

Voorwoord

De branchevereniging Veneca (Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties) heeft in 1996 de door het Ministerie van VWS goedgekeurde Hygiëncode voor de contractcatering uitgebracht. Gezien de ontwikkeling van wetgeving, veranderende omstandigheden en de continue aandacht die door Veneca gegeven wordt aan voedselveiligheid, is de code in 1998, 2001 en 2004 gewijzigd.

De Hygiëncode heeft als doel het bieden van richtlijnen en normen waarmee een cateringorganisatie haar eigen hygiënesysteem op kan zetten. Daar waar mogelijk, kan het hygiënesysteem worden verwerkt in het eventuele reeds aanwezige kwaliteitssysteem.

De indeling van de Hygiëncode is gebaseerd op de processen binnen de bedrijfsvoering van contractcatering. Voor ieder deelproces zijn de beheersingsmomenten vastgesteld. Deze beheersingsmomenten worden ook wel kritisch gevaar (CCP) genoemd. Indien bij de uitvoering van een deelproces een kritisch gevaar aanwezig kan zijn, is dit weergegeven in het betreffende stroomschema. Vervolgens zijn deze beheersingsmomenten nader uitgewerkt in het kritisch-gevaren-overzicht. Hierin is aangegeven aan welke criteria het kritisch gevaar moet voldoen en op welke wijze het kritisch gevaar kan worden beheerst. Op deze wijze ontstaat duidelijkheid in de aandachtspunten en gevaren bij de uitvoering van een bepaald proces.

Met deze nieuwe versie van de Hygiëncode voor de contractcatering, die met name een aantal praktische verbeteringen kent zoals de temperatuursbeheersing en de wijziging microbiologische richtwaarde, komt de laatste versie van de Hygiëncode, welke is uitgebracht op 26 augustus 2004 te vervallen. Deze hygiëncode is ook bestemd voor de contractcatering binnen de zorginstellingen.

Veneca, mei 2007

Inhoudsopgave

1	Inleiding	1	6	Ontvangst producten	18
1.1	Wetgeving	1	6.1	Algemeen	18
1.2	Doel van Hygiëncode voor de contractcatering	2	6.2	Controle	18
1.3	Toepassen Hygiëncode voor de contractcatering	3	6.3	Stroomschema	19
			6.4	Kritisch-gevaren-overzicht	20
2	Definities	6	7	Opslag producten	21
			7.1	Algemeen	21
			7.2	Opslag in magazijn	21
			7.3	Opslag in gekoelde ruimten	21
			7.4	Opslag in diepvriesruimten	22
			7.5	Stroomschema	22
			7.6	Kritisch-gevaren-overzicht	23
3	Basisvoorwaarden	8	8	(voor)Bereiden	24
3.1	Inrichtingseisen	8	8.1	(voor)Bereiden	24
3.2	Bedrijfsruimten	10	8.2	Bereiden producten	24
3.3	Keukenapparatuur en materiaal	11	8.3	Stroomschema	25
3.4	Eisen en richtlijnen voor de afdelingskeuken, woonvormen en pantry's en satellietkeukens	12	8.4	Kritisch-gevaren-overzicht	26
3.5	Ongediertebestrijding en opslag gevaarlijke stoffen	13			
3.6	Interne toetsing HACCP-systeem	13	9	Assembleren van koude en warme maaltijdcomponenten	27
3.7	Microbiologische controle	14	9.1	Algemeen	27
4	Persoonlijke Hygiëne	15	9.2	Stroomschema	27
4.1	Identificatie eventuele dragers van ziektekiemen	15	9.3	Kritisch-gevaren-overzicht	28
4.2	Hygiëne van handen	15			
4.3	Persoonlijk gedrag	16	10	Terugkoelen en invriezen	29
4.4	Persoonlijke hygiëne en hygiëne werkkleding	16	10.1	Terugkoelen	29
5	Inkoop	17	10.2	Invriezen	29
			10.3	Stroomschema	30
			10.4	Kritisch-gevaren-overzicht	30

Hygiëncode voor de contractcatering

1 Inleiding

De Hygiëncode voor de contractcatering definieert de algemene en specifieke normen op het gebied van de hygiëne en de hierop noodzakelijke controle. De weergegeven normen en controlefrequenties geven het minimale niveau aan dat moet worden gehaald. Het doel hiervan is het waarborgen van de veiligheid binnen de activiteiten in de cateringbranche. Indien gewenst, kan een cateringbedrijf verdergaande eisen binnen de eigen organisatie stellen.

De code is bedoeld voor contractcatering. Onder contractcatering wordt verstaan het verzorgen van restauratieve diensten op basis van een duurovereenkomst door een professionele cateraar. Bekende vormen van contractcatering zijn onder andere het verzorgen van personeelsrestauranten*, facilitaire catering*, voedingsverzorging in zorginstellingen, catering op scholen*.

** De code kan ook gehanteerd worden in de eigen beheersituatie.*

N.B.: Daar waar gesproken wordt over 'medewerker' en 'hij' kan natuurlijk ook worden gelezen 'medewerkster' en 'zij'.

1.1 Wetgeving

1.1.1 Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen

Vanaf 14 december 1995 is de nieuwe Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen van kracht. Deze wetgeving was gebaseerd op de EEG-richtlijn, waarin staat dat alle bedrijven en instellingen die zich bezighouden met voeding (bereiden, verpakken, transporteren en dergelijke) een systeem gebaseerd op HACCP moeten hebben ingevoerd. Per 1 januari 2006 is deze vervangen door de nieuwe Europese Hygiëneverordening. Door het op juiste wijze opzetten, invoeren en waarborgen van het HACCP-systeem wordt de veiligheid van producten gedurende alle processen

gewaarborgd. Hierdoor treden er geen of zo min mogelijk gezondheidsrisico's op voor de consument.

1.1.2 Hygiëncode

Brancheorganisaties zijn in de gelegenheid gesteld een Hygiëncode op te stellen voor hun specifieke branche. Dit om de organisaties een helpende hand te bieden bij het opzetten van een HACCP-systeem. Veneca heeft voor haar leden en alle overige cateringbedrijven de 'Hygiëncode voor de contractcatering' opgesteld.

Bij het opstellen van deze code is rekening gehouden met de voorschriften op het gebied van hygiëne in de Europese Hygiëneverordening.

Alle contractcateringbedrijven moeten een goede hygiëne kunnen waarborgen, zodat de producten, die zij vervaardigen en uitgeven, geen gevaar kunnen opleveren voor de gezondheid van de gasten.

De voorschriften uit deze Hygiëncode worden beschouwd als middel om het risico van microbiologische, chemische en fysische besmetting zoveel mogelijk uit te sluiten en de veiligheid van de producten te waarborgen.

Gezien het feit dat de Hygiëncode van toepassing is op de gehele cateringbranche, dienen de afzonderlijke contractcateringbedrijven verder invulling te geven aan die voorschriften en normen die, in het kader van HACCP, om meer uitdieping vragen. Hierbij kan het gaan om processen die worden uitgevoerd binnen het eigen cateringbedrijf, die niet zijn beschreven in deze Hygiëncode. Voor deze processen dienen minimaal de aandachts- c.q. instructiepunten, een stroomschema met de kritische gevaren en een kritisch-gevaren-overzicht te worden opgesteld. Hierbij dienen de processen te worden uitgewerkt op dezelfde wijze als weergegeven in het stappenplan (zie paragraaf 1.2.2.)

1.1.3 Wet productaansprakelijkheid

Er is sprake van veranderde wetgeving ten aanzien van de bewijslast, ook wel ‘wet productaansprakelijkheid’ of ‘omgekeerde bewijslast’ genoemd. Dit betekent dat als een consument aangeeft ziek te zijn geworden van het eten of drinken dat hij heeft genuttigd, het bedrijf aan moet kunnen tonen dat er alles aan is gedaan om dit te voorkomen. Deze bewijslast is alleen te leveren als regelmatig controles worden uitgevoerd en de resultaten van deze controles worden geregistreerd.

1.2 Doel van de Hygiëncode voor de contractcatering

1.2.1 HACCP

HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points. Dit betekent dat een bedrijf dat met voeding te maken heeft alle werkzaamheden met betrekking tot de voeding, die plaatsvinden binnen de organisatie, in kaart moet brengen. Vervolgens worden de onderstaande stappen doorlopen:

Hazard is Gevaar

Alle werkzaamheden worden nagegaan en er wordt gekeken waar zich gevaren voor kunnen doen. Onder een gevaar wordt verstaan: elk mogelijk gevaar dat in het voedsel aanwezig zou kunnen zijn en een gevaar zou kunnen vormen voor de gezondheid van de consument.

Hierbij wordt gedacht aan:

- micro-organismen: gisten, schimmels, bacteriën;
- fysische gevaren: steentjes, botjes, haren en dergelijke;
- chemische gevaren: bestrijdingsmiddelen, reinigings- en desinfectiemiddelen en dergelijke.

Analysis is Analyseren

Als de gevaren bekend zijn, wordt per gevaar bepaald wat het effect is op de gezondheid van de consument als het gevaar zich daadwerkelijk voordoet.

Critical Control Point is Kritisch Gevaar

Zodra het effect van een gevaar bekend is, wordt vastgesteld wat voor gevaren daadwerkelijk een risico zijn voor de gezondheid van de consument. Dit zijn de kritische gevaren. Een voorbeeld van een kritisch gevaar is een stukje glas in spinazie (fysisch) of veel bacteriën (micro-organismen) in een product door het niet wassen van de handen.

Voor deze kritische gevaren moeten maatregelen worden genomen om het gevaar terug te brengen tot een aanvaardbaar niveau of het gevaar zelfs geheel te verwijderen. Om na te gaan of de maatregelen het gewenste effect hebben en of de maatregelen worden nageleefd, dienen controles te worden uitgevoerd. De resultaten van de controles moeten vervolgens worden geregistreerd. Op deze wijze wordt het gehele voedingsproces gewaarborgd.

1.2.2 Stappenplan

Opzetten HACCP-systeem

1. Bepaal alle mogelijke gevaren van de processen die binnen het cateringbedrijf worden uitgevoerd. Ga na in hoeverre deze gevaren zich kunnen voordoen.
2. Bepaal de Kritische Gevaren (CCP's). Dit zijn de punten, procedures of productiefasen, die gecontroleerd moeten worden om alle risico-situaties uit te sluiten of te minimaliseren.
3. Stel per kritisch gevaar de eisen en toegestane afwijkingen vast. Dit om effectieve controle van de kritische gevaren te waarborgen.
4. Stel een permanent bewakingsstelsel vast om effectieve controle van de kritische gevaren te waarborgen.
5. Stel in de corrigerende maatregelen vast wat voor actie moet worden genomen wanneer tijdens een controle blijkt dat een kritisch gevaar niet aan de vastgestelde norm voldoet.
6. Stel procedures op om te verifiëren en te controleren of het HACCP-systeem ook effectief functioneert.
7. Maak een documentatiesysteem van alle procedures en/of dossiers die vallen onder het HACCP-systeem.

Evalueren HACCP-systeem

8. Evalueer het HACCP-systeem minimaal eenmaal per jaar. Indien de uitvoering van processen is veranderd, dient te worden nagegaan of hetgeen in het systeem beschreven

staat nog steeds overeenkomt met de praktijk. Daarnaast dient de uitvoering van het HACCP-systeem te worden gecontroleerd.

Stap 1 tot en met 7 zijn opgenomen in deze Hygiëncode. Indien een cateringbedrijf processen uitvoert die niet in deze Hygiëncode staan beschreven, moeten de stappen 1 tot en met 7 doorlopen worden om het betreffende proces geheel vast te leggen.

1.3 Toepassen Hygiëncode voor de contractcatering

Bij het gebruik van de Hygiëncode voor de contractcatering hoeft geen eigen HACCP-systeem te worden opgezet. Voorwaarde is wel dat wordt voldaan aan de instructies, de normen, de controlefrequenties en dergelijke, die in de code staan vermeld. Indien een cateringbedrijf processen uitvoert die niet in deze code staan beschreven, dienen deze processen in beschrijvende zin aangevuld te worden op het HACCP-systeem. Hiervoor dient het stappenplan uit paragraaf 1.2.2 te worden gebruikt.

1.3.1 Processen

In deze Hygiëncode zijn de processen weergegeven zoals deze plaatsvinden binnen de contractcatering. Hierbij is geen onderscheid gemaakt tussen de grootte of het soort bedrijf. Afhankelijk van de eigen processen die worden uitgevoerd binnen het bedrijf, wordt bepaald aan welke processen uit de Hygiëncode moet worden voldaan.

Daarnaast is aangegeven of een proces van toepassing is op:

- koffie- en theeautomaten, biertapinstallaties
- voedsel-, snoep- en snackautomaten
- winkelconcepten binnen catering.

U herkent dit aan dit teken *.

In het begin van een proces worden belangrijke aandachtspunten aangegeven, waarmee rekening moet worden gehouden bij de uitvoering van het proces. Vervolgens wordt het proces weergegeven in een stroomschema.

De gehele code is van toepassing op voedselverstreking binnen de zorginstelling. Daarnaast is hoofdstuk 19 een verbijzondering van 2 specifieke situaties uitsluitend bedoeld voor de voedselverstreking binnen de zorginstelling.

1.3.2 Stroomschema

Om de stappen van een proces weer te geven, wordt gebruik gemaakt van stroomschema's. Dit is een schematische weergave van een proces, waarbij de volgende symbolen worden gebruikt.



Dit symbool wordt gebruikt om aan te geven dat een activiteit moet worden uitgevoerd, een *activiteitsymbool*. In het symbool staat met tekst weergegeven welke activiteit moet worden uitgevoerd. Activiteiten die op elkaar volgen worden verbonden met pijlen.



Dit symbool wordt gebruikt om kritische gevaren aan te geven bij de uitvoering van een activiteit, het *gevaarsymbool*. In het symbool staat het nummer en het soort gevaar aangegeven. Een uitleg van het kritisch gevaar wordt gegeven in het kritisch-gevaars-overzicht.



Dit symbool wordt op het einde van een proces gebruikt om aan te geven welke processen kunnen volgen als alle activiteiten zijn uitgevoerd. Het is een *eindsymbool*.

1.3.3 Kritisch-gevaars-overzicht

Als in een stroomschema kritische gevaren zijn aangegeven, worden deze gevaren toegelicht in een gevaars-overzicht. In dit overzicht worden per gevaar de volgende punten weergegeven:

- *hoe controleren*:
hier wordt aangegeven hoe het kritisch gevaar kan worden gecontroleerd.
- *hoe vaak controleren*:
hier wordt aangegeven hoe vaak een controle minimaal moet worden uitgevoerd.
- *wettelijke eis*:
hier staan de wettelijke eisen gerelateerd aan het gevaar vermeld.

- *te nemen actie bij afwijkingen:*
als bij een controle blijkt dat de wettelijke eisen worden overschreden, moet actie worden ondernomen. In deze kolom staan de acties die moeten worden genomen bij afwijkingen met de wettelijke eis.

1.3.4 Bijlagen

In de bijlagen wordt ten aanzien van temperaturen aanvullende informatie gegeven en worden microbiologische richtwaarden weergegeven. Verder zijn voorbeeldlijsten opgenomen, welke door een cateringbedrijf kunnen worden gebruikt. Indien deze lijsten worden gebruikt, wordt voldaan aan de eisen aangegeven in deze Hygiëncode en heeft het cateringbedrijf een HACCP-systeem ingevoerd. Voorwaarde is wel dat de vereiste minimale controlefrequentie en registratie plaatsvindt en dat actie wordt genomen en geregistreerd bij afwijkingen. Registraties dienen minimaal één jaar bewaard te worden.

1.3.5 Voedingsproces

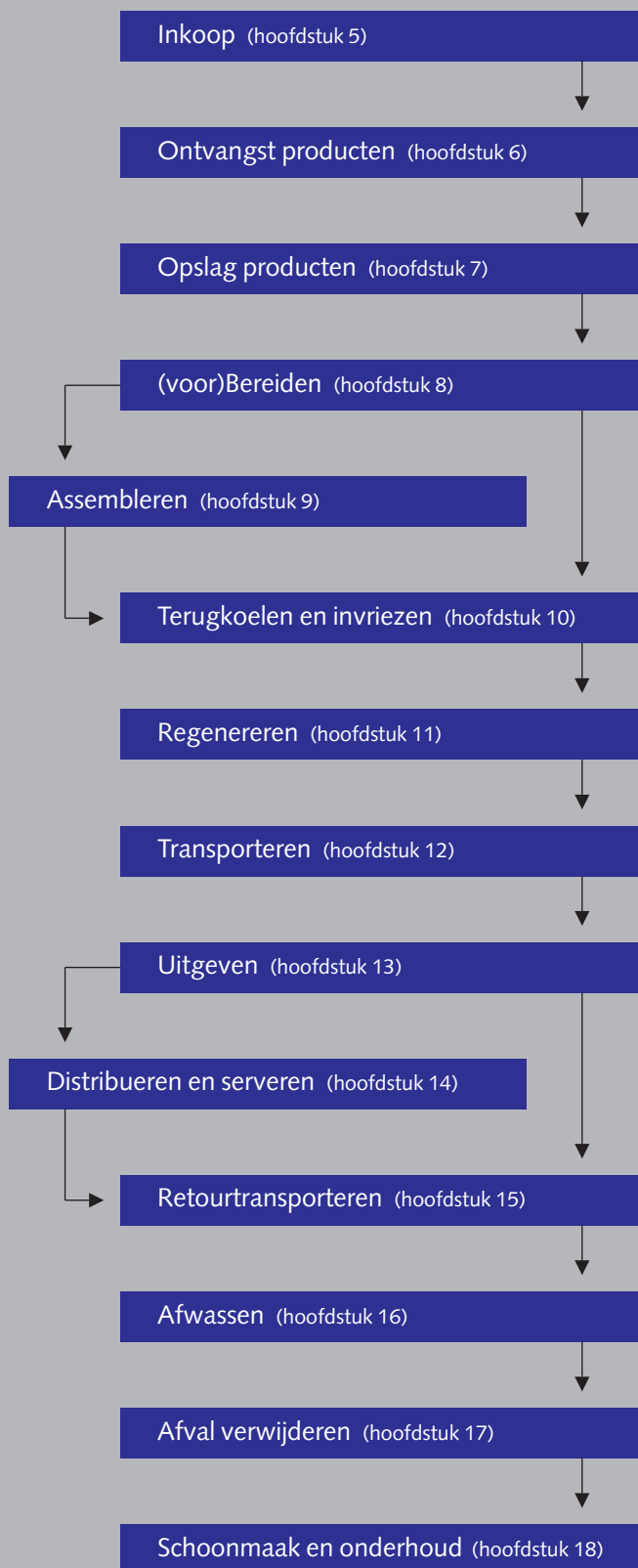
Alle processen die in de Hygiëncode staan beschreven, worden in een stroomschema weergegeven. Hierbij dient ieder cateringbedrijf na te gaan welke processen wel en welke processen niet worden uitgevoerd binnen het bedrijf. Als een cateringlocatie slechts producten inkoop, ontvangt, opslaat en uitgeeft, dus verder geen bereidingswerkzaamheden uitoefent, moeten de punten vermeld bij de volgende processen worden nageleefd: inkoop, ontvangst producten, opslag producten, transporteren, uitgeven, retourtransporteren, afwassen, afval verwijderen en schoonmaak en onderhoud.

1.3.6 Wetgeving

In de Hygiëncode wordt per onderdeel aangegeven welke bepalingen van de Europese Hygiëncode-Verordening van toepassing zijn op het betreffende onderdeel. Indien mogelijk, wordt hierbij verwezen naar het van toepassing zijnde tekstdeel. Bijvoorbeeld (Verordening (EG) Nr. 852/2004, Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 2).

1.3.7 Actie bij afwijking ontbreken HACCP-registraties

Indien er HACCP-registraties niet zijn uitgevoerd wordt de te ondernemen actie genoteerd op de HACCP-formulieren. De ontbrekende formulieren dienen dan niet meer achteraf ingevuld te worden. Dit geldt voor alle formulieren genoemd in deze hygiëncode en alle formulieren die conform deze Hygiëncode zijn ontwikkeld.



2 Definities

Onder termen en uitdrukkingen die in deze Hygiëncode worden gebruikt, wordt het volgende verstaan:

Acties bij afwijkingen: dit zijn acties die worden genomen, wanneer wordt afgeweken van de gehanteerde norm en staan in het kritisch-gevaren-overzicht.

Assemblage: samenstellen van gerechten die in bulk door een centrale keuken zijn bereid of door gespecialiseerde fabrikanten zijn aangeleverd.

Bedrijfsruimte: de ruimte kennelijk bestemd voor het bereiden, behandelen, verpakken of het bewaren van eet- of drinkwaren en de bij bereiders van eet- of drinkwaren in gebruik zijnde ruimte voor het bewaren van grondstoffen.

Behandeling van voedingsmiddelen: iedere handeling die verricht wordt met betrekking tot voorbereiding, productverwerking, koken, verpakking, opslag, vervoer, distributie en verkoop van voedingsmiddelen.

Bereidplaats: het gedeelte van de bedrijfsruimte bestemd voor het bereiden, behandelen of verpakken van eet- of drinkwaren. Niet als bereid plaats wordt beschouwd een verkoopruimte van eet- en drinkwaren.

Besmetting: de aanwezigheid van een ongewenst element in het product.

Catering: ontvangst goederen, bereiding, opslag, distributie, dienstverlening en in voorkomend geval levering van voedingsmiddelen om geconsumeerd te worden door de gebruiker.

Catering binnen de institutionele sector: Het bedienen van patiënten en ouderen die zijn aangewezen op zorg van diverse soorten intra- en extra-murale organisaties.

CCP: *Critical Control Point*, zie kritisch gevaar.

Contractcatering: het verzorgen van restaurantieve diensten op basis van een duurovereenkomst door een professionele cateraar.

Corrigerende maatregelen: acties, die dienen te worden ondernomen indien het bewakingsstelsel aangeeft, dat een kritische grenswaarde voor een kritisch gevaar (CCP) wordt overschreden.

Desinfectie: het reduceren, zonder schade toe te brengen aan het product en oppervlak via chemische stoffen of op mechanische, fysische afdoende wijze, van micro-organismen tot een niveau dat niet resulteert in een schadelijke besmetting.

Gevaar: elk mogelijk risico dat in het voedsel aanwezig zou kunnen zijn en een risico zou kunnen vormen voor de gezondheid van de consument.

HACCP: *Hazard Analysis Critical Control Points*. Concept voor het op systematische wijze identificeren, evalueren en beheersen van potentiële gevaren met betrekking tot de voedselveiligheid.

HACCP-verificatie: een (intern) toetsingsonderzoek achteraf met behulp van methoden, procedures en testen naast datgene dat al wordt gebruikt voor het bewaken van de CCP's. Doel van een verificatie is na te gaan of het HACCP-systeem effectief is en overeenkomt met dat wat beschreven staat in het handboek.

Herbesmetting: het opnieuw besmet raken van een voedingsmiddel met een bacterie waarvan het geheel of bijna geheel vrij was.

Kerntemperatuur: temperatuur in het midden – van het dikste gedeelte – van een product.

Koelketen: het proces van ontvangst producten tot en met uitgeven waarbij de kerntemperatuur van de koude producten zo min mogelijk stijgt.

Kritisch gevaar: critical control point. Een eigenschap van het product of een punt, stap of handeling in het productieproces waar een potentieel gevaar met betrekking tot de productveiligheid zodanig moet worden beheerst, dat het gevaar wordt uitgesloten of het risico tot een aanvaardbaar niveau wordt verminderd.

Kruisbesmetting: het overbrengen van een bacterie van het ene voedingsmiddel naar het andere voedingsmiddel, bijvoorbeeld door het niet wassen van de handen, snijplanken en messen.

Locaties: ieder gebouw of iedere zone waar bijeengebrachte voedingsmiddelen verwerkt worden, evenals de gebouwen of zones die in de directe omgeving liggen en die onder hetzelfde management vallen.

Maximale temperatuur: tot de aangegeven temperatuur of lager.

Minimale temperatuur: tot de aangegeven temperatuur of hoger.

Ongedierte: insecten, vogels, knaagdieren en alle andere dieren die direct of indirect besmetting op de voedingsmiddelen kunnen overbrengen.

Regenereren: het opnieuw verhitten van producten die reeds eerder zijn verhit en daarna zijn teruggekoeld.

Registratie: vastleggen van documentatie zowel schriftelijk als digitaal op locatie.

Reiniging: het verwijderen van vuil, voedingsresten, vet of elke andere ongewenste stof.

Risico: de kans op de aanwezigheid van een bepaald gevaar in een voedingsmiddel en de grootte van het schadelijk effect van dit gevaar op de gezondheid bij consumptie. (Risico = kans x effect)

Risicovolle producten: voedingsmiddelen, die snel aan bederf onderhevig zijn zoals filet americain, tartaar, vleeswaren en rauwkost.

Specificatie: een opgave van kwaliteitseisen, waaraan een product, grondstof of een proces moet voldoen.

Stroomschema: een gedetailleerde beschrijving met symbolen van alle opeenvolgende stappen in een proces.

Terugkoelen: het binnen een aantal uren terugbrengen van de kerntemperatuur van een verhit product. Dit wordt toegepast als het tijdstip van bereiden en consumptie niet direct op elkaar volgen.

T.H.T.-datum: tenminste houdbaar tot. Dit is de datum waarop bij een passende wijze van bewaren het product nog in het bezit is van de voor dat product kenmerkende eigenschappen. Bijvoorbeeld: T.H.T.-datum 28-06-2007. Dit betekent dat het product op 28 juni 2007 nog mag worden gebruikt of mag worden uitgegeven.

Verpakkingsmateriaal: allerlei vormen van verpakkingen, zoals conservenblikken, flessen, kartonnen dozen, rekken, kisten, zakken, of ander verpakkings- of beschermend afdek-materiaal, zoals aluminium- of plastic folie, metalen, papier, paraffine-papier en weefsels/stoffen verpakking.

Voedselveiligheid: het geheel van maatregelen dat noodzakelijk is om veiligheid en kwaliteit van de voedingsmiddelen in alle productie-stadia van opslag, verpakking, verwerking, productie, behandeling, assembleren, transport, verspreiding, serveren en de uiteindelijke verkoop aan de gebruiker, te waarborgen.

Zelf bereide producten: dit zijn producten die de locatie zelf samenstelt, bereidt, portioneert of in een andere verpakking aanbiedt, zoals zelf belegde broodjes, zelf samengestelde en/of geportioneerde kant-en-klare salades en rauw kost, zelf samengestelde en/of geportioneerde kant-en-klare nagerechten, melk/karnemelk en sappen in een kan of een glas, vleeswaren, kaas en vis op schaal (bijvoorbeeld haring) en soep toppings in schaaltes (bijvoorbeeld geraspte kaas).

3 Basisvoorwaarden*

De eerste stap om te kunnen voldoen aan de hygiëne-eisen. Als aan een bepaalde voorwaarde niet wordt voldaan, kan dit problemen geven bij de verdere werkzaamheden.

3.1 Inrichtingseisen

3.1.1 Algemeen

Het contractcateringbedrijf verricht verschillende activiteiten met betrekking tot het bereiden en het leveren van maaltijden aan personen die samen werken of wonen. Het cateringbedrijf levert de voeding en eventueel de daarbij behorende dienstverlening.

Het kenmerkende van een contractcateringbedrijf is dat het haar dienstverlening verricht op het terrein van de opdrachtgever, gebruikmakend van beschikbare apparatuur en middelen. Het gevolg hiervan is dat de inrichting van de locaties voor het merendeel niet door het cateringbedrijf wordt bepaald. Met andere woorden, de cateraar kan door de opdrachtgever niet verantwoordelijk worden gesteld voor gevolgen van het niet naleven van de verplichtingen ten aanzien van de locatie.

Voor eventuele aansprakelijkheden op grond van de wet die op de opdrachtnemer rusten als gevolg van tekortkomingen aan inrichting en apparatuur, kan bij de opdrachtgever regres genomen worden.

Om echter actief bij te dragen aan de verbetering van de locaties en de inrichting hiervan, met het oog op normen op het gebied van de hygiëne, verplicht het contractcateringbedrijf zich tot het volgende:

- Bij de aanvang van het contract – voor zover dit in haar vermogen ligt – de stand van zaken van de bedrijfsruimte in kaart te brengen. De opdrachtgever/ cliënt tijdens de gehele duur van het contract op de hoogte te houden van de staat, waarin de ruimten, de inrichting en het materiaal zich bevinden alsmede de (waren) wettelijke verplichtingen in deze.
- Toezien op correcte en snelle uitvoering van onderhoudswerkzaamheden van materiaal en bereidplaats.

- De opdrachtgever, indien hij dit vraagt, door haar ervaring en kennis op dit gebied behulpzaam te zijn bij het herstellen of verbeteren van bereidplaats en materialen.

Het spreekt voor zich dat de aanbevelingen die vermeld staan in dit hoofdstuk eveneens van toepassing zijn op cateringbedrijven, als deze verantwoordelijk zijn voor het beheer van de locatie, de inrichting en het materiaal.

3.1.2 Gebouw en inrichting

De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:

1. onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op een adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren;
2. de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;
3. goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen, en;
4. voorzover dit nodig is, passende hanteringsomstandigheden en voldoende opslagruimte aanwezig zijn met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zo nodig te registreren.
Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 2

Oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed

worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 1 lid f

Voorzieningen voor reiniging en desinfectie: Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. De voorzieningen zijn gemaakt van materiaal dat gemakkelijk schoon te maken is, en dienen voldoende toevoer van warm en koud water te hebben. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 2

3.1.3 Vloeren

Vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 1 lid a

3.1.4 Wanden

Muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 1 lid b

Afvoerbuizen en leidingen moeten bij voorkeur in de muren worden weggewerkt. Leidingen die toch op de wand moeten worden aangebracht, dienen zo te zijn afgewerkt dat er geen openingen ontstaan waarin zich ongedierte kan nestelen. De constructie dient dusdanig te zijn dat reiniging mogelijk is.

3.1.5 Plafonds

Plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes wordt beperkt. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 1 lid c.

3.1.6 Ramen en vensterbanken

Ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten blijven. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 1 lid d.

3.1.7 Deuren

Deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 1 lid e.

3.1.8 Trappen en liftkooien

Trappen, liftkooien en bijbehorende constructies zoals platforms, ladders en stortkokers moeten dusdanig geplaatst en/of uitgevoerd zijn dat besmetting van voedingsmiddelen wordt voorkomen.

3.1.9 Licht

Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 7

Verlichting moet dusdanig worden afgeschermd dat – in geval van breuk – geen glas in de voedingsmiddelen terecht kan komen.

3.1.10 Water en stoom

Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voorhanden zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 7, artikel 1, lid a

Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoom-opwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, moet die worden getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet verbonden zijn met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen mag niet in het drinkwatersysteem terecht kunnen komen. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 7, artikel 2

Stoom dat rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 7, artikel 5

Ijs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet

worden gemaakt met drinkwater. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 7, artikel 4

3.1.11 Ventilatie

Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 5

3.2 Bedrijfsruimten

3.2.1 Ontvangst goederenruimte, opslagruimten en koel / vriesruimten

Deze ruimten moeten dusdanig zijn ingericht dat de ontvangen voedingsmiddelen op de vereiste temperatuur worden gehouden.

Opslagruimten / magazijnen dienen voldoende opslagcapaciteit te hebben voor droge voedingsmiddelen. Vermeden moet worden dat de goederen op de grond worden opgeslagen.

Koel / vriesruimten moeten een dusdanige capaciteit hebben dat zij de opslag van de maximum-productie en de dagelijkse grondstoffen kunnen bevatten.

Het aantal koel / vriesruimten moet voldoende zijn om gescheiden opslag van voedingsmiddelen die een verschillende hygiënische behandeling vereisen, mogelijk te maken.

Op locaties aanwezige koel / vriesruimten dienen te voldoen aan de wettelijke temperatuurcriteria (koelruimte maximaal 7 °C bij voorkeur 2 - 4 °C, diepvriesruimte minimaal - 18 °C, zie bijlage 1).

Iedere locatie dient voorzien te zijn van een thermometer die op de graad nauwkeurig is en gemakkelijk is af te lezen, of een apparaat dat de temperatuur registreert.

3.2.2

Was-, kleed- en toiletruimte

Voor de cateringmedewerkers zijn toilet- en kleedruimten nodig, naar seksen gescheiden. Bij locaties met minder dan 10 cateringmedewerkers kan de scheiding naar seksen 'in de tijd' plaatsvinden. Indien op locatie geen kleedruimte beschikbaar is, kan het personeel zich ook thuis omkleden. Een combinatie met sanitaire ruimten voor anderen, zoals fietsforenzen of het (verplichte) rolstoeltoilet, is toegestaan. Er moeten een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 3

Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 6

3.2.3

Wasgelegenheid in bereidplaats

Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 4

Indien nodig moet worden gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 3

3.3

Keukenapparatuur en materiaal

3.3.1

Materiaal

Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:

1. afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moet zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;
2. zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;
3. met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet;
4. op een zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 5, artikel 1
Zij mogen geen giftige stoffen, geuren of smaken op de producten overbrengen. Het oppervlak dient glad te zijn en mag geen gaten, barsten of spleten vertonen.

Het gebruik van hout en ieder ander materiaal, dat moeilijk te reinigen of te desinfecteren is, is af te raden.

3.3.2

Uitgiftebuffet

Zorg er tijdens de presentatie van onverpakte producten voor dat deze voldoende worden beschermd tegen besmetting via de klant. Scherm hiertoe de producten af door middel van vitrines, ademschotten, verpakkingsmateriaal en dergelijke. Indien ademschotten worden gebruikt, moet er op gelet worden dat alle onverpakte producten volledig achter de ademschotten zijn opgesteld. In plaats van afscherming kan besmetting ook worden voorkomen door voldoende afstand te creëren tussen het product en de gast.

3.3.3 Onderhoud

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 1

3.3.4 Thermometers

Het functioneren van thermometers wordt doorgaans periodiek gecontroleerd met behulp van gekalibreerde thermometers.

3.4 Eisen en richtlijnen voor de afdelingskeuken, woonvormen en pantry's en satellietkeukens

Afdelingskeuken, woonvormen en pantry's en satellietkeukens zijn in dit hoofdstuk verbijzonderd omdat zij een specifieke en kleinschalige inslag hebben. Kenmerkend voor woonvormen is dat zij een gezinssituatie nabootsen. Voor overige eisen wordt verwezen naar hoofdstukken 3.2 en 3.3.

3.4.1 Algemeen

Er dient een mogelijkheid te zijn een scheiding aan te brengen tussen rauwe en bereide producten en tussen schone en vuile producten. De bereiding van voedsel mag niet plaats vinden op een plek waar vuil vaatwerk wordt bewaard of wordt verzameld.

Er dient een aparte, eigen opslagruimte te zijn voor materialen en droge producten. Aanwezige apparatuur en materialen dienen vervaardigd te zijn van materiaal dat goed te reinigen is.

3.4.2 Vloeren

Vloeren zijn vervaardigd van ondoordringbaar, niet absorberend en niet toxisch materiaal. Waar nodig is de vloer voorzien van goede waterafvoer. In- en afvoerpunten dienen water en ongedierte dicht te zijn.

3.4.3 Wanden

De wanden zijn vervaardigd van ondoordringbaar, niet absorberend en niet toxisch materiaal. Leidingen die op de wand zijn geplaatst dienen op een dusdanige manier te zijn aangebracht, dat zij veilig en adequaat zelf rondom kunnen worden gereinigd.

3.4.4 Bevestigingen

Alle apparatuur en materialen dienen zo te zijn bevestigd dat zij goed reinigbaar zijn en er geen vuilophoping kan plaatsvinden.

3.4.5 Plafonds

Plafonds zijn in degelijke staat en zijn goed te reinigen en dusdanig geconstrueerd dat geen vuil kan ophopen en condensatie, ongewenste schimmelvorming en losse deeltjes gemakkelijk kunnen loskomen. Verlichting moet dusdanig worden afgeschermd dat – in geval van breuk – geen glas in de voedingsmiddelen terecht kan komen.

3.4.6 Ramen

Ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten blijven. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 1 lid d.

3.4.7 Deuren

Deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 2, artikel 1 lid e.

3.4.8 Handenwasgelegenheid

In de ruimte is er de mogelijkheid om handen te wassen aanwezig. Er dient een handenwas gelegenheid te zijn, eventueel in combinatie met een bestaande spoelbak. De gelegenheid is voorzien van warm en koud stromend water. Tevens is de voorziening, waar mogelijk, gescheiden van het wassen voor voedsel.

3.4.9 Koelingen

Koelingen hebben een dusdanige capaciteit dat zij producten kunnen opslaan en er luchtcirculatie kan plaats vinden. De temperatuur van de koeling moet ook bij hogere omgevingstemperatuur tot 7 °C kunnen blijven koelen.

3.4.10 Werkkast

Een bedrijfsruimte heeft aan aparte ruimte of werkkast, alwaar schoonmaakmaterialen en producten kunnen worden opgeborgen. De ruimte en materialen zijn goed reinigbaar.

3.5 Ongediertebestrijdingen en opslag gevaarlijke stoffen

3.5.1 Dieren

Alle dieren, waaronder ook huisdieren, moeten buiten de locatie gehouden worden. Hulphonden zijn uitgezonderd van deze regel tot aan de voorzijde van het buffet.

3.5.2 Bestrijding ongedierte

Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen

toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van levensmiddelen veroorzaken. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 9, artikel 4

Als ongedierte in de bedrijfsruimte aanwezig is, moet men maatregelen nemen om deze professioneel te verdelgen.

3.5.3 Opslag gevaarlijke stoffen

Reiniging- en ontsmettingsmiddelen mogen – behoudens een werkvoorraad – niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 1, artikel 10.

3.6 Opleiding

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:

1. dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit;
 2. dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP of voor toepassing van de desbetreffende gidsen heeft gekregen;
 3. dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelen sectoren.
- Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 12

3.7 Interne toetsing HACCP-systeem

Minimaal eenmaal per jaar moet per locatie via een interne toetsing worden gecontroleerd of op een hygiënische wijze wordt gewerkt. Tevens dient te worden nagegaan of controles daadwerkelijk worden uitgevoerd en resultaten worden geregistreerd. Daarnaast dient de werking van het eigen systeem ten aanzien van hygiëne te worden

beoordeeld en daar waar nodig te worden aangepast. In bijlage 2 is een voorbeeld opgenomen van een interne toetsingslijst hygiëne.

De resultaten van de interne toetsing dienen schriftelijk te worden vastgelegd. Indien er afwijkingen zijn, moet worden genoteerd wat voor acties zijn genomen of moeten worden genomen om de afwijking op te heffen.

3.8 Microbiologische controle

Met een microbiologische controle evalueert het cateringbedrijf de processen. Om na te kunnen gaan of een proces wordt beheerst, zijn microbiologische richtwaarden opgenomen in bijlage 3.

Minimaal eenmaal per jaar dienen microbiologische controles te worden uitgevoerd door een hierin gespecialiseerd bedrijf. Hierbij kan worden gekozen voor een representatief onderzoek voor de gehele cateringbranche of een onderzoek per cateringbedrijf. Voorwaarde is wel dat het onderzoek representatief moet zijn. Dit is het geval als het aantal te onderzoeken locaties \sqrt{n} bedraagt en er in de jaren een spreiding van locaties is. Bijvoorbeeld: een cateringbedrijf bestaat uit 10 cateringlocaties, $\sqrt{10} = 3,16$. Dit betekent dat binnen drie locaties microbiologische controles moeten worden uitgevoerd.

De genoemde richtwaarden zijn onderverdeeld in twee onderstaande niveaus:

- categorie 1, beheerst proces
- categorie 2, onbeheerst proces, actie ondernemen

Indien uit de microbiologische controle blijkt dat de gemeten waarden lager of gelijk zijn aan de richtwaarden vermeld in categorie 1 kan dat worden opgevat als een bevestiging dat het proces is beheerst. Liggen de waarden in categorie 2 dan dient de oorzaak daarvan te worden achterhaald en op grond daarvan dient gerichte actie te worden ondernomen. Na actie dient de betreffende productgroep opnieuw onderzocht te worden. Metingen en eventueel ondernomen acties dienen te worden geregistreerd.

Indien producten (al dan niet bereid) door derden worden aangeleverd zijn de in bijlage 3 genoemde richtwaarden onverkort van toepassing. Het verdient de voorkeur richtwaarden op te nemen in de inkoopspecificaties of in de inkoopvoorwaarden generiek te verwijzen naar de hygiëncode.

4 Persoonlijke hygiëne*

Het personeel kan drager zijn van ziekteverwekkende micro-organismen, die zich op bepaalde lichaamsdelen ontwikkelen, voornamelijk bij haren, neus, mond, keel en op wondjes op de huid. De hygiëne behoort zodanig te zijn dat het besmettingsrisico in alle gevallen minimaal is. Speciale maatregelen, gericht op individuen die een besmetting met zich meedragen, zijn slechts een extra voorzorg.

Het besmettingsrisico moet bekend zijn bij iedereen die met voedingsmiddelen omgaat. Het bedrijf moet op verantwoorde wijze alle personeelsleden instructie geven over:

- de mogelijkheid dat men drager evenals overbrenger kan zijn van ziektekiemen;
- omstandigheden die het risico op voedselvergiftiging verhogen;
- voorzorgsmaatregelen die het risico terugdringen.

Het bedrijf moet aantoonbaar maken dat bovengenoemde instructies zijn gegeven.

4.1 Identificatie eventuele dragers van ziektekiemen

Meldingsplicht

Indien een personeelslid ergens op het lichaam een wond(je) heeft of een bepaalde ziekte, die een bron van vervuiling of besmetting van de voedingsmiddelen kan zijn, moet de medewerker de leiding hiervan op de hoogte stellen voor aanvang van het werk, in het bijzonder bij:

- keelpijn, aandoeningen van mond of neus;
- oogontsteking;
- tandontsteking;
- infecties of wonden aan de huid, in het bijzonder aan de handen of onderarmen;
- maag-/darmziekten (zoals diarree en overgeven).

Medisch Onderzoek

Een medisch onderzoek moet worden uitgevoerd bij personen die lijden aan een ziekte waarvoor een aangifteplicht bestaat of wanneer dit om klinische of epidemiologische redenen wordt vereist.

Bij indiensttreding moeten personeelsleden op de hoogte worden gesteld van het doel van dit medisch onderzoek en van bepaalde testen, nl.:

- het opsporen van mogelijke dragers van ziektekiemen;
- het onderkennen van manieren van besmetting;
- het nemen van voorzorgsmaatregelen om de risico's van besmetting te verminderen.

Diarree, open wonden etc.

Personen met diarree, ontsteking, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals, armen of handen, houden zich niet bezig met het bereiden, behandelen of verpakken van eet- of drinkwaren en grondstoffen, voor zover eet- en drinkwaar daardoor verontreinigd kan worden. Indien mogelijk kunnen aan deze personen vervangende werkzaamheden worden aangeboden.

Sneden, wondjes en schaafwonden

Sneden, wondjes en schaafwonden moeten, nadat zij behandeld zijn, worden verbonden. Het verband moet waterdicht zijn, goed strak aansluiten, goed vastzitten en duidelijk zichtbaar zijn. Gebruik bij wondjes aan de handen tevens een vingercondoom of disposable handschoen. Deze middelen moeten permanent ter beschikking staan van het personeel.

4.2 Hygiëne van handen

Handen zijn de voornaamste overbrengers van microbiologische besmetting. Om ieder risico te vermijden moet het personeel van de voorzorgsmaatregelen op de hoogte worden gebracht:

- Sieraden mogen niet in contact komen met onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van een gladde (trouw)ring.

- Handen en nagels moeten goed schoon-gehouden worden, de nagels kort geknipt en zonder enige vorm van nagellak.
- Handen en onderarmen, moeten ten minste worden gewassen;
- telkens voordat men met het werk begint;
- na het werken met rauwe producten;
- bij het wisselen van werkzaamheden, zoals het snijden van vlees en vervolgens het snijden of wassen van groenten of het snijden van rund vlees en vervolgens het snijden van kippenvlees;
- nadat men naar het toilet is geweest, na haar verzorgen, neus snuiten, hoesten en niezen;
- steeds na gewerkt te hebben met vuil materiaal;
- na het aanraken van geld en/of telefoon.
- Het bedrijf moet instructies geven die de werknemers eraan herinneren dat zij verplicht zijn hun handen te wassen op de voorgescreven wijze.

4.3 Persoonlijk gedrag

Iedere handeling welke producten kan besmetten zoals eten, roken, kauwgom kauwen en spugen, is in opslag- en bereidingsruimten verboden. Medicijnen mogen niet aanwezig zijn in opslag- en bereidingsruimten m.u.v. opslag in de EHBO-trommel.

4.4 Persoonlijk hygiëne en hygiëne werkkleding

Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 8, lid 1.

- Beschermende kleding die gewassen moet worden, moet apart worden opgeborgen om iedere vorm van kruisbesmetting te voorkomen.
- Het wassen en drogen van kleding met bijbehorende kledingstukken (zoals schorten, mutsen) moet plaatsvinden buiten de zone waar de voedingsmiddelen verwerkt worden.
- Lange haren moeten worden samengebonden of worden opgestoken.
- Werkschoenen moeten schoon zijn en bij voorkeur te onderscheiden zijn van ‘normale’ schoenen.
- Indien er tijdens het bereiden van de voedingsmiddelen disposable handschoenen worden gedragen, moeten deze goed schoon zijn en regelmatig worden verwisseld. Bij het gebruik van disposable handschoenen moet dezelfde handhygiëne in acht worden genomen als zonder handschoenen.
- Personen die niet in de keuken thuis horen, moeten uit de keuken worden geweerd.
- Persoonlijke spullen en kleding mogen niet liggen in bereidplaatsen.

5 Inkoop*

Producten en diensten dienen alleen te worden ingekocht bij vooraf – door de organisatie – geselecteerde leveranciers. Met de geselecteerde leveranciers moeten inkoopvoorwaarden worden opgesteld. Hierin staan alle afspraken met betrekking tot het leveren van producten en diensten. In de inkoopvoorwaarden staat minimaal aangegeven:

- welke temperatuur het product moet hebben bij aflevering;
- op welke wijze het product moet zijn verpakt bij aflevering.

In bijlage 4 zijn inkoopvoorwaarden opgenomen, die het cateringbedrijf kan gebruiken.

Er moet een procedure worden opgesteld waarin staat beschreven op welke wijze en met behulp van welke controlepunten het functioneren van de leveranciers wordt beoordeeld.

6 Ontvangst producten*

6.1

Algemeen

Bij het in ontvangst nemen van producten moet er voor worden gezorgd dat:

- De leverancier zich heeft gehouden aan de inkoopvoorwaarden.
- Alle voorzorgsmaatregelen worden genomen, zodat er geen producten worden geaccepteerd en verwerkt, die niet in overeenstemming zijn met de vereiste kwaliteit en veiligheid.
- De kwaliteit en veiligheid van de producten wordt gewaarborgd door adequate verwerking en opslag bij vastgestelde temperaturen.

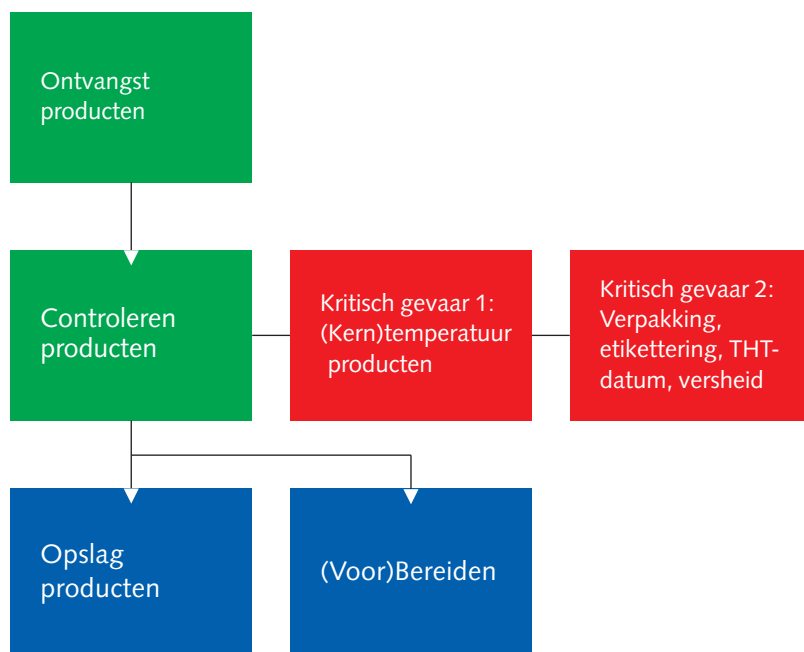
6.2

Controle

- De producten worden volgens afspraak geleverd en vóór verwerking gecontroleerd.
 - De resultaten van de controle dienen per leverancier minimaal eenmaal per week te worden geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage 5A, 'Weekformulier HACCP'. Rouleer daar waar mogelijk in de te meten producten.
 - Uitdraai 'loggers/journaal' van de leverancier mogen gebruikt worden in plaats van een registratie.
 - Eerst moet de staat waarin de producten zich bevinden, worden gecontroleerd op onder andere:
 - (kern)temperatuur;
 - verpakking;
 - THT-datum;
 - sensorische (zien, ruiken en eventueel proeven) kwaliteit.
 - Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaren-overzicht.
- Na controle worden de producten zo snel mogelijk opgeslagen, zodat de temperatuur gehandhaafd blijft.
 - Onbewerkte aardappelen, groenten en fruit hoeven bij ontvangst en tijdens opslag niet geëtiketteerd te zijn. Bij ontvangst hoeven deze producten alleen te worden gecontroleerd op de kwaliteit die met het blote oog zichtbaar is.
 - Producten mogen niet op de locatie worden geaccepteerd als ze bedorven zijn of als zij stoffen bevatten die er niet behoren in te zitten. Indien producten niet direct kunnen worden meegegeven aan de leverancier, producten weggooien of voorzien van duidelijk kenteken, zoals de tekst 'NIET GEBRUIKEN' en deze separaat van de geaccepteerde producten bewaren.
 - Droge kruidenierswaren hoeven bij ontvangst alleen op verpakking, etikettering en THT-datum te worden gecontroleerd.
 - Diepvriesproducten met een temperatuur tussen -10 en -15°C direct terugbrengen tot een temperatuur kouder dan -18 °C.
 - Diepvriesproducten met een temperatuur warmer dan -10 °C kunnen gebruikt worden als een werkvoorraad, mits de temperatuur lager is dan 7 °C (of anders aangegeven op de verpakking). In de koeling is het product een kortere tijd houdbaar (zie 8.1.2.).
 - Een levering van gekoelde producten met een temperatuur tussen de 7 en 9 °C, mag worden geaccepteerd mits de producten direct in de koeling worden geplaatst om terug te koelen.
 - Warme producten, kouder dan 60 °C niet meer uitgeven en vernietigen.
 - Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 9, lid 8.

- Bederfelijke producten (zoals nat gebak) die zijn bereid of afgewerkt kort voordat vervoer plaatsvindt, moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:
 - bederfelijke producten moeten binnen 1 uur zijn afgeleverd en
 - de afstand tussen productieplaats en afleverpunt mag niet groter zijn dan 10 km en
 - de temperatuur van de bederfelijke producten mag niet boven 20°C oplopen en
 - het product moet bij aflevering onmiddellijk in de koeling te worden geplaatst of
 - bederfelijke producten ongekoeld aanbieden en binnen 1 uur na aflevering vernietigen. (zie hoofdstuk 13).

6.3 Stroomschema



6.4 Kritisch-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 1 – (Kern)temperatuur producten			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
<p>(Kern)temperatuur product meten m.b.v. kern-temperatuurmeter.</p> <p>1 Indien de temperatuur van het product ligt tussen de 7 en 9°C mag u de producten nog wel accepteren en bewaren, maar bedenk dat u tijdens het terugkoelen in wettelijke overtreding bent omdat de producten niet voldoen aan de wettelijke eis van ten hoogste 7°C.</p>	<p>Steekproefsgewijs bij iedere ontvangst.</p> <p>Van elke leverancier 1 keer per week de temperatuur van een product registreren (zie bijlage 5 – 'Weekformulier HACCP').</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Temperatuur zuivel, vlees, vleeswaren, gesneden AGF, vis, schaal-, schelp- en weekdieren, wild en gevogelte max. 7 °C; – Temperatuur pluimvee max. 4 °C; – Temperatuur gebak max. 10 °C. – Temperatuur diepvriesproducten min. -15 °C. – Temperatuur warme producten minimaal 60 °C 	<ul style="list-style-type: none"> – Klacht indienen bij levering van gekoelde producten met een temperatuur tussen de 7 en 9 °C, levering mag worden geaccepteerd mits zij direct in de koeling worden geplaatst om terug te koelen.¹ – Vries diepvriesproducten met een temperatuur tussen de -10 °C en -15 °C direct terug. Indien temperatuur tussen -10 °C en 7°C , gebruik ze als gekoelde voorraad, anders producten weggooien – Warme producten, kouder dan 60 °C niet meer uitgeven en vernietigen – Contact opnemen met leverancier voor retour sturen producten en/of product weggooien. – Indien producten niet direct kunnen worden meegegeven aan de leverancier, producten weggooien of voorzien van duidelijk kenteken, zoals de tekst 'NIET GEBRUIKEN'. – Plaatsen nieuwe bestelling. – Genomen actie registreren.

Kritisch gevaar 2 – Verpakking, etikettering, THT-datum, versheid			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Kijken.	<p>Steekproefsgewijs bij iedere ontvangst.</p> <p>Resultaten per leverancier minimaal 1x per week registreren (zie bijlage 5 – 'Weekformulier HACCP').</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Verpakking is schoon, niet beschadigd en dekt product geheel af. – THT-datum is niet verlopen. – Visuele kwaliteit (met blote oog zichtbaar) producten is goed. 	<ul style="list-style-type: none"> – Contact opnemen met leverancier voor retour sturen producten. – Indien producten niet direct kunnen worden meegegeven aan de leverancier, producten weggooien of voorzien van duidelijk kenteken, zoals de tekst 'NIET GEBRUIKEN'. – Plaatsen nieuwe bestelling. – Genomen actie registreren.

7 Opslag producten*

7.1 Algemeen

- Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 9, lid 2
- Producten dienen voordat zij worden verwerkt, tenminste te worden geïnspecteerd en zorgvuldig te worden geselecteerd.
- Alleen producten die voldoen aan de eisen ten aanzien van THT-datum, verpakking en kwaliteit mogen worden verwerkt.
- Vervoer naar de respectievelijke opslagruimten moet zo snel mogelijk plaatsvinden.
- De producten moeten worden beschermd tegen iedere vorm van verontreiniging. De producten worden zo gerangschikt dat een mogelijk risico van besmetting wordt voorkomen.
- (First in First out). Dit betekent dat per productgroep de producten met de langste houdbaarheidsdatum achteraan komen te staan. De producten met de kortste houdbaarheidsdatum komen zo vooraan te staan waardoor ze het eerst worden gebruikt.
- De voorraad producten mag nooit de opslagcapaciteit van de ruimten overschrijden.
- Producten hoeven ter voorkoming van besmetting niet te worden afgedekt indien zij gegarneerd zijn, waarbij door het afdekken de garnering zal worden beschadigd. In dit uitzonderingsgeval dient u extra alert te zijn op voorkomen van besmetting via onbewerkte en/of rauwe producten. Deze uitzondering is niet toegestaan voor voedselverstreking binnen zorginstellingen.

7.2 Opslag in magazijn

- Ruimten, die bestemd zijn voor opslag van niet aan bederf onderhevige producten, zoals conserven of gedroogde producten, dienen koel en droog te zijn.

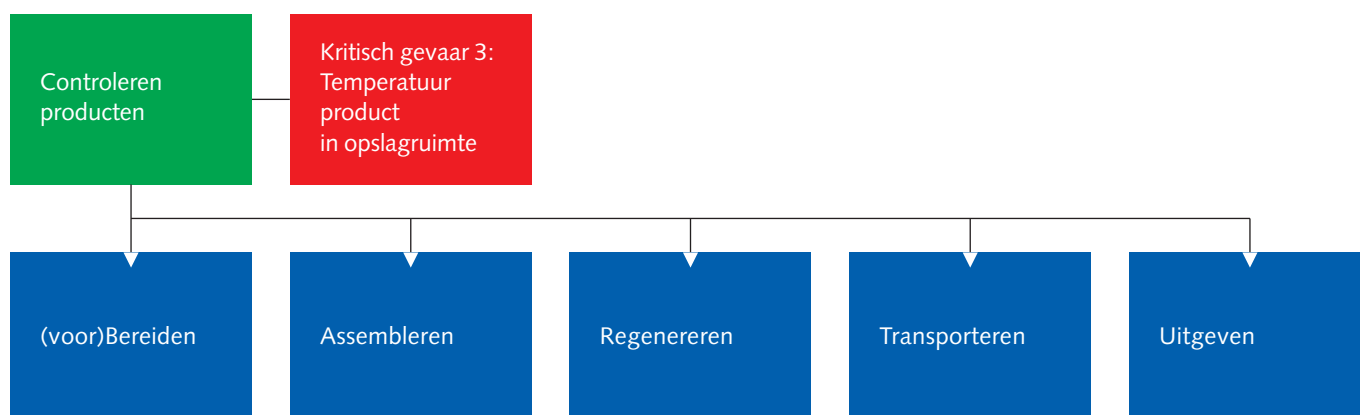
7.3 Opslag in gekoelde ruimten

- Minimaal eenmaal per week wordt de kern-temperatuur van het opgeslagen product gemeten. De resultaten worden geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage 5. Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritisch-gevaren-overzicht.
- Alle bederfelijke producten moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van maximaal 7 °C. Echter bij voorkeur tussen de 2 - 4 °C (of overeenkomstig etikettering).
- Om kruisbesmetting te voorkomen moeten producten volgens een vastgestelde richtlijn worden opgeslagen. Schone/bereide producten dienen gescheiden te worden gehouden van vuile/rauwe. Hierbij worden schone producten boven vuile producten en bereide producten boven rauwe producten opgeslagen.
- Gekoelde producten met een temperatuur tussen de 7 en 9 °C in een andere koeling plaatsen om terug te koelen.

7.4 Opslag in diepvriesruimten

- Minimaal eenmaal per maand wordt de (kern)-temperatuur van de opgeslagen diepvriesproducten gecontroleerd. De resultaten worden geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage 6, 'Maandformulier HACCP'.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaren-overzicht.
- De (kern)temperatuur van de diepvriesruimten moet minimaal -18 °C zijn.
- Bevroren en / of diepgevroren producten, die niet onmiddellijk voor verwerking van gerechten worden gebruikt, moeten meteen na aankomst worden opgeslagen in de diepvriesruimten.
- Vries diepvriesproducten met een temperatuur tussen de -10 °C en -18 °C direct terug. Indien de producten een temperatuur hebben tussen de -10 °C en 7 °C . gebruik ze dan als gekoelde voorraad, tenzij anders aangegeven op de verpakking.

7.5 Stroomschema



7.6 Kritisch-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 3 – Temperatuur product in opslagruimte			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
(Kern)temperatuur opgeslagen producten meten en registreren.	<ul style="list-style-type: none"> – Producten in gekoelde opslagruimte: minimaal 1x per week controleren en registreren, (zie bijlage 5 –'Week-formulier HACCP'). – Producten in diepvriesruimte: minimaal 1x per maand controleren en registreren (zie bijlage 6- 'Maandformulier HACCP') 	<ul style="list-style-type: none"> – Koelruimte: max. 7 °C, bij voorkeur 2-4 °C. – Diepvriesruimte: min. -18 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – Gekoelde producten met een temperatuur tussen de 7 en 9 °C in een andere koeling plaatsen om terug te koelen. 1) – Vries diepvriesproducten met een temperatuur tussen de -10 °C en -18 °C direct terug. Indien de producten een temperatuur hebben tussen de -10 °C en 7 °C. gebruik ze dan als gekoelde voorraad, tenzij anders aangegeven op de verpakking. – Als niet meer aan de temperatuureis wordt voldaan de producten weggooien. – Genomen actie registreren.

8 (voor)Bereiden

8.1 (voor)Bereiden*

8.1.1 Algemeen

- In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 9, lid 3
- Er moeten effectieve maatregelen worden genomen om besmetting van bereide producten, door direct of indirect contact met personeel of grondstoffen te vermijden.
- De werkzaamheden dienen in ruimte en tijd logisch te worden georganiseerd.
- Medewerkers die met verpakkingen van verse/rauwe producten of halffabrikaten omgaan moeten passende voorzorgsmaatregelen nemen om kruisbesmetting te voorkomen.

8.1.2 Ontdooien van producten

- Het ontdooien van producten gebeurt in een gekoelde opslagruimte.
- Indien sprake is van producten met een korte ontdooitijd (maximaal 2 uur) kan ontdooiing buiten de koeling op de bereidplaats plaatsvinden, mits het ontdooide product direct wordt bereid.
- Andere toegestane vormen van ontdooien zijn het ontdooien in de magnetron of in koud stromend water.
- Dripvocht (dooivocht) wordt weggespoeld in de gootsteen.
- Producten worden binnen 2 dagen na ontdooien verwerkt, tenzij de verpakking anders aangeeft. Voorop gesteld staat dat in alle

gevallen de koelketen onafgebroken is.

- Het opnieuw invriezen van ontdooide producten is uitdrukkelijk verboden.

8.2 Bereiden producten

8.2.1 Verse/rauwe producten

- Rauwe c.q. verse producten mogen bij voorkeur niet in dezelfde ruimte worden verwerkt als bereide producten.
- Als de beschikbare ruimte dit niet toelaat dienen de nodige voorzorgsmaatregelen te worden genomen. Mogelijkheden zijn: gescheiden werkplekken, gescheiden houden van materialen, gefaseerde bereiding, tussen tijds reinigen en desinfecteren.
- Rauwe groenten zijn gewassen voor verwerking.
- Het materiaal dat in contact is geweest met verse/rauwe producten of andere besmette producten wordt gereinigd en gedesinfecteerd.
- Na de (voor)bereiding moeten de producten opgeslagen worden in koelruimten met een temperatuur van maximaal 7 °C, bij voorkeur tussen de 2 – 4 °C.

8.2.2 Koude producten

- Het bereiden van koude producten vereist strenge hygiënische condities, waarbij de koelketen zo min mogelijk en zo kort mogelijk wordt onderbroken.
- De bereiding wordt vlot en onafgebroken uitgevoerd waarbij de bederfelijke ingrediënten maximaal 30 minuten onder ongekoelde omstandigheden verkeren.
- Het bereiden van producten vindt plaats op schone werkbanken. Hierop bevinden zich bij voorkeur geen andere producten, keukenmaterialen of voorwerpen die de producten kunnen besmetten.

- Wanneer eiprodukten gebruikt worden voor decoratie of als ingrediënt in uw producten, maak dan gebruik van eiprodukten die vrij zijn van salmonella (bijvoorbeeld gepasteuriseerd ei).

8.2.3

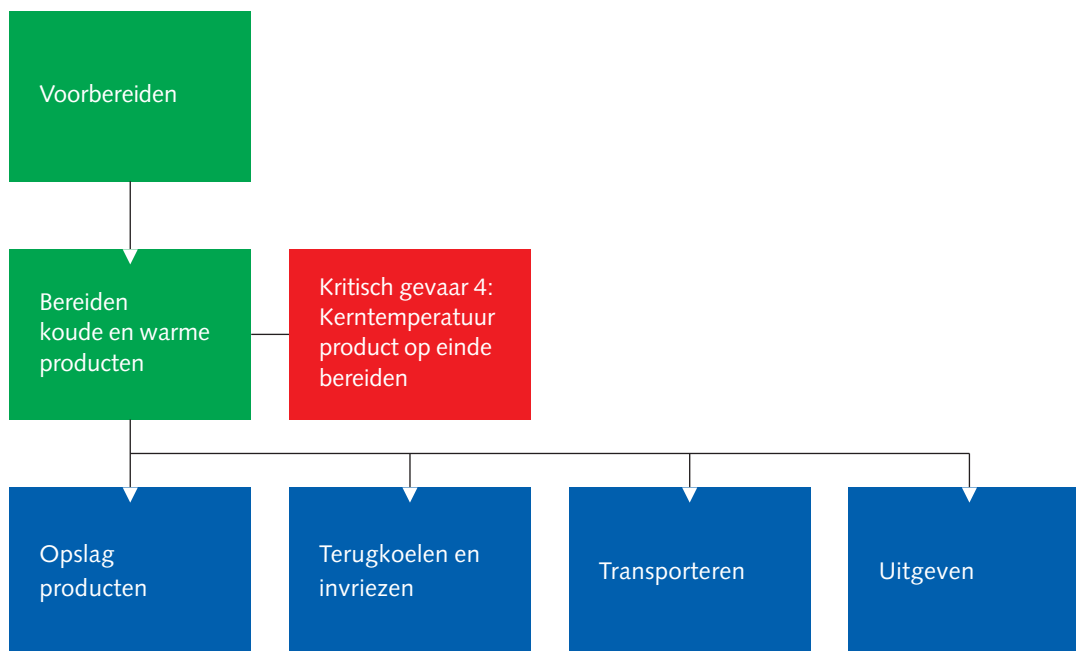
Warme producten

Het verhitten van producten moet zo kort mogelijk voor uitgifte gebeuren.

- Minimaal eenmaal per week wordt de kern-temperatuur van een product op einde bereiden gecontroleerd met behulp van een kern-temperatuurmeter. De gemeten temperatuur wordt geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage 5A, 'Weekformulier HACCP'.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaren-overzicht.
- Het verhitten van producten dient snel te geschieden (nooit in de bain-marie). De kern-temperatuur van het product moet minimaal 75 °C zijn.
- Lagere temperaturen voor het verhitten mogen alleen worden aangehouden voor zover de combinatie tijd / temperatuur wordt bepaald door een bepaalde productiemethode. Bij de bereiding van vleesproducten waarbij om culinaire redenen de kern rauw dient te blijven, dient de buitenkant volledig te zijn gebruid.
- Verwerk geen rauwe producten zoals pluimvee, varkensvlees, gehakt en eieren in gerechten die niet worden verhit tot 75 °C of hoger. Een uit zondering wordt gemaakt voor spiegeleieren en zachtgekookte eieren (dit geldt echter niet voor catering in de institutionele sector).
- Het gebruik van rauwe eieren bij de bereiding van producten die niet meer of niet voldoende verhit worden, is verboden.
- De temperatuur van frituurvet en olie mag maximaal 180 °C zijn, tenzij de receptuur anders voorschrijft.
- Frituurvet en olie moeten regelmatig worden ververs.

8.3

Stroomschema



8.4 Kritisch-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 4 – Kerntemperatuur product op einde bereiden			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Kerntemperatuur product meten op einde bereiden m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Minimaal 1x per week controleren en registreren, (zie bijlage 5 – 'Week-formulier HACCP').	Warme producten: kerntemperatuur min. 75 °C. Met uitzondering van producten die bestemd zijn voor rauwe/halfrauwe consumptie, voorverhitte producten, zachtgekookte eieren en spiegeleieren, en rauwe vleesproducten.	<ul style="list-style-type: none"> – Verhit het product langer en meet nogmaals de temperatuur totdat de kerntemperatuur > 75 °C is. – Gooi het product weg als blijkt dat langere verhitting niet mogelijk is. – Genomen actie registreren.

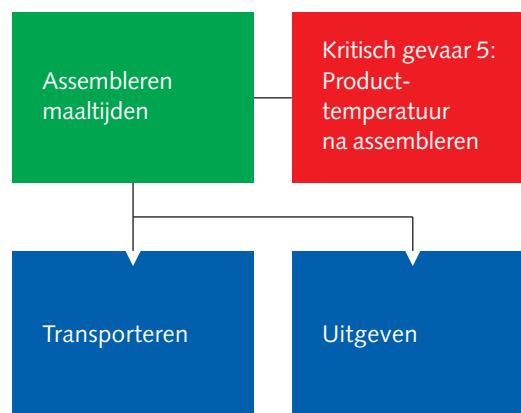
9 Assembleren van koude en warme maaltijdcomponenten

Dit proces is specifiek bedoeld voor voedselverstreking binnen de zorginstelling.

9.1 Algemeen

- Om te voorkomen dat dieetpatiënten verkeerde maaltijdcomponenten krijgen, is het noodzakelijk dat de bain-mariebakken voor maaltijdcomponenten van een code worden voorzien. Dit dient dagelijks te worden nagegaan.
- Raak voedsel zo min mogelijk met de handen aan. Het wordt geadviseerd handschoenen te dragen bij het portioneren wanneer bijvoorbeeld stukjes vlees met de hand op het bord worden gelegd.
- Werk met schone keukenmaterialen en servies.
- De maximale bewaarduur bij een maximale temperatuur van 4 °C in de bewaarkoeling is 3 dagen; waarbij de productiedag niet meetelt. Op dag 3, de dag van uitgifte mag de temperatuur max. 7°C zijn.
- De bewaarduur bij een maximale temperatuur van 7 °C in de bewaarkoeling is maximaal 2 dagen, waarbij de productiedag niet meetelt. Gerechten die boven de 7°C zijn gekomen, moeten dezelfde dag worden geregenereerd.
- Bij het regenereren moeten de maaltijdcomponenten in 1 uur ten minste 60 °C in de kern zijn of zonder tijdsbepaling tot minimaal 75 °C.
- Warme maaltijdcomponenten dienen bij aanvang en tijdens het assembleren een minimale temperatuur van 60 °C te hebben.
- Geadviseerd wordt om bij koud portioneren in een geconditioneerde ruimte te werken, de bainmariebakken van een koelsysteem te voorzien of de bakken te plaatsen op geschaafd ijs.
- Maaltijdplateaus zijn voorzien van maaltijdkeuzekaart van de consument, waarop staat aangegeven:
 - Naam van de consument;
 - Dieetsoort;
 - Soort maaltijdcomponenten.

9.2 Stroomschema



9.3 Kritisch-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 5 – Temperatuur na assembleren			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Kerntemperatuur koud en warm product na assembleren meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	<ul style="list-style-type: none"> – Gekoeld product: Minimaal 1x per week controleren en registreren, (zie bijlage 5 –'Weekformulier HACCP'). – Warm product: minimaal 1x per week controleren en registreren (zie bijlage 5-'Week-formulier HACCP'). 	<p>Bij 3 dagen bewaren: Temperatuur max. 4 °C; op dag 3, de dag van uitgifte, mag de temperatuur max. 7 °C zijn.</p> <p>Bij 2 dagen bewaren: Een temperatuur van max. 7 °C.</p> <p>Warme gerechten: min. 60 °C</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Oorzaak in proces achterhalen en verhelpen. – Maaltijdcomponenten waarvan de temperatuur is opgelopen boven de 7°C mogen niet meer worden bewaard, maar moeten dezelfde dag binnen 1 uur worden geregenereerd tot 60 °C in de kern of zonder tijdsbepaling tot minimaal 75 °C. – Maaltijdcomponenten waarvan op de derde dag de temperatuur oploopt tot boven de 7 °C moeten worden weggegooid. – Koude gerechten binnen twee uur na het uit de koeling halen laten consumeren. – Warme producten vernietigen. Genomen actie registreren. – Volgende keer in charges werken.

10 Terugkoelen en invriezen

10.1 Terugkoelen

10.1.1 Algemeen

- Indien het moment van bereiden en het moment van consumeren niet op elkaar aan sluiten, dienen de producten na bereiding snel en efficiënt te worden teruggekoeld.
- Minimaal eenmaal per week wordt de terugkoeling van de kerntemperatuur van het product na 2 of 5 uur (na 2 uur tot max. 10°C of na 5 uur tot max. 7°C) gecontroleerd met behulp van een kerntemperatuurmeter. Het resultaat wordt geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage 5, 'Weekformulier HACCP'.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaren-overzicht.
- De maximale bewaarduur bij een maximale temperatuur van 4°C in de bewaarkoeling is 3 dagen; waarbij de productiedag niet meetelt. Op dag 3, de dag van uitgifte mag de temperatuur max. 7°C zijn.
- De bewaarduur bij een maximale temperatuur van 7°C in de bewaarkoeling is maximaal 2 dagen, waarbij de productiedag niet meetelt. Gerechten die boven de 7°C zijn gekomen, moeten dezelfde dag worden geregenereerd.

10.1.2 Terugkoelen koude producten

- Indien de producten niet warmer zijn dan de omgevingstemperatuur kan de terugkoeling ook in een koelvitrine, koelbak, koeling of via een andere koelmethode plaatsvinden. Hierbij dient sprake te zijn van een temperatuurverschil tussen lucht, (contact)plaat, of ander koelmedium en het product om terugkoeling te bewerkstelligen tot beneden 7 °C. Na uitgifte worden de zelf bereide koude producten (zie definities blz 9/10) direct weggegooid.
- Producten hoeven ter voorkoming van

besmetting niet te worden afgedekt indien zij gegarneerd zijn, waarbij door het afdekken de garnering zal worden beschadigd.

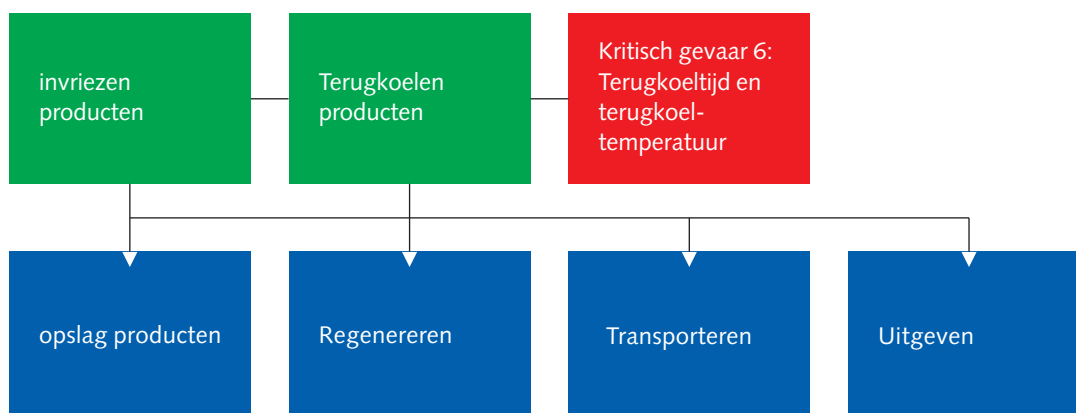
10.1.3 Terugkoelen warme producten

- Terugkoeling dient bij voorkeur te geschieden met behulp van professionele snelkoelapparatuur (chiller). Indien wordt gewerkt met koud stromend water, dient het terugkoelen duidelijk gescheiden van andere activiteiten plaats te vinden.
- Indien de bewaarduur langer dan 3 dagen wordt, dienen de producten daarvoor een bestemde handeling te hebben ondergaan en moet de cateraar een eigen risico-analyse opstellen.
- Terugkoelen vanaf de bereidingstemperatuur tot ongeveer 5 °C boven de omgevings-temperatuur mag in een stofvrije schone bereidingsruimte. Koel daarna terug in een daarvoor geschikte koelcel of met professionele snelkoelapparatuur (chiller).

10.2 Invriezen

- De procedure 'zelf invriezen' moet op schrift worden gesteld. Met name voor wat betreft de kwaliteit van het product, de te verrichten handelingen en het materiaal dat wordt gebruikt.
- Eenmaal ontdooide en / of aangeboden producten mogen nooit opnieuw worden ingevroren.
- De zelf ingevroren producten dienen te worden voorzien van een etiket met de naam van het product en de invries- of THT-datum. De maximale bewaartermijn van zelf ingevroren producten is drie maanden. Eventueel kan in gelijke context een werkvoorschrift worden gehanteerd dat dient te worden opgesteld door het hoofdkantoor of de eigenaar (in geval van eigen beheer).
- Producten moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van minimaal -18 °C.

10.3 Stroomschema



10.4 Kritisch-gevaren-overzicht

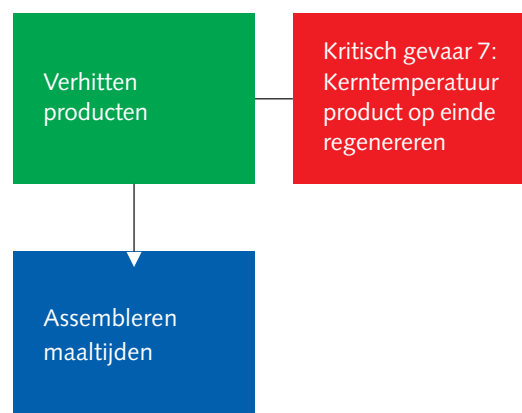
Kritisch gevaar 6 – Terugkoeltijd en terugkoeltemperatuur			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Terugkoeling kern-temperatuur warme product meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Minimaal 1x per week controleren en registreren, (zie bijlage 5 –'Week-formulier HACCP').	<ul style="list-style-type: none"> – Eén keer per week controleren of de kern-temperatuur binnen 2 uur 10 °C is OF – Eén keer per week controleren of de kern-temperatuur binnen 5 uur lager of gelijk is aan 7 °C. – Indien de producten 3 dagen worden bewaard, moet de temperatuur binnen 24 uur teruggekoeld zijn tot max. 4 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – Producten weggooien. – Volgende keer: <ul style="list-style-type: none"> – producten in kleinere porties verdelen; – terugkoelen met behulp van koud stromend water, terugkoelketel of met professionele snelkoelapparatuur (chiller). – Genomen actie registreren.

11 Regenereren

11.1 Algemeen

- Het opnieuw verhitten van producten moet altijd dusdanig geschieden dat deze zoveel mogelijk hun maximale voedingswaarde behouden. Dit dient zo kort mogelijk voor uitgifte te gebeuren.
- Minimaal eenmaal per week wordt de kerntemperatuur van enkele producten op einde regenereren gecontroleerd met behulp van een kerntemperatuurmeter. De gemeten temperatuur wordt geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage 5, 'Weekformulier HACCP'.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaren-overzicht.
- In 1 uur tijd moeten de maaltijdcomponenten tenminste 60 °C in de kern zijn of zonder tijdsbepaling tot minimaal 75°C.
- Eenmaal opnieuw verhitte producten mogen niet nogmaals worden teruggekoeld en geregenereerd. Deze producten moeten worden weggegooid.

11.2 Stroomschema



11.3 Kritisch-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 7 – Kerntemperatuur product op einde regenereren

Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Kerntemperatuur enkele producten meten op einde regenereren m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Minimaal 1x per week controleren en registreren, (zie bijlage 5 –'Week-formulier HACCP').	In 1 uur tijd moeten de maaltijdcomponenten ten minste 60 °C in de kern zijn of zonder tijdsbepaling tot minimaal 75 °C.	<ul style="list-style-type: none"> – De maaltijdcomponenten vernietigen of verder verhitten tot 75 °C. – Oorzaak achterhalen (bijvoorbeeld door het doen van meer metingen) en verhelpen. – Genomen actie registreren.

12 Transporteren*

12.1

Algemeen

- Indien nodig moeten vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om die temperatuur te bewaken. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 4, artikel 7
 - Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 4, artikel 1.
 - Ruimten in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot verontreiniging kan leiden. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 4, artikel 2.
 - In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten, indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 4, artikel 3
 - Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 4, artikel 5.
 - Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 4, artikel 6
- De navolgende punten zijn niet toegestaan voor voedselverzorging in de institutionele sector:
- Bederfelijke producten zoals gekoelde producten, diepvriesproducten en warm bereide producten dienen zo snel mogelijk te worden getransporteerd en vervolgens direct onder de juiste condities (gekoeld ten hoogste 7°C, diepvries/ -18 °C of kouder, au bain marie 60 °C of hoger) te worden opgeslagen of gepresenteerd. Warme producten die ten gevolge van de overschrijding van de transport tijd teveel zijn afgekoeld, mogen direct worden opgewarmd tot 60 °C of hoger, mits de temperatuur niet langer dan 2 uur onder de 60 °C is geweest.
 - Als blijkt dat tijdens het transport van gekoelde producten een kleine temperatuuroverschrijding heeft plaatsgevonden dienen de producten direct in de koeling geplaatst te worden om terug te koelen.

13 Uitgeven*

13.1

Algemeen

- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritisch-gevaren-overzicht.
- Bij uitgifte van onverpakte producten ligt serveerbestek.

Uitgifte koude producten

- Bij uitgifte van koude producten wordt – behoudens het terugkoelproces – een kern-temperatuur van maximaal 7 °C gehandhaafd.
- Als uitgifte aan de gebruiker plaatsvindt in ruimten waar de voedingsmiddelen aan vervuiling blootstaan, dienen producten te worden afgedekt, tenzij zij zijn gegarneerd (i.v.m. beschadiging garnering).
- Zelf bereide koude producten, die niet aangeboden zijn geweest en die onmiddellijk na bereiding in koelruimten, maximaal 7 °C, kunnen 2 dagen (maximaal 4°C, 3 dagen) worden bewaard waarbij productiedag niet meetelt. Tenzij anders vastgesteld, met uitzondering van risicovolle producten zoals filet américain, tartaar en rauwkostsalades.
- Minimaal eenmaal per week wordt de kern-temperatuur van een koud verpakt product tijdens uitgeven gecontroleerd met behulp van een kerntemperatuurmeter. De gemeten temperatuur wordt geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage 5, 'Weekformulier HACCP'.

Uitgifte warme producten

- Warme producten worden bij een temperatuur van tenminste 60 °C geserveerd.
- Warme producten mogen maximaal gedurende een hele dag worden aangeboden in de bain-marie.
- Minimaal eenmaal per week wordt de kern-temperatuur van een warm product tijdens uitgeven gecontroleerd met behulp van een kerntemperatuurmeter. De gemeten temperatuur wordt geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage

5, 'Weekformulier HACCP'.

- Indien uitgifte direct aansluit op de bereiding/regenereren, hoeft de uitgiftetemperatuur niet te worden geregistreerd.
- Tijdens de uitgifte mag de werkvoorraad snacks, naast de friteuse worden bewaard. Aan het einde van de uitgifte wordt de werkvoorraad weggegooid.

13.2

Ongekoeld uitgeven

Algemeen

- De tijdsduur is beperkt tot maximaal 2 uur zodat microbiologisch bederf en/ of uitgroei van pathogenen niet kan voorkomen mits het product op een hygiënische wijze is bereid. Na 2 uur ongekoelde presentatie dienen de producten te worden vernietigd (CCP: tijd)
- De uitgifte mag niet leiden tot een vanuit microbiologisch oogpunt onveiligere waar en is alleen bedoeld voor uitgifte waarna directe consumptie ter plekke plaatsvindt.
- Het is niet toegestaan de onder borging gestelde producten uit de uitgifte te halen en terug te koelen.
- Producten die reeds een bereidingsproces hebben gehad, de bakkerijproducten zoals saucijzenbroodjes en droog gebak mogen ongekoeld bewaard worden indien zij op de dag van productie worden verkocht.
- Voor bepaalde producten is het mogelijk deze tot maximaal 12 uur ongekoeld te presenteren. Deze producten hebben een dusdanig conserverend karakter (hoog suikergehalte en lage wateractiviteit) dat zij, ook gezien de achteruitgang in smaak bij koeling, ongekoeld kunnen worden gepresenteerd. Vanuit het hoofdkantoor of Veneca wordt aangegeven, middels laboratoriumonderzoek en risicobepaling, welke producten onder deze uitzondering vallen. Producten die binnen dit kader ongekoeld worden uitgegeven dienen bereid te zijn via een vaste receptuur, conform de risicobepaling. Daarnaast geldt dat alvorens

overgegaan wordt tot deze ongekoelde presentatie, Veneca of het betrokken bedrijf, in overleg zal treden met de Voedsel en Waren- autoriteit over de wijze waarop de risicobepaling plaatsvindt, de borging van het proces en de microbiële verificatie. Terzake zullen door het hoofdkantoor of eigenaar (in geval van eigen beheer) nadere procedures worden beschreven.

- Indien gebruik wordt gemaakt van de 2 uur ongekoelde presentatie van onverpakte levensmiddelen op een locatie welke langer dan 2 uur aaneengesloten geopend is vindt aantoonbare borging plaats. De registratie en documentatie toont borging en derving aan. Deze documentatie dient op locatie, hetzij schriftelijk, hetzij elektronisch minimaal 1 jaar bewaard te worden en aangetoond te kunnen worden op verzoek van de controlerend ambtenaar.
- Op de borgingslijst wordt minimaal geregistreerd: datum, naam geborgd product, aantal per charge, begin en/of eindtijd en paraaf medewerker.
- Indien een locatie aantoonbaar 2 uur of minder aaneengesloten is opengesteld hoeft er geen registratie en documentatie bijgehouden te worden van de ongekoelde uitgifte van onverpakte producten. Deze locaties dienen

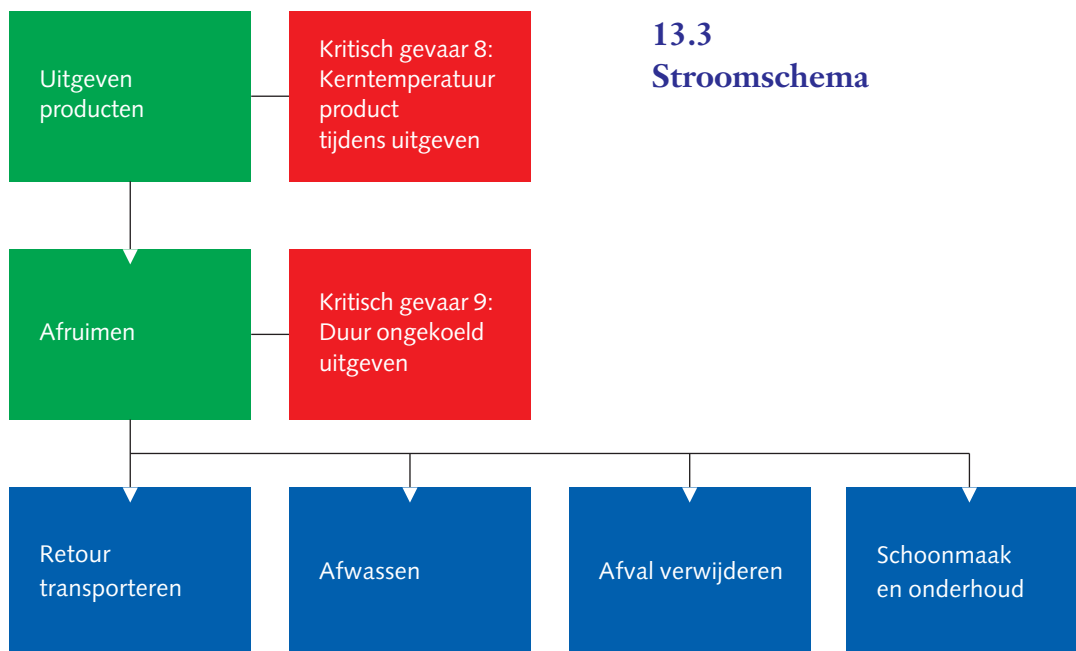
bijzondere aandacht te geven aan de aantoonbaarheid van de beheersing van de ongekoelde presentatie hetgeen door het hoofdkantoor is beschreven in een procedure die, inclusief de locatiennaam, is overlegd aan de bedrijven beheerder van de VWA. De procedure moet minimaal aantoonbaar maken welke producten ongekoeld worden uitgegeven en hoe kan worden aangetoond dat deze niet later opnieuw gekoeld worden bewaard. O.a. is dit mogelijk door vast te stellen dat in de koelingen geen ongedateerde zelfgebreide producten en/of onuitwisbaar gewaarmerkte verpakte producten kunnen worden bewaard na sluitingsdatum van de locatie.

Ongekoeld uitgeven onverpakte producten

- De koude producten dienen zo laat mogelijk voor consumptie uit de koelruimte te worden gehaald. Aanbieding vindt plaats ten hoogste 1 dag na bereiding.

Ongekoelde uitgifte voorverpakte producten

- Indien gebruik wordt gemaakt van de 2 uur ongekoelde presentatie van verpakte levensmiddelen, moeten betreffende producten altijd onuitwisbaar worden gemerkt en na 2 uur worden weggegooid.



13.3 Stroomschema

13.4 Kritisch-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 8 – Kerntemperatuur product tijdens uitgeven

Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Tijdens uitgeven kern-temperatuur producten (behoudens terugkoelproces) meten m.b.v. kern-temperatuurmeter.*	Minimaal 1x per week controleren en registreren, (zie bijlage 5 – 'Week-formulier HACCP').	<ul style="list-style-type: none"> – Koude producten: Kerntemperatuur max. 7 °C. – Warme producten: Kerntemperatuur: min. 60°C 	<ul style="list-style-type: none"> – Product weggooien. – Apparatuur controleren. – Genomen actie registreren.

Kritisch gevaar 9 – Duur ongekoeld uitgeven

Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Tijd in de gaten houden.	Dagelijks de borging schriftelijk bijhouden indien de locatie langer dan 2 uur is geopend.	<ul style="list-style-type: none"> – Maximaal 2 uur 	<ul style="list-style-type: none"> – Product weggooien. – Adequatere tijdregistratie bijhouden.

14 Distribueren en serveren

Dit proces is alleen van toepassing voor voedselverstreking binnen de zorginstelling.

14.1 Algemeen

In dit hoofdstuk wordt uitgegaan van de situatie dat de maaltijdcomponenten op een dienblad of in kleine meer-persoonsporties vanuit de centrale keuken worden aangeleverd. Voor overige processen wordt verwezen naar het hoofdstuk uitgeven.

- Houd schone en vuile materialen en gerechten gescheiden in de transportwagen.
- Warme maaltijdcomponenten en verstrekkingen dienen een temperatuur van minimaal 60 °C te hebben.
- Koude maaltijdcomponenten en verstrekkingen dienen een temperatuur van maximaal 7°C te hebben.
- Minimaal eenmaal per week wordt de temperatuur van een warme en een koude maaltijdcomponent gemeten en geregistreerd.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaaroverzicht.
- Indien de consument afwezig is dient de producttemperatuur gehandhaafd te worden of moet er een alternatieve maaltijd worden aangeboden.
- Grondstoffen voor maaltijdcomponenten die niet worden verhit of koude maaltijdcomponenten zelf mogen tijdens bewerken maximaal 30 minuten buiten de koeling zijn. In die 30 minuten mag de temperatuur van de grondstoffen of de maaltijdcomponenten zelf oplopen tot de omgevingstemperatuur. Daarna kan het volgende gebeuren:
 - De maaltijdcomponenten worden binnen 2 uur ongekoeld: geportioneerd en geassembleerd, getransporteerd, geserveerd en geconsumeerd.
 - De maaltijdcomponenten die dan niet zijn geconsumeerd, moeten worden vernietigd en mogen niet meer alsnog gekoeld worden bewaard.

- Als wordt gekozen voor dit traject dan wordt verwezen naar hoofdstuk 13.2 ongekoeld uitgeven.

- Voor kant en klaar ingekochte maaltijdcomponenten waarop door de producent een bewaartemperatuur en een bewaartermijn is aangebracht, geldt dat ze na het uit de koeling halen nog gedurende 2 uur ongekoeld bewaard mogen worden. Deze maaltijdcomponenten moeten worden voorzien van een onuitwisbaar merkteken.

Zorgafdelingen

- Voor zelf bereide koude maaltijdcomponenten en voor kant-en-klare maaltijdcomponenten die zijn voorzien van een onuitwisbaar merkteken die bij een hogere temperatuur dan 7°C aan de consument worden geserveerd, geldt het volgende:
 - In de centrale keuken moet in een instructie zijn vermeld op welk tijdstip deze maaltijdcomponenten uit de koeling worden gehaald.
 - Op de zorgafdeling moet in een instructie zijn vastgelegd op welk tijdstip deze maaltijdcomponenten moeten zijn geconsumeerd of worden vernietigd.

Er hoeft geen registratie van het vernietigen te volgen.

Bewoners in een woonzorgcentrum moeten schriftelijk op de hoogte worden gebracht:

- Dat de maaltijdcomponenten niet meer in de koelkast mogen worden gezet.
- Op welk tijdstip de maaltijdcomponenten moeten zijn geconsumeerd of worden vernietigd. Als dit om vaste tijdstippen gaat, mag dit in een brief aan de bewoner en hoeft niet elk maaltijdcomponent van een TGT te worden voorzien.

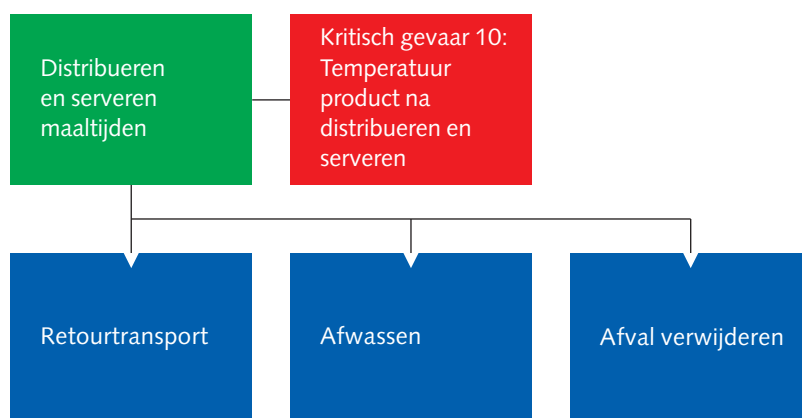
Voor woonunits geldt dat:

- Bederfelijke maaltijdcomponenten die ten hoogste 30 minuten en;
- Dranken als melk, yoghurt en dergelijke uit een pak 1 uur buiten de koeling (op tafel) zijn geweest van een datum moeten worden voor

zien. Ze moeten uiterlijk de volgende dag worden opgebruikt of worden vernietigd. Dit hoeft niet te worden geregistreerd.

- Laat verpleegmaterialen (naalden, vuil verband, kunstgebitten e.d.) verwijderen voordat de vuile vaat richting keuken gaat.

14.2 Stroomschema



14.3 Kritisch-gevaren-overzicht

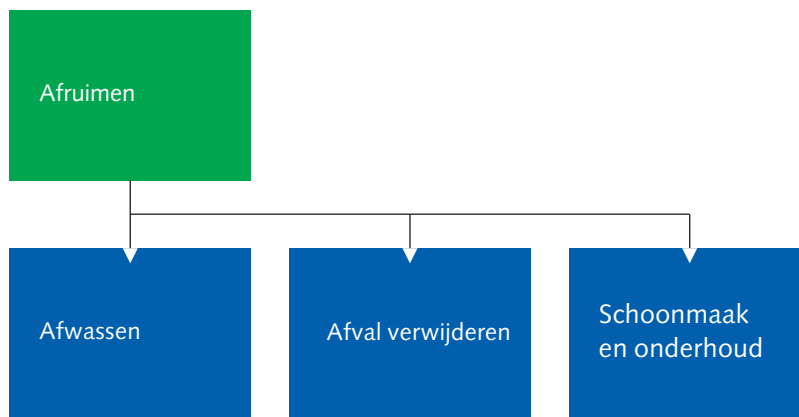
Kritisch gevaar 10 – Temperatuur product na distribueren en serveren			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Kerntemperatuur koud en warm product meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	<ul style="list-style-type: none"> – Gekoeld product: Minimaal 1x per week controleren en registreren, (zie bijlage 5 –'Weekformulier HACCP'). – Warm product: minimaal 1x per week controleren en registreren (zie bijlage 5- 'Weekformulier HACCP') 	<ul style="list-style-type: none"> – Koude gerechten: max. 7 °C – Warme gerechten: min. 60 °C 	<ul style="list-style-type: none"> – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – Warme producten vernietigen en niet meer uitgeven. – Koude gerechten binnen twee uur na het uit de koeling halen laten consumeren. – Genomen actie registreren.

15 Retourtransporteren*

15.1 Algemeen

- Tijdens retourtransporteren van vuil servies wordt gezorgd voor een goede scheiding tussen schone en vuile vaat en tussen schone en vuile oppervlakken.
- Tijdens retourtransporteren vindt geen besmetting van producten plaats.

15.2 Stroomschema



16 Afwassen*

16.1 Algemeen

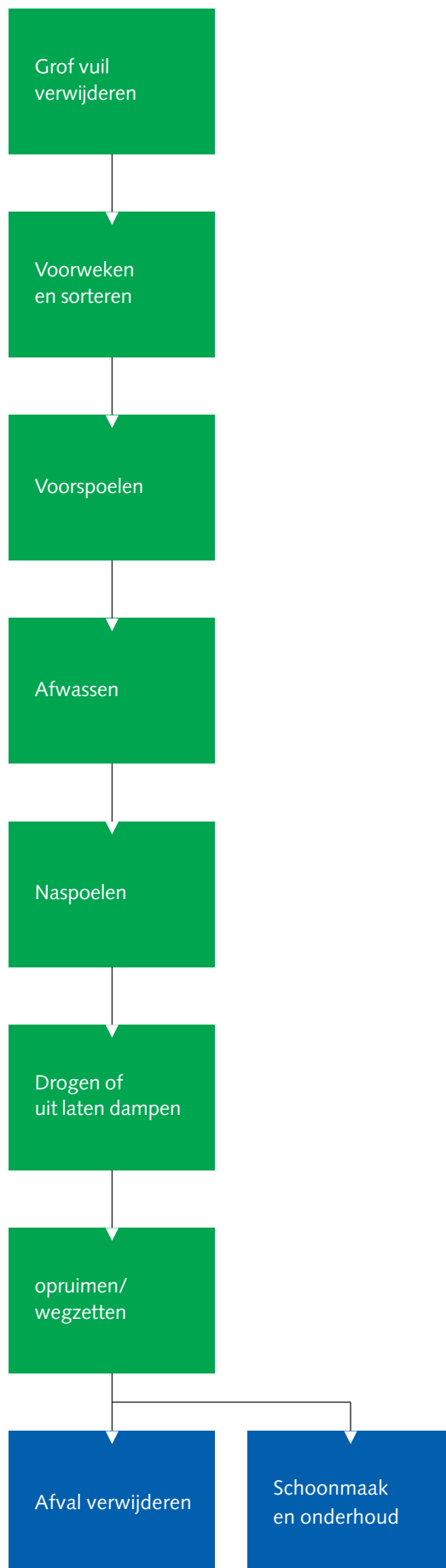
- Alle bakken, materialen en keukengereedschap moeten na ieder gebruik worden gereinigd en gedesinfecteerd.
- Er dient te worden gezorgd voor een goede scheiding tussen schone en vuile vaat en tussen schone en vuile oppervlakken.
- Voordat wordt afgewassen, moet eerst het grove vuil van de vuile vaat worden verwijderd.
- Besmetting van schone vaat dient te worden voorkomen door, indien mogelijk, met minimaal twee medewerkers af te wassen. Een ander mogelijkheid is de handen te desinfecteren als van de vuile ‘kant’ naar de schone ‘kant’ wordt gegaan.
- Er is geen vuil meer aanwezig op de schone vaat als de vaat is afgewassen of als de vaat uit de afwasmachine komt. Is dit wel het geval, dan moet de vaat nogmaals worden afgewassen.
- De schone vaat dient droog te zijn voordat deze wordt opgeruimd.

16.2 Handmatig afwassen

- Het sop moet regelmatig worden verversd.
- De afdroogdoeken dienen regelmatig te worden verschoond, zodat de schone vaat goed droog wordt.

16.3 Machinaal afwassen

- De temperatuur van het voorspoelwater dient minimaal 20 °C en maximaal 45 °C te zijn.
- De temperatuur van het waswater voldoet aan de temperatuur die op het etiket van het hoofdwasmiddel staat aangegeven.
- De temperatuur van het naspoelwater moet minimaal 80 °C zijn.
- Op de band of in de korven mag geen vuile vaat op elkaar worden gezet.
- De volledige wastijd en droogtijd van de machine dient te worden aangehouden.



17 Afval verwijderen*

17.1 Algemeen

De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afval. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 6, artikel 3

17.2 Verzamelen en opslaan afval

- Afgewerkt vet dient buiten de bereidplaats te worden opgeslagen.
- Bij afvalscheiding moeten de verschillende soorten afval duidelijk van elkaar kunnen worden onderscheiden.
- Voedselresten moeten minimaal eenmaal per dag van de werkplek worden verwijderd.
- Afval in afvalbakken of afvalzakken dient minimaal aan het einde van de werkdag te worden verwijderd.
- De vuilcontainers mogen nooit in de keuken worden gebracht.
- Afvalbakken behoeven niet te allen tijde afgesloten te zijn in bereidingsplaatsen. Indien dit noodzakelijk is voor de snelheid van het productieproces.
- De afvalzakken moeten voor transport worden dichtgebonden en daarna in de vuilcontainer worden geplaatst.
- Bij afvalbakken het deksel plaatsen voor transport. Daarna de afvalbakken in de vuilcontainer legen.
- Totdat het afval wordt opgehaald moet dit in een afzonderlijke ruimte of centrale container worden opgeslagen. Dit om iedere vorm van kruisbesmetting te vermijden.
- De afvalbakken die opnieuw worden gebruikt, dienen steeds als zij weer in de keuken terug-

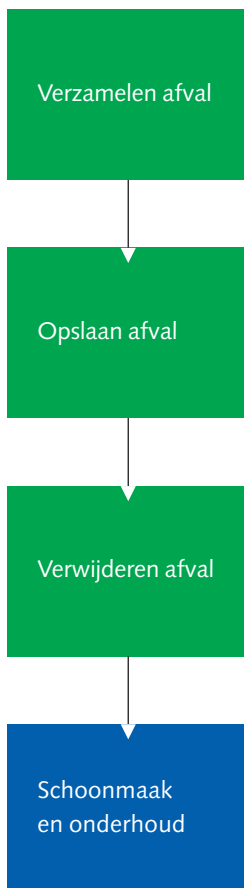
komen of minimaal éénmaal per dag, te worden gereinigd.

- Als er een afvalsysteem via stortkokers is aangelegd, is het van groot belang dat vleesafval, etensresten en het andere afval, in gesloten wegwerpzakken wordt gedaan. De opening van de stortkoker moet iedere dag worden gereinigd.

17.3 Lozing afvalwater en verwijderen afval

- Al het afval moet hygiënisch en op een milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd overeenkomstig de communautaire regelgeving terzake en mag, rechtstreeks nog onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging. Verordening (EG) Nr. 852/2004 Bijlage 2, Hoofdstuk 6, artikel 4

17.4 Stroomschema



18 Schoonmaak en onderhoud*

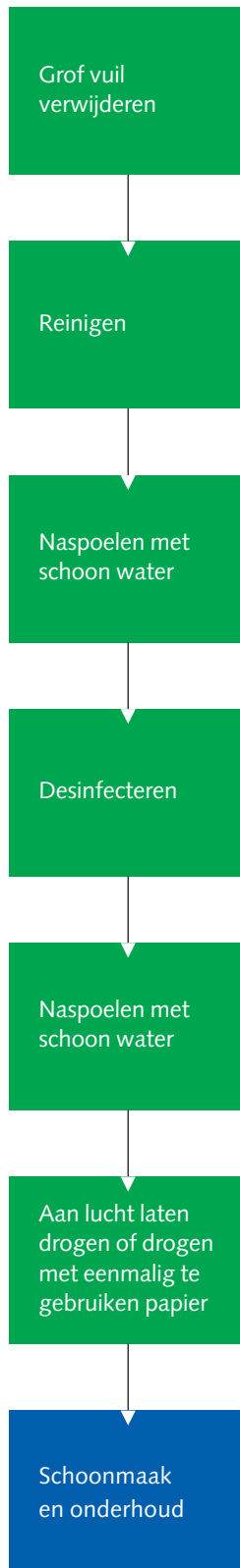
18.1 Algemeen

- Om besmetting van producten te voorkomen moeten alle apparaten en materialen, zo vaak als de omstandigheden dit vereisen, worden gereinigd en/of gedesinfecteerd.
- Tijdens het reinigen en / of desinfecteren van bedrijfsruimten, apparatuur en (keuken)-materiaal dienen dusdanige voorzorgsmaatregelen te worden genomen dat besmetting van producten met reinigings- en / of desinfectiemiddelen wordt voorkomen. Dit kan onder andere door het afdekken van producten of producten op te slaan in de betreffende opslagruimte.
- Alle stoffen die achterblijven op de gereinigde oppervlakken en die in contact kunnen komen met de producten dienen door middel van (drink)water voldoende te worden nagespoeld.
- Reinigings- en desinfectiemiddelen mogen slechts voor die werkzaamheden worden gebruikt waarvoor ze volgens de productinformatie zijn bestemd.
- Reinigingsmateriaal zoals bezems en trekkers moeten schoon en droog worden gehouden. Het materiaal dient dusdanig te worden opgeborgen dat zij producten, apparatuur, keukenmaterialen of linnengoed niet kunnen besmetten.
- Toiletten moeten tenminste dagelijks worden gereinigd.
- De toegangswegen en binnenplaatsen, die in de onmiddellijke omgeving van de bedrijfsruimte liggen en die hier naar toe leiden, moeten worden schoongehouden.

18.2 Schoonmaakplan

- Op iedere locatie dient een op schrift gesteld schoonmaakplan aanwezig te zijn. Hierin zijn de reinigings- en desinfectiewerkzaamheden zodanig beschreven, dat dit plan de garantie geeft dat de bedrijfsruimten in voldoende mate worden gereinigd en gedesinfecteerd. In bijlage 7 is een voorbeeld opgenomen van een schoonmaakplan.
- In het schoonmaakplan dienen de volgende items te zijn opgenomen:
 - Het object dat gereinigd of gedesinfecteerd wordt.
 - Hoe vaak het object wordt schoongemaakt.
 - Hoe het object wordt schoongemaakt.
 - Een desinfectiemiddel dient onderdeel van het pakket reinigingsmiddelen te zijn.

18.3 Stroomschema



19 Bijzondere situaties voor de institutionele sector

19.1

Afdelingskeuken en satellietkeuken

In dit hoofdstuk wordt uitgegaan dat de maaltijdcomponenten vanuit een centrale keuken naar een afdelingskeuken gebracht worden. Binnen de afdelingskeukens vinden geen bereidingen plaats, warme maaltijdcomponenten worden alleen opnieuw verhit. Broodmaaltijden kunnen ook op de afdeling worden samengesteld.

Bestellen

- Vanuit de afdelingskeuken worden grondstoffen en maaltijdcomponenten besteld bij de centrale keuken.
- Voor dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 5 ‘Inkoop’.

Ontvangst

- Producten met slagroom en crèmegebak mogen, behoudens de bepalingen in hoofdstuk 6.2, bij ontvangst een temperatuur hebben van max. 20 °C. Indien het gebak niet direct geconsumeerd wordt dient het in de koelkast te worden bewaard.
- Warme maaltijdcomponenten moeten een temperatuur hebben van minimaal 60 °C.
- Koude maaltijdcomponenten moeten een temperatuur hebben van maximaal 7 °C.
- Diepgevroren producten mogen tijdens transport maximaal –15 °C zijn.
- Voor de overige punten tijdens dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 6 ‘Ontvangst producten’.

Opslag

- Bederfelijke voedingsmiddelen zijn te bewaren bij een temperatuur van max. 7 °C of bij de temperatuur die de leverancier op de verpakking aangeeft.
- Zorg voor een goede scheiding bij het bewaren van rauwe en bereide voedingsmiddelen.
- Producten waarvan de THT-datum is verlopen moeten worden vernietigd.
- Verpak altijd voedingsmiddelen die door bezoek van patiënten worden meegenomen en

zet er een datum op. Bewaar deze niet langer dan 1 dag (in overleg met de patiënt).

- Voor de overige punten tijdens dit proces wordt verwezen naar hoofdstuk 7.1 t/m 7.6 ‘Opslag producten’.

Regenereren

- Minimaal eenmaal per week wordt de kerntemperatuur van een product op einde regenereren gecontroleerd met behulp van een kerntemperatuurmeter.
- In 1 uur tijd moeten de maaltijdcomponenten ten minste 60 °C in de kern zijn of zonder tijdsbepaling tot minimaal 75°C.

Distribueren en serveren

- Koude maaltijdcomponenten dienen een kerntemperatuur van maximaal 7 °C te hebben, tevens mogen deze componenten 2 uur ongekoeld bewaard worden.
- De kerntemperatuur van een warme maaltijd moet minimaal 60 °C zijn. Indien bewoners dit te warm vinden kan men de maaltijd laten afkoelen.
- Houd schone en vuile materialen en gerechten gescheiden in de transportwagen.
- Bij afwezigheid van een bewoner kan de maaltijd snel worden afgekoeld, in de koelkast worden bewaard en later weer worden verwarmd. Door het hoofdkantoor dient een instructie terzake worden opgesteld.

Afwassen

- Voor dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 16 ‘Afwassen’.

Afval verwijderen

- Voor dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 17 ‘Afval verwijderen’.

Schoonmaken

- Voor dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 18 ‘Schoonmaak en onderhoud’.

19.2 Kritisch-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar – Afdelingskeuken en satellietkeuken			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Opslag Kerntemperatuur opgeslagen producten meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Gekoelde ruimten één keer per week en diepvriesruimten 1 x per maand controleren en registreren.	– Koelruimte, max. 7°C. – Diepvriesruimte min. -18 °C.	– Temperatuur van enkele producten op diverse plaatsen in de koelkast meten. Als die boven de 7°C is, koelkast kouder afstellen. – Als de temperatuur boven -18 °C is de vriezer kouder afstellen. Enkele producten aan de buitenkant meten. – Genomen actie registreren, product weggooien.
Regenereren	Minimaal 1x per week kerntemperatuur controleren en registreren.	– In 1 uur tijd moeten de maaltijdcomponenten tenminste 60 °C in de kern zijn of zonder tijdsbepaling tot minimaal 75 °C.	– De maaltijdcomponenten vernietigen of verder verhitten tot 75 °C. – Genomen actie registreren.
Distribueren en serveren	1 x per week de temperatuur registreren van enkele componenten aan het einde serveren.	– Koude maaltijden max. 7 °C. – Warme maaltijden min. 60 °C.	– Koude maaltijden binnen 2 uur consumeren en anders weggooien. – Warme maaltijden componenten beneden de 60 °C weggooien. – Genomen actie registreren.

Voor de processen Bestellen, Ontvangst, Retourtransport, Afwassen, Afval verwijderen en Schoonmaken wordt verwezen naar de hoofdstukken 5, 6, 7, 15, 16, 17 en 18.

19.3 Woonvormen

In veel gevallen wordt de woonvorm gezien als een particulier huishouden. Onder een particulier huishouden wordt verstaan: een aantal bewoners die met hulp van een begeleider, meer of minder zelfstandig, een huishouding voeren.

De begeleider is er niet alleen om de maaltijden te verzorgen, maar heeft meer zorgtaken. Voorbeelden van woonvormen zijn begeleid wonen van jongeren, ouderen, (verstandelijk) gehandicapten, mensen met psychiatrische problemen, opvang van kinderen, jeugd, dak- en thuislozen.

Bestellen

- Het is belangrijk dat de leveranciers betrouwbaar zijn en de afspraken bij voorkeur schriftelijk zijn vastgelegd. Van elke leverancier 1x per maand de temperatuur van enkele producten controleren en registreren.
- Bij het zelf inkopen doen wordt gelet op de temperatuur van gekoelde en diepvriesproducten.

Ontvangst van grondstoffen en maaltijdcomponenten

- Het is mogelijk dat de woonvorm grondstoffen en maaltijden afneemt van de centrale keuken en het magazijn in de instelling. De woonvorm

kan ook maaltijdcomponenten afnemen van een cateringorganisatie of een restaurant. Hierbij moet wel aan de eisen voldaan worden, omschreven in het hoofdstuk 6 'Ontvangst Producten'.

- Bij het zelf inkopen doen is het belangrijk dat de temperatuur van gekoelde producten lager of gelijk aan 7 °C blijft.
- Diepgevroren producten mogen tijdens transport maximaal –15 °C zijn.
- Voor overige punten tijdens dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 6 'Ontvangst Producten'.

Opslag

- Bederfelijke voedingsmiddelen bewaren bij een temperatuur max. 7 °C of de temperatuur die op de verpakking staat.
- Bederfelijke producten waarvan de THT-datum is verlopen, moeten worden vernietigd.
- Zorg voor een goede scheiding bij het bewaren van rauwe en bereide producten.
- Medicijnen die in de koelkast moeten worden bewaard, moeten worden verpakt in een aparte doos en zorg dat er geen medicijnen kunnen 'lekkers' op voedingsmiddelen.
- Verpak altijd voedingsmiddelen die door bezoek van patiënten worden meegenomen en zet er een datum op. Bewaar deze niet langer dan 1 dag (in overleg met de patiënt).
- Voor de overige punten tijdens dit proces wordt verwezen naar hoofdstuk 7 'Opslag Producten'.
- Gekoelde en diepvriesruimten 1 x per maand controleren en registreren.

Bereiden

- Minimaal eenmaal per maand wordt de kerntemperatuur van een product op einde bereiden geregistreerd.
- Als maaltijdcomponenten alleen hoeven te worden verwarmd, moeten ze een consumptietemperatuur van minimaal 60 °C hebben.
- Het bereiden van producten dient snel te geschieden. De kerntemperatuur van het product moet minimaal 75 °C zijn.
- Raak bereide producten niet aan met materialen die ook met rauwe producten in aanraking zijn geweest.
- Was de handen goed, alvorens bereide producten aan te raken.
- Huisdieren moeten tijdens het bereiden van het voedsel van het aanrecht worden geweerd.

Terugkoelen

- Zet koude gerechten na bereiding weer onmiddellijk afgedekt in de koelkast, tenzij er aansluitend na het bereiden wordt geserveerd.

Regenereren kant-en-klare maaltijdcomponenten

- In 1 uur tijd moeten de maaltijdcomponenten ten minste 60 °C in de kern zijn of zonder tijdsbepaling tot minimaal 75 °C.
- Minimaal 1 x per maand de temperatuur van enkele maaltijdcomponenten registreren.

Serveren en afruimen

- Zorg ervoor dat als de bewoners aan tafel gaan, de tafel is gedekt met schoon servies en bestek.
- Temperatuur van warme maaltijden moeten minimaal 60 °C zijn. Indien dit te warm is voor de bewoners, laat dan de maaltijd even afkoelen.
- Koude gerechten mogen maximaal 2 uur ongekoeld bewaard worden.
- Scheid bij het afruimen etensresten van ander afval.
- Indien uitgifte direct aansluit op de bereiding/het regenereren, hoeft de uitgiftetemperatuur niet te worden geregistreerd.

Afwassen

- Bij het afwassen is het belangrijk dat schoon vaatwerk niet wordt nabesmet door contact met vuile handen, vuile droogdoeken of vuile vaat. Voor de overige punten tijdens dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 16 'Afwassen'.

Afval verwerken

- Voor dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk afval 17 'Afval verwijderen'.

Reinigen van de keuken

- Reiniging kan gebeuren met een sop van een huishoudelijk schoonmaakmiddel. In de woonvorm hoeft niet te worden gedesinfecteerd, tenzij hiervoor een reden wordt aangegeven door een arts of een hygiënist. Dan moet een goedgekeurd desinfectiemiddel worden gebruikt en moet de gebruiksaanwijzing strikt worden opgevolgd.
- Voor de overige punten tijdens dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 18 'Schoonmaak en Onderhoud'.

19.4 Kritisch-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar – Woonvormen			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Bestellen Betrouwbare leveranciers winkel, keuken van een instelling of catering-organisatie.	Vastgelegde afspraken 1 x per jaar registreren.	<ul style="list-style-type: none"> – De leverancier werkt met branche-hygiëencode of heeft een eigen HACCP-plan. – Schone winkel 	<ul style="list-style-type: none"> – Als de leverancier de eigen instelling is, contact opnemen met hoofd voeding of directie. Anders contact opnemen met leverancier. – De grondstoffen of maaltijdcomponenten zo snel mogelijk terugkoelen (mits ze niet boven de 10 °C zijn geweest) of binnen 2 uur opmaken.
Zelf inkopen doen	Minimaal 1 x per maand de temperatuur van gekoelde en diepvries producten meten en registreren.	<ul style="list-style-type: none"> – Gekoelde producten max. 7 °C of op de verpakking aangegeven temperatuur. – Diepvriesproducten min. -15 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vries diepvriesproducten met een temperatuur tussen de -10 °C en -18°C direct terug. Gebruik ze anders als gekoelde voorraad, mits de temperatuur lager is dan 7 °C. – Genomen actie registreren.
Ontvangst Temperatuur meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Van elke leverancier 1x per maand de temperatuur van enkele producten controleren en registreren.	Zie hoofdstuk 6.	<ul style="list-style-type: none"> – Indien de producten niet direct geconsumeerd worden, gekoeld of bevroren bewaren. – Genomen actie registreren.
Opslag Elke dag aflezen van koel- en diepvriesthermometer.	Gekoelde en diepvries-ruimten 1 x per maand controleren en registreren.	Koelruimte, max. 7°C. Diepvriesruimte min. -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> – Temperatuur van enkele producten op diverse plaatsen in de koelkast meten. Als die boven de 7°C is, koelkast kouder afstellen. – Als de temperatuur boven -18 °C is de vriezer kouder afstellen. Enkele producten aan de buitenkant meten. – Genomen actie registreren.
(Voor)bereiden Kerntemperatuur product meten op einde bereiden m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Minimaal 1x per maand controleren en registreren	Warme producten: kerntemperatuur min. 75 °C.	<ul style="list-style-type: none"> – Verhit het product langer en meet nogmaals de temperatuur totdat de kerntemperatuur 75 °C is. – Verwijder het product als blijkt dat langere verhitting niet mogelijk is. – Genomen actie registreren.
Regenereren	Minimaal 1x per maand kerntemperatuur controleren en registreren.	<ul style="list-style-type: none"> – In 1 uur tijd moeten de maaltijdcomponenten tenminste 60 °C in de kern zijn of zonder tijdsbepaling tot minimaal 75 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – De maaltijdcomponenten vernietigen of verder verhitten tot 75 °C. – Genomen actie registreren.
Serveren	1 x per maand de temperatuur registreren van diverse componenten voor het serveren. Indien uitgifte direct aansluit op de bereiding/regenereren, hoeft de uitgiftetemperatuur niet te worden geregistreerd.	<ul style="list-style-type: none"> – Koude maaltijden max. 7 °C. – Warme maaltijden min. 60 °C tenzij bewoners dit te warm vinden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Koude maaltijden binnen 2 uur consumeren en anders weggooien. – Warme maaltijden / componenten beneden de 60 °C weggooien. – Genomen actie registreren.



Bijlagen

- 1 **Temperatuurwijzer** 50
- 2 **Interne toetsingslijst hygiëne** 52
- 3 **Microbiologische richtwaarden** 56
- 4 **Inkoopvoorwaarden** 58
- 5 **Weekformulier HACCP** 60
- 6 **Maandformulier HACCP** 63
- 7 **Schoonmaakplan** 64

1 Temperatuurwijzer*

Ontvangst producten

Gesneden AGF, schaal-, schelp- en weekdieren, gevogelte, wild, vis, vlees, vleeswaren, zuivel	Kerntemperatuur	max. 7 °C
Pluimvee	Kerntemperatuur	max. 4 °C
Diepvriesproducten	Kerntemperatuur	min. -15 °C

Opslag producten

Koelruimte	Kerntemperatuur	max. 7 °C, bij voorkeur 2 – 4 °C
Diepvriesruimte	(Kern)temperatuur	max. -18 °C (-20 °C is goed, -16 °C is fout)

voor)Bereiden

Koude producten	Koelketen koude producten zo min mogelijk onderbreken	
Warme producten	Kerntemperatuur	min. 75 °C
Frituurvet		max. 180 °C

Assembleren

Koud portioneren	max. 4 °C, 3 dagen bewaren
Koud portioneren	max. 7 °C, 2 dagen bewaren
Warm portioneren	min. 60 °C

Terugkoelen en invriezen

Binnen 5 uur	Kerntemperatuur	max. 7 °C
Binnen 2 uur	Kerntemperatuur	max. 10 °C
(binnen 24 uur)	(Kerntemperatuur)	max. 4 °C

Regenereren

Binnen 1 uur of zonder tijdsbepaling	Kerntemperatuur	min. 60 °C 75 °C
---	-----------------	---------------------

Transporteren

Koude producten	Kerntemperatuur	max. 7 °C
Warme producten	Kerntemperatuur	min. 60 °C

Uitgeven

Koude producten	Kerntemperatuur	max. 7 °C
Warme producten	Kerntemperatuur	min. 60 °C
Ongekoeld / onvoldoende gekoeld uitgeven Maximaal 2 uur, voor voorwaarden zie hoofdstuk 13		

Distribueren en serveren

Koude producten	Kerntemperatuur	max. 7 °C
Warme producten	Kerntemperatuur	min. 60 °C

Afwassen

Voorspoelen	Watertemperatuur	min. 20 °C en max. 45 °C
Wassen	Watertemperatuur	zoals op etiket hoofdwasmiddel staat
Naspoelen	Watertemperatuur	min 80 °C

* Tenzij anders vermeld op het etiket (bewaarvoorschrift en/of gebruiksaanwijzing) of anders wettelijk aangegeven

2 Interne toetsingslijst hygiëne

| d.d. | d.d. | d.d. | d.d. |

Jaar:

1

Algemeen	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
Functies					
Instructies					
(Huis)dieren					

2

Persoonlijke hygiëne	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
Handen wassen					
Werkkleding					
Sieraden					
Nagels					
Haren					
Wondjes					
Verzorging					
Werkzaamheden					
Uitgeven					

3

Ontvangst producten	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
Controle					
Temperatuurcontrole					
Controle verpakking					

4	Opslag producten	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	Algemeen					
	Temperatuur opslagruimten					
	Dateren					

5	(voor)Bereiden	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	Algemeen					
	Ontdooien					
	Verhitten					
	Koude producten					
	Verhitten in olie of vet					

6	Assembleren	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	koud portioneren					
	Warm portioneren					

7	Terugkoelen en invriezen	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	Terugkoelen					
	Invriezen					

8	Regenereren	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	Regenereren					

9	Transporteren	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	Transporteren					

10	Uitgeven	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	Garneren					
	uitgeven					
	Ongekoeld uitgeven					
	Koelvitrine					
	Voedselautomaat					

11	Distribueren en uitgeven	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	Algemeen					
	Controle					

12	Afwassen	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	Machinaal afwassen					
	Handmatig afwassen					
	Afwasresultaat					
	Scheiding					

13	Afval verwijderen	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	verwerking afvalstroom					

14	Schoonmaak en onderhoud	Uitvoering V, O of NVT				Te nemen maatregel bij onvoldoende
	opzet schoonmaakplan					
	Algemeen					
	Ongediertebestrijding					

3 Microbiologische richtwaarden

Microbiologische normen/richtwaarden voor eindproducten en/of toegeleverde eindproducten per gram product.

De genoemde richtwaarden zijn onderverdeeld in twee onderstaande niveaus:

- categorie 1, beheerst proces
- categorie 2, onbeheerst proces

Indien uit de microbiologische controle blijkt dat de gemeten waarden lager of gelijk zijn aan de richtwaarden vermeld in categorie 1 kan dat worden opgevat als een bevestiging dat het proces is beheerst. Liggen de waarden in categorie 2 dan dient de oorzaak daarvan te worden achterhaald en op grond daarvan dient gerichte actie te worden ondernomen. Na actie dient de betreffende productgroep opnieuw onderzocht te worden. Metingen en eventueel ondernomen acties dienen te worden geregistreerd. De genoemde richtwaarden 'vlak voor uitgifte' gelden tevens voor alle voorafgaande processtappen.

Indien producten (al dan niet bereid) door derden worden aangeleverd zijn de in bijlage 4 genoemde richtwaarden onverkort van toepassing. Het verdient de voorkeur richtwaarden op te nemen in de inkoopspecificaties of in de inkoopvoorwaarden generiek te verwijzen naar de hygiëncode.

Groep 1 – Verhit vlees en verhitte vis			
		Cat. 1	Cat. 2
Vlak voor uitgifte	Totaal kiemgetal	< 1.000.000	> 1.000.000
	Entero's	< 1.000	> 1.000

Groep 2 – Soepen en sauzen			
		Cat. 1	Cat. 2
Vlak voor uitgifte	Totaal kiemgetal	< 1.000.000	> 1.000.000
	Entero's	< 100	> 100

Groep 3 – Verhitte maaltijden en eieren*			
		Cat. 1	Cat. 2
Vlak voor uitgifte	Totaal kiemgetal	< 1.000.000	> 1.000.000
	Entero's	< 1.000	> 1.000

Groep 4 – Desserts met verhittingsstap			
		Cat. 1	Cat. 2
Vlak voor uitgifte	Totaal kiemgetal	< 1.000.000	> 1.000.000
	Entero's	< 1.000	> 1.000

Groep 5 – Ongekoelde presentatie onder 2-uursborging			
		Cat. 1	Cat. 2
Na bereiding	Totaal kiemgetal	< 1.000.000	> 1.000.000
	Entero's	< 1.000	> 1.000

* Indien eieren in de dop of gepelde eieren niet direct geconsumeerd worden moet men de regels van paragraaf 13.1 van Hygiëncode aanhouden, dus gekoeld opslaan en binnen 2 dagen consumeren.

4 Inkoopvoorwaarden

Algemeen

Deze voorwaarden worden gesteld door:

Bedrijf:

Adres

Postcode en plaats:

hierna genoemd, de afnemer.

Toepasselijkheid

De inkoopvoorwaarden zijn van toepassing op iedere offerteaanvraag en iedere overeenkomst tussen afnemer en haar leveranciers, voor zover daar niet schriftelijk van is afgeweken.

De leverancier die eenmaal op deze inkoopvoorwaarden is gecontracteerd, aanvaardt de toepasselijkheid daarvan op latere overeenkomsten tussen hem en afnemer.

Deze voorwaarden zijn een aanvulling op wettelijke eisen en indien aanwezig op de bestaande handelsvoorwaarden van de afnemer.

Inrichting en hygiëne

Een leverancier dient steeds aan de minimumeisen vanuit relevante hygiëncodes ten aanzien van inrichting en hygiëne te voldoen als gesteld in de warenwet en / of (mede) op basis van deze wet gebaseerde besluiten en overige nationale, Europese of internationale regelgeving.

Productbehandeling door leveranciers

De leverancier is verplicht een HACCP-systeem te hanteren dat is afgestemd op de werkzaamheden en het volume van de leverancier.

De leverancier voldoet op alle punten van bereiding, behandeling opslag en / of distributie van levensmiddelen dan wel producten, materialen of apparatuur die in aanraking komen met levensmiddelen aan de Warenwet en / of (mede) op basis van deze wet gebaseerde besluiten, overige nationale, Europese of internationale regelgeving en / of de van toepassing zijnde hygiëncode.

Temperatuur

De leverancier draagt er zorg voor dat de ingekochte goederen worden bewaard en vervoerd onder minimaal de wettelijke gestelde temperaturen en voorwaarden en dat koelketens niet onnodig worden onderbroken. De leverancier controleert en registreert regelmatig de tempera-

tuur van de koel- en vriescel en het temperatuurverloop tijdens transport naar afnemer.

De aanwezigheid van een deugdelijke thermometer met bijbehorend calibratiecertificaat en desinfecteermateriaal is noodzakelijk.

Aflevering

De producten dienen te worden afgeleverd op een voor de locatie gewenst tijdstip. Levering vóór of na het overeengekomen tijdstip kan alleen plaatsvinden na schriftelijke toestemming.

De leverancier garandeert dat de producten bij levering

- conform wettelijke eisen zorgvuldig en correct verpakt zijn;
- zijn voorzien van een THT- of TGT-datum m.u.v. onbewerkte aardappelen, groenten, fruit en brood;
- zijn voorzien van alle wettelijk verplichte aanduidingen;
- vrij zijn van vreemde voorwerpen, verontreinigingen en voor de gezondheid schadelijke stoffen;
- voldoen aan de wettelijk voorgeschreven temperatuuzeisen;
- voldoen aan de in bijlage 4 genoemde microbiologische richtwaarden.

Inspectie en laboratorium onderzoek

Wanneer producten vermoedelijk niet overeenkomen met de specificatie en de bestelling kan de afnemer deze weigeren. De afnemer heeft het recht door een extern, begeleidend laboratorium monsters te laten nemen en deze te laten onderzoeken op chemische en/ of microbiologische criteria. Daarnaast houdt de afnemer het recht op controle op fysieke en technische parameters voor.

5 Weekformulier HACCP

Ontvangst per leverancier	Datum controle	Product	(Kern)Temp. in °C	Verpakking heel	Etiket goed
				ja/nee	ja/nee
				ja/nee	ja/nee
				ja/nee	ja/nee
				ja/nee	ja/nee

Ontvangst per leverancier (vervolg)	Kwaliteit goed	THT-datum juist	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
	ja/nee	ja/nee		
	ja/nee	ja/nee		
	ja/nee	ja/nee		
	ja/nee	ja/nee		

Opslag	Datum controle	Temp. product/diepvriesmeter in °C	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Koelkast 1 Max. 7 °C				
Koelkast 2 Max. 7 °C				
Koelkast 3 Max. 7 °C				
Koelkast 4 Max. 7 °C				
Koelvitrine 1 Max. 7 °C				
Koelvitrine 2 Max. 7 °C				
Koelmeubel Max. 7 °C				
Voedselautomaat Max. 7 °C				

Bereiden	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Warme producten op einde verhitten Hoger dan 75 °C					

Assembleren	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Koude producten max. 4 °C, bewaarduur 3 dagen of max. 7 °C, bewaarduur 2 dagen					
Warme producten min. 60 °C					

Terugkoelen	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Na 5 uur terugkoelen Max. 7 °C					
OF na 2 uur terugkoelen Max. 10 °C					

Regenereren	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Op einde regenereren Hoger dan 60 °C of 75 °C					

Uitgeven	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Gekoeld uitgeven Max. 7 °C					
Verwarmd uitgeven Hoger dan 60 °C*					

Distribueren en serveren	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Gekoelde producten Max. 7 °C					
Warme producten Min. 60 °C*					

* Indien uitgifte direct aansluit op de bereiding/het regenereren, hoeft de temperatuur niet geregistreerd te worden.

6 Maandformulier HACCP

Opslag	Datum controle	Temp. product/diepvriesmeter in °C	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Diepvries 1 -18 °C of lager				
Diepvries 2 -18 °C of lager				

7 Schoonmaakplan

Voor zowel de keuken, de afwaskeuken, de uitgiftebalie als het restaurant moet een schoonmaakplan worden opgesteld. In dit plan moeten de volgende punten worden aangeven:

- Het object dat gereinigd of gedesinfecteerd wordt.
- Hoe vaak het object wordt schoongemaakt.
- Hoe het object wordt schoongemaakt.

Bij het opzetten van het schoonmaakplan kan het onderstaande voorbeeld worden gebruikt.

Op de volgende bladzijde is een leeg formulier opgenomen. Kopieer dit formulier eerst een aantal keren voordat het formulier wordt ingevuld.

Indien hulp is benodigd, kan contact worden opgenomen met de zeepleverancier.

Object	na gebruik	dagelijks	wekelijks	naar behoefte
Ruimte				
Vloer		X		
Muren				X
Kasten				X
Apparatuur				
Fornuis		X		
Bain-marie		X		
Friteuse				X
Magnetron		X		
Koelkast			X	
Gereedschap				
Snijplank	X			
Klein keukengereedschap	X			

Product	reinen	desinfecteren	naspoelen	drogen
Ruimte				
Vloerreiniger, vloerschrobber, vloertrekker	X			X
Allesreiniger, borstel, werkdoek	X			X
Allesreiniger, borstel, werkdoek	X			X
Apparatuur				
Allesreiniger, borstel, werkdoek	X			X
Allesreiniger, borstel, werkdoek	X			X
Ontvettingsmiddel, borstel, werkdoek	X		X	X
Allesreiniger, borstel, werkdoek	X	X	X	X
Allesreiniger, borstel, werkdoek	X		X	X
Gereedschap				
Allesreiniger en desinfectiemiddel, borstel, werkdoek	X	X	X	X
Allesreiniger en desinfectiemiddel, borstel, werkdoek	X	X	X	X

Schoonmaakplan keuken / afwaskeuken / uitgiftebalie / restaurant*

* Doorhalen wat niet van toepassing is.

Voor gebruik het formulier eerst kopiëren.

Object	na gebruik	dagelijks	wekelijks	naar behoefte
Ruimte				
Apparatuur				
Gereedschap				

Product	reinigen	desinfecteren	naspoelen	drogen
Ruimte				
Apparatuur				
Gereedschap				

Colofon

Redactie
Secretariaat Veneca

Ontwerp en realisatie
Vorm en Vent
Amsterdam

Drukwerk
Bergman Mediagroup
Gorinchem