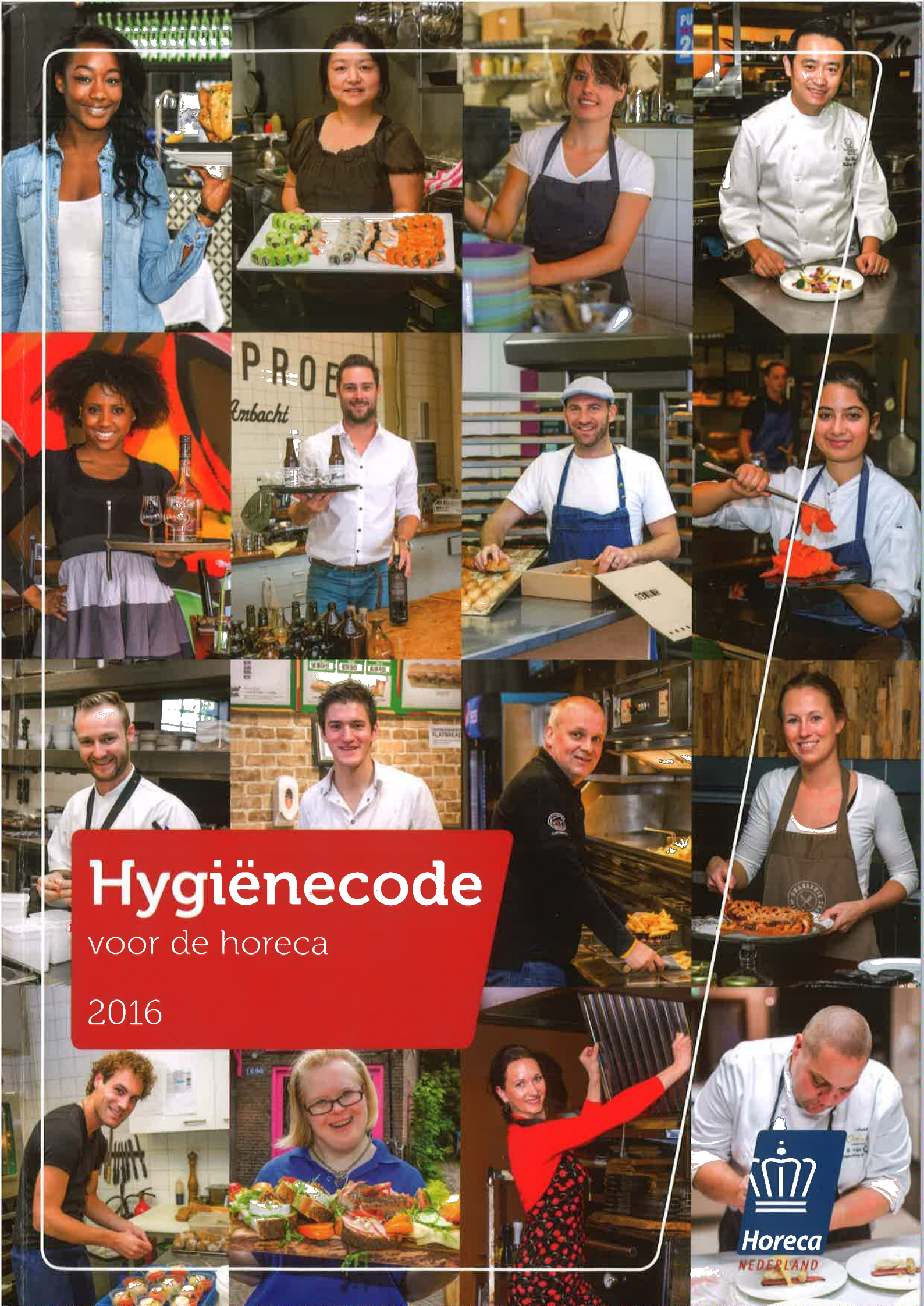




Hygiënecode

voor de horeca

2016



Horeca
NEDERLAND



Inhoud

Voorwoord	5
Aantoonbaar voedselveilig werken	7
Wetgeving en voedselveiligheid Horeca	8
Verwijzingsstabel	9

BASISVOORWAARDEN

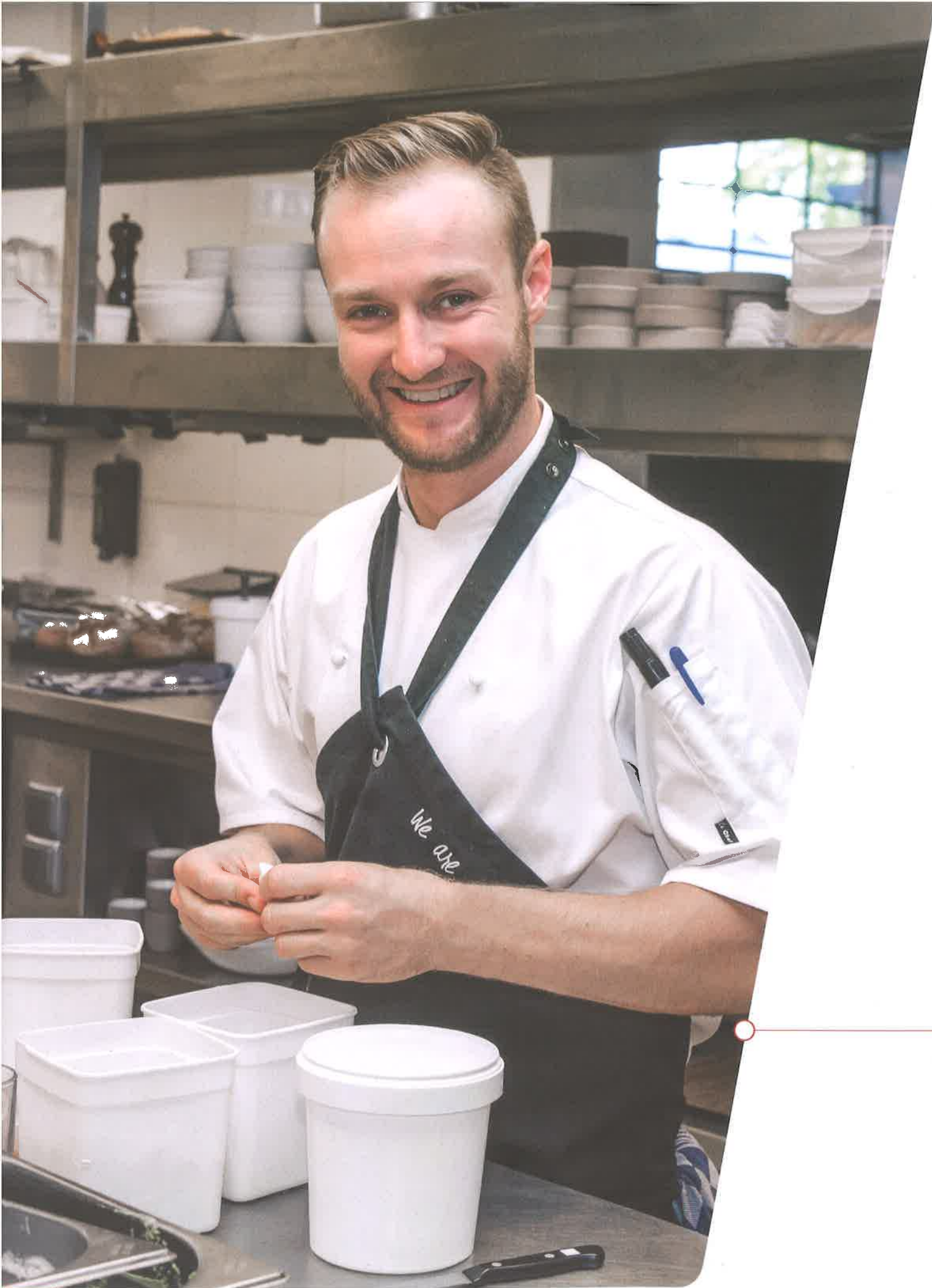
1. Inrichting van bedrijfsruimten	12
2. Training en instructie	16
3. (Persoonlijke) Hygiëne	17
4. Temperatuurbeheersing	20
5. Schoonmaak	24
6. Kruisbesmetting	26
7. Ongediertebestrijding	28
8. Levensmiddelenafval	30

PROCESSTAPPEN

9. Inkoop	34
10. Ontvangst goederen	35
11. Opslaan producten	37
12. (Voor)bereiden gerechten	40
Voorbereiden	40
Ontdooien	41
Bereiden: verse/rauwe gerechten	41
Bereiden: koude gerechten	42
Bereiden: warme gerechten	42
Bereiden: tiède gerechten	44
Bereiden: tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte	44
13. Extra aandacht benodigde producten en gerechten	46
Wild aangeleverd door jagers	46
(Gebruik van) verse eieren	47
Pannenkoekbeslag / poffertjesbeslag	47
Sushi	48
Peking eend	51
Het frituren van (varkens)nekken	52
Koud en warm roken van vlees en vis	52
Shoarma en Döner	55
Basis sous-vide	56
THT verlengende processen	58
THT verlenging door napasteurisatie	58
THT verlenging door pH verlaging	60
Hergebruik AGF producten	61
14. Presenteren en serveren	62
15. Microbiologische richtwaarden	68

BIJLAGEN

Bijlage I Registratieformulieren	70
Bijlage II THT verlengende processen	86
Bijlage III Bederfelijkheidstest	87
Bijlage IV Beheersen van Virussen	88



Voorwoord

Waarom deze Hygiënecode?

De Hygiënecode voor de horeca is gebaseerd op Europese wetgeving. Deze wetgeving regelt dat alle levensmiddelenbedrijven volgens de HACCP-beginselen moeten werken. Koninklijke Horeca Nederland heeft de HACCP-beginselen voor u uitgewerkt in deze Hygiënecode. Op deze manier hoeft u dit niet zelf te doen. U voldoet aan de wetgeving als u werkt volgens de regels die voor uw bedrijf gelden.

Voor wie is deze Hygiënecode bedoeld?

Deze Hygiënecode is bedoeld voor (horeca)bedrijven die bedrijfsmatig dranken, spijzen of maaltijden verstrekken voor consumptie ter plaatse of bezorging aan derden. Het verstrekken of bezorgen rechtstreeks aan de consument vindt plaats voor het grootste deel van deze activiteiten. Deze Hygiënecode beschrijft de processen die specifiek gelden voor de horecabranche. Voor de ambachtelijke ijsbereiding is een aparte Hygiënecode beschikbaar.

Wanneer er bedrijfsactiviteiten worden verricht die niet in deze Hygiënecode beschreven zijn, dan moet u zelf een aanvulling maken op de code. Hierbij gaat u uit van de HACCP-beginselen. Wanneer u een andere goedgekeurde Hygiënecode beter bij uw bedrijf vindt passen, dan mag u daarvan gebruikmaken. De activiteiten moeten dan wel binnen de reikwijdte van die code vallen.

Extra informatie op de internetsite

In de code vindt u op diverse plaatsen verwijzingen naar de bijlage en de internetsite ('kijk ook op de site voor'). Op de site van Koninklijke Horeca Nederland, www.khn.nl/hygiencode, en in de bijlage vindt u registratieformulieren, een voorbeeld schoonmaakplan en andere relevante achtergrondinformatie.

U voldoet aan de wet als u volgens de Hygiënecode werkt.



Aantoonbaar voedselveilig werken

Wat betekent 'aantoonbaar voedselveilig werken'?

Aantoonbaar voedselveilig werken betekent dat u in de praktijk kunt laten zien dat u en uw medewerkers altijd op een verantwoorde en veilige manier omgaan met eet- en drinkwaren. U houdt zich in de dagelijkse praktijk aan alle relevante processen en basisvoorwaarden uit de Hygiëncode.

Dit betekent dat u en uw medewerkers bekend zijn met de Hygiëncode en de relevante informatie die hierin staat. 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 medewerkers werken volgens de Hygiëncode. Op het moment dat dat niet het geval is, onderneemt u actie. Dat doet u ook op het moment dat de omstandigheden niet voldoen aan de wettelijke eisen.

Hoe kunt u dit laten zien?

U mag op elke gewenste manier aantonen dat u de basisvoorwaarden en processen onder controle heeft. De eenvoudigste manier is dit te laten zien in de praktijk.

- De Hygiëncode is aanwezig of u werkt volgens een eigen voedselveiligheidsplan dat voor uw organisatie is opgesteld en voldoet aan de HACCP-regels. 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 digitale steekthermometer en geschikte apparatuur en materialen. Daarnaast is het belangrijk dat de apparatuur technisch in orde is en dat de inrichting van het gebouw aan de wettelijke vereisten voldoet.

- Uw medewerkers lopen er verzorgd bij, de werkruimten, apparatuur, materialen, 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, u houdt zich aan de bewaarduur van producten en de gebruikelijke werkwijzen voor voedselbereiding zijn onder controle. Hiermee toont u aan dat u de processen onder controle heeft.

Registratie van uw bevindingen (metingen/controles) is verplicht voor een aantal kritische processen. Als dit het geval is, dan wordt dat duidelijk aangegeven bij het proces. Voor andere processen en werkzaamheden kan registratie een hulpmiddel zijn; het ondersteunt de aantoonbaarheid van voedselveilig werken. Als u wilt controleren of uw medewerkers zich houden aan de acties die worden beschreven in de Hygiëncode, kan registratie een goede aanvulling zijn. Op deze manier wordt de beheersbaarheid beter, zeker in grotere bedrijven waar minder direct toezicht is. U kunt de registratie bijhouden op papier, in een agenda, een logboek, op facturen, creditnota's, enz. Ook kunt u gebruikmaken van de voorbeeldformulieren op www.khn.nl/hygiencode.

Bewaren van gegevens

Wanneer u registraties minimaal 6 maanden bewaart, heeft u voldoende informatie als zich een incident voordoet. Afhankelijk van de grootte van het bedrijf en de processen kan het zeer zinvol zijn om registraties langer te bewaren. Registraties van ongekoelde presentatie van producten die in principe gekoeld moeten worden, moet u minimaal 1 jaar bewaren.

Kijk ook in de bijlage of op de site voor:
Registratieformulieren
Schoonmaakplan

Wetgeving en voedselveiligheid

Sinds 14 december 1995 zijn alle organisaties/bedrijven die voedsel bereiden, verwerken, behandelen, verpakken, vervoeren, distribueren en verhandelen verplicht een voedselveiligheidssysteem te hebben op basis van HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Branches kunnen hieraan voldoen door een Hygiënecode op te stellen. Dit voorkomt dat iedere organisatie zelf een bedrijfseigen HACCP-plan moet schrijven. Door te werken volgens deze hygiënecode, voldoet u aan de wetgeving. Voor alle processen binnen de horeca beschreven in deze Hygiënecode is een HACCP-studie uitgevoerd.

Vanuit deze HACCP-studie op de verschillende processen die binnen de horeca plaatsvinden, staan de beheersmaatregelen, 'hoe kan ik mijn proces veilig beheersen?', in deze Hygiënecode. U moet kunnen aantonen dat u in de praktijk uw processen onder controle heeft. Registratie is één van de onderdelen waarmee u kunt aantonen dat u de verschillende processen onder controle heeft. Er wordt in deze code onderscheid gemaakt in Kritische punten (CCP's) en Beheersmaatregelen (BP's). De kritische punten moet u toonbaar, dus door middel van registratie, beheersen. Voor de 'Beheersmaatregelen' wordt registratie geadviseerd om er zeker van te zijn dat u kunt aantonen dat u ze onder controle heeft.

In onderstaande tabel vindt u de CCP's binnen de horeca.

Overzicht CCP's Hygiënecode voor de horeca

CCP 1. Opslagtemperatuur/ presentatietemperatuur

- Opslag/presentatietemperatuur gekoeld: max. 7°C, of lager als dit is vermeld op de leveranciersverpakking.
- Opslag/presentatietemperatuur warm: minimaal 60°C.
- Borging ongekoelde presentatie: ongekoeld gedurende maximaal 2 uren.

CCP 2. Verhitten

- Kerntemperatuur $\geq 75^{\circ}\text{C}$ bij de basisprocessen (verhitten rauw product).
- Opwarmen/regenereren $\geq 60^{\circ}\text{C}$ binnen 60 minuten.
- Kerntemperatuur $\geq 65^{\circ}\text{C}$ bij warm roken gedurende 10 minuten.
- Sous-vide bereiding: kerntemperatuur en tijd zoals beschreven in de tabel sous-vide (pagina 56).
- Napasteurisatie: kerntemperatuur $\geq 85^{\circ}\text{C}$ gedurende minimaal 10 minuten.
- Heet afvullen: producttemperatuur $\geq 85^{\circ}\text{C}$.

CCP 3. (Terug)koelen

- Producttemperatuur na maximaal 5 uur koelen 7°C of kouder.

CCP 4. Zuurgraad/pH

- pH maximaal 4,2 voor THT-verlenging door aanzuren.
- Sushi-bereiding: pH-waarde sushirijst maximaal 4,6.

Belangrijke beheers-/registratiepunten:

- Ontvangstcontrole
- Droogtijd koud roken, temperatuur koud roken
- Temperatuur frituurolie
- Waarborgen ongekoelde presentatie

In deze Hygiënecode vindt u voorbeelden van registratielijsten waarmee u op een juiste wijze uw controles kunt uitvoeren en registraties kunt vastleggen.

Verwijzingstabel

De procedures die in deze Hygiëncode staan omschreven, 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 fasen 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 werkt volgens procedures die in een goedgekeurde hygiëncode zijn beschreven, kan er in principe van worden uitgegaan dat wordt voldaan aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004.

Verwijzingstabel

Naam	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, lid 2, 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
Temperatuurb beheersing	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





Basisvoorwaarden •

1 Inrichten van bedrijfsruimten

Waarom is de inrichting van bedrijfsruimten belangrijk?

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

Algemene inrichtingseisen

Bedrijfsruimte algemeen

- Zorg ervoor dat bedrijfsruimten schoon en goed onderhouden zijn.

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 ruimte 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 koud stromend water.
- Zorg voor (desinfecterende) handzeep en eenmalig te gebruiken handdoeken of papier.

Toiletruimte:

- Zorg voor voldoende toiletten, die kunnen worden doorgespoeld en die aangesloten zijn op een deugdelijk afvoersysteem, zoals een riool of septic tank.
- Zorg ervoor dat toiletten niet rechtstreeks uitkomen op ruimten waar met voedsel wordt gewerkt (bijvoorbeeld door middel van een dubbele deur).
- Zorg voor voldoende ventilatie (natuurlijk of mechanisch).

Kleedruimten:

- Zorg voor een plek waar uw medewerkers zich kunnen omkleden.

Afvoervoorzieningen:

- Zorg ervoor dat wasbak, vloerputje en vaatwasser goed afvoeren en niet geuren (stankafsluiter).

Ventilatie

- Zorg voor voldoende ventilatie van bedrijfsruimten, door mechanische of natuurlijke ventilatie (zoals ventilatie-roosters en afzuiginstallaties).
- Voorkom dat, door mechanische ventilatie, luchtstromen van vuile naar schone gebieden gaan.

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. U mag uitsluitend water van drinkwaterkwaliteit gebruiken voor levensmiddelen (grondstof) en/of oppervlakken en materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.

Richt bedrijfsruimten zorgvuldig en verantwoord in.

Specifieke inrichtingseisen

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 u materialen gebruikt die niet aan bovenstaande eisen voldoen, moet u kunnen aantonen dat deze materialen hygiënisch kunnen worden gebruikt 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 afvalwater 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 schimmelvorming tegengaat.

Ramen

- Zijn zo gemaakt dat vuil zich niet kan ophopen.
- Zijn voorzien van horren, die kunnen worden verwijderd en schoongemaakt, of zijn tijdens de bereiding gesloten.

Deuren

- Zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Zijn gemaakt van glad en ondoordringbaar materiaal.
- Zijn tijdens de bereiding gesloten.
- Open deuren naar buiten zijn voorzien van horren die kunnen worden verwijderd en schoongemaakt, of zijn tijdens de bereiding gesloten.

Werkoppervlakken (inclusief het oppervlak van apparatuur in ruimten waar met eet- en drinkwaren wordt gewerkt)

- 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 u zorgen voor:

- Goede schoonmaakvoorzieningen (ruimte, wasbak, materialen).
- Voldoende toevoer van warm en koud water.
- Goede opslagvoorzieningen (ruimte, rek, kast) voor keukenmaterialen en apparatuur.

Wassen van levensmiddelen

- Wasbakken voor het wassen van levensmiddelen moeten zijn voorzien van warm en koud water van drinkwaterkwaliteit.
- Zorg voor aparte wasbakken voor het wassen van levensmiddelen.
- Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet u deze altijd schoonmaken en desinfecteren vóór het wassen van levensmiddelen.



Inrichtingseisen mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten

Voorzieningen voor persoonlijke hygiëne

Handen wassen:

- Zorg voor voldoende warm en/of koud stromend water (desnoods in een jerrycan) bij bereidingswerkzaamheden.
- Zorg voor handzeep en afdroogpapier.
- Zorg voor handdesinfectiemiddel bij uitgifte-werkzaamheden (serveren, buffetten).

Let op: Gebruik geen stilstaand water (emmer) en maak gebruik van een alcoholdispenser of gel voor tussentijdse desinfectie. Alcoholgel of alcoholdispensers zijn een aanvulling op het handen wassen.

Sanitaire voorzieningen:

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

Kleedruimten:

- Wanneer medewerkers zich op locatie omkleden, moet hiervoor een geschikte plek worden gemaakt. Bijvoorbeeld een kleedruimte, een tent of met behulp van kamerschermen.

Contactoppervlakken

Werkoppervlakken, materialen en apparatuur die in aanraking komen met eet- en drinkwaren, moeten hiervoor 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 u materialen gebruikt die niet aan bovenstaande eisen voldoen, moet u kunnen aantonen dat deze materialen hygiënisch kunnen worden gebruikt en geen eet- en drinkwaren kunnen besmetten.

Schoonmaken

Wanneer producten worden bereid (snijden, garneren, bakken of frituren) op de tijdelijke of mobiele locatie, moet u zorgen voor goede voorzieningen voor het schoonmaken van materialen, apparatuur en keukenmaterialen.

Deze materialen en middelen zijn nodig:

- Stromend warm en/of koud water
- Schoonmaakmiddel
- Desinfectiemiddel
- Spoelbak
- Borstel, poetsdoeken

Afvalverwijdering

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

- 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 (dus dat ze niet overvol raken).
- Wanneer afvalvoorzieningen niet afsluitbaar zijn, moet u kunnen aantonen dat eet- en drinkwaren hierdoor niet besmet raken.

Opslag en presentatie

De levensmiddelen moet u zo plaatsen dat de risico's van verontreiniging zo veel 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 behouden.
- 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, ademschotten, vitrines).
- Presenteer producten zo dat geen besmetting kan plaatsvinden vanuit de omgeving (verpakt, afgedekt, marktkraam met dekzeil, enz.).

Wasbakken voor het wassen van levensmiddelen moeten zijn voorzien van warm en koud water van drinkwaterkwaliteit.



Hoe kan ik deze basisvoorwaarde bewaken?

Werkwijze

- Richt bedrijfsruimten zorgvuldig en verantwoord 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 zijn goed onderhouden.
- Als u zaken verbetert, 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 onvoldoende is, moet u de inrichting opnieuw beoordelen en zo nodig aanpassen.
- Als blijkt dat de (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimte niet goed zijn onderhouden, moet u verbeteringen plannen en uitvoeren om de ruimte weer in een goede staat van onderhoud te brengen.
- Als blijkt dat in de (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimte materialen zijn gebruikt die ongeschikt zijn voor het gebruik waarvoor ze bedoeld zijn (zoals absorberend, ruw, corrosief) en/of niet goed schoon te maken zijn, dan moet u deze materialen aanpassen aan de eisen of vervangen door andere materialen (zoals afwasbaar, niet-absorberend en roestvast).

2 Training en instructie

Waarom is training en instructie belangrijk?

Uw medewerkers moeten weten hoe zij hygiënisch met eet- en drinkwaren moeten omgaan. U mag zelf bepalen op welke manier u uw medewerkers een goede hygiënische werkwijze aanleert.

Uw medewerkers een goede hygiënische werkwijze aanleren doet u door:

- De relevante werkinstructies te geven.
- Duidelijk te maken dat deze werkinstructies belangrijk zijn.
- Laten zien hoe uw medewerkers deze werkinstructies op de juiste manier kunnen uitvoeren.

Training en instructie

Geef instructie aan uw medewerkers

- De relevante werkinstructies moeten beschikbaar zijn voor uw medewerkers.
- Ook weten ze hoe ze moeten bijdragen aan een aantoonbaar beheerste werkwijze. Uw medewerkers begrijpen het belang van de werkinstructies en voeren deze correct uit.
- U kunt de instructie zelf verzorgen, aan uw medewerkers geven en/of ophangen, u kunt dit uitbesteden aan een andere medewerker, of u laat dit doen door een externe partij.

Let op: De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit kan tijdens een bezoek vragen stellen aan medewerkers.

Hoe kan ik 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 zich aan de beschreven werkinstructies houden.

Aantoonbaarheid

- Toon aan dat de medewerkers instructie hebben ontvangen en dat zij zich hier aan houden. Hang de instructies bijvoorbeeld zichtbaar op of laat ze aftekenen voor ontvangst.

Verbeteren

- Stel de taken van iedere werknemer vast. Zorg dat alle taken ten aanzien van hygiënisch werken zijn verdeeld.
- Spreek medewerkers aan op hun werkwijze en wat er moet worden verbeterd op het gebied van hygiënisch werken.
- Als blijkt dat medewerkers geen of onjuiste instructies hebben ontvangen, dan spreekt u hen daarop aan en zorgt u ervoor dat zij alsnog de juiste instructie ontvangen.

3 Persoonlijke hygiëne

Waarom is persoonlijke hygiëne belangrijk?

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

Persoonlijke hygiëne (1)

Zorg voor schone handen

Schone handen voorkomen dat ziekmakende micro-organismen (zoals bacteriën en virussen) zich verspreiden.

Was uw handen met handzeep op de volgende momenten:

- Voordat u begint met bereiden en serveren.
- Na toiletbezoek.
- Na elke pauze.
- Na roken.
- Na niezen en/of hoesten.
- Na het werken met rauwe ingrediënten.
- Voordat u bereide gerechten gaat samenstellen, garneren of verwerken.

Droog uw handen met:

- Eenmalig te gebruiken handdoeken, of
- Handdroog-papier.

Advies: Het gebruik van een handdesinfectiemiddel heeft alleen zin als u deze gebruikt na 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.

Advies: Draag bij voorkeur helemaal geen sieraden.

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

Haardracht

Haren kunnen het eten en drinken besmetten. Daarnaast vinden de gasten haren in gerechten zeer onsmakelijk.

- Draag lang haar in een staart of opgebonden.

Advies: Draag een petje of haarnetje.

Advies: Zorg dat het haar volledig afgedekt is.

Draag schone werkkleding

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

- Draag dagelijks schone werkkleding en vervang vuile kleding op tijd.

Goede persoonlijke verzorging

Medewerkers die zichzelf niet goed verzorgen, vergroten de kans op het overdragen van vuil en schadelijke bacteriën op het eten en drinken.

- Ga schoon gewassen en zonder merkbare lichaamsgeur aan het werk.
- Zorg voor kortgeknipte, ongelakte nagels.

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.

Advies: Zorg voor pleisters met een kleur die anders is dan de huid.

Persoonlijke hygiëne (2)

Proef gerechten hygiënisch

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

- Gebruik een lepel of vork slechts één keer.
- 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 zo veel mogelijk eenmalig te gebruiken papier.

NB: Koksdoeken zijn niet bedoeld voor het afdrogen van handen.

Berg privékleeding en persoonlijke bezittingen op een geschikte plaats op

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

- Sla kleding en bezittingen op in een ruimte of kast die alleen daarvoor wordt gebruikt.

Meld ziekten en infecties

Medewerkers die lijden aan een ziekte of drager zijn van een infectie, kunnen schadelijke bacteriën en virussen overdragen op eet- en drinkwaren. Daarmee kunnen zij mensen infecteren die deze eet- en drinkwaren nuttigen.

Ziekten en infecties die u moet melden:

- Bloederige of waterige diarree, braken, ontstekingen, open wonden en huidziekten aan hoofd, hals, armen en handen.
- Besmettelijke infectieziekten, zoals salmonellose, STEC (shigatoxine-producerende *E. coli*), campylobacter, hepatitis, tyfus, paratyfus, dysenterie, buikgriep (norovirus) en cholera.
- Meld ziekte en infecties bij uw werkgever of leidinggevende.

- Wanneer vijf of meer mensen ziek zijn geworden, moet u ook de NVWA informeren.
- Laat medewerkers met een (vermoedelijk) besmette ziekte niet toe in ruimtes waar eten en drinken wordt bereid of opgeslagen.

Advies: Indien mogelijk kunnen de medewerkers aangepaste werkzaamheden uitvoeren waarbij zij geen levensmiddelen kunnen besmetten.

Norovirus (buikgriepvirus)

Zelfs bij een goede basis-bedrijfshygiëne en -persoonlijke hygiëne kan een norovirus besmetting voorkomen. Dit kan veroorzaakt worden door de inkoop van besmette grondstoffen, door besmette werknemers of door besmette gasten. De overheid kan besluiten, adviseren of eisen dat u bij een norovirus-uitbraak de bedrijfsruimte grondig moet schoonmaken en desinfecteren.

Het norovirus is een hardnekkig virus dat u met extra aandacht en vooral met zorgvuldigheid moet bestrijden. Het virus is resistent tegen diverse schoonmaak- en desinfectiemiddelen, bovendien mag volgens de wet ook niet elk middel worden gebruikt (zie ook bijlage 'Beheersen van virussen').

Let op: Bij medewerkers die een norovirus-infectie hebben gehad en geen ziekteverschijnselen (zoals diarree en braken) meer hebben, kan het virus nog wel **twee weken** aanwezig blijven in de ontlasting. Dit betekent dat deze medewerkers gedurende deze periode andere mensen (collega's en gasten) kunnen besmetten als er onvoldoende hygiënisch wordt gewerkt. De hoeveelheid virus wordt gedurende twee weken steeds kleiner. De medewerker mag gedurende de eerste **twee dagen** na herstel van symptomen zoals braken en diarree niet met levensmiddelen werken.



Koksdoeken zijn niet bedoeld voor het afdrogen van handen.



Hoe kan ik deze basisvoorwaarde bewaken?

Werkwijze

- Controleer dagelijks of de medewerkers zich houden aan de voorschriften.
- Laat medewerkers met ziekten en (besmettelijke) infecties NIET toe in de ruimten voor bereiding en opslag van eten en drinken. Indien mogelijk kunnen de medewerkers aangepaste werkzaamheden uitvoeren.
- Bij een norovirus besmetting: zie bijlage 'Beheersen van virussen'.

Aantoonbaarheid

- In de dagelijkse praktijk moet zichtbaar zijn dat alle medewerkers zich houden aan de hygiënevoorschriften.
- Medewerkers zien er netjes en verzorgd uit.
- Er worden schone koksdoeken gebruikt.
- Er zijn geen persoonlijke bezittingen en privékleeding aanwezig in de keuken.

Verbeteren

- Spreek medewerkers aan op hun hygiënegedrag en geef aan wat en hoe zij kunnen verbeteren (bijvoorbeeld vaker schone kleding aantrekken, haren opbinden, vaker handen wassen, enz.).
- Als medewerkers in het algemeen onvoldoende aandacht besteden aan persoonlijke hygiëne, moet u hen daarop aanspreken. Geef zo nodig nieuwe of betere instructies.

4 Temperatuurbeheersing

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. U kunt vermeerdering beheersen door koelen, verhitten of opwarmen. Om aan te tonen dat u de temperatuur beheerst binnen uw verschillende bedrijfsprocessen, moet u op verschillende momenten in de processen de temperatuur meten en vastleggen.

Temperatuurbeheersing

Diepgevroren opslaan

Diepgevroren opslaan van ingrediënten, producten en etenswaren voorkomt dat bacteriën kunnen groeien. (Gebruik voor diepvriesopslag geschikt verpakkingsmateriaal.)

Gekoeld opslaan

Gekoeld opslaan van ingrediënten, producten en etenswaren vertraagt de groei van bacteriën in de meeste etenswaren sterk.

Verhitten

Verhitting van etenswaren zorgt ervoor dat schadelijke bacteriën worden gedood. Bacteriesporen worden niet gedood. Bij te langzaam terugkoelen van verhitte producten kunnen deze bacterie-sporen ontkiemen. Het product kan dan onveilig worden voor consumptie.

(Terug)koelen

Verhitte etenswaren 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 schadelijke bacteriën kunnen worden. Koel producten bij voorkeur terug in een terugkoel-installatie ('blast chiller') of in kleine porties in koud stromend water (eventueel met ijs).

Verhitten tot 60°C of warmer (regenereren)

Om te voorkomen dat schadelijke bacteriën kunnen groeien in gerechten die warm geserveerd worden nadat ze tijdens de bereiding verhit, teruggekoeld en gekoeld bewaard zijn geweest, moet u deze binnen 1 uur opwarmen tot 60°C of warmer.

Warm houden

Bacteriën kunnen zich niet vermeerderen als eten op de juiste temperatuur wordt warm gehouden. Bewaar producten daarom bij 60°C of warmer.

Proces en temperatuur

Ontvangst goederen

- 7°C of kouder: gekoelde ingrediënten, producten, dranken en bereide gerechten.
- 4°C of kouder: pluimvee (kip, kalkoen).
- 3°C of kouder: orgaanvlees (lever, zwezerik)
- -18°C of kouder: diepgevroren ingrediënten, producten en consumptie-ijs.
- Verse vis moet worden aangeleverd op ijs (0-2°C).

Advies: Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, volgt u de instructie op de verpakking.

Opslaan

- 7°C of kouder: gekoelde ingrediënten, producten, dranken en bereide gerechten.
- 4°C of kouder: pluimvee (kip, kalkoen).
- 3°C of kouder: orgaanvlees (lever, zwezerik)
- -18°C of kouder: diepgevroren ingrediënten, producten en consumptie-ijs.

Advies: Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, volgt u de instructie op de verpakking.

(Voor)bereiden

- Bewaar verse grondstoffen, verse/rauwe gerechten en koude gerechten die geen directe werkvoorraad zijn bij 7°C of kouder (KRITISCH PROCES).
- 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 rauwe, nog niet eerder verhitte producten tot 75°C of warmer in de kern.* (KRITISCH PROCES)
- Koel verhitte producten binnen 5 uur terug tot 7°C of kouder (KRITISCH PROCES).
- Verhitten/opwarmen van gerechten moet binnen 1 uur tot 60°C of warmer (KRITISCH PROCES).
- Verhitten/opwarmen van gerechten gedurende langer dan 1 uur moet tot 75°C of warmer (KRITISCH PROCES).

- * Met uitzondering van roségerechten, zoals biefstuk en zalm. Van gerechten die zijn samengesteld uit verhitte en koude onderdelen, zoals een broodje warm vlees en een lauwwarme kipsalade, moet het verhitte deel vóór het samenstellen altijd tot 75°C of warmer zijn verhit. Het samengestelde gerecht kan na samenstellen een lagere temperatuur hebben.

- * Grondstoffen die worden gebruikt voor tartaar en carpaccio moet u van tevoren gedurende minimaal twee dagen invriezen tot een kerntemperatuur van -12°C of kouder. Zo voorkomt u de parasiet toxoplasma. Spierdelen van (rund)vlees, zoals biefstuk, filets, tournedos, entrecote, enz. die bereid worden door middel van verhitting (sauteren, bakken, grillen) hoeven niet ingevroren te worden.

Let op: Rundvlees dat onvoldoende wordt verhit, kan larven bevatten die bij de mens tot een lintworm kunnen uitgroeien. Rauw vlees kan een parasiet bevatten die bij zwangere vrouwen gevaarlijk is voor het ongeboren kind (toxoplasmose).

- * Het bereiden van runderhamburgers waarvan de kern rosé blijft, is een bereidingswijze met grote risico's. In de kern kunnen schadelijke bacteriën aanwezig zijn die niet worden gedood tijdens het bereidingsproces. (Bij bijvoorbeeld een biefstuk (spiervlees) is de kern normaal gesproken vrij van schadelijke bacteriën en is verhitten aan de buitenzijde voldoende om schadelijke micro-organismen te doden. Bij gehakt vlees kunnen micro-organismen zich ook in de kern van het product bevinden). Deze bereidingswijze doet u absoluut op eigen risico, u bent zelf verantwoordelijk voor een juiste werkwijze. Zorg er voor dat u elke partij gehakt controleert of laat controleren op schadelijke bacteriën en minimaal op salmonella, listeria m. en E. coli. Afspraken over onderzoek legt u vast bij de inkoopafspraken met uw leverancier. De (microbiologische-) onderzoekresultaten moet u kunnen laten zien in het geval van een bezoek van de NVWA.

- Vleesbereidingen die zijn samengesteld uit meerdere stukken (separatorvlees/geplakt vlees) moet u altijd verhitten tot 75°C of warmer.

Advies: Lees de productinformatie op het etiket.

Presenteren en serveren

- Verhitten/opwarmen van gerechten moet binnen 1 uur tot 60°C of warmer (KRITISCH PROCES).
- Verhitten/opwarmen van gerechten gedurende langer dan 1 uur moet tot 75°C of warmer (KRITISCH PROCES).
- Bewaar warme gerechten en producten bij 60°C of warmer (warm houden op buffet, tijdens bezorging of bewaring in keuken) (KRITISCH PROCES).
- Bewaar gekoelde gerechten en producten bij een producttemperatuur van 7°C of kouder (tijdens presenteren en serveren, en tijdens bezorging) (KRITISCH PROCES).

KRITISCH PROCES

Als dit proces niet goed wordt uitgevoerd, kan de veiligheid van het product niet worden gegarandeerd!

Temperatuurmeting

Temperatuur van producten

Er zijn verschillende manieren om de temperatuur van een product of apparaat te meten. Het meest gebruikt is een digitale steekthermometer. Dit is een thermometer met een losse voeler en digitaal display, die u in de kern van een product steekt. Als dit niet kan omdat u de verpakking beschadigt bij het meten (bijv. bij sous-vide koken), dan gebruikt u een dummy.

Temperatuur van koeling en vriezer

Met de digitale steekthermometer kunt u in principe ook de temperatuur van een koelcel of vriezer meten. De voeler moet lang genoeg in de ruimte aanwezig zijn voordat u het display afleest. Een goede temperatuurcontrole van de koeling of vriezer kunt u ook doen door een datalogger met bij voorkeur een alarmsysteem te plaatsen. Deze kunt u uitlezen op een computer. Bovendien kunt u de voelers van koelingen en vriezers opnemen in een kalibratieprogramma. Zo geeft het aflezen van de temperatuuraanwijzer van de koeling of vriezer ook een betrouwbare waarde.

Let op:

- De temperatuur van een koeling of vriezer zegt niets over de temperatuur van de producten in die ruimte.
- Als u de temperatuur met een infraroodthermometer meet, meet u niet de kerntemperatuur maar de temperatuur aan het oppervlak van het product.
- Het is niet per se nodig om altijd een thermometer in het product te steken. U kunt ook een potje glycerine, olie of alcohol in de koeling of de vriezer plaatsen. Hiermee bootst u de producttemperatuur na van een product dat al een tijd aanwezig is in de betreffende ruimte.

Hoe kan ik deze basisvoorwaarde bewaken?

Werkwijze

- Om zeker te zijn dat de temperatuur wordt beheerst, moet u hem controleren. De meest betrouwbare methode is het meten van de producttemperatuur met een digitale steekthermometer.
- 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 door de gaarheid van gerechten te beoordelen door te kijken terwijl u op de gebruikelijke manier het voedsel bereidt. U kunt de temperatuur ook meten met een potje olie of alcohol dat al ten minste één nacht in de koeling staat.
- Kalibratie-thermometers: met het kalibreren van een thermometer wordt bedoeld het controleren of de temperatuur die de thermometer aangeeft, ook de juiste is. U kunt uw thermometer eenvoudig zelf kalibreren. Plaats de voeler van de thermometer in smeltend ijs en lees de temperatuur af wanneer het display stabiel is. De temperatuur moet dan circa 0°C zijn. Plaats vervolgens de voeler in kokend water en lees de temperatuur af als het display stabiel is. De temperatuur moet dan circa 100°C zijn. **Doe dit minimaal 1 keer per jaar.** Wanneer u al eerder twijfelt aan de waarden die de thermometer aangeeft, is het verstandig om dit vaker te doen. Zorg dat u altijd kunt laten zien wanneer u de thermometer voor het laatst heeft gekalibreerd. Dit kan door de datum op de thermometer aan te brengen of door de datum in uw agenda of op een registratieformulier te noteren. Als uw thermometer meer dan 1°C afwijkt, moet u de thermometer door een gespecialiseerd bedrijf laten ijken. Anders loopt u het risico dat u niet kunt aantonen dat uw producten altijd aan temperatuureisen voldoen en dus veilig zijn. Een temperatuur van 6,8°C kan dan in werkelijkheid bijvoorbeeld 7,9°C zijn.

Advies: Houd er rekening mee dat de kosten voor het ijken van een thermometer door een gespecialiseerd bedrijf soms hoger zijn dan de kosten voor de aanschaf van een nieuwe thermometer.

Aantoonbaarheid

- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Leg vast wat u hebt gemeten. Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd. Voor de kritische processen moet u dit minimaal één keer per week registreren.
- Voor de registratie kunt u gebruikmaken van de registratieformulieren die u vindt op de website: www.khn.nl/hygienecode of in de bijlage.

Verbeteren

- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet, moet u dit verbeteren.
- Wanneer de temperatuur van een koeling of vriezer afwijkt van de eis, moet de temperatuur van de producten worden gecontroleerd. De gemeten temperatuur moet voldoen aan de gestelde eisen.
- Vermeld welke verbeteractie is genomen als, de producttemperatuur niet aan de eis voldoet.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld met een werkbon, factuur of registratieformulier).
- Nadat u een verbeteractie heeft gedaan, registreert u de resultaten.
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: aanpassen van de instelling koeling/vriezer, ontkalken van het verwarmingselement, het product langer doorverhitten, het product weggooien, de temperatuur van de frituur hoger zetten, een specialist (koeltechnisch bureau) inschakelen.

Kijk op de website of in de bijlage voor registratieformulieren.



5 Schoonmaak

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 zeker te stellen, moet u werken in een schone omgeving en met schone materialen en apparatuur. Bacteriën en ongedierte hebben dan minder kans om zich te nestelen en vermeerderen.

Schoonmaak

Algemeen

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

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

Advies: Stel een schoonmaakplan op of laat deze opstellen door een extern bedrijf. Houd u aan hun eventuele adviezen.

Afwassen

Algemeen

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

- 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 komen.
- Zorg dat alle vaat na het afwassen zichtbaar schoon is.
- Ruim schoon serviesgoed, glaswerk, materialen en andere vaat droog op. Doe dit zo dat er geen vuil en/of stof op of in kan vallen.

Handmatig afwassen

Handmatig afwassen kan nodig zijn bij materialen die niet in de vaatwasser passen of die een speciale reiniging vereisen.

Tips voor handmatig afwassen:

- Maak sop of afwaswater zo heet mogelijk.
- Ververs het sop of afwaswater regelmatig.
- Gebruik schone theedoeken voor het afdrogen.
- Gebruik als het kan eenmalig te gebruiken papier.
- 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, zeven en filters niet zijn verstopt.
- Controleer regelmatig of het zeepbakje is gevuld.
- Een naspoel- of nadroogtemperatuur van 80°C of warmer kan helpen om ziekmakende bacteriën te verwijderen.
- Maak de vaatwasmachine schoon volgens de handleiding van de fabrikant.
- Controleer regelmatig of er nog voldoende was- en naspoelmiddel (in of naast de machine) aanwezig is.

Reinigings- en desinfectiemiddelen

Algemeen

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

- Het gebruik van een desinfectiemiddel helpt ziekmakende bacteriën te verwijderen. Maak uitsluitend gebruik van desinfectiemiddelen met een toelatingsnummer (N).
- Gebruik schoonmaakmiddelen volgens de instructies op het etiket. Middelen zonder etiket mag u niet gebruiken.
- Reinigings- en desinfectiemiddelen mag u niet opslaan in ruimten waar eet- en drinkwaren worden opgeslagen en bereid.
- Uitzondering op bovenstaande punten is de minimale hoeveelheid reinigings- en desinfectiemiddelen die nodig is om goed te kunnen werken ("werkvoorraad").



Hoe kan ik deze basisvoorwaarde bewaken?

Werkwijze

- Werk in schone ruimten, met schone apparatuur en keukenmaterialen.
- Maak schoon volgens een vast plan. Dit kunt u doen met een schoonmaakplan of met een afvinklijst voor periodieke reiniging.
- Controleer regelmatig op het goed schoonhouden van ruimten, materialen en apparatuur.
- Geef uw medewerkers een instructie voor goed schoonmaken en maak duidelijk dat ze uitsluitend werken met schone materialen, apparatuur en keukenmaterialen.
- Neem maatregelen voor het verbeteren van de schoonmaak, als dat nodig is.

Aantoonbaarheid

- Bedrijfsruimten zijn schoon. Iedereen gaat hygiënisch om met materialen, apparatuur en keukenmaterialen. Zorg dat ze altijd schoon in de gebruiksvorraad aanwezig zijn.

Verbeteren

- Als blijkt dat de uitvoering van de schoonmaak in het algemeen onvoldoende is, spreekt u de medewerkers daarop aan. Geef als dat nodig is nieuwe of betere instructies.
- Laat medewerkers opnieuw schoonmaken als materialen, apparatuur en keukenmaterialen niet schoon zijn.

Kijk ook op de site of
in de bijlage voor:
Schoonmaakplan

6 Kruisbesmetting

Waarom is het voorkomen van kruisbesmetting belangrijk?

Kruisbesmetting kan plaatsvinden als bereide eet- en drinkwaren in aanraking komen met rauwe of onbewerkte producten. Ook contact met vuile materialen, afval en ongedierte kan voor kruisbesmetting zorgen. Het eten en drinken kan bovendien besmet raken door medewerkers. U kunt kruisbesmetting voorkomen door hygiënisch te werken tijdens het opslaan, bereiden en serveren/presenteren van eet- en drinkwaren.

Let op: Bepaalde producten kunnen allergenen bevatten. Ook dit kan leiden tot kruisbesmetting.

Ontvangst en opslag van droge producten

Verpakking

Door zorgvuldig om te gaan met droge producten blijft de verpakking intact en kan het niet besmet raken.

- Controleer of bij levering alle verpakkingen gesloten en onbeschadigd zijn (zie proces 'Ontvangst goederen').

Gescheiden opslag

Producten gescheiden opslaan voorkomt dat ze elkaar besmetten.

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

Gekoelde opslag

Producten afdekken

U kunt kruisbesmetting voorkomen door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan. Sluit hersluitbare verpakkingen goed af.

- Dek schalen, bakjes en pannen af met een deksel of folie.
- Dek alle overige producten af met folie.

Advies: Gegarneerde producten die beschadigd kunnen raken, kunnen onder een afdakje of stolp worden geplaatst.

Producten scheiden

U kunt kruisbesmetting, bijvoorbeeld door druppelvorming (dooivocht) voorkomen door uw koeling slim in te richten.

- Sla rauwe en onbewerkte producten apart op van bereide en bewerkte producten.
- Sla rauwe en onbewerkte producten onder in de koeling op.
- Sla bereide en bewerkte producten boven in de koeling op.
- In een koelcel kunt u aparte stellingen gebruiken voor rauwe en voor bewerkte producten.

Diepvriesopslag

Producten afdekken

U kunt kruisbesmetting voorkomen door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan.

- Sluit hersluitbare verpakkingen goed af.
- Verpak overige producten zodanig dat ze goed beschermd zijn tegen invloeden van buitenaf en tegen uitdroging (vriesbrand).

(Voor)bereiden**Producten afdekken**

U kunt kruisbesmetting voorkomen door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan.

- Zorg ervoor dat producten waarmee u niet aan het werk bent, altijd afgesloten of afgedekt zijn.

Scheiding in ruimte

Houd de kans op kruisbesmetting klein door de keuken zo in te delen dat rauwe/verse producten bij koude bereiding en warme bereiding gescheiden blijven.

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

Scheiding in tijd

Is er te weinig plaats voor aparte werkplekken, dan kunt u kruisbesmetting 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, de materialen en de messen goed schoon.

Schone materialen

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

- Gebruik schone schalen en borden voor het opslaan van bereide en bewerkte producten.
- Gebruik schone messen en vorken.

Hygiënisch werken

Om kruisbesmetting te voorkomen, is het belangrijk dat uw medewerkers hygiënisch werken.

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

Voorraad aanvullen

Versbereide producten zijn vaak hygiënischer dan producten die al een tijd in de voorraad aanwezig zijn. Wanneer deze met oude voorraad in aanraking komen, kan dit leiden tot kruisbesmetting en tot een kortere houdbaarheid.

- Meng nooit 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. Dit geldt voor de gewassen producten én de omgeving.

- Was ingrediënten en producten altijd in een schone wasbak.
- Gebruik een aparte wasbak om handen te wassen. Hierin wast u dus geen ingrediënten en producten.
- Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet u de wasbak elke keer reinigen en desinfecteren voordat u er levensmiddelen in gaat wassen.

Presenteren en serveren**Buffet beschermen**

Gebruikers van het buffet kunnen kruisbesmetting veroorzaken door invallend vuil of ziekmakende bacteriën. Scherm het buffet daarom zo veel mogelijk af.

- Gebruik deksels en afdekplaten op het buffet.
- Gebruik serveertangen per gerecht/product of schoon bestek voor het opscheppen.

Advies: Ademschotten kunnen helpen om besmetting door gasten te voorkomen.

Buffet aanvullen

Het mengen van 'oude' en 'verse' delen van het buffet kan leiden tot kruisbesmetting.

- 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 in het buffet staan.

Hoe kan ik deze basisvoorwaarde bewaken?**Werkwijze**

- Werk uitsluitend met schone apparatuur en schone materialen.
- Werk uitsluitend in schone, opgeruimde bedrijfsruimten.
- Zorg dat alle medewerkers de instructies kennen en zich daaraan houden.

Aantoonbaarheid

- Kruisbesmetting wordt, daar waar mogelijk, voorkomen. De bedrijfsruimten, apparatuur en keukenmaterialen worden op een hygiënische wijze gebruikt. Controleer of uw medewerkers de instructies kennen en bespreek de werkwijze met elkaar, bijvoorbeeld tijdens een werkoverleg.

Verbeteren

- Als blijkt dat de manier van werken een verhoogd risico op kruisbesmetting veroorzaakt, spreekt u uw medewerkers daarop aan. Indien nodig geeft u hen nieuwe of betere instructies.
- Als objecten niet schoon zijn, moeten deze worden schoongemaakt.
- Als producten zijn besmet, moeten deze worden verwijderd en weggegooid.

Kijk ook op de site of in de bijlage voor: Schoonmaakplan

7 Ongedierte- bestrijding

Waarom is het bestrijden van ongedierte belangrijk?

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

Bestrijden van ongedierte

Weren van ongedierte

Het tegenhouden van ongedierte in de bedrijfsruimten voorkomt dat u bestrijdingsmaatregelen moet nemen.

- Werk hygiënisch.
- Verzamel en verwijder afval op tijd en zorg voor een geschikte opslagplaats.
- Maak ruimten, apparatuur en materialen goed schoon.
- Houd ramen en deuren gesloten tijdens bereidingswerkzaamheden of voorzie de ramen van horren die u kunt verwijderen en schoonmaken.
- Inspecteer regelmatig de risico-ruimtes waar plaagdieren graag verblijven en vermenigvuldigen (magazijn, afvalopslagruimte, enz.)

Advies: Zorg er voor dat toegang van buiten naar binnen voor plaagdieren wordt voorkomen door naden, gaten en kieren preventief te (laten) dichtten.

Huisdieren

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

Let op: Blindengeleidehonden en hulphonden mogen worden toegelaten tot de horecagelegenheid. Zij mogen niet in bereidingsruimten komen.

Ongedierte

Schadelijk ongedierte moet u op professionele wijze bestrijden. Ongedierte komt af op plaatsen waar eet- en drinkwaren zijn. Ongedierte is zeer ongewenst. Het is niet alleen vies; ongedierte vormt ook een risico voor de voedselveiligheid. Ongedierte draagt vaak ziekten of ziekteverwekkende bacteriën met zich mee, bijvoorbeeld in uitwerpselen.

Knagend ongedierte (muizen en ratten):

Ze laten zich niet zien en zijn erg schuw. Kenmerkend is: een scherpe urineur, uitwerpselen en schade aan materialen en grondstoffen.

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

Vliegende insecten (vliegen, wespen, fruitvliegjes):

Overal waar voedsel, afval of rottend voedsel is, vindt u deze vliegen.

- Plaats een vliegenlamp (met of zonder plakplaat) als u vliegend ongedierte ziet; incidenteel of seizoensgebonden.

Kruipende insecten (kakkerlakken):

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

Voorraadinsecten (torren, kevers, motten):

Deze insecten komen met de grondstoffen mee. Ze kunnen in meel, cacao, maar ook tussen vlees en kaas zitten.

- Let bij ontvangstcontrole op beschadigingen van verpakkingen en op zichtbare aanwezigheid van insecten.
- Houd producten met voorraadinsecten strikt gescheiden van andere producten of retourneer ze aan de leverancier.

Belangrijk is dat iedereen binnen het bedrijf goed let op mogelijk ongedierte. Zo kunt u de bestrijding ervan zo snel mogelijk starten. Als de overlast grotere vormen begint aan te nemen (we spreken dan van een plaag), is het raadzaam een professionele ongediertebestrijder in te schakelen om het probleem op te lossen.

Ongedierteplaag:

- Laat een professioneel bedrijf (of de gemeente) bestrijding uitvoeren wanneer sprake is van een plaag (veel overlast).
- Bij last van ongedierte moet u elke dag de zichtbare sporen verwijderen.
- Stop pas met de bestrijding als alle overlast is verdwenen.
- Gebruik niet zelf bestrijdingsmiddelen, dit is wettelijk verboden.
- Het gebruik van lijmplaten tegen knaagdieren zoals muizen, is verboden.

Advies: Maak alleen gebruik van vliegenlampen met een aantrekkende werking en plakplaten (in plaats van elektrocuterende lampen) in ruimten waarin eten wordt bewerkt.

Hoe kan ik deze basisvoorwaarde bewaken?

Werkwijze

- Zorg dat alle medewerkers hygiënisch werken en goed schoonmaken.
- Zorg ervoor dat alle medewerkers letten op de aanwezigheid van ongedierte of sporen van ongedierte (zoals uitwerpselen).
- Bestrijd ongedierte wanneer dit nodig is. Bij lichte overlast kunt u dit zelf doen. Let op: u mag niet zelf met gif werken! Een klem zetten is wel toegestaan. In geval van een plaag schakelt u een professionele bestrijder of de gemeente in voor bestrijding van het ongedierte.

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 doeltreffende maatregelen heeft genomen voor bestrijding en/of dat u een professionele bestrijder of de gemeente heeft ingeschakeld.

Verbeteren

- Als blijkt dat er onhygiënisch wordt gewerkt en dat ongedierte niet wordt gesignaleerd en/of niet goed wordt bestreden, moet u de medewerkers (of de externe bestrijder) daarop aanspreken. Zorg dat zij indien nodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Als er toch sprake is van overlast door ongedierte, neem dan altijd actie. Plaats bijvoorbeeld zelf een klapval. Helpt dit niet, schakel dan een professionele bestrijder of de gemeente in.

Tips en adviezen voor het weren van ongedierte:

- Zet vuilcontainers buiten en sluit ze goed af.
- Maak de containers regelmatig schoon.
- Laat geen afval op het buitenterrein liggen.
- Verwijder afval zo snel mogelijk en sla het goed op.
- Houd alle ruimten, apparatuur en materialen zo schoon mogelijk.
- Controleer inkomende goederen op de aanwezigheid van ongedierte.
- Sla grondstoffen gescheiden op van bereide producten.
- Sla producten minimaal 15 cm boven de vloer op.
- Zorg voor voldoende koeling; een lage temperatuur houdt ongedierte weg.
- Zorg voor goede ventilatie, dit houdt ongedierte weg.
- Plaats horren voor deuren en ramen of houd deze gesloten.

8 Levensmiddelenafval

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. Als afval niet op tijd wordt verwijderd uit de bereidingsruimten, kan het afval zelf voor vervuiling van de eet- en drinkwaren zorgen en/of ongedierte aantrekken.

Levensmiddelenafval

Afval verzamelen

- Verzamel afval in hiervoor geschikte containers, zoals bijvoorbeeld afvalbakken.
- Afvalvoorzieningen zijn goed onderhouden, schoon en in principe afsluitbaar.
- Als afvalvoorzieningen niet afsluitbaar zijn, moet u kunnen aantonen dat eet- en drinkwaren hierdoor niet besmet raken. Bijvoorbeeld doordat u het afval zeer regelmatig laat afvoeren en het afval ver van de bereidingsplaats wordt verzameld.
- Maak bij voorkeur gebruik van een afvalvoorziening met voetbediening.

Afval verwijderen

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

Afvalopslag

- Sla afval op in hiervoor bestemde containers.
- Sla afval op buiten het bedrijfsgebouw.
- Als dit niet mogelijk is, moet u afval in een aparte, afsluitbare ruimte opslaan.
- 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 kan ik deze basisvoorwaarde bewaken?

Werkwijze

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

Aantoonbaarheid

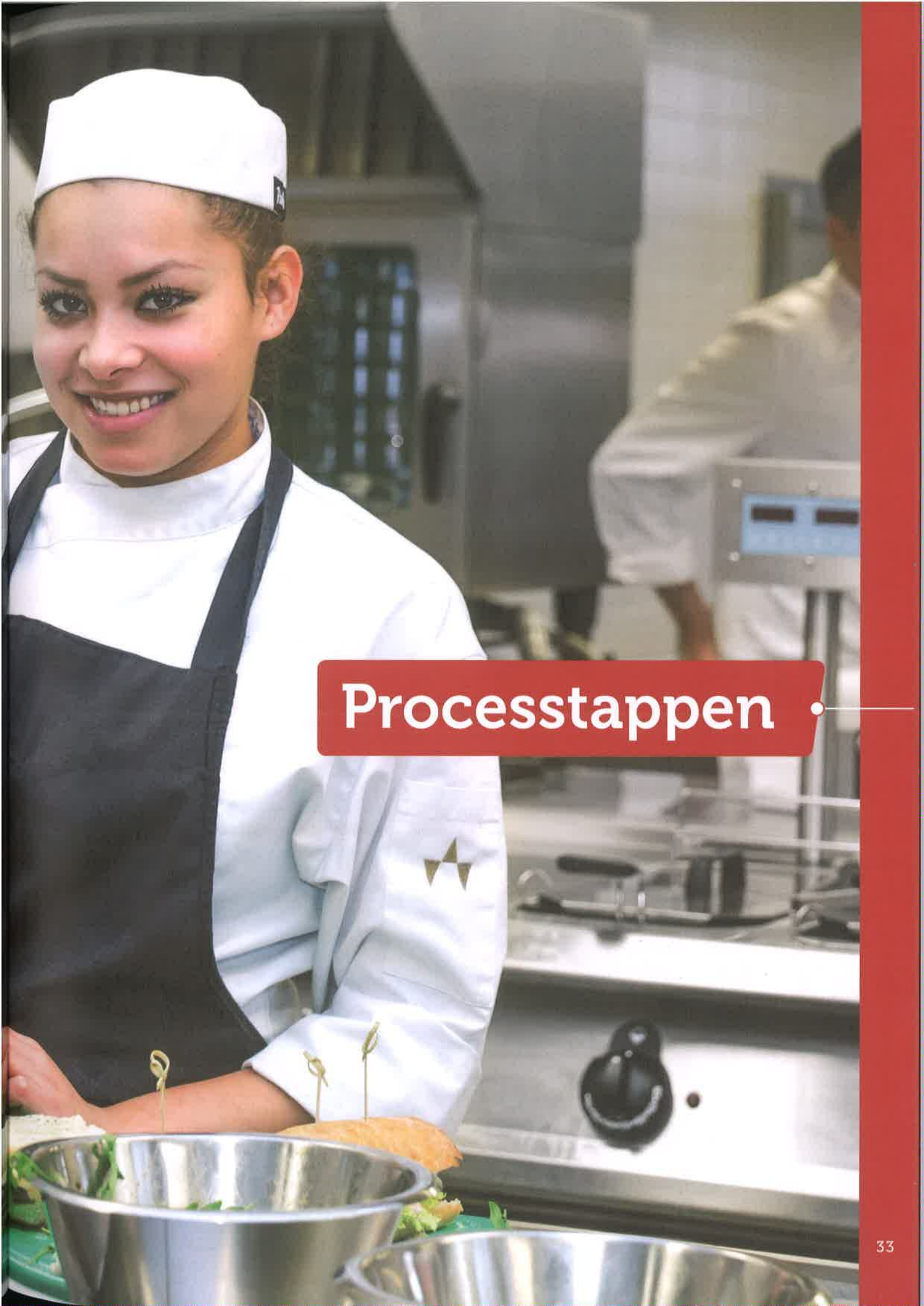
- Afval wordt op de juiste manier verzameld, opgeslagen en verwijderd. Het verzamelde afval heeft geen invloed op de hygiëne in de bedrijfsruimten. De afvalopslag is ordelijk en netjes. Er is geen ongedierte aanwezig bij of in het verzamelde en opgeslagen afval.

Verbeteren

- Als blijkt dat het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval op een onhygiënische manier gebeurt, moet u de medewerkers (of afvalinzamelaar) daarop aanspreken. Geef hen nieuwe of betere instructies als dat nodig is.







Processtappen •

9 Inkoop

Waarom is een goede inkoop belangrijk?

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

Inkoop

Het kiezen van leveranciers

- Werk alleen met leveranciers waarbij u zeker van kunt zijn dat de ingrediënten, verpakkingsmaterialen en overige goederen voldoen aan de wettelijke eisen. De leverancier moet zich houden aan een Hygiënecode die door zijn branche is opgesteld of aan een eigen HACCP-plan.

Inkopen

- Zorg ervoor dat alleen producten worden gebruikt van leveranciers waarvoor u hebt gekozen.

Afspraken over belevering

Uw leverancier moet werken volgens de geldende wet- en regelgeving.

- In het geval van leveringen buiten openingstijden (zogenoemde sleutellocaties) moet u afspraken maken over de beheersing van de transport- en aanlevert temperatuur. Als deze afspraken zijn vastgelegd, kunt u de beheersing van de aanlever- en transporttemperatuur overlaten aan uw leverancier. Controleer wel altijd de producten die zijn geleverd: ze moeten voldoen aan de wettelijke voorschriften en aan uw eigen eisen.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Werkwijze

- Selecteer uw leveranciers met zorg!
- Bespreek uw specifieke wensen over bijvoorbeeld leveringstijden, kwaliteit, veiligheid en temperatuur. Het is verstandig om de afspraken vast te leggen.
- Selecteer uw leveranciers op basis van de te verwachten (of bewezen) prestatie op het gebied van de levering van veilige en hygiënische producten.
- In het geval van aanlevering bij 'sleutellocaties' moet de leverancier de producttemperatuur vermelden op de leveringsbon. Daarnaast moet de leverancier op aanvraag de temperatuurlogdata kunnen overleggen.

Aantoonbaarheid

- U kunt aantonen dat u betrouwbare leveranciers selecteert.
- Selectiecriteria zijn bijvoorbeeld: bewezen prestaties in het verleden, geen bekende incidenten.
- Leg zeer specifieke afspraken en/of wensen vast in inkoopvoorwaarden (zie de registratielijst in de bijlage of op de site).
- 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 zijn belangrijke factoren.

Verbeteren

- Ga een gesprek aan met de leverancier wanneer dat nodig is en/of selecteer een andere leverancier.

10 Ontvangst goederen

Waarom is inspectie van ingrediënten en producten belangrijk?

Door goederen die u heeft ingekocht 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. Dit geldt ook als u zelf uw ingrediënten en producten koopt of afhaalt bij uw leveranciers.

Ontvangst goederen

Algemeen

Om zeker te zijn van de kwaliteit die u vereist voor 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 geval van gekoelde levering), productkwaliteit, verpakking en het etiket van de producten.

Aflevertemperatuur:

- Meet de temperatuur van enkele producten uit de levering met een digitale steekthermometer.

Productkwaliteit:

- Controleer de kwaliteit van het ingrediënt of product (versheid, kleur, geur) door 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 datum tenminste houdbaar tot en/of te gebruiken tot (THT, TGT) aanwezig is en of deze voldoende lang is voor verdere verwerking.
- Beoordeel of het product voldoet aan uw eigen criteria.



Producten/temperatuureisen

Eet- en drinkwaren algemeen: 7°C of kouder

Zoals zuivel, bewerkte groenten en fruit, schelp- en weekdieren, vis, vlees en vleeswaren, wild en gevogelte:

- Accepteer geen producten met een temperatuur warmer dan 7°C.

Pluimvee: 4°C of kouder

Zoals kip en kalkoen:

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

Orgaanvlees: 3°C of kouder

- Accepteer geen orgaanvlees met een temperatuur warmer dan 3°C.

Diepvriesproducten en consumptie-ijs: -15°C of kouder

- Accepteer geen producten van -15°C of warmer.
- Producten tussen -15°C en -18°C moet u direct invriezen tot -18°C of kouder.
- Producten warmer dan -15°C maar kouder dan 7°C mag u als werkvoorraad gebruiken.

Voor onbewerkte groenten en fruit gelden geen temperatuureisen.

- Vers gebak en verse vlaaien mogen op de dag van bereiding ongekoeld worden ontvangen volgens het bewaaradvies van uw leverancier.
- Nat gebak, rijstevlaai en vlaaien die zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten mag u niet ongekoeld ontvangen.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Werkwijze

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

Advies: U kunt deze producten voorzien van de tekst 'niet gebruiken' of er een groot kruis op zetten. Maak een afspraak met uw leverancier over de terugname of verwijdering van het product/de producten.

Aantoonbaarheid

- Er zijn alleen ingrediënten en producten aanwezig die bij ontvangst hebben voldaan aan de wettelijke eisen en hierboven genoemde criteria.
- Controleer iedere levering en leg 1 keer per week de resultaten per leverancier vast. Vermeld verbeteracties als dit van toepassing is.

Verbeteren

- Als blijkt dat de ontvangstcontrole tekortschiet, moet u medewerkers daarop aanspreken. Indien nodig geeft u hen nieuwe of betere instructies.
- Als blijkt dat de leveringen gebrekkig zijn, moet u de leverancier daarop aanspreken. Selecteer een andere leverancier als dat nodig is.

Kijk ook op de site of
in de bijlage voor:
Registratieformulieren

11 Opslaan producten

Waarom is een 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 na acceptatie zo snel mogelijk op een juiste manier worden opgeslagen en bewaard.

Opslaan producten

First in, first out (fifo)

Door de oudste producten het eerst te gebruiken, voorkomt u 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 op met een kortere houdbaarheidsdatum.

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 (controledatum).
- Verwijder producten die niet meer gebruikt worden vóór het verlopen van de houdbaarheid.
- Het is verboden producten te gebruiken waarvan de TGT (te gebruiken tot)-datum is verlopen
- Producten met een verlopen THT-datum mogen worden gebruikt mits de kwaliteit vóór gebruik is getoetst door middel van eigen controle zoals proeven, ruiken en visueel beoordelen. Dit geldt niet voor producten die u moet koelen.
- Zure zuivelproducten zoals yoghurt, kwark en karnemelk, en harde kaassoorten kunnen na het verlopen van de THT-datum nog geschikt zijn voor gebruik. Ruik, proef en kijk om te beoordelen of deze producten nog geschikt zijn om te gebruiken.

Naleven bewaarvoorschriften

Als u zich aan de voorschriften op de verpakking van ingekochte verpakte producten houdt, 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, moet u deze coderen.

- Voorzie zelfbereide producten, die niet op dezelfde dag worden verwerkt, van een productiedatum of houdbaarheidsdatum. Doe dit in elk geval aan 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 kasten.
- Sla producten op verrijdbare onderstellen op.
- Alleen als het niet anders kan, slaat u producten op een lege krat op.

Bewaren van vers gebak en verse vlaaien

- Nat gebak, rijstevlaai en vlaaien die zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten mag u niet ongekoeld bewaren.
- Niet-bederfelijk gebak en verse vlaaien mag u op de dag van ontvangst ongekoeld bewaren/aanbieden. Houd u aan het bewaaradvies van uw leverancier.
- Vers gebak en vlaaien die ongekoeld zijn bewaard aangeboden op de dag van ontvangst, moet u aan het einde van die dag weggooien.

Opslag in de koeling

Bewaartemperatuur

Door producten bij de juiste temperatuur te bewaren, voorkomt u dat producten bederven of onveilig worden.

- Bewaar gekoelde ingrediënten en producten bij een temperatuur van 7°C of kouder.

Advies: Als u producten tussen 0 en 4°C bewaart, is dit nog beter voor het product.

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

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 (er is dan geen besmettingsgevaar van bovenaf of door luchtcirculatie).

Advies: Plaats gegarneerde producten die beschadigd kunnen raken, onder een afdakje of stolp.

Houdbaarheid van producten

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 het weekend als de termijn van 48 uur niet langer dan een paar uur (max. 2 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.

Inkoopproducten

Zoals vermeld op het etiket.

- Als dit niet vermeld is: binnen 2 dagen na openen verwerken (gekoelde en andere bederfelijke producten). Informeer bij twijfel altijd bij uw leverancier.
- Als op etiket vermeld is 'beperkt houdbaar': gebruiken zolang productkwaliteit past bij de standaard-bereidingsmethode.
- Als het droge producten of kruidenierswaren betreft: gebruiken zolang productkwaliteit past bij de standaard-bereidingsmethode.

Advies: Beoordeel de productkwaliteit aan de hand van vakmanschap.

Ontdooide 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 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 het etiket:

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

Portioneren grondstoffen

Wanneer u een gevacumeerd product uit grootverpakkingen verwerkt tot kleinere porties (bijvoorbeeld vlees), dan geldt de op het etiket aangegeven THT niet meer.

- De houdbaarheid van de geportioneerde producten blijft 2 dagen bij een opslagtemperatuur van 7°C of kouder of 3 dagen bij 4°C of kouder (tenzij de leverancier bij u aantoont dat een langere houdbaarheid mogelijk is).
- Plak een sticker met een uiterste gebruiksdatum op de opnieuw gevacumeerde producten.

Vacuüm verpakken

Door producten vacuüm te verpakken, wordt de omgevingslucht uit de verpakking getrokken. Op deze manier kunt u producten zonder bijvoorbeeld zuurstof luchtdicht opslaan. Vacuüm verpakken kan bijdragen aan het behouden van de kwaliteit van een product. De houdbaarheid van gevacumeerde bederfelijke producten blijft 2 dagen bij een opslagtemperatuur van 7°C of kouder of 3 dagen bij 4°C of kouder (tenzij u of uw leverancier aantoont dat een langere houdbaarheid mogelijk is).

Opslag in de vriezer

Bewaartemperatuur

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

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

Advies: Vermeld altijd een invriesdatum als deze niet is aangegeven op de verpakking. Na ontdooiing kunt u dan nog altijd de resterende houdbaarheid achterhalen. Het product moet u dan wel gekoeld opslaan volgens de voorschriften.

Opslag in het magazijn

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 (met voldoende ventilatie, zonder plasmavorming en zonder condens).

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Werkwijze

- Zorg dat in de opgeslagen voorraad alleen ingrediënten en producten aanwezig zijn die nog lang genoeg houdbaar zijn.
- Bewaar de ingrediënten en producten op een hygiënische manier.
- Controleer de voorraad regelmatig op houdbaarheidsdata en verwijder producten als dat nodig is.
- 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 temperatuurdisplays.

Temperatuurbeheersing van opslagruimten en apparatuur

- Meet en registreer minimaal één maal per week alle koelingen en vriezers met een gekalibreerde digitale steekthermometer. (KRITISCH PROCES)
- Het aflezen van displays van koelingen, vriezers en verhitingsapparatuur is voldoende voor dagelijkse controle. Wees er zeker van dat de displays de juiste temperaturen aangeven.
- De producttemperatuur kunt u nabootsen 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.
- Besteed extra aandacht aan producten die zijn opgeslagen in kunststof bakken/opslagvoorzieningen. Kunststof en plastics geleiden de koude slecht!

Advies: Controleer de temperatuur van koelingen en vriezers als de deur geruime tijd gesloten is geweest. Zo voorkomt u dat kort voor de meting de temperatuur tijdelijk is gestegen door het openen en sluiten van de deur. Bovendien voorkomt u dat u op basis van de gemeten waarde denkt dat de koeling niet goed werkt, terwijl dat wel zo is.

Advies: Temperatuurcontrole met behulp van een infrarood thermometer is goed voor een indicatieve (waarde bij benadering) meting van de temperatuur van koelingen, vriezers en verhitingsapparatuur.

Aantoonbaarheid

- De voorraad is zichtbaar beheerst (juiste houdbaarheid, producten zijn hygiënisch bewaard).
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen. Registreer minimaal één keer in de week.

Verbeteren

- Als blijkt dat de opslag onvoldoende onder controle is (overschreden houdbaarheid, onhygiënische opslag), moet u de medewerkers daarop aanspreken. Geef zo nodig nieuwe of betere instructies.
- Producten met een verlopen TGT-datum moet u verwijderen en weggooien.
- Onhygiënische opslagruimten moet u schoonmaken.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet, moet u actie ondernemen om dit te verbeteren.
- De ondernomen actie moet u kunnen aantonen (bijvoorbeeld met een werkbon, factuur of registratielijst).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: het product weggooien of de temperatuur koeling lager instellen. Als dit niet helpt moet u een koeltechnisch bureau inschakelen.

Kijk ook op de site of in de bijlage voor: Registratieformulieren

12 (Voor)bereiden gerechten

Waarom is goede hygiëne tijdens (voor)bereiden belangrijk?

Door hygiënisch te werken bij het (voor)bereiden van eet- en drinkwaren gaat u kruisbesmetting tegen. Enkele voorbeelden hiervan zijn: het vermijden van contact met rauwe of onbewerkte ingrediënten, met vuile materialen en vuile apparatuur. Zo voorkomt u dat producten ongeschikt voor consumptie of schadelijk voor de gezondheid worden.

Voorbereiden

Hygiënisch verzamelen

Zo wordt voorkomen dat besmetting plaatsvindt nog vóór 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 verwijdert u vuil, stof en eventuele insecten.

- 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 moet u 'goede' en 'slechte' producten van elkaar scheiden. 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. Laat ze niet onnodig op de werktafel of in de koeling liggen. Bacteriën krijgen dan geen tijd om uit te groeien.
- Gooi uitgesorteerde goederen direct weg.

Advies: Als uitgesorteerde producten (of delen ervan) nog kunnen worden gebruikt in een ander gerecht, behandelt u ze als normale voorraad (afdekken, coderen, opslag).

Let op: Aanzetten van vlees

Het aanzetten van vlees- en vleesbereidingen in een olie of boter (vetstof) is een voorbereiding en wordt niet gezien als een eindbereiding. Door het product snel aan de buitenkant dicht te schroeien en snel terug te koelen, maakt u het product op een veilige wijze gereed voor verder gebruik (garen/doorverhitten).

- Plaats het product na aanzetten/dichtschroeien zo snel mogelijk (in ieder geval binnen 1 uur) in de koeling of chiller.
- Bewaar het product maximaal 2 dagen bij maximaal 7°C, of 3 dagen bij maximaal 4°C.

Ontdooien

Ontdooien in de koeling

Zo voorkomt u dat het product warmer dan 7°C wordt.

- Plaats ontdooiende producten afgedekt, onder in de koeling in een lekvrije bak of schaal. In het lekvocht bevinden zich vaak veel bacteriën die andere producten kunnen besmetten.

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 hoger wordt dan 7°C.
- 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 hoger wordt dan 7°C.
- Plaats producten die u niet direct gebruikt na ontdooien in de koeling.

Houdbaarheid ontdooide producten

Na ontdooien is het product hetzelfde als 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 houd het gebruiksvoorschrift op de verpakking aan.

Verwijder producten uit de koeling

- Die langer dan 2 dagen geleden zijn ontdooid.
- Die langer zijn ontdooid dan op het gebruiksvoorschrift op de verpakking is vermeld.

Advies: Vries een ontdooid product nooit opnieuw in.

Advies: Gooi een verwijderd product weg.

Ontdooien van frituursnacks

- Ontdooi en bewaar frituursnacks (en voorgebakken frites) volgens het gebruiksvoorschrift op de verpakking.

Advies: Vries ontdooide frituursnacks nooit opnieuw in.

Bereiden: verse/rauwe gerechten

Wat zijn voorbeelden van verse/rauwe gerechten?

Filet americain, rundercarpaccio, garnalensalade, rauw-melkse kaas, sommige sushi, sommige tapas. Over het algemeen 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 voorkomt u dat andere gerechten besmet raken.

- Maak, indien mogelijk, (aparte) werkplekken voor de bereiding van verse of rauwe gerechten en voor bereide of verhitte gerechten.
- Indien keuken niet kan worden gescheiden: gebruik 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 hoeveelheden.
- 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. Verwerk producten bij voorkeur binnen 15 minuten.

Gebruik gewassen groenten en fruit

Door onbewerkte aardappelen, groenten en fruit te wassen voor gebruik, verwijdert u vuil, stof en eventuele insecten.

- Gebruik alleen gewassen groenten en fruit.

Bereiden: koude gerechten

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 en sommige tapas.

Snelle verwerking

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

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

Advies: Bereid gerechten bij voorkeur direct uit de koeling. Verwerk producten bij voorkeur binnen 15 minuten.

Terugkoelen van koude gerechten

Koude gerechten die na bereiding niet warmer zijn dan de temperatuur in de keuken, mag u terugkoelen 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 garanderen. Langzaam invriezen zorgt ook voor beschadiging van het product door de vorming van grote ijskristallen.

- Verpak de producten goed.
- Zet op de producten 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 (1)

Wat zijn voorbeelden van warme gerechten?

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

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. Houd het gebruiksvoorschrift op de verpakking aan.

- Verhit frituursnacks volgens het bakvoorschrift op de verpakking.
- Hanteer naast de frituur een zeer beperkte voorraad snacks (die in principe gekoeld moet zijn).
- Frituursnacks die naast de frituur hebben gelegen (werkvoorraad), mag u uitsluitend in de koeling terugplaatsen als kern en buitenkant beide 7°C of kouder zijn.

Advies: Wanneer de snack ook koud kan worden gegeten ('ready-to-eat'), kunt u het bereidingsvoorschrift op de verpakking aanhouden.

Verhitten in de frituur

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

- Verwarm het (vloeibaar) frituurvet nooit hoger dan **175°C**. (Bij het verhitten van zetmeelrijke producten op een hogere temperatuur dan 175°C wordt de schadelijke stof acrylamide sneller gevormd).
- Bak aardappelproducten en producten met een paneer- of batterlaag nooit te bruin. Voor aardappelproducten geldt 'goudbruin' bakken.
- Een te bruine kleur van het afgebakken product kan een teken zijn dat het een hoog gehalte aan acrylamide bevat.

Advies:

- Verwarm alleen hoger als het gebruiksvoorschrift of de standaard bereidingswijze van een product dit vermeldt.
- Verwijder regelmatig productresten uit het (vloeibaar) frituurvet.
- Filtreer het (vloeibaar) frituurvet regelmatig (indien van toepassing).
- Ververs (vloeibaar) frituurvet regelmatig.
- De kwaliteit van het (vloeibaar) frituurvet kunt u testen met behulp van teststrips of vetkwaliteitsmeter. (Deze beoordelen de kwaliteit bij benadering.)

Bereiden: warme gerechten (2)

Verhitten (KRITISCH PROCES)

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, gehakt-producten, poulet en gevulde rollades en producten die intern besmet kunnen zijn tot 75°C of warmer.
- Verhit zo snel mogelijk en zonder onderbreking.
- Vleesbereidingen die zijn gemaakt van meerdere stukjes (separatorvlees/geplakt vlees) moet u altijd verhitten tot 75°C of warmer.

Advies: Vlees en vis dat 'rood' (rosé, medium, rare, enz.) wordt gegeten, hoeft u niet te verhitten tot 75°C. U mag dit verhitten op een manier die bij het product hoort. Zorg er wel voor dat producten die 'rood' (rosé, medium, rare, enz.) worden gegeten, rondom helemaal gebakken of gebraden zijn.

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

(Terug)koelen (KRITISCH PROCES)

Wanneer producten te langzaam worden teruggekoeld, kunnen zogenoemde bacteriesporen gaan groeien. Dit maakt het product ongeschikt voor consumptie. Voorbeelden zijn rijst, aardappelen (met schil), erwtensoep en alle producten waarin kruiden en specerijen zijn verwerkt. U moet dit proces actief uitvoeren door de temperatuur voortdurend goed te volgen. Het terugkoelproces mag maximaal 5 uren in beslag nemen.

Koel binnen 5 uur terug tot 7°C of kouder

- Koel het product bij voorkeur terug in een terugkoelinstallatie (blast chiller) of in kleine porties in koud stromend water (eventueel met ijs).
- Laat de producten maximaal 1 uur in de keuken afkoelen onder hygiënische omstandigheden.

- Plaats de producten daarna in een koeling met voldoende koelcapaciteit om het product verder te kunnen koelen.
- Controleer de temperatuur 2 uren na de start van het terugkoelen. Wanneer de temperatuur nog boven 20°C is, kunt u het product nog verkleinen/over meerdere porties verdelen om er zeker van te kunnen zijn dat het product binnen 5 uren is teruggekoeld naar 7°C of kouder.
- Koel de producten bij voorkeur niet terug in plastic/kunststof bakken. Deze geleiden de koude onvoldoende!
- Andere producten in de koeling mogen niet warm worden of met condens besmet raken door het terugkoelen.

Invriezen van teruggekoelde gerechten

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

- Verpak de producten goed.
- Zet op de producten 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).

Verhitten/opwarmen (KRITISCH PROCES)

Teruggekoelde, verhitte producten moet u goed opwarmen voordat u ze serveert of presenteert. 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 voordat het product 60°C of warmer is. Doe dit zo snel mogelijk en zonder onderbreking.

Advies: Warm producten niet vaker dan één keer op.



Bereiden: tiède gerechten

Wat zijn tiède gerechten?

Tiède gerechten zijn lauwwarme, vaak samengestelde, gerechten. Voorbeelden zijn lauwwarme kipsalade, lauwwarme gamba-salade, warme chocolademousse met een vloeïende kern en rauwe langoustines op aardappelpuree overgoten met warme bouillon.

Bereiden

Tiède gerechten kunt u probleemloos veilig bereiden, als ze direct na de lauwwarme bereiding worden uitgegeven of uitgeserveerd.

- Bereid lauwwarme gerechten alleen als ze direct worden geconsumeerd door de gasten.
- Houd geen lauwwarme gerechten op voorraad voor uitgifte op een later moment.
- Koel lauwwarme gerechten nooit terug.

Bereiden: tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte

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 maaltijdonderdelen.
- Het afbakken van broodjes, saucijzenbroodjes, worstenbroodjes, pizza's, enz.
- Het opmaken en garneren van gerechten.

Eenvoudige bereidingshandelingen

Eenvoudige bereidingshandelingen zijn gericht op het verkoopklaar maken van producten die direct aan de gasten worden verkocht.

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

Vorbereidende en uitgebreide bereidingshandelingen

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

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

- Voldoende is gedaan om besmettingen vanuit de omgeving tegen te gaan.
- Er goed wordt schoongemaakt.
- Voldoende middelen en mogelijkheden zijn voor medewerkers om hygiënisch te kunnen werken.
- Maatregelen zijn genomen om besmetting van plafondconstructies en muren tegen te gaan.
- Is voorzien van voldoende apparatuur, keukenmaterialen, handwasfaciliteiten, schoonmaakmaterialen, enz.

Óf u kunt aantonen dat de tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte voldoet aan alle wettelijke inrichtingseisen die gelden voor vaste bedrijfsruimten.

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



Hoe kan ik dit proces bewaken?

Werkwijze

- Zorg dat alle (voor)bereidingsactiviteiten zorgvuldig en hygiënisch worden uitgevoerd.
- Controleer of de producttemperaturen onder controle zijn en worden gehouden. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode. (Kerntemperatuur.)
- Controleer de producttemperatuur op een andere manier als het gebruik van een thermometer onnodig of onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is. Een voorbeeld hiervan is door bij de gebruikelijke bereidingswijze te kijken naar de gaarheid van gerechten en deze op het oog te beoordelen.

Temperatuurcontrole van gerechten zonder thermometer

- Producten met een bewezen veilige bereidingswijze hoeft u niet te meten. Voorbeelden hiervan zijn groenten en aardappelen; die kunt u doorprikken.
- Kokende vloeistoffen: luchtballen door hele vloeistof.
- Gestoomde sukade en ribstuk: kan in draadjes uit elkaar worden getrokken.
- Gehaktproducten zijn door en door gaar: geen rosé/rode kern meer.
- Frituursnacks die zijn bereid volgens het gebruiksvorschrift van de fabrikant.
- Kant-en-klare maaltijdonderdelen zijn dampend heet in de kern wanneer ze geprikt worden.

Temperatuurcontrole van gerechten met thermometer

- Gebruik alleen een schone, gedesinfecteerde digitale steekthermometer (maak deze schoon met een desinfectiedoekje of papier met handdesinfectiemiddel).
- Meet de temperatuur van koude en warme gerechten in de kern van het product.

Aantoonbaarheid

- De (voor)bereidingsactiviteiten zijn zichtbaar onder controle. Er wordt zorgvuldig en hygiënisch gewerkt.
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Registreer minimaal één keer per week.
- Voor de registratie kunt u gebruikmaken van de registratieformulieren in de bijlage en op de site.

Verbeteren

- Als blijkt dat het (voor)bereiden van eet- en drinkwaren niet hygiënisch en/of onzorgvuldig plaatsvindt, moeten u uw medewerkers daarop aanspreken. Geef zo nodig nieuwe of betere instructies.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet, moet u actie ondernemen om dit te verbeteren.
- U moet kunnen aantonen dat u actie heeft ondernomen, en welke (bijvoorbeeld met een werkbon, factuur of door registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: verwarmings-element ontkalken, product langer doorverhitten, product weggooien of temperatuur frituur hoger zetten. Als dit niet helpt, schakelt u een specialist (koeltechnisch bureau) in.

Kritische processen:

- Verhitten voor (terug)koelen: doorverhitten tot 75°C of warmer. Het product verwijderen wanneer doorverhitten niet mogelijk is of als de productkwaliteit daardoor minder wordt.
- Opwarmen: doorverhitten tot 75°C of warmer. Het product verwijderen wanneer doorverhitten niet mogelijk is of als de productkwaliteit daardoor minder wordt.
- (Terug)koelen: verwijder producten die te langzaam zijn teruggekoeld en gooi ze weg. U kunt ze, indien mogelijk, ook opnieuw verhitten tot 75°C of warmer. Koel ze daarna binnen 5 uur terug tot 7°C of kouder.

Kijk ook op de site of
in de bijlage voor:
Registratieformulieren

13 Extra aandacht benodigde producten en gerechten

Waarom is extra aandacht voor bepaalde producten of bereidingstechnieken belangrijk?

Van sommige producten is bekend dat ze 'extra risicovol' 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 Hygiëencode op te nemen.



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.

Voor gekweekt wild gelden dezelfde regels als bijvoorbeeld voor runderen en varkens. Vrij wild heeft in het wild geleefd.

- Controleer het aangeleverde vrij wild zorgvuldig als u het in ontvangst neemt.
- Accepteer uitsluitend wild van jagers die aantoonbaar gekwalificeerd zijn (Gekwalificeerd Persoon (GP)) en die beschikken over een "Verklaring Wildhygiëne".

- 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. Voorkom altijd dat maag- en darminhoud van het wild de gebruikte materialen en apparatuur of de omgeving besmet.

Advies: Maak de omgeving waarin vrij wild is verwerkt, goed schoon na de werkzaamheden.

Advies: Koop bij voorkeur uw wildproducten in bij een poelier.

(Gebruik van) verse eieren

Verse eieren die u koopt via vertrouwde handelskanalen zijn van gezonde kwaliteit.

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

- Verwerk verse eieren alleen in spiegeleieren, zachtgekookte eieren of producten die u verhit tot 75°C of warmer.
- Gebruik geen verse eieren in onverhitte gerechten, zoals bavaois. Gebruik hiervoor gepasteuriseerd ei of eieren die gegarandeerd salmonella-vrij zijn (u moet de verklaring van de leverancier kunnen overleggen).
- Verwerk nooit verse eieren waarvan de schaal stuk is of beschadigd.

Advies: Koop bij voorkeur eieren via een regulier verkoopkanaal, met 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 wisselende temperaturen op de plek waar u eieren opslaat.

Pannenkoekbeslag/poffertjesbeslag

Als u beslag te lang buiten de koeling bewaart, kunnen daarin veel bacteriën groeien. Dit kan het beslag onveilig voor consumptie maken.

Hygiënisch gebruiken van beslag

In de beslagkommen die worden gebruikt tijdens de bereiding van pannenkoeken en poffertjes ontstaat na enige tijd een aanslag waarin bacteriën kunnen groeien. Vooral bij hogere omgevingstemperaturen, zoals vaak voorkomt in horecakeukens, is dit risico erg groot.

U kunt het gevaar van kruisbesmetting verkleinen door:

- Vers beslag altijd in een schone beslagkom te bewaren.
- Vers beslag gekoeld op te slaan.
- Vers, net bereid beslag nooit te mengen met het beslag dat als werkvoorraad wordt gebruikt.

Ongekoeld bewaren

- Vers beslag mag u maximaal 1 uur ongekoeld gebruiken. Na 1 uur moet u wat over is, weggooien.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Aantoonbaarheid

- U kunt de ongekoelde bewaarduur aantonen door de tijdregistratie bij te houden (borgingslijst) en bijvoorbeeld de beslagkom aan de buitenzijde te voorzien van een sticker waarop het 'tijdstip uit koeling' is vermeld.

Verbeteren

- Wanneer het beslag langer dan 1 uur ongekoeld is geweest, moet u het beslag weggooien.

Sushi

Goed bereide sushi is, net als andere eet- en drinkenwaren, veilig voor consumptie. Sushi kan een verhoogd risico met zich meebrengen voor de groei van ziekmakende bacteriën. Dit kan voorkomen wanneer de bereidingstijd te lang is, de receptuur niet (goed) wordt gevolgd, of wanneer onjuiste grondstoffen worden gebruikt.

Inkoop

- Koop voor de bereiding van sushi de juiste kwaliteit vis en andere verse grondstoffen bij een betrouwbare leverancier (groothandel of leverancier met EG-erkenning). Bestel in het geval van vis zogenoemde 'sushikwaliteit', dit betekent supervers.
- Beoordeel bij de aankoop of ontvangst of de producten voldoen aan de eisen van een goede kwaliteit sushi.
- Koop uitsluitend rijst in die geschikt is als sushirijst.

Ontvangst

- Accepteer bederfelijke grondstoffen alleen bij de volgende temperaturen: 7°C of kouder (bij voorkeur 0-2°C), verse vis op ijs (0-2°C)

Opslag vis/gekoelde waren

- Sla de vis gekoeld ($\leq 7^{\circ}\text{C}$) op tot u het gebruikt.
- Gebruik vis voor de bereiding van sushi alleen op de dag dat deze is gekocht of ontvangen.
- Sla overige gekoelde grondstoffen gekoeld ($\leq 7^{\circ}\text{C}$) op tot u het gebruikt (zo vers mogelijk).

Bereiding sushirijst

- Gebruik een vastgelegd recept voor sushirijst met informatie over de hoeveelheid rijst, water en kooktijd.
- Gebruik voor verzuring van gekookte rijst rijstmarinade/azijn.
- Meng kort na het koken de nog warme rijst met rijstmarinade/azijn.
 - De bereiding moet plaatsvinden met schone materialen.
 - Het moet mogelijk zijn de rijst goed te mengen.
 - De laagdikte moet zodanig zijn dat de rijst na mengen goed kan afkoelen tot kamertemperatuur.

- Controleer elke partij sushirijst 30 minuten na het aanzuren op de pH:
 - De pH moet 4,6 of lager zijn (KRITISCH PROCES).
 - Meet de pH door middel van pH-teststrips of een pH-meter. Leg de metingen altijd vast.
 - Is de pH hoger, voeg dan rijstmarinade/ azijn toe tot de juiste pH.
 - Indien u kunt aantonen dat u werkt volgens een vast recept en werkwijze, dan volstaat één meting en registratie.
 - Dek de sushirijst af en bewaar deze maximaal 6 uur bij omgevingstemperatuur. U mag na 6 uur de sushi nog maximaal 2 uur ongekoeld presenteren.
 - Sushirijst die na 6 uur ongekoeld bewaren nog niet is verwerkt, moet u weggooien.
 - De periode waarin de sushi ongekoeld is gepresenteerd, moet u registreren.

Houdbaarheid sushirijst

Sushirijst die binnen 5 uur is teruggekoeld naar 7°C of lager, is 2 dagen houdbaar bij een opslagtemperatuur van maximaal 7°C en 3 dagen bij een opslagtemperatuur van maximaal 4°C.

Bereiden van sushi

Bij het bereiden van sushi raakt u de ingrediënten en producten vaak met uw handen aan. Ook is er veel contact met materialen. Denk hierbij aan het bereiden van de rijst, het opleggen van de vulling, het snijden van de rollen en de plakjes vis. Voor bereiding van veilige en houdbare sushi zijn onderstaande zaken belangrijk:

- Was uw handen grondig (voor en tijdens bereiden).
- Vervang latex handschoenen regelmatig (als u deze gebruikt).
- Gebruik schone sushi-rolmatjes. Rolmatjes kunnen na gebruik in de vaatwasser.



Samenstellen, bewaren en presenteren van sushi

1. Sushi samenstellen van sushirijst in de afkoelfase of afgekoeld (binnen 5 uur tot onder 7°C).

- Stel sushi samen met de sushirijst.
- Bewaar sushi maximaal 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij 4°C.
- Presenteer sushi maximaal 2 uur ongekoeld voor directe consumptie.
- Noteer het tijdstip waarop de sushirijst uit de koeling is gehaald.
- De 2 uur is gemeten **vanaf het moment dat de sushirijst uit de koeling komt.**
- Plaats sushi niet in direct zonlicht.
- Houd tijd en temperatuurgegevens bij zodat aantoonbaar is dat u zich houdt aan bovenstaande eisen.
- Gooi sushi na de bewaar- en/of presenteertermijnen weg.

2. Sushi samenstellen van gekoelde sushirijst die maximaal 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij 4°C is bewaard

- Breng sushirijst op omgevingstemperatuur. (Dunne laag zal sneller opwarmen.)
- Noteer het tijdstip waarop de sushi uit de koeling is gehaald.
- Stel sushi samen.
- Presenteer sushi maximaal 2 uur ongekoeld voor directe consumptie.
- De 2 uur is gemeten **vanaf het moment dat de sushirijst uit de koeling komt.**

- Plaats sushi niet in direct zonlicht.
- Houd tijd en temperatuurgegevens bij zodat aantoonbaar is dat u zich houdt aan bovenstaande eisen.
- Gooi sushi na 2 uur weg.

3. Sushi samenstellen van ongekoelde sushirijst die niet langer dan 6 uur bij omgevingstemperatuur is bewaard

- Stel sushi samen met sushirijst die niet ouder is dan 6 uur.
- Presenteer/ bewaar sushi maximaal 2 uur ongekoeld voor directe consumptie.
- Plaats sushi niet in direct zonlicht.
- Houd de tijd bij zodat aantoonbaar is dat u zich houdt aan bovenstaande eisen.
- Gooi sushi na 2 uur weg.

Identificatie sushi

Zorg er voor dat de presentatietijd van de sushi die wordt gepresenteerd herleidbaar is. U kunt dit doen door bijvoorbeeld een sticker onder de verpakking/het schaalteje te plakken. Hierop geeft u de starttijd aan. Starttijd (tijd uit de koeling) plus 2 uur is einde presentatietijd. U kunt ook met codestickers werken. De code moet overeenkomen met de starttijd ongekoelde presentatie op een controlelijst.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

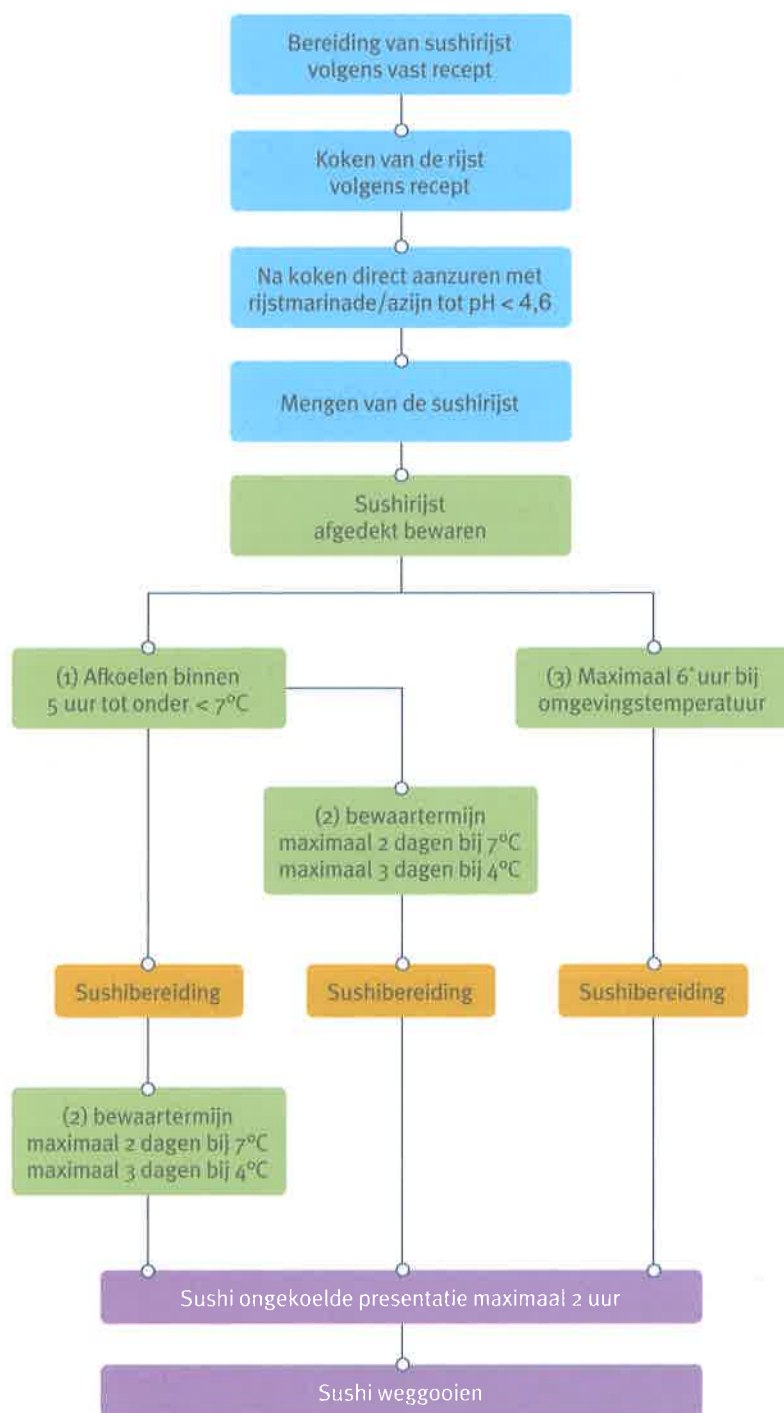
Aantoonbaarheid

- Meet de pH van de sushirijst van elke gemaakte hoeveelheid en leg de metingen schriftelijk vast.
- Indien u kunt aantonen dat u werkt volgens een vast recept en werkwijze, dan volstaat één meting en registratie per week.
- Leg de presentatietijd/ongekoelde bewaarduur vast op een registratie-formulier.
- Bewaar sushirijst nooit langer dan 6 uur ongekoeld.
- Bied sushi nooit langer dan 2 uur ongekoeld aan.
- Koel, indien van toepassing, de rijst actief terug binnen 5 uur naar 7°C of kouder. Registreer minimaal één keer per week het terugkoelproces.
- Zie ook de hoofdstukken 10, 11 en 12 van deze Hygiënecode.

Verbeteren

- Wanneer de pH van de sushirijst te hoog is, moet u meer marinade toevoegen.
- Bewaar de sushirijst en de sushi nooit langer dan is voorgeschreven! Wanneer de presentatietijd voorbij is, moet u de producten weggooien en dat vastleggen op de registratielijst.
- Wanneer de terugkoeltijd langer dan 5 uur is tot de rijst 7°C of kouder is, moet u de rijst weggooien.

Schema bereiding, bewaring en presentatie sushi



Beoordelingscriteria

- Vast recept bevat; hoeveelheden, kooktijd, wijze van verzuring etc.

- Temperatuur > 75°C

- Uitrusting schoon
- Geschikt om goed te mengen
- Laagdikte voor afkoelen

(1) Afkoelen binnen 5 uur tot onder < 7°C:

- Registratie gegevens van tijd en temperatuur.
- Het samenstellen van de sushi kan met de sushirijst in de afkoelfase binnen de afkoeltermijn van 5 uur

(2) Bewaartermijn:

- Registratiegegevens van tijd en temperatuur.

(3) Maximaal 6* uur bij omgevingstemperatuur:

- Registratiegegevens van tijd en temperatuur.
- Meten van pH is verplicht. pH < 4,6
- Ongekoelde sushirijst moet 8 uur na bereiding zijn geconsumeerd. Hier is de bereiding en de ongekoelde presentatietijd van de sushi inbegrepen.

* Als de sushirijst 6 uur wordt bewaard, kan sushi nog gedurende 2 uur ongekoeld gepresenteerd worden. Als de sushirijst langer dan 6 uur wordt bewaard met een maximum van 8 uur, dan wordt deze tijd gekort op de presentatietijd. Bijvoorbeeld sushirijst wordt 7 uur bewaard, dan is de presentatietijd van de sushi nog 1 uur. Als de sushirijst 8 uur wordt bewaard, is de bereide sushi enkel voor directe consumptie.

Pekingeend

Specifieke techniek voor het hygiënisch verwerken en bereiden van geroosterde pekingeend.

Inkoop

Eend is vaak besmet met ziekmakende bacteriën.

- Koop voor de bereiding van pekingeend de juiste kwaliteit eend bij een betrouwbare leverancier.
- Beoordeel bij de aankoop of ontvangst of de eend voldoet aan de eisen die gelden voor een goede kwaliteit pekingeend.

Ontvangst eend

Accepteer de eend alleen bij de volgende temperaturen:

- Gekoeld: 7°C of kouder (de eend mag dan maximaal 2 dagen bewaard worden).
- Gekoeld: 4°C of kouder (de eend mag dan maximaal 3 dagen bewaard worden).
- Diepgevroren: -15°C of kouder.

Opslag eend

- Sla de eend gekoeld ($\leq 7^{\circ}\text{C}$) of diepgevroren ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) op tot het gebruik. Ontdooi diepgevroren eend in de koeling voordat u deze verwerkt tot pekingeend.

Bereiding pekingeend

- Ontdooi de eend in de koeling en haal het zakje met de ingewanden eruit.
- Snijd de voeten met een schoon en scherp mes weg.
- Gooi de ingewanden en de voeten direct in de afvalbak.
- Spoel de eend met stromend leidingwater goed schoon. Zorg er voor dat de eend(en) nooit langer dan 30 minuten buiten de koeling is/zijn.

- Wrijf de buikwand van de eend in met zout, suiker, gemberpoeder, vijfkruidentpoeder en Chinese steranijs.
- Naai de eend dicht met een stalen prikker.
- Breng in een grote pan een ruime hoeveelheid water aan de kook.
- Breng in een andere pan een mengsel van water, azijn en graansuiker aan de kook.
- Blaas de eend met de pomp op tussen het vel en het vlees.
- Dompel de opgeblazen eend gedurende 1 minuut in het kokende water.
- Dompel daarna de opgeblazen eend kort in het kokende mengsel van water, azijn en graansuiker.
- Laat de eend daarna afkoelen tot 7°C of kouder binnen 5 uur in de koeling of in een terugkoelinstallatie ('blast chiller'). (KRITISCH PROCES) (Zie ook Terugkoelen.)
- Laat de eend 24 uur drogen in de koeling (7°C of kouder). (Nooit bewaren buiten de koeling!)
- Rooster de pekingeend gedurende 45 minuten in de oven of pekington, waarbij de kerntemperatuur na het verhitten 75°C of warmer moet zijn geweest (KRITISCH PROCES).
- Laat de eend daarna afkoelen tot 7°C of kouder binnen 5 uur in de koeling of in een terugkoelinstallatie (blast chiller).
- Haal eventueel het karkas uit de eend.
- Serveer de pekingeend warm (60°C of warmer) of koud als voorgerecht.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Aantoonbaarheid

- Koel de eend na elke hittebehandeling actief terug binnen 5 uur naar 7°C of kouder (koelcel of terugkoelinstallatie (blast chiller). Registreer minimaal één keer per week het terugkoelproces.
- Droog de eend altijd in de koeling (nooit ongekoeld!).
- Rooster/verhit de eend tot een kerntemperatuur van minimaal 75°C. Registreer minimaal één keer per week het verhittingsproces.
- Zie ook de hoofdstukken 10, 11 en 12 van deze Hygiëncode.

Verbeteren

- Als de kerntemperatuur lager is dan 75°C, moet u de eend verder verhitten tot de minimale kerntemperatuur van 75°C wordt bereikt.
- Als de terugkoeltijd langer dan 5 uur is tot de eend 7°C of kouder is, moet u de eend weggooien.

Het frituren van (varkens)nekken

In de Oosterse keuken worden varkensnekken (al dan niet voorgedaard) ten behoeve van bijvoorbeeld babi pangang gefrituurd in plantaardige olie. De temperatuur van de olie tijdens het frituren (**185-220°C**) is hoger dan de norm die elders in deze Hygiëncode voor frituren staat.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Werkwijze

- Gebruik voor elke frituursessie verse plantaardige olie.
- Stel de verhitingsbron zo in dat de olie niet gaat walmen of roken. Als dit wel het geval is, dan is de olietemperatuur te hoog.
- Frituur uitsluitend ongekruid/ongemarineerd vlees in de olie. Andere producten mogen niet bij een dergelijk hoge temperatuur worden gefrituurd!
- Gebruik de olie altijd één keer en voer de olie na iedere frituursessie af (niet meer gebruiken!)

Aantoonbaarheid

- De kerntemperatuur van het vlees moet, na verhitten, minimaal 75°C zijn (KRITISCH PROCES).
- Registreer minimaal één keer per week het verhitingsproces.
- Koel het gefrituurde vlees actief terug binnen 5 uur naar 7°C of kouder (koelcel of terugkoelinstallatie 'blast chiller'. Registreer minimaal één keer per week het terugkoelproces.

Verbeteren

- Als de kerntemperatuur lager is dan 75°C, moet u het vlees verder verhitten tot de minimale kerntemperatuur van 75°C wordt bereikt.
- Als de terugkoeltijd langer dan 5 uur is tot het vlees 7°C of kouder is, moet u het vlees weggoien.
- Als de olie begint te walmen, zet u het vuur lager tot het walmen is gestopt.

Koud en warm roken van vlees en vis

Roken betekent 'het behandelen met rook of rookextracten afkomstig van hout met als gevolg dat antimicrobiële stoffen zoals formaldehyde, acetaldehyde, fenolen en organische zuren door de waar worden opgenomen'. Tijdens het rookproces daalt ook de Aw- waarde (de hoeveelheid beschikbaar vrij vocht).

Bij roken is het afremmen van de groei van bacteriën beperkt. Daarom wordt roken vaak gecombineerd met drogen of pekelen.

Er wordt onderscheid gemaakt tussen warm en koud roken.

- Koud roken gaat geleidelijk en kan uren duren. Bij dit proces gaat het er vooral om dat het voedsel wordt geconserveerd. Koud roken betekent niet altijd dat het voedsel ook gegaard wordt. De temperatuur van koud roken ligt lager dan 25°C.
- Warm roken is meestal bedoeld om voedsel behalve een specifieke rooksmaak te geven, ook meteen te garen. De verhitte rook zorgt voor de conservering.

Algemene eisen roken

Om te voorkomen dat er bij de rookvorming giftige stoffen worden gevormd, moet het hout dat u gebruikt aan volgende eisen voldoen:

- Het hout moet in zijn natuurlijke staat worden gebruikt. Het mag niet geïmpregneerd, gekleurd, gelijmd, gevernist of geverfd zijn, of enige andere behandeling hebben ondergaan.
- Het hout van naaldbomen mag niet worden gebruikt.
- Gebruik alleen kruiden die veilig en geschikt zijn (groot-handel), laat u goed informeren door uw leverancier. Onschadelijke kruiden die bij de verbranding geen giftige stoffen afgeven, mogen tijdens het roken worden mee-verbrand.
- Het gebruik van rookpreparaten en/of het roken met een verstuivingrook (vloeibare rook) heeft als voordeel dat er vrijwel geen giftige stoffen meer aanwezig zijn. Ook voorkomt u hiermee eventuele problemen met hinderwetvergunningen (van rookvorming is bij verstuvingsrook geen sprake).
- Werk altijd met schone materialen en apparatuur.
- Werk volgens de instructies voor persoonlijke hygiëne en hygiënisch werken.

Warm roken

Bij warm roken is het conserveren hoofdzakelijk gebaseerd op het garen van het product door verhitting.

Koud roken

Koud roken vindt meestal plaats bij temperaturen van ongeveer 25°C. Het product wordt dan ook niet gegaard tijdens het roken. Het conserveren gebeurt door vochtonttrekking door het zouten en de rook. Omdat het te roken product tussen de 8 en de 20 uur in de rook ligt, worden de bacteriën gedood en kan er tijdens het proces geen bederf ontstaan.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Werkwijze

- Zorg er voor dat de vis/het vlees op de juiste wijze wordt voorbereid (ontgraten, schoonmaken etc.).
- U kunt het product vooraf zouten of marineren (smaak). Zouten zorgt, naast smaak, ook voor extra conservering. (Zie ook Koud roken.)
- Veeg het eventuele overtollige zout van het product en leg het product in de rookkast of bewaar het in de koelcel bij maximaal 7°C.
- Rook het product bij een kamertemperatuur van 80 - 95°C (kerntemperatuur product minimaal 65°C waarbij deze temperatuur minimaal 10 minuten wordt aangehouden) (KRITISCH PROCES) gedurende 30 minuten tot 1,5 uren (afhankelijk van het productsoort en dikte van het product).
- Noteer de kerntemperatuur en productnaam op de bereidingslijst.
- Koel na het roken de producten zo snel mogelijk maar uiterlijk binnen 5 uren terug naar 7°C of kouder (KRITISCH PROCES).

- Leg de metingen vast op de bereidingslijst. (Zie Registratielijsten.)
- Bewaar het product maximaal 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij maximaal 4°C.

Aantoonbaarheid

- De kerntemperatuur van het product dient, tijdens het roken, minimaal 65°C of hoger te zijn gedurende minimaal 10 minuten. (KRITISCH PROCES) Registreer minimaal één keer per week het verhittingsproces.
- Koel het gerookte product actief terug binnen 5 uren naar 7°C of kouder (koelcel of blast chiller). Registreer minimaal één keer per week het terugkoelproces.

Verbeteren

- Wanneer de kerntemperatuur lager is dan 65°C, verder verhitten tot de minimale kerntemperatuur van 65°C gedurende 10 minuten wel wordt bereikt.
- Wanneer de terugkoeltijd langer dan 5 uren is tot het product 7°C of kouder is, het product weggooien.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Werkwijze:

- Zorg dat de vis/het vlees op de juiste wijze wordt voorbereid (ontgraten, schoonmaken enz.).
- Leg het product in een schone bak met een laag keukenzout (2 cm op de bodem) en bestrooi het product vervolgens royaal met zout (eventueel met kruidenmix). De laagdikte moet minimaal 1 cm zijn.
- Laat het product minimaal 4 uur staan bij een temperatuur van maximaal 15°C.
- Veeg het overtollige zout van het product en leg het product in de rookkast of bewaar het in de koelcel bij maximaal 7°C.
- Rook het product 4 tot 22 uur (afhankelijk van de dikte van het product). Tijdens het roken wordt het laatste restant vocht dat nog in het product aanwezig is, onttrokken.
- Zorg dat de relatieve vochtigheid in de rookkast maximaal 85% is. (Schimmelvorming ontstaat in een vochtige atmosfeer (RV hoger dan 85%), slechte verse luchtcirculatie of te weinig ventilatie van onbesmette zuivere buitenlucht.) Bij regenachtig/vochtig weer niet buiten roken.
- De temperatuur tijdens het roken mag maximaal 25°C tot 35°C zijn.
- Noteer tijdens het roken de temperatuur op de productielijst.
- Zorg dat producten elkaar niet raken. Als producten tijdens het rookproces in de rookkast tegen elkaar aanhangen waardoor 'ongerookte' (dus onveilige) plekken ontstaan, zal juist op die plekken smet en schimmelvorming ontstaan.

- Koud roken bij temperaturen van 7°C is toegestaan zolang u voldoet aan de basisvoorwaarden voor roken.
- Koel na het roken de producten zo snel mogelijk maar uiterlijk binnen 5 uur terug naar 7°C of kouder. (KRITISCH PROCES)
- Bewaar het gerookte product maximaal 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij 4°C.

Aantoonbaarheid

- Gebruik uitsluitend geschikt rookhout.
- Leg de droogtijd, rooktemperatuur en rookomstandigheden vast op een registratielijst voor elke rooksessie. (Zie Registratielijsten.)
- Leg minimaal één keer per week het terugkoelproces vast om aan te tonen dat het product binnen 5 uur is teruggekoeld naar 7°C of kouder.

Verbeteren

- De beheersing van de gevaren is met name gebaseerd op het drogen van de producten. Droog nooit korter dan 4 uren. Bij voorkeur langer aanhouden.
- Bij regenachtig weer bij voorkeur niet roken indien de relatieve vochtigheid niet door u kan worden aangepast.
- Wanneer de terugkoeltijd langer dan 5 uren is tot het product 7°C of kouder is, het product weggooien.



Shoarma en döner

Bij shoarma en döner bestaat de kans op groei van bacteriën door een te hoge kerntemperatuur van rauw vlees. Volg de basisvoorwaarden die in deze Hygiëncode beschreven staan en let op de volgende afwijkende punten die gelden voor shoarma en döner:

- Bewaartermijn rollen: het gaat om een zeer bederfelijk product, dus de standaard bewaartermijnen zijn korter.
- Schoonmaak messen: in de Hygiëncode wordt een strikte scheiding gemaakt tussen de verwerking van niet bereide en bereide producten. Bij het afsnijden is de kans groot dat niet bereid (besmet) product in aanraking komt met het verhitte product. De kans op kruisbesmetting is groot. Extra schoonmaken van het mes is dan ook noodzakelijk.

Inkoop

- Koop shoarma of dönerrollen in een grootte die past bij de verkoopsnelheid van uw bedrijf en de drukte op een bepaalde dag.
- Als u op een dag bijvoorbeeld weinig shoarma of döner verwacht te verkopen, koop dan voor die dag een kleinere rol (bijvoorbeeld 1 tot 5 kilogram). Zo voorkomt u dat u aan het einde van de dag overgebleven shoarma of döner moet weggooien. Shoarma- en dönerrollen zijn te koop in verschillende grootten (van ongeveer 1 tot 45 kilogram).

Ontvangst

Accepteer shoarma- en dönerrollen/of voorgesneden vlees alleen bij de volgende temperaturen:

- Gekoeld: 7°C of kouder (na ontvangst binnen 1 dag bereiden).
- Gekoeld: 4°C of kouder (na ontvangst binnen 2 dagen bereiden).
- Diepgevroren: -15°C of kouder.

Opslag

Gebruik gekoelde rollen alleen als werkvoorraad, vries deze niet in.

- Bewaar bij 7°C of kouder (na ontvangst binnen 1 dag bereiden).
- Bewaar bij 4°C of kouder (na ontvangst binnen 2 dagen bereiden).
- Bewaar diepgevroren rollen in de vriezer (-18°C of kouder).

Let op: Plaats gedeeltelijk gebruikte rollen pas terug in de vriezer nadat het ontdooide vlees aan de buitenkant van de rol is weggesneden. Laat een rol aan de buitenkant niet meer dan 2 centimeter ontdooien.

Bereiding

- Gegrilde shoarma of döner die u van de rol afsnijdt, moet voordat het op het broodje of bord gaat, een temperatuur van 75°C of warmer hebben gehad in het binnenste van het product. (KRITISCH PROCES)
- Maak bij voorkeur gebruik van bijvoorbeeld een salamander, bakplaat of -pan voor het verhitten van shoarma of döner tot de juiste temperatuur (75°C of warmer). (KRITISCH PROCES)
- Gebruik aan het begin van de werkdag altijd een schoon mes voor het afsnijden van gegrilde shoarma of döner.
- Maak het mes minimaal één keer per 2 uur grondig schoon. Doe dit bij voorkeur in de vaatwasser.
- Gebruik aparte materialen/gereedschappen voor rauwe producten en bereide producten.
- Laat de grill aan zolang er shoarma- en/of döner aan de rol zit.
- Verwerk overgebleven, verhitte shoarma of döner, op het einde van de werkdag zodanig dat dit zo snel mogelijk en uiterlijk binnen 5 uur is teruggekoeld tot onder 7°C. Gebruik het de volgende dag als eerste voor de verkoop aan de consument. (KRITISCH PROCES) (Zie Terugkoelen.)
- Snijd op het eind van de werkdag het onverhitte en ontdooide deel van shoarma of döner af en gooi dit weg. Het bevroren deel kunt u terugplaatsen in de vriezer.

Let op: Een product dat op dag 1 in de vriezer is geplaatst mag pas op dag 3 weer worden gebruikt! Dan is het product voldoende afgekoeld en bevroren, en dus klaar voor veilig gebruik.

Sauzen bereiden

- Maak uitsluitend gebruik van schone, gedesinfecteerde materialen. Houd u aan de regels voor de juiste werken persoonlijke hygiëne. Meng nooit oude resten van sauzen door nieuw aangemaakte sauzen.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Aantoonbaarheid

- De kerntemperatuur tijdens het verhitten moet minimaal 75°C of hoger zijn. (KRITISCH PROCES) Registreer minimaal één keer per week het verhittingsproces.
- Koel de shoarma/döner of overige verhitte producten actief terug binnen 5 uren naar 7°C of kouder (koelcel of blast chiller). Registreer minimaal één keer per week het terugkoelproces.
- Verhit teruggekoeld product binnen 1 uur naar minimaal 60°C (regenereren) of warmer. (KRITISCH PROCES). Registreer minimaal één keer per week het verhittingsproces.

- Zorg voor duidelijke codering tijdens opslag in de koeling en vriezer.

Verbeteren

- Als de kerntemperatuur lager is dan 75°C, moet u het product verder verhitten tot de minimale kerntemperatuur van 75°C wordt bereikt.
- Verhitten/opwarmen. Wanneer het product niet binnen 1 uur warmer is dan 60°C, moet u het product direct verhitten tot minimaal 75°C.
- Wanneer de terugkoeltijd langer dan 5 uur is tot het product 7°C of kouder is, moet u het product weggooien.

Basis sous-vide

Sous-vide bereiding of vacuüm bereiden is onder een vacuüm garen op lagere temperaturen (< 100°C) in een gesloten verpakking. Doordat er onder vacuüm wordt bereid, is er een lagere bereidingstemperatuur nodig om een product te garen. Door het garen in gesloten verpakking blijven smaken, vitaminen en mineralen beter in het product behouden. Bovendien wordt het beter houdbaar omdat het luchtdicht is verpakt.

De onderstaande werkwijze is van toepassing op een bereidingswijze waarbij de bereiding minimaal bij 60°C plaatsvindt (kerntemperatuur product). Gebruik de tabellen om de juiste tijd/temperatuur en dikte op elkaar af te stemmen. Wanneer u voor een lagere temperatuur dan 60°C kiest, dan moet u aanvullend onderzoek uitvoeren of uit laten voeren om aan te tonen dat de voedselveiligheid is gegarandeerd.

Voorbereiden

- Leg de materialen en grondstoffen die u gaat gebruiken, van tevoren klaar.
- Gebruik vacuümzakken die speciaal geschikt zijn voor het verhitten van producten.
- Zet vlees en, als het mogelijk is, andere te garen producten, vooraf kort aan in vetstof.

Vacuüm verpakken

- Portioneer de te vacumeren producten in speciale vacuümzakken.
- Let er op dat er kookpuntverlaging plaats vindt! Een product van 40-50 °C kookt tijdens het vacumeren. Maak daarom altijd uitsluitend porties van (terug-) gekoeld product.
- Verwijder de lucht uit de zak met een vacumeerapparaat.
- Controleer goed of de sealnaad goed dicht zit (per verpakking).

Garen

- Gaar het product na het vacumeren in heet water, een oven met stoomfunctie of een steamer.

- Elk product heeft een aangepaste gaartijd, die afhankelijk is van de samenstelling en de hoeveelheid. Kijk dus goed na welke bereidingstijd en temperatuur past bij het product dat u bereidt. (Bevroren producten vóór bereiding altijd eerst ontdooien.)
- De kerntemperatuur van het product moet minimaal 60°C zijn gedurende de tijd die staat aangegeven in de bereidingstabel. (KRITISCH PROCES)
- Meet de kerntemperatuur van een dummy product om vast te kunnen stellen of de minimale kerntemperatuur is behaald. Leg de meting vast (kerntemperatuur en tijd). Of hanteer de bereidingstijd vanuit de tabel product omgevingstemperatuur. Leg de uitganggegevens vast (product, dikte, temperatuur omgeving (bad of steamer)). (Zie Registratielijsten.)

Afkoelen

- Snel terugkoelen is belangrijk in verband met mogelijke bacteriegroei in de 'gevaarzone', die tussen de 7 en 55°C ligt.
- Koel het product zo snel mogelijk terug, zodat binnen 5 uur een temperatuur van 7°C of lager is bereikt. (KRITISCH PROCES) (Zie Terugkoelen.)

Coderen

- Zet een etiket met productiegegevens op de zakken met het product.
- Nauwkeurige etiketten zijn niet alleen verplicht maar ook zinvol. Ze geven noodzakelijke informatie over inhoud, hoeveelheid, bereidingsdatum en de uiterste gebruiksdatum.

Opslaan

- Sla de teruggekoelde en geëtiketteerde zakken op in een bak in de koeling gedurende maximaal 7 dagen.
- Opslag van de producten moet plaatsvinden bij een temperatuur tussen de 0 en 7°C.
- Ruim alle gebruikte materialen op. Reinig en desinfecteer de materialen, de apparatuur en de werkplek.

Bereidingstabel sous-vide

Kerntemperatuur (°C)	Verhittingstijd kern (minuten:seconden)	Kerntemperatuur (°C)	Verhittingstijd kern (minuten:seconden)
70+	2:00	64	9:00
69	3:00	63	11:00
68	4:00	62	14:00
67	6:00	61	17:00
66	7:00	60	21:00
65	8:00		

Bron: Combase Predictive Microbiology

Tabel product omgevingstemperatuur

Dikte product	60°C	61°C	62°C	63°C	64°C	65°C	66°C
5 mm	0:51	0:40	0:31	0:25	0:20	0:17	0:14
10 mm	1:00	0:49	0:41	0:35	0:30	0:27	0:24
15 mm	1:13	1:02	0:53	0:47	0:42	0:38	0:35
20 mm	1:28	1:17	1:08	1:01	0:56	0:52	0:48
25 mm	1:41	1:30	1:21	1:13	1:08	1:03	0:59
30 mm	1:55	1:43	1:33	1:26	1:19	1:14	1:10
35 mm	2:09	1:56	1:46	1:38	1:31	1:26	1:21
40 mm	2:22	2:09	1:59	1:50	1:43	1:37	1:32
45 mm	2:42	2:29	2:17	2:08	2:00	1:53	1:48
50 mm	3:03	2:49	2:37	2:27	2:19	2:11	2:05
55 mm	3:26	3:11	2:58	2:47	2:38	2:30	2:23
60 mm	3:50	3:34	3:20	3:09	2:58	2:50	2:42
65 mm	4:15	3:58	3:43	3:31	3:20	3:11	3:02
70 mm	4:42	4:23	4:08	3:54	3:43	3:32	3:23

Bron: Douglas E. Baldwin, Tijd: uur : minuten

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Aantoonbaarheid

- Controleer van tevoren altijd of de verpakking lek dicht is.
- Meet de kerntemperatuur van een dummy-product om vast te kunnen stellen of de minimale kerntemperatuur is bereikt. Leg de meting vast (kerntemperatuur en tijd). Of gebruik de tabel product omgevingstemperatuur voor de bereidingstijd. Leg de uitgangsgegevens vast (product, dikte, temperatuur omgeving (bad of steamer)).
- Koel de producten actief terug binnen 5 uur naar 7°C of kouder (koelcel of blast chiller). Registreer minimaal één keer per week het terugkoelproces.
- Zorg voor duidelijke codering tijdens opslag in de koeling en vriezer.

Verbeteren

- Verwijder verpakkingen die lek zijn.
- Als de benodigde tijd en temperatuur niet is of wordt bereikt, herstel dan het proces door langer te verhitten.
- Als de terugkoeltijd langer dan 5 uur is tot het product 7°C of kouder is, moet u het product weggooien.
- Producten die niet of onvolledig zijn gecodeerd, moet u weggooien.

THT-verlengende processen

Waarom THT-verlengende processen?

Zelfbereide producten of producten uit een geopende leveranciersverpakking, hebben een beperkte houdbaarheid. Hoe lang u producten mag bewaren, staat genoemd bij de processtap Opslaan producten.

Zelfbereide producten mogen onder bepaalde voorwaarden langer bewaard worden dan de onder processtap Opslag genoemde perioden. Dit is afhankelijk van de bereidingswijze en/of de aard van de producten.

THT-verlenging door napasteurisatie

Door de volgende werkwijze volledig te volgen, kunt u uw zelfbereide producten gedurende 7 dagen bewaren in de koelcel bij een temperatuur van maximaal 7°C.

Bereiding producten

Bereid uw producten zoals u gewend bent. Zorg dat u aan de voorwaarden voldoet die deze Hygiëncode voorschrijft voor wat betreft hygiëne, basisvoorwaarden en de bereiding van levensmiddelen.

- Werk volgens de instructies zoals vermeld in het hoofdstuk '(Voor)bereiden'.
- Werk volgens de hygiënevoorschriften.
- Zorg voor een schone en ordelijke werkplek.

Verpakken

De bereide producten moet u eerst afkoelen om vacumeren mogelijk te maken (kookpuntverlaging). Te grote hoeveelheden in de zakken zorgt voor een langere pasteurisatietijd.

- Zorg voor schoon en geschikt verpakkingsmateriaal. (geschikt en veilig voor voeding).
- Koel de producten na bereiding terug binnen 2 uur naar 20°C of lager (of binnen 5 uur naar 7°C of lager).
- Doe de bereide producten in vacuümzakken (niet te veel per zak, houd ongeveer 1 kg als maximaal gewicht aan).
- Vacumeer het product en controleer of de sealnaad goed dicht zit.
- Bij heet afvullen van vloeibare producten moet u ervoor zorgen dat de producten >85°C zijn. Glazen potten moet u na afvullen voorzien van een deksel en direct op de kop plaatsen (bacteriën op de deksel worden dan gedood).

Advies: Potten met beugelsluiting zijn niet geschikt als verpakking! Potten met beugelsluiting zijn na afvullen niet gegarandeerd volledig luchtdicht wat na-besmetting mogelijk maakt.

Pasteuriseren

Door het product na het afvullen en verpakken nogmaals te verhitten, wordt een eventuele besmetting door het afvullen of vacumeren ongedaan gemaakt.

- Plaats de producten in de steamer of au bain marie en verhit de producten 10 minuten bij 85°C.
- Koel na het pasteuriseren de producten binnen 5 uur terug naar 7°C of kouder.
- Voorzie de producten van een etiket met daarop de naam van product, de productiedatum en de houdbaarheid (7 dagen na bereiden).
- Bewaar de producten in de gekoelde opslag bij maximaal 7°C.

Coderen

- Voorzie de verpakkingen met het product van een etiket met productiegegevens.
- Nauwkeurige etiketten zijn niet alleen verplicht maar ook zinvol. Ze geven noodzakelijke informatie over inhoud, hoeveelheid, bereidingsdatum en de uiterste gebruiksdatum.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Aantoonbaarheid

- De kerntemperatuur van het product, ten behoeve van na pasteurisatie/heet afvullen, dient minimaal 85°C of hoger te zijn (KRITISCH PROCES). Registreer minimaal één keer per week het verhitingsproces.
- Controleer voor elke partij het pasteurisatieproces (tijd: minimaal 10 minuten & temperatuur) en leg dit vast op de productielijst (zie Registratielijsten).
- Koel gepasteuriseerde producten actief terug binnen 5 uur naar 7°C of kouder (koelcel of blast chiller). Registreer minimaal één keer per week het terugkoelproces.
- Zorg voor duidelijke codering tijdens opslag in de koeling.

Verbeteren

- Als de kerntemperatuur lager is dan 85°C, moet u het product verder verhitten tot de minimale kern-

temperatuur van 85°C wordt bereikt.

- Als de kerntemperatuur tijdens het pasteuriseren gedurende 10 minuten lager is dan 85°C, moet u het product verder verhitten tot de vereiste temperatuur is bereikt.
- Wanneer de terugkoeltijd langer dan 5 uur is tot het product 7°C of kouder is, moet u het product weggooien.
- Niet-gecodeerde producten moet u voorzien van codering. Als de bereidingsdag onbekend is, moet u het product weggooien.

Let op: Verificatie THT-verlengende processen
Om aan te tonen dat u uw proces voldoende onder controle heeft, moet u minimaal één keer per jaar producten laten onderzoeken op de richtwaarden die gelden voor bacteriën.



THT-verlenging door pH-verlaging

Door de producten zuurder te maken (pH verlagen), hebben bacteriën geen kans om uit te groeien tot schadelijke hoeveelheden. Door pH-verlaging zal het product langer houdbaar zijn, maar dan moet u het wel op de juiste manier bereiden en bewaren.

Door de volgende werkwijze volledig te volgen, kunt u uw zelfbereide producten gedurende 7 dagen bewaren in de koelcel bij een temperatuur van maximaal 7°C.

Bereiding

Bereid uw producten zoals u gewend bent. Zorg dat u aan de voorwaarden voldoet die deze Hygiëncode voorschrijft voor wat betreft hygiëne, basisvoorwaarden en de bereiding van levensmiddelen.

- Werk volgens de instructies zoals vermeld bij de processtap '(Voor)bereiden'.
- Werk volgens de hygiënevoorschriften.
- Zorg voor een schone en ordelijke werkplek.
- Zorg voor schoon verpakkingsmateriaal voor uw te maken eindproducten.
- Werk volgens vaste recepturen.

Dressings/sauzen

- Wanneer eieren als ingrediënt nodig zijn, werk dan met gepasteuriseerd product.
- Zorg dat de pH van de saus/dressing < 4,2 is.
- Meet de pH/zuurgraad met behulp van pH-papier of een pH-meter, of laat dit uitvoeren door een laboratorium.
- Vul de producten af in schone, onbeschadigde verpakkingen die geschikt zijn om voedsel in te bewaren.
- Voorzie de producten van een etiket met daarop de naam van product, de productiedatum en de houdbaarheid (7 dagen na bereiden).

- Bewaar de producten in de gekoelde opslag bij maximaal 7°C.

Overige zure producten

- Zorg dat producten op zuur voldoende zijn blootgesteld aan de zure opgiet (zuur moet ook tot in de kern zijn doorgedrongen).
- Zorg er voor dat de pH/zuurgraad van de opgiet < 4,2 is.
- Vul de producten af in schone, onbeschadigde verpakkingen die geschikt zijn om voedsel in te bewaren.
- Voorzie de producten van een etiket met daarop de naam van product, de productiedatum en de houdbaarheid (7 dagen na bereiden).
- Bewaar de producten in de gekoelde opslag bij maximaal 7°C.

Verificatie

Wanneer de pH van de producten < 4,2 is, kunnen bacteriën niet uitgroeien. De producten moeten altijd voedselveilig zijn.

Advies: U kunt dit aantonen door middel van bacteriologisch onderzoek.

Coderen

- Voorzie de verpakkingen met het product van een etiket met productiegegevens.
- Nauwkeurige etiketten zijn niet alleen verplicht maar ook zinvol. Ze geven noodzakelijke informatie over inhoud, hoeveelheid, bereidingsdatum en de uiterste gebruiksdatum.

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Aantoonbaarheid

- Meet de pH van de producten van elke gemaakte hoeveelheid en registreer de metingen.
- Als u kunt aantonen dat u werkt volgens een vast recept en werkwijze, dan volstaat één meting en registratie per week per productsoort.
- Zorg voor duidelijke codering tijdens opslag in de koeling.

Verbeteren

- Wanneer de pH van het product te hoog is, moet u het recept aanpassen of, als dat mogelijk is, meer zuur toevoegen.
- Niet-gecodeerde producten moet u voorzien van codering. Als de bereidingsdag onbekend is, moet u het product vernietigen.

Overige processen

Wanneer u gebruikt maakt van THT-verlengende processen die niet staan beschreven in deze Hygiëncode, dan moet u zelf aantonen dat de manier van werken zorgt voor een veilig, en deugdelijk eindproduct gedurende de geplande bewaartermijn. Om dit aan te kunnen tonen moet u werken volgens het 7-puntenplan dat is gebaseerd op de eisen zoals het Ministerie van VWS deze heeft beschreven in een nota van 17 oktober 2014. Onder andere een HACCP-studie en een theoretische onderbouwing worden gevraagd. Zie ook bijlage II.

Hergebruik AGF-producten

Om te voorkomen dat kostbare grondstoffen weggegooid moeten worden op basis van TGT/THT of na het beëindigen van een buffet, kunt u producten verwerken in soep of bouillon.

Welke producten komen in aanmerking?

- Groenteproducten/rauwkosten zonder toevoegingen van buffet/2-uursborging.
- Groenteproducten/rauwkosten vanuit leveranciersverpakking met verlopen THT (zonder zichtbare aantasting).

Hoe kan ik dit proces bewaken?

Werkwijze

Alle producten moeten tijdens de bereiding worden verhit > 75°C (KRITISCH PROCES). Bij voorkeur verhitten tot het kookpunt.

Producten die afkomstig zijn uit een leveranciersverpakking met een verstreken THT moet u van tevoren controleren op verzuring. Wanneer een product zuur is, mag u het niet verwerken.

Producten die afkomstig zijn uit een leveranciersverpakking met een verstreken TGT/THT moet u van tevoren grondig inspecteren op aanwezigheid van rotte delen en of zichtbare schimmelvorming. Als er schimmelvorming of rotting zichtbaar is, mag u de producten niet gebruiken.

Aantoonbaarheid

- De kerntemperatuur tijdens het verhitten moet minimaal 75°C of hoger zijn (KRITISCH PROCES). Registreer minimaal één keer per week het verhittingsproces.
- Koel producten actief terug binnen 5 uur naar 7°C of kouder (koelcel of blast chiller). Registreer minimaal één keer per week het terugkoelproces.
- Zorg voor duidelijke codering tijdens opslag in de koeling.

Verbeteren

- Wanneer de kerntemperatuur lager is dan 75°C, moet u het product verder verhitten tot de minimale kerntemperatuur van 75°C wordt bereikt.
- Wanneer de terugkoeltijd langer dan 5 uur is tot het product 7°C of kouder is, moet u het product weggooien.
- Niet-gecodeerde producten moet u voorzien van codering. Als de bereidingsdag onbekend is, moet u het product weggooien.

14 Presenteren en serveren

Waarom is een goede hygiëne bij presenteren en serveren belangrijk?

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

Presenteren en serveren (1)

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 warmhoudapparaat 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 vers gebak en verse vlaaien

- Nat gebak, rijstevlaai en vlaaien die zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten mag u niet ongekoeld aanbieden.
- Niet-bederfelijk gebak en verse vlaaien mag u op de dag van ontvangst ongekoeld aanbieden. Houd u aan het bewaarsadvies van uw leverancier.
- Vers gebak en vlaaien die ongekoeld zijn aangeboden op de dag van ontvangst, moet u aan het einde van die dag weggooien.

Serveerbestek

Het gebruik van serveergerei door gasten voorkomt onnodige besmetting.

- Plaats, op voldoende plaatsen, geschikt serveergerei bij de buffetten.

Advies: Kies voor opscheplepels, vleesvorken en serveertangen.



Presenteren en serveren (2)

Afschermen buffet

Wees alert op besmetting door gebruikers van het buffet. Zo wordt voorkomen dat het eten en drinken besmet raakt door invallend vuil of ziekmakende bacteriën. Scherm het buffet zo veel mogelijk af.

- Gebruik deksels en afdekplaten op het buffet.
- Gebruik serveertangen of schoon bestek voor het opscheppen.

Advies: Ademschotten kunnen een hulpmiddel zijn om besmetting door gasten te voorkomen.

Advies: Voorkom beschadiging van gegarandeerde 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), mag u tot 2 dagen bewaren*.
- In bediende gekoelde presentaties mag u producten die geheel van de gast zijn afgeschermd tot 2 dagen bewaren*.

Gekoelde en warme gerechten mag u niet voor een tweede keer presenteren. Deze moeten worden verwijderd.

Advies: Producten van zelfbedieningsbuffetten moeten aan het einde van de dag worden verwijderd, tenzij u kunt aantonen dat er geen besmettingsrisico's zijn geweest. Bijvoorbeeld verpakte toetjes, flesjes fruitsap, volledig door een verpakking beschermde producten, enz.

* 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.

Presenteren en serveren (3)

Verwijderen retourstroomb

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; deze moet u weggooien.
- Dit geldt voor alle gerechten, ook voor bakjes saus, appelmoes, enz.

Tiède gerechten

Tiède gerechten kunt u probleemloos veilig bereiden, als ze direct na de lauwwarme bereiding worden uitgegeven of uitgeserveerd.

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

Ongekoelde presentatie (2-uursborging)

2-uursborging ongekoelde presentatie van gekoelde producten.

Eet- en drinkwaren waarvan de gekoelde presentatie op grond van 'smaak' ongewenst is, mag u gedurende maximaal 2 uur ongekoeld presenteren.

- Na de bereiding moeten de producten gekoeld worden bewaard bij 7°C of kouder.
- De 2-uursborging moet altijd beginnen bij een temperatuur van 7°C of kouder. (Producten die na bereiding direct ongekoeld worden gepresenteerd hoeven niet aan de temperatuureis te voldoen)
- Zelfbereide producten mag u maximaal één dag na bereiding ongekoeld presenteren.
- Zelfbereide producten worden bijvoorbeeld geborgd met behulp van kaartjes op de (om)verpakking waar een tijdstip of codering op staat vermeld.
- Verpakte inkoopproducten en/of verkoopheenheden, 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).
- Producten die onder borging zijn gepresenteerd, mogen niet uit het buffet worden gehaald en worden teruggekoeld, om later nogmaals te presenteren.

Registratie 2-uursborging

- U moet een registratie kunnen laten zien die u heeft bijgehouden op papier, in een logboek of agenda of in uw 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 niet nodig als u aan onderstaande voorwaarde voldoet.

- U voert een geldige werkwijze in voor een alternatieve aantoonbare 2-uursborging en legt deze schriftelijk vast.

Advies: Leg de begin- en eindtijd van de presentatie van maximaal 2 uur vast zodat voor iedereen duidelijk is dat de presentatie maximaal 2 uren duurt.

Advies: Leg de wijze waarop verlies van producten plaatsvindt, vast in het contract of de partijplanning (of in een ander systeem).

Dagborging

Bepaalde producten mogen op de dag van bereiding en de daaropvolgende dag bij omgevingstemperatuur worden gepresenteerd op voorwaarde dat u kunt aantonen dat het betreffende product **niet bederfelijk** is. (Voorbeelden: hartig gebak, appel-/vruchtentaart (zonder room) en soortgelijke producten).

Om te bepalen of het product onder niet-bederfelijke producten valt, moet de bederfelijkheidstest worden uitgevoerd. (Zie Bijlage.)

Dit onderzoek wordt uitgevoerd door degene die de receptuur vastlegt (de leverancier, of uzelf). Bij elke aanpassing van de receptuur moet dit onderzoek worden herhaald. De resultaten van het onderzoek moeten op locatie beschikbaar te zijn (digitaal of op papier).

U moet op locatie aangeven wat de startdag is van de presentatie en wanneer eventuele restanten na het verstrijken van de toegestane presentatieduur zijn weggegooid.

Dranken schenken

Dranken schenken

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

Voorbeelden van 'dranken schenken' zijn het:

- Persen/maken en schenken van vruchten- en groentesap/smoothies.
- 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 water van drinkwaterkwaliteit.

Advies: Reinig de machine volgens de voorschriften van de fabrikant.

Advies: Bewaar geen materialen en objecten in de ijsblokjesmachine.

Bewaren van dranken

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

- Sla dranken op volgens het bewaarvoorschrift op het etiket.
- Sla geopende dranken gekoeld op (in een koeling van 7°C of kouder), wanneer het etiket vermeldt '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', hoeft u niet bij 7°C of kouder te bewaren.

Advies: Dranken waarop een advies is aangebracht over de serveertemperatuur of opslagtemperatuur, hoeft u niet bij 7°C of kouder te bewaren.

Gebruik en opslag van 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 voortdurend 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 die u gebruikt voor het schenken van dranken, moeten goed worden schoongemaakt.

- Maak alle materialen, apparaten (zoals de citruspers) en de glazenspoelmachine na gebruik schoon.
- Maak drankinstallaties, zoals de tapinstallatie en het koffiezetapparaat, schoon volgens de voorschriften van de leverancier.
- Als specialistische reiniging gewenst is, kunt u een contract met bijvoorbeeld een 'tap-wacht' afsluiten. Een specialistische reiniging kunt u ook periodiek zelf uitvoeren als u hiervoor geschikte reinigingsapparatuur heeft.

Bezorgen

Als 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 goed onderhouden is.
- 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

Aan huis bezorgde 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 volgens de geldende temperatuureisen.

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

Advies: Bezorg de producten bij voorkeur binnen 30 minuten.

IJsverkoop

Wat zijn voorbeelden van softijssystemen?

Er bestaan verschillende softijssystemen. Enkele veel voorkomende types zijn:

- 'Bag-in-box'.
- 'Cans'.
- 'Dry-filling'.

Bedrijfsklaar maken softijsmachine, milkshakemachine en/of slagroommachine

Hier worden machines mee bedoeld die kant-en-klare gepasteuriseerde of poedervormige mixen kunnen verwerken tot softijs, milkshake of slagroom. Ijsbereiding, met processen als rijping en pasteurisatie, wordt niet specifiek beschreven in deze Hygiëncode.

- Beoordeel of de machine er schoon uitziet.
- Volg nauwkeurig 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) altijd 7°C of kouder is.
- Gebruik eenmaal aangesloten softijsmix zolang als het gebruiksvoorschrift op de verpakking aangeeft.
- Gebruik, wanneer geen gebruiksvoorschrift is vermeld, de softijsmix nooit langer dan de dag van aansluiten plus één werkdag.
- Bij zelf-pasteuriserende machines houdt u de bewaaradviezen van de fabrikant aan.

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 wat u dagelijks gebruikt.

- Als dat nodig is regelmatig de decoratiematerialen versen en de opslagbakjes reinigen.
- Meng nooit nieuw product met oud product.
- Let op de houdbaarheid van decoratiematerialen en controleer regelmatig de THT-datum van de gebruikte siropen.
- Zelfgemaakte warme chocoladesaus moet u bij 60°C of warmer bewaren, om te voorkomen dat ziekmakende bacteriën het softijs onveilig kunnen maken of dat bederforganismen het product zuur kunnen maken. (KRITISCH PROCES). Kant en klare chocoladesaus: volg de instructies op de verpakking.

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 zo veel mogelijk afgedekt staan om besmetting te voorkomen.

Schepijs

- Bewaar schepijs volgens het voorschrift op de verpakking.
- Gebruik schepijs nooit langer dan het bewaarvoorschrift aangeeft bij de bewaar temperatuur die u aanhoudt.
- Zorg dat de temperatuur van schepijs in de verkoopvitrine altijd -8°C of kouder is.
- Plaats ijslepels na gebruik bij voorkeur in ijslepelbakjes met stromend water (nooit stilstaand water gebruiken!).
- Wanneer u zelf ijs bereidt, kunt u de Hygiëncode voor de Ijsbereiding aanhouden.



Hoe kan ik 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 onder controle zijn. Controle van de producttemperatuur met een digitale steekthermometer is de meest betrouwbare methode.

Aantoonbaarheid

- Het presenteren, serveren, uitgeven en bezorgen is zichtbaar onder controle. Er wordt zorgvuldig en hygiënisch gewerkt.
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd. Leg minimaal één keer per week uw metingen en bevindingen vast.
- Voor de registratie kunt u gebruikmaken van de Registratieformulieren die u vindt op de website en in de bijlage.

Verbeteren

- Als blijkt dat het presenteren, serveren, uitgeven en/of bezorgen van eet- en drinkwaren onvoldoende is, moet u de medewerkers daarop aanspreken. Geef zo nodig nieuwe of betere instructies.
- Producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken, moet u weggooien. Zie ook THT.
- Onhygiënische presentatie- en opslagmiddelen moeten worden schoongemaakt.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet, moet u een verbeteractie ondernemen.
- De ondernomen actie moet u kunnen aantonen (bijvoorbeeld met een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: product weggooien, temperatuur koeling lager instellen en, wanneer dit niet helpt, een koeltechnisch bureau inschakelen.

Kijk ook in de bijlage en op de site voor:
Registratieformulieren

15 Microbiologische richtwaarden

Waarom microbiologische richtwaarden?

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

Bij beoordeling van producten van uw bedrijf door de NVWA wordt gebruikgemaakt van de volgende richtwaarden:

Kritische processtap	Aeroob 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
4. Ongekoelde presentatie zelf bereide (verhitte) producten gedurende presentatieduur	1.000.000	1.000

* De eisen gelden gedurende het gehele afkoeltraject.

Verificatie THT-verlengende processen

Om aan te tonen dat u uw proces voldoende onder controle heeft, moet u minimaal één keer per jaar producten laten onderzoeken op de microbiologische richtwaarden.

Processtap	Richtwaarden Aeroob kiemgetal (kve/g)	Richtwaarden Enterobacteriaceae (kve/g)
THT-verlenging door napasteurisatie/heet afvullen. Producten bewaard bij maximaal 7°C gedurende maximaal 7 dagen.	1.000.000	1.000



Bijlagen •

Registratie leverancier questionnaire

Geachte leverancier, wij verzoeken u de gevraagde onderdelen zo volledig mogelijk in te vullen.

Naam leverancier	
Adresgegevens	
Telefoon	
Fax	
E-mail	
Website	
Hanteert u een kwaliteitssysteem? Zo ja, welke?	JA / NEE
Is uw systeem gecertificeerd?	JA / NEE (indien ja, eenmalig kopie meezenden) EG nr:
Basis kwaliteitseisen	• Niet-onderbroken koelketen. • Gekoelde producten tussen 2-3°C tot maximaal 7°C. • Diepvriesproducten ≤ -18°C tot maximaal -15°C. • Voorverpakt product is voorzien van THT en/of productiedatum/etiket. • De verpakking moet schoon, onbeschadigd en droog zijn en mag geen sporen van ongedierte vertonen. • De goederen moeten onder hygiënische omstandigheden worden getransporteerd ... en aangeleverd. De chauffeur moet er verzorgd uitzien en schone kleding dragen.
Leverancier verklaart te voldoen aan de eisen die wettelijk worden gesteld zoals vermeld in Verordening EG 852 / 2004 en de Warenwet.	JA / NEE
Specifieke afspraak/afspraken:	

Naam contactpersoon	
Telefoon	
E-mail	
Datum	
Handtekening	

[illegible]

Registratie temperaturen

Weeknummer:	Temperatuur op (°C)								
Koelvriesruimte	Maa	Din	Woe	Don	Vrij	Zat	Zon	Norm	Paraaf
Koelcel								Max. 7°C*	
Koelcel								Max. 7°C*	
Vriezer								≤ -18°C	
Vriezer								≤ -18°C	
Vriezer ijs								≤ -18°C	
Koelwerkbank								Max. 7°C*	
Koelwerkbank								Max. 7°C*	
Koelwerkbank								Max. 7°C*	
Saladiere								Max. 7°C*	
Saladiere								Max. 7°C*	
THT, FiFo, juiste scheiding								Zie instr.	
Afgedekt, codering								Zie instr.	
Juiste reiniging en desinfectie								Zie schema	
Vaatwasser wastemperatuur (display)								> 60°C	
Naspoeltemperatuur (display)								> 80°C	
Softijsmachine pasteurisatie uitgevoerd?								Zie instr.	
Opmerkingen / corrigerende maatregelen:									
.....									
.....									
.....									
.....									
.....									
.....									

Invulfrequentie: dagelijks aflezen van display en wekelijks meten met een gekalibreerde thermometer en aftekenen.
Dagelijkse beoordeling van THT, FiFo en uitvoer van schoonmaak.

* Normen koelobjecten zijn afhankelijk van de productsoort. Zie ook pagina 21.

Registratie bereiden / serveren

Weeknr:

Terugkoelen Product:		☐ Niet van toepassing			
Datum	Tijd	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
	Begin: uur		$\geq 75^{\circ}\text{C}$		
	Na 2 uur (richtwaarde)		$\leq 20^{\circ}\text{C}$		
	Na 5 uur (norm)		$\leq 7^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week

Kerntemperatuur gegaard component		☐ Niet van toepassing			
Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\geq 75^{\circ}\text{C}$		
			$\geq 75^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week

Kerntemperatuur geregenereerd component		☐ Niet van toepassing			
Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\geq 60^{\circ}\text{C}$		
Regenereer tijd		 Min	Norm binnen < 60 minuten		

Invulfrequentie: 1 maal per week

Kerntemperatuur product in warmhoudvoorziening		☐ Niet van toepassing			
Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\geq 60^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week

Frituur		☐ Niet van toepassing			
Frituur	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel		Paraaf
		$\leq 175^{\circ}\text{C}$			
		$\leq 175^{\circ}\text{C}$			

Invulfrequentie: 1 maal per week elke frituur

Serveertemperatuur product warm en koud		☐ Niet van toepassing			
Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
	Warm:		$\geq 60^{\circ}\text{C}$		
	Koud:		$\leq 7^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week

Registratie bereiden / serveren

Weeknr:

Kerntemperatuur warm component op buffet					☐ Niet van toepassing
Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\geq 60^{\circ}\text{C}$		
			$\geq 60^{\circ}\text{C}$		

Koude producten op buffet (buiten 2-uursborging)					☐ Niet van toepassing
Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\leq 7^{\circ}\text{C}$		
			$\leq 7^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 2 metingen per week vastleggen

Productieregistratielijst

Aangezuurde producten

Weeknr:

■ Niet van toepassing

Datum	Tijdstip aanmaak	Product soort	pH	Norm pH	Corrigerende maatregel	Paraaf
				≤ 4,2		
				≤ 4,2		
				≤ 4,2		
				≤ 4,2		
				≤ 4,2		
				≤ 4,2		
				≤ 4,2		
				≤ 4,2		
				≤ 4,2		

Invulfrequentie: elke aangemaakte batch / product

Productieregistratielijst

Bereiding sushirijst

Weeknr:

■ Niet van toepassing						
Datum	Tijdstip aanmaak (Sushi)	Productsoort	pH	Norm pH	Corrigerende maatregel	Paraaf
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		
				≤ 4,6		

Invulfrequentie: elke aangemaakte batch / product

Productieregistratielijst

Napasteurisatie / heet afvullen

Weeknr:

■ Niet van toepassing					
Datum	Product soort	Temp. > 85°C minimaal 10 minuten?	Heet afvullen ≥ 85°C?	Codering aangebracht	Paraaf
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		
		Ja / Nee / NVT*	Ja / Nee		

Invulfrequentie: elke aangemaakte batch / productierun * Indien er heet wordt afgevuld, NVT aangeven

Betreft	Opmerking / corrigerende maatregel
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

Productieregistratielijst Roken

Weeknr:

Productielijst warm roken					☐ Niet van toepassing
Datum	Product	Temp.	Temp. > 65°C min. 10 minuten?	Corrigerende maatregel	Paraaf
			Ja / Nee		
			Ja / Nee		
			Ja / Nee		

Invulfrequentie: 1 maal per week Kamertemperatuur 80-95°C

Productielijst koud roken					☐ Niet van toepassing
Datum	Product	Droogtijd in zout > 4 uren?	Kamertemperatuur <35°C?	RV <86% juiste omstandigheden?	Paraaf
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	
		Ja / Nee	Ja / Nee	Ja / Nee	

Invulfrequentie: elke productierun

Betreft	Opmerking / corrigerende maatregel

Weeknr: _____

[illegible]

Invulfrequentie: elke productierun. Zie bereidingstabellen sous-vide. *Nooit bereiden bij temperatuur <60°C*

Registratie schoonmaakrooster

Object	Methode		Frequentie	Week:						
	Reinigen	Desinfecteren		Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
Vriezers	X		1/2							
Verdampers	X		M							
Magazijnstellingen	X		M							
Schappen / stellingen	X		M							
Koelingen	X	X	W							
Frituren	X		W							
Afzuiging (incl. roosters)	X		W							
Wanden	X		W							
Bain marie	X		W							
Saladiere	X		D							
Grill	X		D							
Werkbanken	X	X	D							
Vloer	X	X	D							
Vaatwasser	X		D							
Afvalbakken	X	X	D							
Schoonmaakmateriaal	X	X	D							
Handcontactpunten	X	X	D							
Handenwasgelegenheid	X	X	D							
Spoelbakken	X	X	D							
Magnetron	X	X	N							
Snijdgereedschap	X	X	N							
Snijplanken	X	X	N							
Keukenmachines	X	X	N							
Kleine Productie materialen	X	X	N							

Wekelijkse controle uitgevoerd door (naam):

D = Dagelijks W = Wekelijks M = Maandelijks N = Na gebruik

[illegible]

Registratielijst periodieke hygiënecontrole

Weeknr:

Registraties	Lijst aanwezig?	Wordt lijst ingevuld?	Punt(en) van verbetering
Registratielijst ontvangst ingevuld volgens frequentie			
Registratielijsten opslag ingevuld volgens frequentie			
Registratielijsten bereiden ingevuld volgens frequentie			
Registratielijsten roken, sous vide, THT, sushi, tijdsborging ingevuld			
Uitvoering	Instructie aanwezig?	Uitvoering?	Punt(en) van verbetering
Detectie van ongedierte, indien nodig ongediertebestrijding ingeschakeld, geen resten van bestrijdingsmiddelen aangetroffen en of sporen van vraat			
Producten in FiFo opgeslagen			
Producten afgedekt opgeslagen			
Producten juist gecodeerd			
Producten gescheiden opgeslagen			
Juiste persoonlijke hygiëne			
Bedrijfsruimten	Deugdelijk	Reinheid?	Punt(en) van verbetering
Muren			
Deuren			
Vloeren			
Trappen			
Plafond			
Handenwasgelegenheid			
Werkbanken			
Sanitair			
Kleedruimte			
Koelingen			
Vriezers			

Registratielijst testen thermometers

Datum	Temperatuur (°C)			Corrigerende maatregel	Paraaf
	Kokend water	Smeltend ijs	Afwijking		
Datum	≥100°C	≥0°C	+ of - 1,0°C	Invulfrequentie: 1 maal per 3 maanden (wet = minimaal jaarlijks kalibreren) Bij een afwijking groter dan 1,0°C, thermometer opsturen voor kalibratie of nieuwe aanschaffen.	

Registratielijst goedgekeurde leveranciers

Naam leverancier	Leverancier van	Bijzonderheden

Bijlage II: THT-verlengende processen

Algemene eisen met betrekking tot onderzoek van houdbaarheidstermijnen

In het document 'Inhoudelijke criteria bij het opstellen of herzien van een hygiëncode' gepubliceerd door VWS op 27 oktober 2006 is met betrekking tot HACCP het volgende opgenomen:

HACCP

Procesbeschrijving

Beschrijf de producten en productgroepen, inventariseer het gebruik van de producten en stel stroomdiagram(men) op. Deze informatie hoeft niet in de Hygiëncode te worden opgenomen, maar moet wel tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW kunnen worden overlegd.

Gevarenidentificatie en risicoanalyse

Identificeer en inventariseer de gevaren (microbiologisch, chemisch en fysisch) bij de procesbeschrijving(en) en de daarin opgenomen processtappen. Gebruik bij de weging of inschatting van de gevaren een adequate inschattingsmethodiek (beslisboom en/of ander gelijkwaardig instrument) om van gevaar tot risico te komen. Deze informatie hoeft niet in de hygiëncode te worden opgenomen, maar moet wel tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW overlegd kunnen worden.

Vaststellen van kritische controlepunten (CCP's)

Bepaal aan de hand van de gevareninventarisatie en risicoanalyse de kritische controlepunten in het stadium of stadia waarin controles essentieel zijn om een gevaar te voorkómen, weg te nemen of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen. De NVWA beoordeelt of de juiste gevaren onderkend en benoemd zijn en of de gevaren goed zijn ingeschat (aan de hand van een juiste inschattingmethodiek).

De kritische punten moeten in de hygiëncode worden opgenomen. De gebruikte methode voor het vaststellen van deze punten moet tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW kunnen worden overlegd.

Vaststellen van kritische grenswaarden

Bepaal de kritische grenswaarden bij de kritische controlepunten. De kritische grenswaarden moeten in de hygiëncode worden opgenomen. De informatie op basis waarvan de grenswaarden zijn vastgesteld, moet tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW kunnen worden overlegd. Wanneer van toepassing, moeten de wettelijk verplichte grenswaarden als standaard gehanteerd worden (bijvoorbeeld gekoelde opslag van vers vlees pluimvee: 4°C, microbiologische criteria, enz.).

Als er geen wettelijke vastgestelde kritische grenswaarden bestaan, dienen de in de Hygiëncode opgenomen kritische grenswaarden te worden onderbouwd.

Onderstaande niet wettelijk verplichte kritische grenswaarden kunnen als standaard worden opgenomen in de Hygiëncode, zonder verdere onderbouwing (vanwege het feit dat de onderbouwing in een eerder stadium heeft plaatsgevonden):

- Gekoelde opslag van voorverpakte producten: temperatuur en tijd gelijk aan de vermelding op de voorverpakking.
- **Gekoelde opslag van zelfbereide producten in de detailhandel: 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij 4°C.**
- Verhitting: minimaal 75°C in kern gedurende 2 minuten (m.u.v. producten die geen interne besmetting hebben en waarvan aannemelijk kan worden gemaakt dat deze niet volledig verhit hoeven te zijn om te kunnen worden geconsumeerd).
- Ongekoelde presentatie: 2 uur voor alle producten die voor directe consumptie worden aangeboden.

7-puntenplan

Om te onderbouwen dat de bewaarduur van bederfelijke producten langer dan 2 of 3 dagen kan plaatsvinden zijn de volgende punten aangegeven, die terug te vinden moeten zijn in het/de aan te leveren document(en).

1. Een omschrijving van de producten, wijze van bewerking (bijvoorbeeld snijden), verpakkingswijze, pH, Aw, opslagtemperatuur en alle andere relevante intrinsieke factoren. Daarbij dient nadrukkelijk te worden stilgestaan wat de in de praktijk te verwachten gunstige groeiomstandigheden voor micro-organismen, met name de snelst groeiende pathogenen, kunnen zijn (bijvoorbeeld bij de hoogste pH, Aw of bewaar temperatuur).
2. Met een studie is vastgesteld, in een 'worst case scenario' wat de theoretische lag-fase is van relevante micro-organismen.
3. Om de theoretische onderbouwing te kunnen doortrekken naar de praktijk, onder andere door de afwisseling in werkwijze en behandeling door de consument, moet u een veiligheidsmarge aanhouden. Hierbij moet met nadruk aan de vereisten met betrekking tot *Listeria monocytogenes*, als de houdbaarheid van het betreffende product langer is dan 5 dagen, zoals in de Verordening EG (nr.) 2073/2005 is weergegeven, rekening worden gehouden.
4. Voor de specifieke studies naar *L. monocytogenes* is een EU-leidraad opgesteld hoe deze uit te voeren (bijlage I). De NVWA hanteert deze als richtlijn bij het beoordelen van bijbehorende studies. Daarnaast is in het interpretatiedocument van de NVWA betreffende microbiologische criteria voor levensmiddelen, infoblad 85, een stappenplan opgenomen voor het maken van een inschatting van het risico op uitgroei van *L. monocytogenes* tot boven de norm en hoe dit risico te beheersen (bijlage II).
5. De beheersmaatregelen die de ondernemer moet nemen om de risico's voldoende te kunnen beheersen, moeten expliciet worden opgenomen in het document. Daaronder vallen de maatregelen rond de gebruikte grondstoffen (bijvoorbeeld

de reeds bereid aangeleverde vleeswaren), de wijze van bewerking (bijvoorbeeld snijden) en de vereiste bewaaromstandigheden.

6. Voor de verificatie van het proces zijn de microbiologische richtwaarden voor de bewaar- en presentatiefase van toepassing (uitgezonderd het aeroob-kiemgetal voor gefermenteerde producten).
7. Het document beschrijft op welke wijze een afdoende controle op dit proces wordt uitgevoerd. Onder controle wordt in dit verband verstaan een onafhankelijke toets of binnen de gestelde randvoorwaarden wordt gewerkt. Dit wordt gedaan door een derde partij. Voorbeelden daarvan zijn zelfcontrole systemen in de sector of certificatie, waarbij de bereiding en presentatie van betreffend product in elk geval een specifiek onderwerp is.

Deze 7 punten zijn gebaseerd op de criteria zoals het ministerie van VWS deze heeft neergelegd in een nota van 17 oktober 2007 naar aanleiding van een discussie over het ongekoeld bewaren van bederfelijke waren.

Bijlagen:

I. Technical guidance document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods, EU-RL for *L. monocytogenes*, version 2-november 2008.

II. Infoblad 85: interpretatiedocument NVWA m.b.t. Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

Bijlage III: Bederfelijkheidstest

Doel

Het doel van de bederfelijkheidstest is bepalen of een product bederfelijk of niet bederfelijk is.

Principe

Het te testen product wordt bereid volgens een vast receptuur. Het product dient vervolgens te worden bewaard gedurende 72 uur bij een temperatuur van $20 \pm 2^\circ\text{C}$.

Het aantal kweekbare micro-organismen 30°C (algemeen aeroob-kiemgetal) wordt bepaald direct na bereiding en na 72 uur. Er wordt berekend in welke mate het aantal kweekbare micro-organismen is toegenomen in 72 uur. Het product wordt als niet bederfelijk beschouwd als de toenamefactor maximaal 100 is.

Opzet van de bederfelijkheidstest

De aard van het product (bereidingswijze, al dan niet hittebehandeld) en variabiliteit van grondstoffen of proces zijn van invloed op de microbiologische eigenschappen. Om een representatief beeld te krijgen is het nodig om de testen minimaal in drievoud uit te voeren. Schakel hiervoor een RVA-geaccrediteerd laboratorium in.

Werkwijze

Bewaren en testen van het product

1. Het product moet op een zo representatief mogelijke wijze bij $20 \pm 2^\circ\text{C}$ worden bewaard.
2. Test het product op $T = 0$ uur en $T = 72$ uur, volgens algemeen erkende microbiologische methoden en principes op algemeen kiemgetal 30°C . (Geaccrediteerd lab.)
3. Houd bij de microbiologische verdunningen rekening met verwachte kiemgetallen op begin- en eindtijd, zodanig dat bepaald kan worden of de toenamefactor de kritische waarde van 100 overschrijdt.

Verwerking van resultaten

1. Bereken de algemene kiemgetallen (kve/g) voor elk tijdstip.
2. Bepaal de toenamefactor tijdens de 72 uur bewaarduur.*
3. Vergelijk de resultaten van uitgevoerde testen onderling (i.v.m. uitvoering in drievoud).

* Bij zeer kiemarme producten op $T = 0$ uur worden zeer lage kiemgetallen gevonden in de test (bv. < 10 , 10 - 100 kve/g), met statistische onzekerheid (een 'geschat' analyseresultaat). Een lage, onzekere waarde van het beginkiemgetal leidt tot ongewenste onzekerheid van de berekende toenamefactor. De toenamefactor mag dan worden bepaald door het beginkiemgetal te stellen op 100 kve/g.

Aantoonbaarheid

Wanneer producten geschikt zijn voor 24-uursborging, dient het onderzoeksrapport op de locatie(s) waar het product wordt gepresenteerd beschikbaar te zijn (digitaal of op papier).

Bijlage IV: Beheersen van virussen

Inleiding

Virussen zijn zeer kleine micro-organismen die sterk van bacteriën verschillen voor wat betreft grootte, structuur en biologische eigenschappen. Virussen kunnen zich alleen vermeerderen binnen hun gastheer cel en zijn daarbij vaak gastheer-specifiek. Ze kunnen op veel verschillende manieren worden overgebracht, zoals via ontlasting, speeksel, via de lucht, via bloed of via insecten. Sommige virussen kunnen worden overgebracht via voedsel.

De virussen die het meest gerapporteerd worden bij voedsel-geassocieerde uitbraken zijn norovirus (buikgriep) en hepatitis A-virus (geelzucht). Dit zijn de belangrijkste voedsel-overdraagbare virussen.

Voorkomen

Het norovirus en hepatitis A-virus zijn virussen die alleen bij mensen voorkomen. De overdacht is dus altijd van mens op mens. Dat kan wel indirect zijn, dus via besmette oppervlakten, water of voedsel. Besmetting van voedsel met een virus kan zowel aan het begin als aan het einde van de voedselketen gebeuren, via fecaal verontreinigd water, besmette oppervlakten of geïnfecteerde personen. De meest genoemde producten in verband met deze virussen zijn tweekleppige schelpdieren als oesters en mosselen, landbouwproducten als zacht fruit en ready-to-eat producten die niet meer (afdoende) verhit worden.

Het norovirus en hepatitis A-virus blijven lang infectieus en kunnen een route door de keten afleggen. Wanneer het gaat over ingevroren producten kunnen deze uitbraken ook nog verschillend in tijd plaatsvinden.

Stabiliteit

Veel processtappen in de voedselindustrie zijn onvoldoende effectief voor het inactiveren van virussen. Het voorkomen van de besmetting van voedsel met deze virussen is dan ook belangrijk want het uitschakelen van virus van een voedsel-product is moeilijk zonder het karakter van het product te veranderen (verhitting > 90 sec. bij 90°C).

Verschuiven

Het norovirus is de belangrijkste veroorzaker van buikgriep. De buikgriep kenmerkt zich door een plotseling begin van (explosief) braken en/of (waterdunne) diarree binnen één tot twee dagen na blootstelling aan het virus. De diarree en het braaksel zitten vol met infectieuze virusdeeltjes, terwijl enkele van deze virusdeeltjes al genoeg zijn om flink ziek te worden. Meestal herstelt een zieke snel, maar mensen kunnen het norovirus nog wel tien dagen (of langer) uitscheiden na het weg blijven van de klachten. Vaccinatie tegen het norovirus is niet mogelijk.

Het hepatitis A-virus heeft een incubatietijd van 2 tot 7 weken. De verschijnselen zijn met name hoofdpijn, misselijkheid, braken, donkere urine, lichte ontlasting en vergeling van huid en ogen. Vaccinatie tegen het hepatitis A-virus is wel mogelijk.

Werkinstructie persoonlijke (productie) hygiëne

Zorg altijd voor een juiste persoonlijke hygiëne en handenwas beleid en controleer dit. Instrueer medewerkers regelmatig op dit gebied.

Basisprincipes persoonlijke (hand)hygiëne in een horecabedrijf

- Draag schone bedrijfskleding en schoon (veiligheids-) schoeisel.
- Laat bedrijfskleding bij voorkeur wassen door een professioneel bedrijf. Als medewerkers hun bedrijfskleding zelf wassen, moeten zij dit doen bij minimaal 60°C of hoger. De bedrijfskleding moet ook worden gestreken.
- Draag geen hand- en polsrieraden. GEEN horloges, armbanden, ringen enz. Eén gladde ring is toegestaan maar wordt bij voorkeur niet gedragen.
- Zorg ervoor dat nagels kort en NIET gelakt zijn.
- Kunst- en gelnagels zijn niet toegestaan.
- Draag lang haar minimaal in een staart en/of opgestoken.
- Het dragen van hoofdbedekking is niet verplicht maar wel aan te raden.
- Proef altijd met schone lepels, nooit vanaf vinger(s).
- Doe de proeflepel na het proeven nooit terug in de pan!

Handen wassen

Was de handen minimaal na, bij, en voor:

- Start van de werkzaamheden.
- Na toiletbezoek in de sanitaire ruimte en nog eens bij aankomst op de werkplek.
- Na eten, drinken, roken en pauzes.
- Na verandering van werkzaamheden.
- Was de handen met ruim lauwwarm water en vloeibare, bij voorkeur desinfecterende, zeep. Was de handen gedurende 20 tellen en besteed ook aandacht aan handpalmen, tussen de vingers, nagelranden en zijanten. Droog de handen met een eenmalig te gebruiken doekjes of papier.
- Train medewerkers in het kader van goede handhygiëne; de mogelijkheid van uitscheiding van het virus is er altijd.

Meldplicht

- Op het moment dat medewerkers zelf last hebben van darmklachten, spontane en aanhoudende diarree, misselijkheid en/of braken, geldt er een meldingsplicht aan de direct leidinggevende. In overleg moet u bepalen of deze medewerker wel of niet kan worden ingezet bij het bereiden en behandelen van voedingsmiddelen. Bij twijfel neemt u contact op met de huis- en/of bedrijfsarts. Ook kunt u contact opnemen met de lokale GGD.

Klachten aanname gasten

- Laat gast(en) individueel, ook als er meerdere meldingen zijn, een klachtenformulier invullen. Het is belangrijk te weten wat men heeft gegeten, wanneer dit is geweest, wanneer de klachten zijn begonnen en wat de aard van de klachten is (geweest).

- Schakel eventueel een adviesbureau in ter ondersteuning. Op basis van de gegevens worden acties bepaald: monstername, locatie bezoek/inspectie, blokkeren/vernietigen van voorraad/mise en place.
- Maken de gasten gebruik van hotelkamers, dan moeten deze kamers worden geblokkeerd tot duidelijk is of het wel of niet om een virus gaat.
- Als het wel om een virus gaat, dan moet de kamer grondig gereinigd, gedesinfecteerd en geventileerd worden. Dit voorkomt verspreiding en besmetting.

Advies: Als vijf of meer gasten zich melden met de verschijnselen van voedselvergiftiging/infectie binnen 24 uur, dan moet u direct de GGD en NVWA informeren, omdat de kans aanwezig is dat er een clusteruitbraak plaatsvindt. Dit moet u doen vanwege de Wettelijke Meldingsplicht Infectieziekten.

Werkinstructie virusbesmetting

Ondanks een juiste basis bedrijfs- en persoonlijke hygiëne kan het voorkomen dat de locatie toch betrokken raakt bij een norovirus-besmetting. Dit kan zijn veroorzaakt door inkoop van besmette grondstoffen en/of door besmette medewerkers en wellicht bezoekers of zelfs door gasten.

De overheid kan besluiten, adviseren of eisen dat er een grondige schoonmaak en desinfectie van bedrijfsruimten moet worden uitgevoerd.

Het norovirus is een hardnekkig virus dat zorgvuldig moet worden bestreden. Het virus is resistent tegen diverse schoonmaak- en desinfectiemiddelen en volgens de wet mogen niet alle schoonmaakmiddelen worden gebruikt.

Een opsomming van de eisen waaraan u MOET voldoen:

- Vernietig de verdachte voedingsmiddelen zo snel mogelijk. Het norovirus kan ook overleven in de vriezer. Als er een deel van de mise en place is ingevroren, dan moet ook de ingevroren voorraad worden vernietigd.
- Trek schone handschoenen aan, doe een veiligheidsbril op en draag een mond/neusmasker, (bij voorkeur een FFP2-masker). Ventileer de ruimte goed.
- Neem eventueel aanwezige diarree en braaksel op met grote hoeveelheden keukenrolpapier en gooi dit weg in een plastic vuilniszak. Gooi ook direct de handschoenen weg. Sluit de vuilnis zak goed af.
- Reinig de ruimte en oppervlakten met een professionele zeep. Let hierbij op de juiste dosering en vooral ook de reinheid van gebruikte materialen. Zorg dat gebruikte materialen (bezems, borstels, trekkers, enz.) apart worden gehouden op de plaats van reinigen en NIET worden versleept door het bedrijf.
- Droog alles af met een schone doek of papieren handdoek en gooi deze weg in een plastic vuilniszak.
- Na vernietiging en basisreiniging moet er worden gedesinfecteerd. Dit moet worden gedaan met chloortabletten. Chloorbleekloog, ook wel 'bleek' genoemd, mag NIET worden gebruikt.
- Ook het gebruik van zogenoemde Quats is niet effectief! Kijk goed op het etiket wat de werkzame stof is of vraag het aan uw leverancier.
- De dosering bij het desinfecteren in geval van norovirus moet veel hoger zijn dan bij basisdesinfectie. De norm voor 'desinfectie noro' is 1000 ppm, dit wordt behaald door 1 chloortablet met 1,5 mg werkend chloor op te lossen in 1 liter water = 4 tabletten op 6 liter. Zorg ervoor dat de tabletten goed oplossen en verwerk ze volgens de voorschriften.
- Draag de juiste persoonlijke-beschermings-middelen (PBM's) bij gebruik van chloortabletten, vooral als u werkt met de hoge concentraties die bij noro-desinfectie nodig zijn! Zorg voor een zeer goede ventilatie en laat zo min mogelijk personen toe tot de afdeling/ruimte.
- Zorg dat na desinfectie de gebruikte materialen, emmers, borstels bezems enz. ook worden gereinigd en gedesinfecteerd. Gooi na het desinfecteren de schoonmaakdoeken en dergelijke weg of was ze op 90°C.





Colofon

Copyright © 2016 Koninklijke Horeca Nederland (codehouder)
Eerste druk, 2016
Tweede druk, 2017

Tekst: Koninklijke Horeca Nederland en Bureau de Wit
Fotografie: Koninklijke Horeca Nederland
Druk: Van Rooijen Grafisch, Vleuten

Deze Hygiëncode is opgesteld in samenwerking met de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en is goedgekeurd door het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Disclaimer

Deze code is een uitgave van Koninklijke Horeca Nederland

© Koninklijke Horeca Nederland

Deze code is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Desondanks kan de verstrekte informatie onjuistheden bevatten. Koninklijke Horeca Nederland is niet aansprakelijk voor enige schade, die direct of indirect als gevolg van gebruik van deze code ontstaat.

Deze code is bestemd voor (horeca)bedrijven die bedrijfsmatig dranken, spijsen of maaltijden verstrekt voor verbruik ter plaatse of bezorging aan derden. De inhoud van deze code mag door de gebruiker, zijnde de (rechts)persoon die een exemplaar van de code heeft aangeschaft, slechts worden gereproduceerd en gebruikt voor de eigen (interne) bedrijfsvoering dan wel eigen gebruik. In het geval er sprake is van een gebruiker die tot een concern behoort, geldt dat het om de eigen (interne) bedrijfsvoering van desbetreffende gebruiker/filiaal gaat.

Reproductie en gebruik van deze code voor andere doeleinden is slechts toegestaan na voorafgaande schriftelijke toestemming van Koninklijke Horeca Nederland en mits dit geschiedt met bronvermelding van Koninklijke Horeca Nederland.

