de verpakking
- Hanteer naast de frituur een ongekoelde werkvoorraad snacks (die in principe gekoeld moet zijn) voor maximaal 2 uur
- Frituursnacks die naast de frituur hebben gelegen (werkvoorraad), mogen alleen in de koeling worden

teruggeplaatst als kern en buitenkant nog helemaal 7 °C of kouder zijn

Advies: wanneer de snack ook koud gegeten kan worden ('ready-to-eat') kan worden volstaan met het volgen van het bereidingsvoorschrift op de verpakking.

Adviezen voor het verhitten in de frituur

Het gebruik van te warm, oud of vuil frituurvet kan tot gezondheidsrisico's voor de gasten leiden.

Advies: verwarm het (vloeibaar) frituurvet nooit hoger dan 175 °C.

Advies: verwarm alleen hoger als het gebruiksvoorschrift of het standaardbereidingsprocédé van een product dit vermeldt.

Advies: verwijder regelmatig productresten uit het (vloeibaar) frituurvet.

Advies: filtreer het (vloeibaar) frituurvet regelmatig (indien van toepassing).

Advies: ververs (Vloeibaar) frituurvet regelmatig.

Verhitten *

Door goed te verhitten worden ziekmakende bacteriën in het product gedood. Bij hele delen vlees of vis (stuk, lapje, filet) is het 'snijvlak' het grootste risico. De kern is meestal steriel.

- Verhit risicovolle producten zoals kip, kalkoen, gehaktproducten, poulet en gevulde rollades en producten die intern besmet kunnen zijn tot 75° C of warmer. Verhit zo snel mogelijk en zonder onderbreking

Advies: vlees en vis dat 'rood' (rosé, medium, rare, enz.) gegeten wordt, hoeft niet tot 75 °C te worden verhit. Dit mag worden verhit op een manier die bij het product hoort. Zorg ervoor dat producten die 'rood' (rosé, medium, rare, enz.) gegeten worden, rondom helemaal gebakken of gebraden zijn.

Advies: van gerechten die zijn samengesteld uit verhitte en koude componenten, zoals een broodje hamburger en een lauwwarme kipsalade, moet de verhitte component voor het samenstellen altijd tot 75 °C of warmer zijn verhit. Het samengestelde gerecht kan na het samenstellen een lagere temperatuur hebben.

* Wanneer gevolgd door (terug)koelen: KRITISCH PROCES!

(Terug)koelen (KRITISCH PROCES!)

Wanneer producten te langzaam worden teruggekoeld, kunnen zogenaamde 'bacterie-sporen' gaan groeien en het product ongeschikt maken voor consumptie. Voorbeelden zijn rijst, aardappelen (met schil), erwtensoep en alle producten waarin kruiden en specerijen zijn verwerkt.

Koel binnen 5 uur tot 7 °C of kouder.

- Koel het product bij voorkeur terug in een terugkoelinstallatie of in kleine porties in koud stromend water (eventueel met ijs)
- Koelen van het product tot tot ongeveer 5 °C boven de omgevingstemperatuur mag in de keuken plaatsvinden
- Plaats de producten daarna in een koeling met voldoende koelcapaciteit om het product verder te kunnen koelen
- Andere producten in koeling mogen niet warm worden of met condens besmet raken als gevolg van het terugkoelen

Invriezen van teruggekoelde gerechten

Snel invriezen is nodig om de houdbaarheid van het product na ontdooien te waarborgen. Daarnaast ontstaan door langzaam invriezen grote ijskristallen die het product beschadigen.

- Verpak de producten goed
 - Voorzie de producten van de productnaam en een invriesdatum of THT-datum
 - Bewaar producten bij een temperatuur van -18 °C of kouder
- Advies: vries de producten zo snel mogelijk in; maak hiervoor 'platte' of 'dunne' verpakkingen en stapel deze niet te veel op elkaar.

Advies: te lang bewaren van producten in de vriezer leidt tot

kwaliteitsverlies (verkleuring, ranzigheid, uitdroging).

Opwarmen (KRITISCH PROCES!)

Teruggekoelde, verhitte producten moeten goed worden opgewarmd voordat ze worden geserveerd of gepresenteerd. Wanneer de producten de juiste temperatuur hebben, kunnen ziekmakende bacteriën niet meer groeien.

- Warm producten op tot 60 °C of warmer binnen 1 uur
 - Warm producten op tot 75 °C of warmer wanneer het langer dan 1 uur duurt. Doe dit zo snel mogelijk en zonder onderbreking
- Advies: warm producten niet vaker dan één keer op.

Bereiden: tiède gerechten

Hoe kunt u dit doen

Wat zijn tiède gerechten?

Tiède gerechten zijn lauwwarme, veelal samengestelde, gerechten.

Voorbeelden zijn lauwwarme kipsalade, lauwwarme gambasalade, warme chocolademousse met een vloeïend hart en rauwe langoustines op aardappelpuree overgoten met warme bouillon.

Bereiden

Tiède gerechten kunnen probleemloos veilig worden bereid, als ze direct na de lauwwarme bereiding worden uitgegeven of uitgeserveerd.

- Bereid lauwwarme gerechten alleen voor direct verbruik door de gasten
- Houd geen lauwwarme gerechten op voorraad voor uitgifte op een later moment
- Koel lauwwarme gerechten nooit terug
- Gebruik lauwwarme gerechten alleen op de dag van bereiding

Bereiden: tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte

Hoe kunt u dit doen

Wat zijn voorbeelden van 'eenvoudige bereidingshandelingen'?

- Het beleggen van broodjes
- Het frituren van snacks en frites
- Het bakken van vis en vlees
- Het opwarmen van soepen en sauzen
- Het opwarmen van vlees, vis en maaltijd-componenten
- Het afbakken van broodjes, saucijzenbroodjes, worstenbroodjes, pizza's enz.
- Het opmaken en garneren van gerechten

Eenvoudige bereidingshandelingen

Eenvoudige bereidingshandelingen zijn gericht op het verkoopgereed maken van producten, ten behoeve van de directe verkoop aan de gasten.

- Eenvoudige bereidingshandelingen mogen altijd worden uitgevoerd in een tijdelijke en/of mobiele bereidingsruimte
- Maak kleine charges
- Laat voorraad zo lang mogelijk in de koeling
- Bereid bij voorkeur direct uit de koeling

Vorbereidende en uitgebreide bereidingshandelingen

Hieronder vallen bereidingshandelingen als het bereiden, terugkoelen en opslaan van samengestelde producten (zoals nasi en desserts).

U kunt aantonen dat in de tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte:

- voldoende aandacht is geschonken aan het tegengaan van besmettingen vanuit de omgeving
- een goed schoonmaakregime is ingevoerd

- voldoende middelen en faciliteiten zijn voor medewerkers om hygiënisch te kunnen werken
- hygiënisch wordt gewerkt

Advies: voorkom dat plafondconstructies en muren tot besmetting kunnen leiden.

Advies: een schoonmaakplan voor de betreffende activiteit is een goed hulpmiddel bij het handhaven van een goed schoonmaakregime.

Advies: voldoende apparatuur, keukenmaterialen, handwasfaciliteiten, schoonmaakmaterialen, enz. zijn een goede basis om een hygiënische werkwijze mogelijk te maken.

Óf u kunt aantonen dat de tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte:

- voldoet aan alle wettelijke inrichtingseisen die gelden voor vaste bedrijfsruimten

Producten die extra aandacht nodig hebben

Waarom is extra aandacht voor bepaalde producten belangrijk?

Sommige producten hebben de naam 'extra risicovol' te zijn. Voor nieuwe producten kan gelden dat de risico's nog niet algemeen bekend zijn.

Er zijn talloze producten te noemen die een speciale behandeling nodig hebben of die een afwijkende bereidingswijze kennen. Het is onmogelijk om al deze producten in de Hygiëncode op te nemen. De Hygiëncode beoogt nadrukkelijk niet alle specifieke processen te beschrijven.

Wat zijn voorbeelden van producten die extra aandacht nodig hebben?

Wild aangeleverd door jagers, (het gebruik van) verse eieren, sushi.

Wat is het belang van deze instructie?

Deze instructie biedt enige hulp in de vorm van richtlijnen. De instructie is niet bindend en het staat u vrij om dit op uw eigen manier in te vullen.

Extra aandachtspunten

Hoe kunt u dit doen

Wild aangeleverd door jagers

Kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild mogen rechtstreeks worden geleverd aan plaatselijke horecabedrijven.

Wild kan veilig en verantwoord worden verwerkt.

Het horecabedrijf moet ervaring hebben met de beoordeling van wild. Ook moet het bedrijf ingericht zijn op de hygiënische verwerking van vrij wild en vlees van vrij wild.

- Voer een goede ingangscntrole uit op het aangeleverde vrij wild
- Accepteer alleen vrij wild waarvan zeker is dat het van gezonde kwaliteit is en dat niet is gevild en/of ontdaan van kop en poten
- Verwerk wild apart van alle andere ingrediënten en producten en voorkom boven alles dat maag- en darminhoud van het wild, de gebruikte materialen en apparatuur en de omgeving besmet

Advies: maak de omgeving waarin vrij wild is verwerkt goed schoon na beëindiging van de verwerking.

Advies: gebruik de 'Hygiënecode voor het poeliersbedrijf', of een andere goedgekeurde hygiënecode die zou kunnen voldoen, voor instructies bij de verwerking van vrij wild.

(Gebruik van) verse eieren

Verse eieren gekocht via gekende handels-kanalen zijn van gezonde kwaliteit. Ze kunnen dan ook probleemloos worden gebruikt.

Wanneer eieren beschadigd zijn, te oud of onder slechte omstandigheden bewaard, kunnen ziekmakende bacteriën (zoals salmonella) zich in het ei goed ontwikkelen.

- Verwerk verse eieren alleen in spiegeleieren, zachtgekookte eieren of producten die worden verhit tot 75 °C of warmer
- Gebruik geen verse eieren in onverhitte gerechten, zoals bavarois, maar gebruik hiervoor gepasteuriseerd ei of eieren die gegarandeerd salmonella-vrij zijn (verklaring leverancier moet aantoonbaar zijn)
- Verwerk nooit verse eieren waarvan de schaal kapot of beschadigd is

Advies: Koop bij voorkeur eieren via een regulier verkoopkanaal en die voorzien zijn van een THT-datum.

Advies: Bewaar eieren na aankoop bij voorkeur in de koeling, maar in elk geval in een droge, niet te warme ruimte (advies 23 °C of koeler).

- Voorkom condensvorming op eieren.
- Voorkom temperatuurschommelingen van eieren.

Sushi

Goed bereide sushi is, net als alle andere eet- en drinkwaren, veilig voor consumptie.

Sushi kan een verhoogd risico met zich meebrengen voor de groei van ziekmakende bacteriën. Dit kan vóórkomen wanneer de bereidingstijd te lang is, de receptuur niet (goed) gevolgd wordt, of wanneer onjuiste grondstoffen gebruikt worden.

- Bereid sushi in kleine charges
- Gebruik voldoende azijn/rijstazijn/mirin in de gekookte rijst. Dit bepaalt de houdbaarheid van de sushirijst. In het onbeheerste temperatuur-gebied kan tijdens de bereiding en opslag geen ontkieming plaatsvinden als tenminste 10% van de sushirijst uit azijn bestaat
- Gebruik altijd vis van 'sushikwaliteit' voor de bereiding van sushi
- Gebruik nooit zelfontdoode vis
- Gebruik 'sushikwaliteit'-vis alleen op de dag van ontvangst
- Bewaar goed bereide sushi niet langer dan 2 dagen (48 uur na bereiden) bij 7 °C of 3 dagen bij 4 °C

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Zorg dat alle (voor)bereidingsactiviteiten zorgvuldig en hygiënisch worden uitgevoerd.
- Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
- Controleer de producttemperatuur op een andere manier, wanneer het gebruik van een thermometer onnodig of onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is. Visuele beoordeling van de gaarheid van gerechten bij het bereiden volgens gangbare bereidingsprocédés is hiervan een voorbeeld.

Temperatuurcontrole van gerechten met thermometer

- Gebruik alleen een schone, gedesinfecteerde thermometer (met desinfectiedoekje of papier met handdesinfectant).
- Meet de temperatuur van koude en warme gerechten in de kern van het product.

Kritische processen:

- Verhitten voor (terug)koelen: meet de temperatuur aan het einde van het verhitten (75 °C of warmer)
- Opwarmen: meet de temperatuur aan het einde van het verhitten (60 °C of warmer binnen 1 uur of 75 °C of warmer).
- (Terug)koelen: meet de temperatuur aan het einde van het (terug)koelen of op zijn laatst na 5 uur (terug)koelen (7 °C of kouder).

Temperatuurcontrole van gerechten zonder thermometer

- Producten met een bewezen veilige bereidingswijze hoeven niet te worden gemeten, zoals:
 - Groenten en aardappelen ("doorprikken")
 - Kokende vloeistoffen ("luchtbellen door hele vloeistof")
 - gestoofde sukade en ribstuk (kan in draadjes uit elkaar worden getrokken)
 - gehaktproducten zijn door en door gaar (geen rosé/rode kern meer)
 - frituursnacks bereid volgens het gebruikvoorschrift van de producent
 - kant-en-klare maaltijdcomponenten zijn dampend heet in de kern wanneer deze geprikt worden

Aantoonbaarheid

- De (voor)bereidingsactiviteiten zijn zichtbaar beheerst. Er wordt zorgvuldig en hygiënisch gewerkt.
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd.
- Voor de registratie kunt u gebruikmaken van de registratieformulieren op de website.

Verbeteren

- Als blijkt dat het (voor)bereiden van eet- en drinkwaren niet hygiënisch en/of onzorgvuldig plaatsvindt, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet moet een verbeteractie worden genomen.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: verwarmingselement ontkalken, product langer doorverhitten, product weggoaien, temperatuur frituur hoger zetten, koeltechnisch bureau inschakelen.

Kritische processen:

- Verhitten voor (terug)koelen: doorverhitten tot 75 °C of warmer of het product verwijderen (wanneer doorverhitten niet mogelijk is of als de productkwaliteit daardoor te veel afneemt)
- Opwarmen: doorverhitten tot 75 °C of warmer of het product verwijderen (wanneer doorverhitten niet mogelijk is of als de productkwaliteit daardoor te veel afneemt)
- (Terug)koelen: verwijder producten die te langzaam zijn teruggekoeld en gooi ze weg of verhit ze, indien mogelijk, opnieuw tot 75 °C of warmer en koel ze daarna binnen 5 uur terug tot 7 °C of kouder.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren
- Sushi
- Shoarma en Döner
- Geroosterde pekingeend

Processtappen

Presenteren en serveren

Door eet- en drinkwaren op een goede manier te presenteren of te serveren voorkomt u dat ze ongeschikt voor consumptie of schadelijk voor de gezondheid worden.

Inleiding

Waarom is een goede hygiëne bij presenteren en serveren belangrijk?

Door eet- en drinkwaren op een goede manier te presenteren en serveren wordt voorkomen dat deze besmet raken. Een goede temperatuur van koude en warme gerechten zorgt ervoor dat het eten en drinken veilig voor consumptie is.

Presenteren en serveren

Hoe kunt u dit doen

Gekoeld presenteren

Door koude gerechten gekoeld te presenteren blijven ze veilig tot het moment van consumptie.

- Presenteer gerechten in een koelvitrine of een ander koelsysteem dat het product op 7 °C of kouder kan houden

Warm presenteren

Door warme gerechten warm te presenteren blijven ze veilig tot het moment van consumptie.

- Presenteer gerechten in een warmhoud-apparaat of een ander systeem dat het product op 60 °C of warmer kan houden
Advies: warmhoudapparaten zijn bijvoorbeeld au bain-marie, hotpot, rechaud of warmtebrug.

Presenteren van dagvers gebak en dagverse vlaaien

- Dagvers gebak en dagverse vlaaien mogen op de dag van ontvangst ongekoeld worden aangeboden, overeenkomstig het bewaaradvies van uw leverancier
- Dagvers gebak en dagverse vlaaien die ongekoeld zijn aangeboden op de dag van ontvangst, moeten aan het einde van die dag worden weggegooid
- Nat gebak, rijstevlaai en vlaaien die zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten mogen niet ongekoeld worden aangeboden

Serveerbestek

Het gebruik van serveergerei door gasten voorkomt onnodige besmetting.

- Plaats, op voldoende plaatsen, geschikt serveergerei bij de buffetten
Advies: bijvoorbeeld opscheplepels, vleesvorken en serveertangen.

Afschermen buffet

Om te voorkomen dat gasten het buffet besmetten, kunnen de gerechten (zolang als mogelijk) worden afgeschermd of afgedekt.

- Gebruik waar mogelijk ademschotten, deksels of andere afdektechnieken op het buffet.
- Verpak belegde broodjes en andere gerechten die gekoeld, of ongekoeld, worden uitgegeven
Advies: voorkom beschadiging van gegarneerde producten door deze onder een afdakje of stolp te plaatsen.

Presentatietijd

Op buffetpresentaties zijn de gerechten niet altijd of niet volledig 'beheerd'. Daarom is de tijd dat gerechten aanwezig mogen zijn een belangrijk beheerspunt.

- Bereide koude producten die na de bereiding direct in de koeling zijn geplaatst (en dus niet gepresenteerd zijn geweest), mogen tot 2 dagen bewaard worden*
- In bediende gekoelde presentatie mogen producten die geheel van de gast zijn afgeschermd tot 2 dagen worden bewaard*

Advies: gekoelde en warme gerechten kunnen beter niet voor een tweede keer worden gepresenteerd. Deze moeten worden verwijderd.

Advies: restanten van zelfbedieningsbuffetten moeten aan het einde van de dag worden verwijderd, tenzij aangetoond kan worden dat er geen besmettingsrisico's zijn geweest.

Verwijderen retourstroom

Eten en drinken dat al een keer is geserveerd, kan besmet zijn geraakt met ziekmakende bacteriën en vuil. Mogelijk is ook de temperatuur opgelopen waardoor bacteriën zijn gaan groeien.

- Serveer gerechten die retour zijn gekomen van tafels niet nog een keer, maar verwijder deze
- Dit geldt voor alle gerechten, ook voor bakjes saus, appelmoes, enz.

Tiède gerechten

Tiède gerechten kunnen probleemloos veilig worden bereid, als ze direct na de lauwwarme bereiding worden uitgegeven of uitgeserveerd.

- Serveer tiède gerechten direct na de bereiding uit aan de gasten

Houdbaarheid

* De houdbaarheid kan verspreid zijn over 3 dagen, bijvoorbeeld:

- bereiden en bewaren op vrijdagmiddag
- bewaren en aanbieden in bediende gekoelde presentatie op zaterdag en zondag

Ongekoelde presentatie (2-uursborging)

Hoe kunt u dit doen

2-uursborging ongekoelde presentatie van gekoelde producten

Eet- en drinkwaren waarvan de gekoelde presentatie uit het oogpunt van 'smaak' ongewenst is, mogen gedurende maximaal 2 uur ongekoeld worden gepresenteerd.

- Na de bereiding moeten de producten gekoeld worden bewaard bij 7 °C of kouder
- De 2-uursborging moet altijd aanvangen bij een temperatuur van 7 °C of kouder
- Zelfbereide producten mogen ten hoogste 1 dag na bereiding ongekoeld worden gepresenteerd
- Zelfbereide producten worden bijvoorbeeld geborgd met behulp van kaartjes op de (om)verpakking met daarop een tijdstip of codering
- Verpakte inkoopproducten en/of de verkoopenheden, zoals een grootverbruikverpakking rauwkostsalade, worden onuitwisbaar gemerkt (bijvoorbeeld met een etiket of stift)
- Voorverpakte producten, zoals voorgesneden gasverpakte vleeswaren, moeten onuitwisbaar worden gemerkt (bijvoorbeeld met een etiket of stift)
- Onder borging gepresenteerde producten mogen niet uit het buffet worden gehaald en worden teruggekoeld, om later

nogmaals te worden gepresenteerd

Advies: producten die nog in de terugkoelfase zitten en producten die na bereiding direct ongekoeld worden gepresenteerd hoeven niet aan de temperatuureis te voldoen.

Registratie 2-uursborging

- U moet een registratie kunnen laten zien die u heeft bijgehouden op papier, in een logboek of agenda of in uw personal computer
- De registratie maakt in elk geval de volgende zaken aantoonbaar: datum, naam product, aantal of hoeveelheid product, begin en/of eindtijd, aantal of hoeveelheid derving, naam medewerker

Uitzondering registratie 2-uursborging

Als de presentatie niet langer dan 2 uur duurt en alle restanten worden weggegooid is het bijhouden van een aparte registratie onder voorwaarden niet nodig.

- U voert een geldige werkwijze in voor een alternatieve aantoonbare 2-uursborging en stelt deze op schrift vast
- Advies: leg de begin- en eindtijd van de presentatie van maximaal 2 uur vast in het contract met de opdrachtgever, een 'partij-planning' (of een vergelijkbaar document).
- Advies: leg de wijze waarop derving plaatsvindt, vast in het contract of de partijplanning (of een ander systeem).

Dranken schenken

Hoe kunt u dit doen

Dranken schenken

Het betreft hier het schenken van dranken voor de directe verkoop aan de gasten.

Voorbeelden van 'dranken schenken' zijn het:

- persen en schenken van vruchtensap
- tappen van bier en frisdranken
- schenken van frisdranken en vruchtensappen
- schenken van alcoholische dranken
- schenken van koffie en thee
- serveren van gebottelde dranken

Ijsblokjes

- Maak alleen ijsblokjes van drinkwater

Bewaren van dranken

Sommige dranken moeten na aankoop of na openen gekoeld worden bewaard.

- Sla dranken volgens het bewaarvoorschrift op het etiket
- Sla geopende dranken gekoeld op (in een koeling van 7 °C of kouder), wanneer het etiket vermeld "na openen gekoeld bewaren"
- Bewaar geopende dranken bij voorkeur niet langer dan de op de verpakking vermelde bewaartijd

Advies: dranken met etiketten die niet verwijzen naar 'gekoeld' of 'in de koeling', hoeven niet bij 7 °C of kouder te worden bewaard.

Advies: dranken waarop een advies is aangebracht over de serveertemperatuur of opslagtemperatuur, hoeven niet bij 7 °C of kouder te worden bewaard.

Gebruik en opslag apparatuur en materialen

Voor het schenken van dranken:

- worden alleen schone apparatuur en materialen gebruikt
 - wordt alleen schoon glaswerk en serviesgoed gebruikt
- Apparatuur en materialen worden zo opgeslagen:
- dat ze niet besmet kunnen raken met vuil en bacteriën

Spoelen van glaswerk

- Reinig glaswerk in een spoelbak met continu stromend water en een geschikt spoelmiddel
- Zorg dat de spoelbak, de spoelborstel en het water schoon zijn

Schoonmaak van apparatuur en materialen

Apparatuur en materialen, gebruikt voor het schenken van dranken, moeten goed worden schoongemaakt.

- Maak alle materialen, apparaten zoals de citruspers en de glazenspoelmaschine na gebruik schoon
- Maak drankinstallaties, zoals de tapinstallatie en het koffiezetapparaat, schoon volgens voorschrift leverancier
- Wanneer specialistische reiniging gewenst is, kan een contract met bijvoorbeeld een 'tapwacht' worden afgesloten. Een specialistische reiniging kan ook periodiek zelf worden uitgevoerd als hiervoor geschikte reinigungsapparatuur aanwezig is

Bezorgen

Hoe kunt u dit doen

Vervoermiddelen

Wanneer een vervoermiddel niet geschikt is voor het bezorgen van eten en drinken, kan niet worden gegarandeerd dat het eten en drinken op een hygiënische manier wordt afgeleverd.

- Zorg dat het vervoermiddel schoon is en in goede staat van onderhoud verkeert
- Zorg dat het vervoermiddel in staat is om de te bezorgen eet- en drinkwaren op de juiste temperatuur te houden
- Vervoer warme en gekoelde gerechten in een ongekoeld vervoermiddel bij voorkeur in afgesloten thermoboxen

Verpakking gerechten

Thuisbezorgde gerechten moeten goed verpakt zijn om besmetting met ziekmakende bacteriën en vuil te voorkomen.

- Verpak producten op een bij het product passende hygiënische wijze

Temperatuur gerechten

Gekoelde producten en verhitte of opgewarmde producten moeten worden afgeleverd binnen de geldende temperatuureisen.

- Bezorg warme producten bij 60 °C of warmer
- Bezorg gekoelde producten bij 7 °C of kouder

IJsverkoop

Hoe kunt u dit doen

Wat zijn voorbeelden van softijsystemen?

Er bestaan verschillende softijsystemen. Enkele veel voorkomende types zijn:

- 'bag-in-box'
- 'cans'
- 'dry-filling'

Bedrijfsklaar maken softijsmachine, milkshakemachine en/of slagroommachine
Het betreft hier machines die kant-en-klare gepasteuriseerde of poedervormige mixen kunnen verwerken tot softijs, milkshake of slagroom.

Ijsbereiding, met processen als rijping en pasteurisatie, valt buiten de reikwijdte van deze Hygiëencode.

- Beoordeel of de machine optisch schoon is
- Volg nauwgezet de instructie van de leverancier bij het aansluiten van de betreffende mix

Houdbaarheid mix

Eenmaal aangesloten mixen hebben vaak een beperkte houdbaarheid bij de voorgeschreven bewaar temperatuur.

- Zorg dat de temperatuur van de softijs(mix), milkshake(mix) en slagroom(mix) altijd overeenkomt met de door de leverancier voorgeschreven temperatuur
- Zorg dat de temperatuur van de softijs(mix), milkshake(mix) en slagroom(mix) in ieder geval altijd 7 °C of kouder is
- Gebruik eenmaal aangesloten softijsmix zolang als het gebruiksvorschrift op de verpakking aangeeft
- Gebruik, wanneer geen gebruiksvorschrift is vermeld, de softijsmix nooit langer dan de dag van aansluiten en 1 werkdag

Decoreren softijs

Softijs wordt vaak gedecoreerd met een natte of droge topping (nootjes, gekleurde 'snoepjes' of chocoladesaus) en siropen.

- Gebruik geen decoratiematerialen die zichtbaar vervuild zijn of waarvan u vermoedt dat ze vervuild kunnen zijn
Advies: stem uw werkvoorraad decoratiemateriaal af op de dagelijkse behoefte.
- Indien nodig regelmatig de decoratiematerialen verversen en de opslagbakjes reinigen
- Let op de doorlooptijd van decoratiematerialen en controleer regelmatig de THT-datum van de gebruikte siropen
- Warme chocoladesaus moet bij 60 °C of warmer worden bewaard, om te voorkomen dat ziekmakende bacteriën de softijs onveilig kunnen maken

Gebruik van hoorntjes, wafels en bakjes

- Zorg dat hoorntjes en wafels niet nat worden of besmet kunnen raken door invallend vuil
- Zorg dat hoorntjes, wafels en (plastic) bakjes zoveel mogelijk afgedekt staan ter voorkoming van besmetting

Houdbaarheid schepijs

- Gebruik schepijs volgens het bewaarvoorschrift op de verpakking
- Gebruik schepijs nooit langer dan het bewaarvoorschrift aangeeft bij de door u toegepaste bewaar temperatuur
- Zorg dat de temperatuur van schepijs in de verkoopvitrine altijd -8 °C of kouder is

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Zorg dat eet- en drinkwaren op een zorgvuldige en hygiënische manier gepresenteerd, geserveerd, uitgegeven en bezorgd worden.
- Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
- Controleer de producttemperatuur op een andere manier, wanneer het gebruik van een thermometer onnodig of onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is. Bijvoorbeeld visueel vaststellen dat een dampend heet gerecht in een hete au bain-marie (aflezing display, afblazend stoom) wordt geplaatst.

Aantoonbaarheid

- Het presenteren, serveren, uitgeven en bezorgen is zichtbaar beheerst. Er wordt zorgvuldig en hygiënisch gewerkt.
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd.
- Voor de registratie kunt u gebruikmaken van de registratieformulieren op de internetsite.

Verbeteren

- Als blijkt dat het presenteren, serveren, uitgeven en/of bezorgen van eet- en drinkwaren tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Producten met verlopen houdbaarheid moeten worden verwijderd en weggegooid.
- Onhygiënische presentatie- en opslagmiddelen moeten worden schoongemaakt.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet moet een verbeteractie worden genomen.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: product weggoaien, temperatuur koeling lager instellen, koeltechnisch bureau inschakelen.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren
- Borging ongekoelde presentatie
- Registratie van verbeteracties
- Schoonmaken softijs- en slagroommachine

De Hygiëencode voor de horeca

Microbiologische richtwaarden

Microbiologische richtwaarden stellen een grens aan de hoeveelheid bacteriën die maximaal in een product aanwezig mogen zijn aan het einde van een kritische processtap.

Waarom microbiologische richtwaarden?

Als aan het einde van een kritische processtap een van de richtwaarden wordt overschreden, kan dit betekenen een fout is gemaakt. Dit kan bijvoorbeeld zijn gebeurd tijdens het verhitten en terugkoelen of tijdens het opwarmen van gekoelde producten.

Bij beoordeling van producten van uw bedrijf door de Voedsel en Waren Autoriteit wordt gebruikgemaakt van de volgende richtwaarden:

Kritische processtap	Aëroob kiemgetal (kve/g)	Enterobacteriaceae (kve/g)
1. Verhitten voor koelen	-	-
2. Afkoelen na verhitten *	10.000	100
3. Bewaren en presenteren van zelfbereide verhitte en/of afgekoelde producten	1.000.000	1.000

* De criteria gelden gedurende het gehele afkoeltraject.

De Hygiëncode voor de horeca

Voedsel en Waren Autoriteit (VWA)

De Voedsel en Waren Autoriteit is de organisatie die namens de overheid de veiligheid van voedsel onderzoekt en bewaakt.

Wanneer kan ik de VWA verwachten?

Een controle door de VWA vindt onaangekondigd plaats. Zorg dat alle benodigde gegevens direct beschikbaar zijn, te beginnen met de aanwezigheid van de laatste versie van de Hygiëncode. Wanneer de controleur op een ongelegen moment komt, kunt u duidelijk maken dat u op dat moment niet veel tijd heeft om tekst en uitleg te geven.

Wat houdt een controle in?

Tijdens deze controle wordt beoordeeld of de volgende onderwerpen aantoonbaar zijn:

1. Hebben de ondernemer en zijn medewerkers voldoende kennis?
2. Wordt die kennis toegepast?
3. Controleert de ondernemer of de kennis goed wordt toegepast?
4. Wordt er altijd hygiënisch gewerkt? Dit moet blijken uit de praktijk en uit nadere onderbouwing, zoals registraties.

De controleur zal voor vertrek het resultaat van de controle aan u melden. De VWA beloont goede resultaten met minder controles. De VWA zal echter harder optreden als het (herhaaldelijk) fout gaat. Als er een wettelijke overtreding is geconstateerd, ontvangt u een schriftelijke waarschuwing of een boeterapport. In het laatste geval zult u een geldboete moeten voldoen. De hoogte van de boete hangt af van het soort overtreding. Ook speelt het aantal waarschuwingen en boetes uit het verleden een rol. Daarnaast zal er sneller weer een nieuwe inspectie worden uitgevoerd om te controleren of u dan wel goed werkt. Indien u het niet eens bent met het boeterapport kunt u hiertegen bezwaar maken.

Waarom worden er monsters genomen?

Wanneer monsters worden genomen van een product, wordt onderzocht of het product aan de eisen uit de Warenwet voldoet. Wanneer uit het onderzoek door de VWA blijkt dat het monster niet aan de wettelijke eisen voldoet, krijgt u hiervoor een schriftelijke waarschuwing of een boeterapport.

De controleur zal u vragen of er een tweede monster ('contramonster') genomen moet worden voor onderzoek. Dit is op uw eigen kosten, bij een door u zelf te kiezen erkend laboratorium. Het monster moet zo worden bewaard en vervoerd, dat er niets aan verandert. Het laboratorium moet dit monster binnen 36 uur na bemonsteren analyseren. Vraag altijd aan de inspecteur waarop de VWA het monster gaat onderzoeken! Alleen zo bent u in staat een goed vergelijkend onderzoek te laten uitvoeren. U kunt de resultaten van uw eigen onderzoek gebruiken voor uw verdediging als de VWA op basis van het eerste monster een maatregel heeft genomen.

Hoe kunt u de VWA bereiken?

Heeft u vragen, klachten, opmerkingen en meldingen over de werkwijze van de VWA, dan kunt u deze richten aan:

Post: Inspectieloket Horeca
Postbus 19506
2500 CM Den Haag

Telefoon: 0800 04 88
E-mail: horeca@inspectieloket.nl
Website: www.vwa.nl

De Hygiëncode voor de horeca

Kruisverwijzingstabel

Door de onderdelen van de hygiëncode te koppelen aan de eisen uit verordening (EG) nr. 852/2004, wordt inzichtelijk op welke wijze alle eisen zijn verwerkt in de code.

Inleiding

De in deze Hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedures handelt, kan er in principe van worden uitgegaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004 wordt voldaan.

Onderwerp Hygiëncode	Verwijzing (EG) nr. 852/2004
Inleiding	Hoofdstuk II, artikel 5 lid 2, punt a t/m f
Gebruik van de code	Hoofdstuk II, artikel 3 Hoofdstuk III, artikel 8
Aantoonbaarheid	Hoofdstuk II, artikel 5, punt g
Training en instructie	Bijlage II, hoofdstuk XII
Persoonlijke hygiëne	Bijlage II, hoofdstuk VIII
Schoonmaak	Bijlage II, hoofdstuk V
Kruisbesmetting	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3
Temperatuurbeheersing	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2, 5 en 6
Ongediertebestrijding	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4
Afvalverwerking	Bijlage II, hoofdstuk VI
Inrichtingseisen	Bijlage II, hoofdstuk I, II en III Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1a en 4 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 4
Inkoop	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1
Ontvangst goederen	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1 en 8
Opslaan producten	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2
(Voor)bereiden	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 6 en 7
Presenteren en Serveren	Bijlage II, hoofdstuk IV Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 2, 3, 5 en 6 Bijlage II, hoofdstuk IX

