

Waarom monsters nemen? | Why take samples?

De monsternamen zijn noodzakelijk om bij een vermoeden van voedselgerelateerde klachten het monster microbiologisch te kunnen laten onderzoeken. Zo kunnen we altijd achteraf vaststellen of het betreffende product bacteriologisch verontreinigd is geweest.

The food sampling is necessary to allow microbiological analysis in case of suspected food-related complaints. This enables us to determine afterwards whether the product in question was bacteriologically contaminated.

Werkwijze | Procedure

- Van ieder product / gerecht uit het overzicht wordt dagelijks een representatief gedeelte (minimaal 100 gram) afgenomen.
- Monsters worden bewaard in het juiste steriele potje en jij bemonstert altijd de monsters met gebruik van schone handschoentjes en schepgerei! *
- Ieder monster wordt voorzien van een label * met:
 - Naam van het gerecht
 - Bereidingsdatum
 - Monsters worden direct in de diepvries opgeslagen.

Zodra een nieuwe week begint, mogen de monsters van dezelfde weekdag uit de voorgaande week worden weggegooid. Dus: als je op maandag nieuwe monsters plaatst, verwijder je de monsters van de vorige maandag.

* Deze materialen worden aangeleverd. Indien niet (meer) voorradig: Neem contact op met jouw teamcoach

- From each product or dish on the list, a representative portion (at least 100 grams) is taken daily.
- Samples are stored in the appropriate sterile container and you must always take samples using clean gloves and clean utensils.*
- Each sample is labeled* with:
 - Name of the dish
 - Preparation date
 - Samples are placed in the freezer immediately.

When a new week starts, the samples from the same weekday of the previous week may be discarded. So: if you place new samples on Monday, you remove the samples from the previous Monday.

* These materials are supplied by your team coach. If they are not (or no longer) in stock, contact your team coach.

Voedselinfectie? Werkwijze | Foodborne Infection? Procedure

1. Noteer direct:
 - Gegevens van de gast
 - Klacht/ ziekteverschijnselen
 - Datum van consumptie
 - Exact genuttigde gerechten
2. Vul het formulier "Vermeende voedselinfectie" in.



Klik of scan
3. Neem contact op met jouw Team Coach en draag de klacht over.
4. De Team Coach:
 - Voert een eerste gesprek met de opdrachtgever.
 - Zorgt dat alle monsters van de betreffende dag en/of producten op kweek worden gezet voor onderzoek.
 - Houdt contact over de voortgang met team en locatie.

1. Record immediately:
 - Guest details
 - Complaint / symptoms
 - Date of consumption
 - Exact dishes consumed
2. Complete the "Suspected Foodborne Infection" form.



Click or scan
3. Contact your Team Coach and hand over the complaint.
4. The Team Coach:
 - Holds an initial conversation with the client.
 - Ensures that all samples from the relevant day and/or products are cultured for analysis.
 - Maintains communication with the team and location regarding progress.



Wanneer monsters nemen? | When take samples?

Monster bevat minimaal 100 gram Sample contains at least 100 grams	Bij ontvangst Upon delivery	Aanvang uitgifte Start of serving	Na bereiding After preparation
Aangeleverde risicovolle producten. Dit zijn producten die rauw of niet verhit binnenkomen en voor consumptie geen of onvoldoende verhitting ondergaan. Denk aan kant&klaar aangeleverde producten als belegde broodjes etc. Delivered high-risk products. These are products that arrive raw or unheated and receive no, or insufficient, heating before consumption. Examples include ready-to-eat items such as pre-made sandwiches.	✓		
Alle zelfbereide producten. Dit zijn producten waarbij minimaal één vers ingrediënt wordt samengevoegd met een ander ingrediënt tot een (nieuw) gerecht. All freshly prepared products. These are products in which at least one fresh ingredient is combined with another ingredient to create a (new) dish.		✓	✓
Fruitsalade. Indien zelf gesneden / samengesteld. Fruit salad. If cut / assembled in-house.			✓
Saladebar: Salades, Rauwkost, Dressings. Van de saladebar neem je dagelijks één monsterpotje van alle gegrilde groentes, één monster van eigen alle samengestelde salades en één monster van alle pastasalades. Dressings enkel wanneer je deze zelf hebt gemaakt! Komkommer, tomaat en bladsla behoeven geen monsternamen! Salad bar: Salads, Raw vegetables, Dressings. From the salad bar, take one sample jar daily of all grilled vegetables, one sample of all in-house composed salads, and one sample of all pasta salads. Dressings only if they are homemade. Cucumber, tomato and leafy lettuce do not require sampling.		✓	✓
Rauwe vis. Haring, oesters, garnalen, mosselen. Raw fish. Herring, oysters, shrimp, mussels.		✓	✓
Rauw vlees. Filet Americain, tartaar, ossenworst, paté, carpaccio. Raw meat. Filet Americain, tartare, ossenworst, pâté, carpaccio.			✓
Soep. Soep, bouillon, saus zelf bereid. Soup. Soup, broth, sauce prepared in-house.		✓	
Samengestelde gerechten. Eenpansgerechten, maaltijden warme snacks, etc. Composite dishes. One-pot dishes, meals, hot snacks, etc.		✓	