

Hygiënecode voor de contract- en inflightcatering

VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties

Voorwoord

De branchevereniging Veneca (Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties) heeft in 1996 de door het Ministerie van VWS goedgekeurde Hygiëncode voor de contractcatering uitgebracht. Deze Hygiëncode is al enkele keren gewijzigd, voor het laatst in 2007.

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 contract- en inflightcatering. 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 kritische-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.

Deze Hygiëncode is ook bestemd voor de contractcatering binnen de zorginstellingen, woonvormen en de inflightcatering.

Met deze nieuwe versie van de Hygiëncode voor de contractcatering komt de laatste versie van de Hygiëncode, welke is uitgebracht in mei 2007 te vervallen.

Veneca, januari 2010

Inhoudsopgave

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

11	Regenereren 31	17	Afval verwijderen 41
11.1	Algemeen 31	17.1	Algemeen 41
11.2	Stroomschema 31	17.2	Verzamelen en opslaan afval 41
11.3	Kritische-gevaren-overzicht 31	17.3	Lozing afvalwater en verwijderen afval 41
		17.4	Stroomschema 41
12	Transporteren 32	18	Schoonmaak en onderhoud 42
12.1	Algemeen 32	18.1	Algemeen 42
		18.2	Schoonmaakplan 42
13	Uitgeven 33	18.3	Stroomschema 43
13.1	Algemeen 33	19	Bijzondere situaties voor de institutionele sector 44
13.2	Ongekoeld uitgeven 33	19.1	Afdelingskeuken en satellietkeuken 44
13.3	Stroomschema (gewijzigd) 35	19.2	Kritische-gevaren-overzicht 45
13.4	Kritische-gevaren-overzicht 35	19.3	Woonvormen 46
		19.4	Kritische-gevaren-overzicht 48
14	Distribueren en serveren 36	20	Beladen van een vliegtuig (inflightcatering) 49
14.1	Algemeen 36	20.1	Algemeen 49
14.2	Stroomschema 37	20.2	Gekoelde opslag 49
14.3	Kritische-gevaren-overzicht 37	20.3	Transport 49
		20.4	Beladen 49
15	Retourtransporteren 38	20.5	Vertraging 50
15.1	Algemeen 38	20.6	Stroomschema 50
15.2	Stroomschema 38	20.7	Kritische-gevaren-overzicht 51
15.3	Inflight 38		
15.4	Stroomschema 39		
16	Afwassen 40		
16.1	Algemeen 40		
16.2	Handmatig afwassen 40		
16.3	Machinaal afwassen 40		
16.4	Stroomschema 40		
			Bijlagen 53

Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering

1 Inleiding

De Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering definieert de algemene en specifieke normen op het gebied van de hygiëne en de hierop nood-zakelijke 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 Nederlandse cateringbranche. Indien gewenst, kan een cateringbedrijf verdergaande eisen binnen de eigen organisatie stellen.

De code is bedoeld voor contract- en inflightcatering. 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 personeelsrestauratieve faciliteiten (bedrijfsrestaurants)*, facilitaire catering*, voedingsverzorging in zorginstellingen en woonvormen, catering op scholen*.

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

Onder inflightcatering wordt verstaan die activiteit waarbij restauratieve diensten in de ruimste zin des woords - ondersteunende diensten voor zover in hoofdzaak ten behoeve van bevoorrading van vliegtuigen uitgevoerd daaronder mede begrepen - worden verleend ten behoeve van passagiers van de opdrachtgever.

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

1.1 Wetgeving

1.1.1 Warenwetbesluit Hygiëne van Levensmiddelen

De in deze Hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie,

verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van Levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedure handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004 wordt voldaan.

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 contract- en inflightcatering’ opgesteld.

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 cateringbedrijven 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 kritische-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 een 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 Hygiëncode

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 = 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 = 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 = 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.

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 risicosituaties 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 bewakingssysteem 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

Bij het gebruik van de Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering 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 en inflightcatering. 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.

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 eveneens 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. De gehele code is ook van toepassing op de inflightcatering. In hoofdstuk 20 is het beladen van een vliegtuig bij de inflightcatering omschreven.

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 kritische-gevaren-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 Kritische-gevaren-overzicht

Als in een stroomschema kritische gevaren zijn aangegeven, worden deze gevaren toegelicht in een gevarenoverzicht. 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.

Registratie kan dienen als hulpmiddel en ondersteunt de aantoonbaarheid van het voedselveilig werken. Als u wilt controleren of uw personeel de acties die voortvloeien uit de Hygiëncode ook daadwerkelijk heeft uitgevoerd, kan registratie een goede aanvulling zijn. De registratie kan worden bijgehouden op papier of digitaal, in een agenda, een logboek, op facturen, creditnota's, enz.

Registraties dienen minimaal 2 maanden bewaard te worden. Registraties van ongekoelde presentatie van producten die in principe gekoeld moeten worden moeten 1 jaar worden bewaard.

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 inkoopt, 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 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 Hygiënecode 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 kritische-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 bereidplaats 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 extramurale organisaties.

CCP: *Critical Control Point*. In de contractcatering wordt CCP niet gebruikt, maar spreekt iedereen van kritisch gevaar.

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

Corrigerende maatregelen: acties, die dienen te worden ondernomen indien het bewakings-systeem aangeeft dat een kritische grenswaarde voor een kritisch gevaar (CCP) wordt overschreden. Corrigerende maatregelen grijpen in op het product en het proces.

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.

Inflightcatering: die activiteit waarbij restauratieve diensten in de ruimste zin des woords worden verleend ten behoeve van passagiers van de opdrachtgever.

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.G.T.- datum:** te gebruiken tot. Zie T.H.T.-datum
- T.H.T.-datum:** ten minste 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 28-06-2010. Dit betekent dat het product op 28 juni 2010 nog mag worden gebruikt of mag worden uitgegeven.
- (Voor)verpakt product:** een product dat inclusief de verpakking bestemd is om aan de consument/gast te worden aangeboden, zoals portieverpakte vleeswaren en kaas, bekertjes melk, maar ook producten die op de locatie zijn verpakt, zoals belegde broodjes in een papieren zakje.
- 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, paraffinepapier 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 rauwkost, 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 soeptoppings 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, maar door de opdrachtgever. In de algemene voorwaarden worden nadere voorwaarden gesteld door het cateringbedrijf aan de inrichting.

Bij inflightcatering zijn andere kenmerken te onderscheiden. Zo verricht een inflightcateringbedrijf verschillende activiteiten met betrekking tot het bereiden en het leveren van maaltijden in vliegtuigen. Het verricht een deel van de werkzaamheden op de eigen locatie, maar vervolgens wordt de voeding in het vliegtuig geladen en heeft de cateraar hier geen grip meer op. Ook kenmerkend is dat het uitserveren door de opdrachtgever gebeurt.

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

Richt de bedrijfsruimte zodanig in dat deze:

- Goed kan worden schoongemaakt.
- Goed kan worden onderhouden.
- Voldoende werkruimte biedt voor het hygiënisch werken met eten en drinken.
- Geen condens en schimmelvorming vertoont.
- Voldoende plaats biedt voor het opslaan van eet- en drinkwaren, na aankoop, tijdens bereiding en tijdens serveren en presenteren.
- Alleen afwasbare, niet giftige en roestbestendige materialen bevat.

Wanneer materialen gebruikt worden die niet aan deze eisen voldoen, moet u kunnen aantonen dat deze materialen hygiënisch kunnen worden toegepast en geen besmetting kunnen veroorzaken met eet- en drinkwaren.

Werkoppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur):

- Verkeren in goede staat van onderhoud.
- Zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Zijn van glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-giftig materiaal gemaakt.

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.

3.1.3 Vloeren

Vloeren:

- Worden goed onderhouden.
- Zijn van ondoordringbaar en niet-absorberend en niet toxisch materiaal gemaakt.
- Zijn gemakkelijk schoon te maken.

Advies: Indien mogelijk moeten vloeren afvalwater en reinigingsvloeistoffen goed afvoeren.

3.1.4 Wanden

Muren:

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

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:

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

3.1.6 Ramen en vensterbanken

Ramen:

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

3.1.7 Deuren

Deuren

- Zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Zijn van glad en ondoorlatend materiaal gemaakt.

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

Verlichting:

- Er is voldoende (bij het bedrijf passende) verlichting aanwezig in de bedrijfsruimten.
- In geval van breuk mag er geen glas in de voedingsmiddelen terecht komen.

3.1.10 Water en stoom

Watervoorziening:

- Er moet leidingwater van drinkwaterkwaliteit aanwezig zijn, voor gebruik met levensmiddelen of oppervlakken en materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.
- Ijs moet van drinkwater worden gemaakt.
- Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoomopwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, moet het 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.

- Stoom die rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.

3.1.11 Ventilatie

Ventilatie:

- Zorg voor voldoende ventilatie van bedrijfsruimten, door mechanische of natuurlijke ventilatie (zoals ventilatieroosters en afzuiginstallaties).
- Voorkom dat, door mechanische ventilatie, luchtstromen van vuile naar schone gebieden ontstaan.
- De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.

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. Geadviseerd wordt goederen niet op de grond op te slaan.

Koel / vriesruimten moeten een dusdanige capaciteit hebben dat zij de opslag van de maximumproductie 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 - 18 °C of kouder, zie bijlage 1).

3.2.2 Was-, kleed- en toiletruimte

Toiletruimte:

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

Kleedruimten:

- Zorg voor een plek waar het personeel zich kan omkleden.
- Indien op locatie geen kleedruimte beschikbaar is kan het personeel zich ook thuis omkleden.

Afvoervoorzieningen:

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

Sanitaire installaties:

- Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.

3.2.3 Wasgelegenheid in bereidplaats

Wasgelegenheid:

- Voor zover mogelijk moet er gezorgd worden voor aparte wasbakken voor het wassen van levensmiddelen.
- Wasbakken voor het wassen van levensmiddelen moeten voorzien zijn van warm en/of koud stromend drinkwater.
- Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet deze altijd worden gereinigd en gedesinfecteerd vóór het wassen van levensmiddelen.

Handen wassen:

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

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.

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.

3.3.3 Onderhoud

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

3.3.4 Thermometers

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.

Controleer minimaal 1 keer per jaar of de thermometer goed werkt. Dit kan door een externe partij gebeuren of door de temperatuur te meten van respectievelijk smeltend ijs en kokend water. De thermometer moet respectievelijk 0 °C en 100 °C aangeven. Een afwijking van $\pm 0,5$ °C is toegestaan.

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 plaatsvinden 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:

- Worden goed onderhouden.
- Zijn van ondoordringbaar en niet-absorberend en niet toxisch materiaal gemaakt.
- Zijn gemakkelijk schoon te maken.

Advies: Indien mogelijk moeten vloeren afvalwater en reinigingsvloeistoffen goed afvoeren.

3.4.3 Wanden

Wanden:

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

3.4.4 Bevestigingen

Bevestigingen:

- Zijn goed reinigbaar.
- Zijn zo gemaakt dat er geen vuilophoping kan plaatsvinden.

3.4.5 Plafonds

Plafonds:

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

3.4.6 Ramen

Ramen:

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

3.4.7 Deuren

Deuren:

- Zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Zijn van glad en ondoorlaatbaar materiaal gemaakt.
- Zijn tijdens de bereiding gesloten.

3.4.8 Handenwasgelegenheid

Handenwasgelegenheid:

- Voor zover mogelijk moet er gezorgd worden voor aparte wasbakken voor het wassen van levensmiddelen.
- Wasbakken voor het wassen van levensmiddelen moeten voorzien zijn van warm en/of koud stromend drinkwater.
- Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet deze altijd worden gereinigd en gedesinfecteerd vóór het wassen van levensmiddelen.

Handen wassen:

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

3.4.9 Koelingen

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

3.4.10 Werkkast

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

3.5 Ongediertebestrijding 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

Ongedierte moet op een professionele wijze worden bestreden.

- Knagend ongedierte (muizen): Plaats een muizenval bij signalering van een enkele muis (incident).
- Vliegende insecten (vliegen, wespen): Plaats een vliegenvlam (met of zonder plakplaat) bij incidentele of seizoensgebonden signalering van vliegend ongedierte. Gebruik elektrische vliegenvlampen niet in de directe nabijheid van verwerkingsplaatsen van onafgedekte eet- en drinkwaren.

Bij een ongedierteplaag:

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

3.5.3 Opslag gevaarlijke stoffen

Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen – behoudens een werkvoorraad – niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

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, afhankelijk 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 levensmiddelensectoren.

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. 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. Dit gebeurt door een onderzoek per cateringbedrijf. Een onderzoek is representatief 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 drie processtappen:

- Processtap 1: Verhitten voor koelen.
- Processtap 2: Afkoelen na verhitten.
- Processtap 3: Bewaren en presenteren van zelf bereide verhitte en/of afgekoelde producten.

Indien uit de microbiologische controle blijkt dat de gemeten waarden lager of gelijk zijn aan de richtwaarden kan dat worden opgevat als een bevestiging dat het proces is beheerst. 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 Hygiëencode.

3.9 Temperatuurbeheersing

Beheersing bereidingsproces:

- Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
- Controleer de producttemperatuur op een andere manier, wanneer het gebruik van een thermometer onnodig of onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is. Visuele beoordeling van de gaarheid van gerechten bij het bereiden volgens gangbare bereidingsprocedures is hiervan een voorbeeld.

Temperatuurcontrole van gerechten **met** thermometer:

- Verhitten voor (terug)koelen: meet de temperatuur op einde verhitten (75 °C of warmer).
- Regenereren: meet de temperatuur aan het einde van het verhitten (binnen 1 uur 60 °C of warmer of 75 °C of warmer).
- (Terug)koelen: meet de temperatuur aan het einde van het (terug)koelen of op zijn laatst na 5 uur (terug)koelen (7 °C of kouder).
- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd.

Temperatuurcontrole van gerechten **zonder** thermometer:

- Producten met een bewezen veilige bereidingswijze hoeven niet te worden gemeten, zoals: groenten en aardappelen (doorprikken).
- Kokende vloeistoffen (luchtbellen door hele vloeistof).
- Gestoofde sukade en ribstuk (kan in draadjes uit elkaar worden getrokken).
- Gehaktproducten zijn door en door gaar (geen rosé/rode kern meer).
- Frituursnacks bereid volgens het gebruiksvoorschrift van de producent.
- Kant-en-klare maaltijdcomponenten zijn dampend heet in de kern wanneer ze geprikt worden.

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 drinkbaar daardoor verontreinigd kan worden. Indien mogelijk kunnen aan deze personen vervangende werkzaamheden worden aangeboden.

Snedes, wondjes en schaafwonden

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

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 schoongehouden worden, de nagels kort geknipt en zonder enige vorm van nagellak of kunstnagels.
- 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 rundvlees 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 zo veel mogelijk hun handen wassen op de voorgeschreven 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 Persoonlijke 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.

- 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.
- 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. In infoblad 65 staan nadere uitwerkingen, dit infoblad is te vinden op www.vwa.nl.

Er moet een procedure worden opgesteld waarin het volgende staat beschreven:

- Dat een betrouwbare leverancier geselecteerd wordt.
- Wat de selectiecriteria zijn bijv.: bewezen prestaties in het verleden, geen bekende incidenten.
- Wat de beoordelingscriteria zijn bijv.: producttemperatuur, houdbaarheid en productkwaliteit bij levering, maar ook de reinheid van de bestelauto, winkel of groothandel en de persoonlijke verzorging van de medewerkers.

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 (zie hoofdstuk 5).
 - 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.
 - Leveranciers zetten ook wel een bewaar-temperatuur veel lager dan 7 °C op hun producten. De houdbaarheidsstermijn is op die bewaar-temperatuur afgestemd. Als het voor de organisatie niet mogelijk is aan deze temperatuur te voldoen gedurende het voedingsverzorgingsproces, kan het een mogelijkheid zijn met de leverancier te overleggen wat de houdbaarheid van die producten is bij een bewaar-temperatuur van maximaal 7 °C. Deze houdbaarheidsdatum dient op de verpakkingen te worden gezet.
- U kunt de resultaten van de temperatuurcontroles registreren. Ook verbeteracties kunt u registreren of aantonen met bijvoorbeeld een retourbon of creditnota.
 - 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- of TGT-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 (met uitzondering van rauw gevogelte: 4 tot 6 °C), mag worden geaccepteerd mits de producten direct in de koeling worden geplaatst om terug te koelen.
 - Warme maaltijdcomponenten dienen een temperatuur van ten minste 60 °C te hebben. Indien dit niet het geval is moet de maaltijdcomponent snel verhit en binnen 2 uur geconsumeerd worden.
 - Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.

6.2 Controle

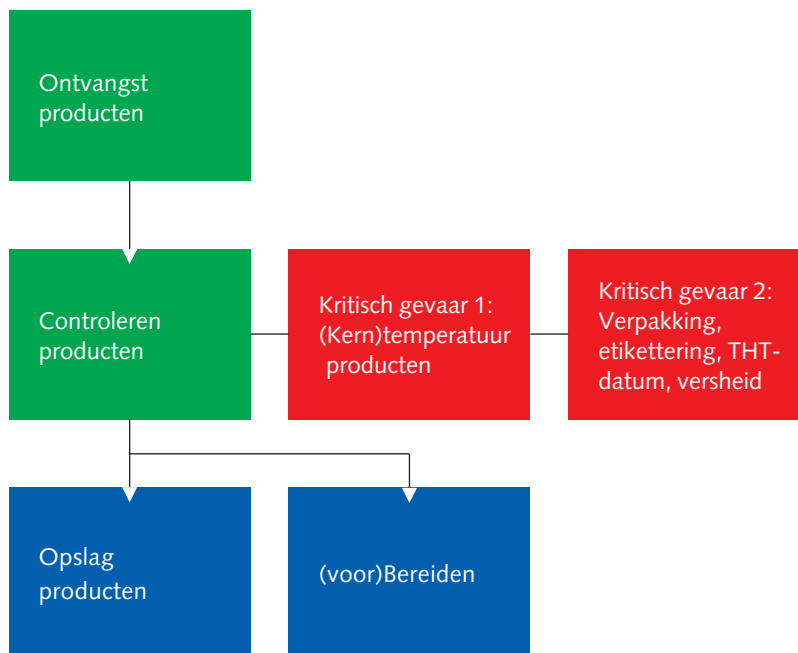
- De producten worden volgens afspraak geleverd en vóór verwerking gecontroleerd.
- Procesbewaking ontvangst producten:
 - Werkwijze: zorg dat leveringen van ingrediënten en producten worden gecontroleerd.
 - Aflevertemperatuur: meet de temperatuur van enkele producten uit de levering met een thermometer. Een temperatuuruitdraai van de leverancier mag ook gebruikt worden.
 - Controleer de verpakking (o.a op THT-datum)
 - Controleer de sensorische (zien, ruiken en eventueel proeven) kwaliteit.
 - Aantoonbaarheid:
 - Er zijn alleen ingrediënten en producten aanwezig die bij ontvangst hebben voldaan aan de wettelijke eisen en hierboven genoemde criteria.

- Voor gekoelde, bederfelijke bakkersproducten die bestemd zijn voor lokale afnemers is een uitzondering gemaakt. Er moet voldaan worden aan de volgende drie voorwaarden:
 - De producten moeten binnen 2 uur zijn afgeleverd.
 - De afstand tussen de productieplaats en afleverpunt mag niet groter zijn dan 20 km.
 - De temperatuur van de producten mag niet boven de 10 °C oplopen.
- Ook bederfelijke bakkersproducten die vlak voor het vervoer zijn geproduceerd of afgewerkt, moeten zodanig worden vervoerd dat er geen voedselveiligheidsrisico ontstaat. Bederfelijke bakkersproducten die zijn bereid of afgewerkt kort voordat vervoer plaatsvindt, mogen zonder koelcontainers of koel-

compartimenten worden vervoerd, mits aan de volgende vier voorwaarden voldaan wordt:

- Het product moet binnen 1 uur zijn afgeleverd.
- De afstand tussen de productieplaats en afleverpunt mag niet groter zijn dan 10 km.
- De temperatuur van het product mag niet boven de 20 °C oplopen, dit kan bereikt worden door het gebak te koelen met koelelementen of ijs.
- Zorg ervoor dat het product bij aflevering onmiddellijk in koeling of vriezer wordt geplaatst.

6.3 Stroomschema



6.4 Kritische-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 1 - (Kern)temperatuur producten			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
(Kern)temperatuur product meten m.b.v. kern-temperatuurmeter.	Steekproefsgewijs bij iedere ontvangst van koel- en vries-producten.	<ul style="list-style-type: none"> – Temperatuur zuivel, vlees, vleeswaren, gesneden AGF, vis, schaal-, schelp- en weekdieren en wild max. 7 °C. – Temperatuur rauw gevogelte max. 4 °C. – Temperatuur bederfelijke bakkersproducten max. 10 °C / 20 °C. – Temperatuur diepvriesproducten -15 °C of kouder. – Temperatuur warme producten min. 60 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – Klacht indienen bij levering van gekoelde producten met een temperatuur tussen de 7 en 9 °C (met uitzondering van rauw gevogelte: 4 tot 6 °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 weggooiden. – Warme producten, kouder dan 60 °C niet meer uitgeven en vernietigen. – Contact opnemen met leverancier voor retour sturen producten en/of product weggooiden. – Indien producten niet direct kunnen worden meegegeven aan de leverancier, producten weggooiden of voorzien van duidelijk kenteken, zoals de tekst 'NIET GEBRUIKEN'. – Plaatsen nieuwe bestelling. – Genomen actie registreren.
<p>1 Indien de temperatuur van het product ligt tussen de 7 en 9 °C (met uitzondering van rauw gevogelte: 4 tot 6 °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 (rauw gevogelte 4 °C).</p>			

Kritisch gevaar 2 – Verpakking, etikettering, THT- of TGT-datum, versheid			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Kijken.	Steekproefsgewijs bij iedere ontvangst.	<ul style="list-style-type: none"> – Verpakking is schoon, niet beschadigd en dekt product geheel af. – THT- of TGT-datum is niet verlopen. – Visuele kwaliteit (met bloot 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 weggooiden 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.
- Producten dienen voordat zij worden verwerkt, ten minste te worden geïnspecteerd en zorgvuldig te worden geselecteerd.
- Alleen producten die voldoen aan de eisen ten aanzien van THT- of TGT-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.
- Indien producten worden geplaatst in een trolley hoeft er, ter voorkoming van besmetting niet te worden afgedekt.

7.2 Opslag in magazijn

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

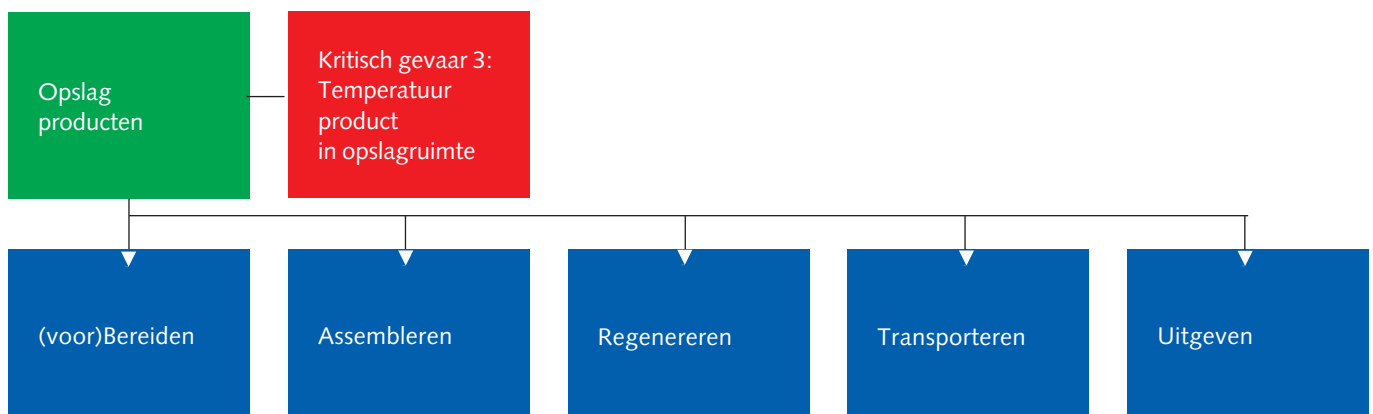
7.3 Opslag in gekoelde ruimten

- Opslag proces bewaken:
 - Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
 - Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is, zoals het aflezen van temperatuurdisplays.
 - Het aflezen van displays van koelingen is afdoende voor dagelijkse controle. Verzeker u ervan dat de displays de juiste temperatuur aangeven.
 - Het verdient aanbeveling om 1 x per week met een thermometer de temperatuur van een product in de koelingen te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-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 (met uitzondering van rauw gevogelte: 4 tot 6 °C) in een koeling plaatsen om terug te koelen.

7.4 Opslag in diepvriesruimten

- Opslag proces bewaken:
 - Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
 - Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is, zoals het aflezen van temperatuurdisplays.
 - Het aflezen van displays van vriezers is afdoende voor dagelijkse controle. Verzeker u ervan dat de displays de juiste temperatuur aangeven.
 - Het verdient aanbeveling om 1 x per week met een thermometer de temperatuur van een product in de vriezers te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaaren-overzicht.
- De (kern)temperatuur van de diepvriesruimten moet $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ of kouder 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 $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ en $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ direct terug. Indien de producten een temperatuur hebben tussen de $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ en $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ gebruik ze dan als gekoelde voorraad, tenzij anders aangegeven op de verpakking.

7.5 Stroomschema



7.6 Kritische-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.	<ul style="list-style-type: none"> – Producten in gekoelde opslagruimte: minimaal 1x per week meten. – Producten in diepvriesruimte: minimaal 1x per week meten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Koelruimte: max. 7 °C, bij voorkeur 2-4 °C. – Diepvriesruimte: max. -18 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – Gekoelde producten met een temperatuur tussen de 7 en 9 °C (met uitzondering van rauw gevogelte: 4 tot 6 °C) in een 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 weggoeien. – Genomen actie registreren.
<p>1 Indien de temperatuur van het product ligt tussen de 7 en 9 °C (met uitzondering van rauw gevogelte: 4 tot 6 °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 (rauw gevogelte 4 °C).</p>			

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.
- 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 halffabricaten omgaan, moeten passende voorzorgsmaatregelen nemen om kruisbesmetting te voorkomen.

8.1.2 Ontdooien van producten

- Ontdooien kan op verschillende wijzen:
 - Het heeft de voorkeur producten te ontdooien 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.
 - Daarnaast kan ontdooid worden in de magnetron of in koud stromend water.
 - Als de producttemperatuur minder dan 7 °C blijft mag ontdooid worden bij kamertemperatuur.
- Dripvocht (dooivocht) wordt weggespoeld in de gootsteen.
- Houdbaarheid ontdooide producten:
 - Na ontdooien is het product niet anders houdbaar dan een vers levensmiddel. Het heeft dus een beperkte houdbaarheid.

- Verwerk ontdooide producten binnen 2 dagen na ontdooien of conform het voorschrift op de verpakking.
- Advies: vries ontdooid product nooit opnieuw in.

8.2 Bereiden producten

8.2.1 Verse/rauwe producten

- Zorg dat rauwe c.q. verse producten niet in aanraking komen met 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, tussentijds 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. Indien er bij maximaal 10 °C wordt gewerkt hoeft deze maximale termijn niet te worden aangehouden.
- 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.

- Voor inflightcatering geldt dat het bereiden plaats vindt bij een producttemperatuur van maximaal 10 °C waarbij het product tussen 7 en 10 °C direct teruggekoeld moet worden.
- Wanneer eiproducten gebruikt worden voor decoratie of als ingrediënt in uw producten, maak dan gebruik van eiproducten die vrij zijn van salmonella (bijvoorbeeld gepasteuriseerd ei).
- Het verhitten van producten dient snel te geschieden (nooit in de bain-marie). De kerntemperatuur 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 vis- en vleesproducten waarbij om culinaire redenen de kern rauw dient te blijven, dient de buitenkant volledig te zijn gebruid (bijvoorbeeld biefstuk en tonijn).

8.2.3

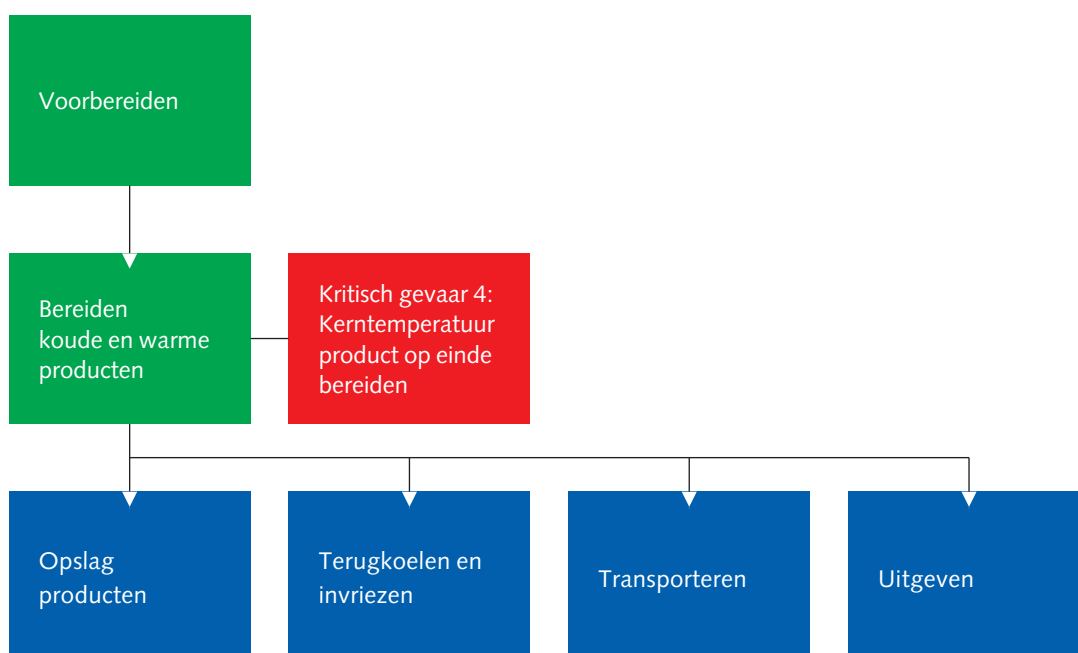
Warme producten

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

- Verhittingsproces bewaken:
 - Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
 - Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is.
 - Het verdient aanbeveling om 1 x per week met een thermometer de temperatuur van een product te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
- Verwerk geen rauwe producten zoals pluimvee, varkensvlees, gehakt en eieren in gerechten die niet worden verhit tot 75 °C of hoger. Een uitzondering 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 is bij voorkeur 175 °C, tenzij de receptuur anders voorschrijft.
- Frituurvet en olie moeten regelmatig worden ververs.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevarenoverzicht.

8.3

Stroomschema



8.4 Kritische-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. kerntemperatuur-meter.	Minimaal 1x per week meten.	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"> – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – 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.

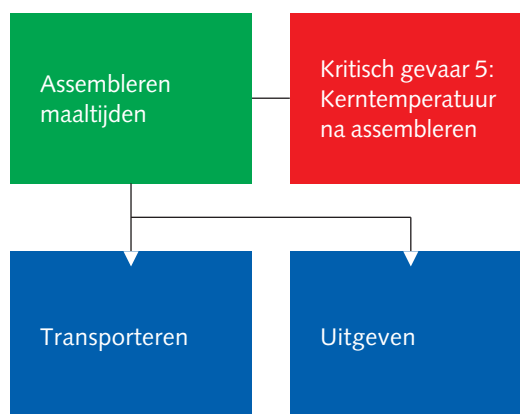
9 Assembleren van koude en warme maaltijdcomponenten

Dit proces is specifiek bedoeld voor de voedselverstreking binnen de zorginstelling en inflightcatering.

9.1 Algemeen

- Om te voorkomen dat diëtpatiënten verkeerde maaltijdcomponenten krijgen, is het noodzakelijk dat de (bain-marie)bakken voor maaltijdcomponenten van een code worden voorzien. Dit dient dagelijks te worden nagegaan.
- Raak voedsel zo min mogelijk met de handen aan.
- 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.
- Voor inflight geldt dat gerechten die tussen de 7 en 10 °C zijn gekomen kunnen worden teruggekoeld naar 7 °C.
- Bij het regenereren moeten de maaltijdcomponenten in maximaal 1 uur ten minste 60 °C in de kern zijn. Indien de maaltijdcomponenten langer dan een uur tijd vergen dienen zij minimaal 75 °C in de kern te zijn.
- 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 in geval van dieetproducten voorzien van maaltijdkeuzekaart van de consument, waarop staat aangegeven:
 - Naam van de consument
 - Dieetsoort
 - Soort maaltijdcomponenten
- Aparte koude maaltijdcomponenten voorzien van:
 - Bewaartemperatuur en bewaartijd. Tip voor bewaartemperatuur en bewaartijd: In plaats van alle gekoelde maaltijdcomponenten van THT- of TGT-datum en bewaartemperatuur te voorzien, kan dit ook in een instructie voor de afdeling of de consument bekend worden gemaakt.
- Maaltijdplateaus zijn in geval van inflightcaterers voorzien van maaltijdkeuzekaart van de consument, waarop staat aangegeven:
 - Dieetsoort
 - Soort maaltijdcomponenten
 - Aparte koude maaltijdcomponenten voorzien van:
 - Bewaartemperatuur en bewaartijd.
- In zorginstellingen kan de maaltijdkeuzekaart dienen als etiket van houdbaarheid. Door middel van het menuplan en maaltijdkeuzekaart is te zien wanneer welke maaltijd voor uitgifte aan de beurt is.
- Uitbrengmaaltijden en maaltijdcomponenten die in bulk worden uitgegeven moeten zijn voorzien van een etiket met THT- of TGT-datum en maximale bewaartemperatuur.
- Op componenten voor verdere uitbreiding productiedatum vermelden.

9.2 Stroomschema



9.3 Kritische-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 meten. – Warm product: minimaal 1x per week meten. 	<p>Bij 3 dagen bewaren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatuur max. 4 °C; op dag 3, de dag van uitgifte, mag de temperatuur max. 7 °C zijn. <p>Bij 2 dagen bewaren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Een temperatuur van max. 7 °C. <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. Indien de maaltijdcomponenten langer dan een uur tijd vergen dienen zij minimaal 75 °C in de kern te zijn. – 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. – Volgende keer in charges werken. – Genomen actie registreren.

10 Terugkoelen en invriezen

10.1 Terugkoelen

10.1.1 Algemeen

- Indien het moment van bereiden en het moment van consumeren niet op elkaar aansluiten, dienen de producten na bereiding snel en efficiënt te worden teruggekoeld.
- Terugkoelproces bewaken:
 - Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
 - Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is.
 - Het verdient aanbeveling om 1 x per week met een thermometer de temperatuur van een product te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
- Wordt voor het afkoeltraject gebruik gemaakt van een geautomatiseerd systeem (kookketel met terugkoelprogramma die jaarlijks wordt gecontroleerd en/of gekalibreerd) of wordt gewerkt met metalen bakken/platen waarin een laagdikte van maximaal 4 cm wordt gedoseerd (maximale laagdikte gemarkeerd), dan hoeft het afkoeltraject niet aantoonbaar gemaakt te worden door middel van metingen en registraties.
- 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.

- Minimaal eenmaal per week wordt de terugkoeling van de kerntemperatuur van het product na 2 of 5 uur (na 2 uur tot maximaal 10 °C of na 5 uur tot maximaal 7 °C) gecontroleerd met behulp van een kerntemperatuurmeter.

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 direct weggegooid.
- Indien door het afdekken van producten de garnering zal worden beschadigd, hoeven deze producten niet te worden afgedekt ter voorkoming van besmetting.

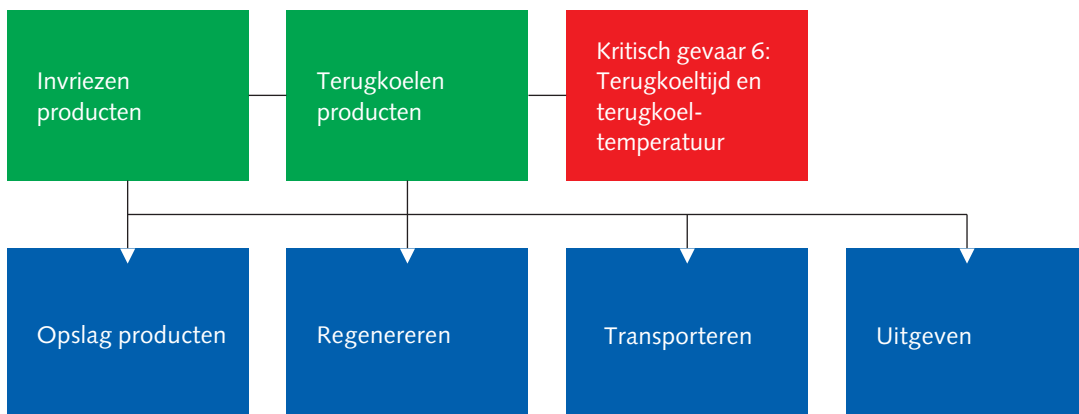
10.1.3 Terugkoelen warme producten

- 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.
- Invriezen koude gerechten:
 - Verpak de producten goed.
 - Voorzie de producten van de productnaam en een invries- of THT- of TGT-datum.
- Producten moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ of kouder.

10.3 Stroomschema



10.4 Kritische-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 meten.	<ul style="list-style-type: none"> – Eén keer per week meten of de kern-temperatuur binnen 2 uur 10 °C is OF – Eén keer per week meten of de kern-temperatuur binnen 5 uur lager of gelijk is aan 7 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – Oorzaak in proces achterhalen en verhelpen. - (Terug)koelen; verwijder de producten die te langzaam zijn teruggekoeld en gooi ze weg of verhit ze, indien mogelijk, opnieuw tot 75 °C of warmer en koel ze daarna binnen 5 uur terug tot 7 °C (2 uur 10 °C of 5 uur 7 °C) of kouder. – 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.

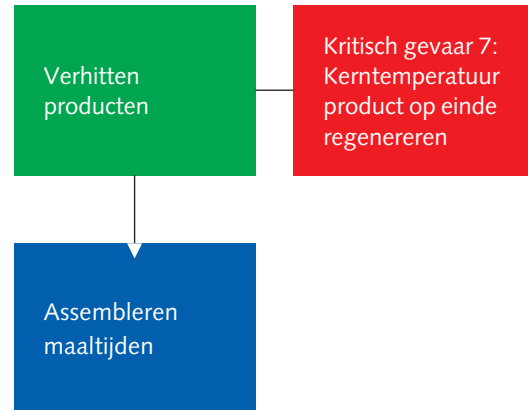
11 Regenereren

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.
- Het proces van regenereren bewaken:
 - Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
 - Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is.
 - Het verdient aanbeveling om 1 x per week met een thermometer de temperatuur van een product te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaren-overzicht.
- Bij het regenereren moeten de maaltijdcomponenten in maximaal 1 uur ten minste 60 °C in de kern zijn. Indien de maaltijdcomponenten langer dan een uur tijd vergen dienen zij minimaal 75 °C in de kern te zijn.
- Advies: warm producten niet vaker dan één keer op.

11.3 Kritische-gevaren-overzicht

11.2 Stroomschema



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 meten.	In 1 uur tijd moeten de maaltijdcomponenten ten minste 60 °C in de kern zijn. Indien de maaltijdcomponenten langer dan een uur vergen dienen zij minimaal 75 °C in de kern te zijn.	<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.
- 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.
- Ruimten in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot verontreiniging kan leiden.
- 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.
- 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.
- Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.
- 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 transporttijd 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. (Dit punt is niet van toepassing op de institutionele sector).
- Als blijkt dat tijdens het transport van gekoelde producten een kleine temperatuuroverschrijding heeft plaatsgevonden tot maximaal 9 °C dienen de producten direct in de koeling geplaatst te worden om terug te koelen tot 7 °C. (Dit punt is niet van toepassing op de institutionele sector).

13 Uitgeven

13.1 Algemeen

- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaren-overzicht.
- Bij uitgifte van onverpakte producten ligt serveerbestek.
- Dit hoofdstuk is niet van toepassing voor Inflightcatering.

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 gegaard (i.v.m. beschadiging garnering).
- Zelf bereide koude producten bij 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 rauwkost-salades.
- In bediende gekoelde presentaties mogen producten die geheel van de gast zijn afgeschermd tot 2 dagen worden bewaard, waarbij de eerste uitgiftedag niet meetelt met uitzondering van risicovolle producten, deze mogen slechts 1 dag worden verstrekt.
- Advies: restanten van zelfbedieningsbuffetten moeten aan het einde van de dag worden verwijderd, tenzij aangetoond kan worden dat er geen besmettingsrisico's zijn geweest.
- Uitgifteproces bewaken:
 - Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
 - Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is.
 - Het verdient aanbeveling om 1 x per week met een thermometer de temperatuur van een product te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.

Uitgifte warme producten

- Warme producten worden bij een temperatuur van ten minste 60 °C geserveerd.
- Warme producten mogen maximaal gedurende een hele dag worden aangeboden in de bain-marie.
- Tijdens de uitgifte mag de werkvoorraad snacks, naast de friteuse worden bewaard. Aan het einde van de uitgifte wordt de werkvoorraad weggegooid.
- Frituursnacks die naast de frituur hebben gelegen (werkvoorraad), mogen alleen in de koeling teruggeplaatst worden als kern en buitenkant nog helemaal 7 °C of kouder zijn.
- Uitgifteproces bewaken:
 - Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
 - Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is.
 - Het verdient aanbeveling om 1 x per week met een thermometer de temperatuur van een product te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
 - Indien uitgifte direct aansluit op de bereiding/regenereren, hoeft de uitgifte-temperatuur niet te worden gemeten.

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, rijstevlaaien, vruchtenvlaaien zonder gele room en droog gebak mogen ongekoeld bewaard worden indien zij op de dag van productie worden verkocht.
- Voor overige 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 (VWA) 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. De procedure moet minimaal aantoonbaar maken hoe kan worden aangetoond dat producten niet later opnieuw gekoeld worden bewaard.

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

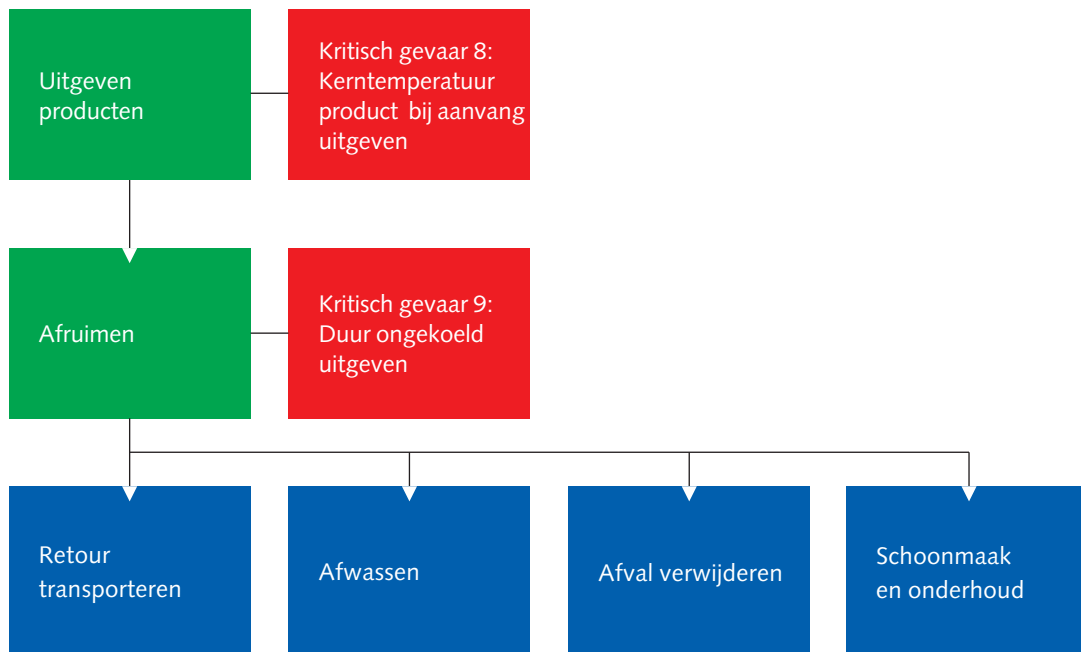
Ongekoelde uitgifte onverpakte producten bij een hoge omloopsnelheid

- Locaties welke langer dan 2 uur aaneengesloten geopend zijn, maar die vanwege de hoge omloopsnelheid niet kunnen voldoen aan de registratieverplichtingen, kunnen per dag één tijdsbestek van maximaal 2 uur aaneengesloten vaststellen waarin ze niet aan de gestelde registratieverplichtingen hoeven te voldoen. Gedurende dit tijdsbestek, welke schriftelijk is vastgelegd, dient de locatie te voldoen aan de eisen die worden gesteld aan locaties die aantoonbaar 2 uur of minder aaneengesloten zijn opengesteld. Aan het einde van het tijdsbestek worden alle ongekoelde producten die onder deze uitzondering vallen vernietigd. Op de locatie dient een schriftelijke verklaring van het hoofdkantoor of de eigenaar (in geval van eigen beheer) aanwezig te zijn waarin staat dat betreffende locatie voor deze uitzondering in aanmerking komt. Op verzoek van de VWA kan het hoofdkantoor of de eigenaar een overzicht geven van locaties die onder deze uitzondering vallen.

Ongekoelde uitgifte (voor)verpakte producten

- Indien gebruik wordt gemaakt van de 2 uur ongekoelde presentatie van (voor)verpakte producten, moeten betreffende producten altijd onuitwisbaar worden gemerkt en na 2 uur worden weggegooid.
- Verpakte inkoopproducten en/of verkoop-eenheden zoals een grootverbruikverpakking rauwkostsalade, worden onuitwisbaar gemerkt.
- In plaats van monoverpakkingen te merken, kunnen ze in het restaurant bij het uitgiftebuffet in een bak of mand worden gezet. Op de mand of bak kan een kleursticker of tijdsaanduiding zijn aangebracht. Dit geeft dan aan van hoe lang tot hoe lang ze buiten de koeling mogen zijn.

13.3 Stroomschema (gewijzigd)



13.4 Kritische-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 8 – Kerntemperatuur product bij aanvang 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-thermometer.	Minimaal 1x per week meten.	<ul style="list-style-type: none"> – Koude producten: Kerntemperatuur max. 7 °C. – Warme producten: Kerntemperatuur: min. 60 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – 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. Een voorbeeld borgingslijst is als bijlage 6 bijgevoegd.	– Maximaal 2 uur.	<ul style="list-style-type: none"> – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – Product weggooien. – Adequater tijdregistratie bijhouden.

14 Distribueren en serveren

Dit proces is alleen van toepassing voor voedselverstrekking 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 uitvoeren.

- Houd schone en vuile materialen en gerechten gescheiden in de transportwagens.
- 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.
- 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 uitvoeren.
- Voor kant-en-klaar ingekochte maaltijdcomponenten waarop door de producent een bewaartermijn 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-klaar 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.

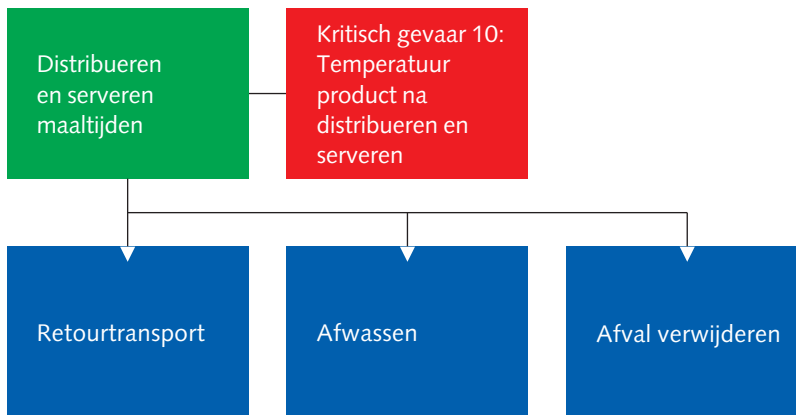
Bewoners in een woonzorgcentrum moeten schriftelijk op de hoogte worden gebracht:

- 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 voorzien. 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 Kritische-gevaren-overzicht

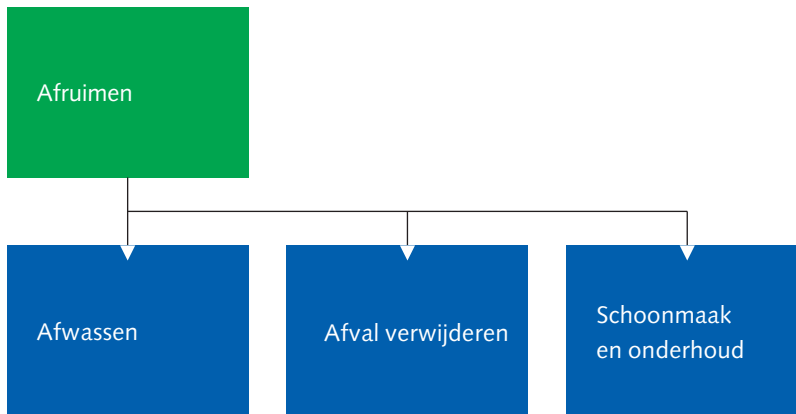
Kritisch gevaar 10 – Temperatuur product na distribueren en serveren			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Kerntemperatuur koud en warm product meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	<ul style="list-style-type: none"> – Gekoeld product: Minimaal 1x per week meten. – Warm product: Minimaal 1x per week meten. 	<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 serviesgoed 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.

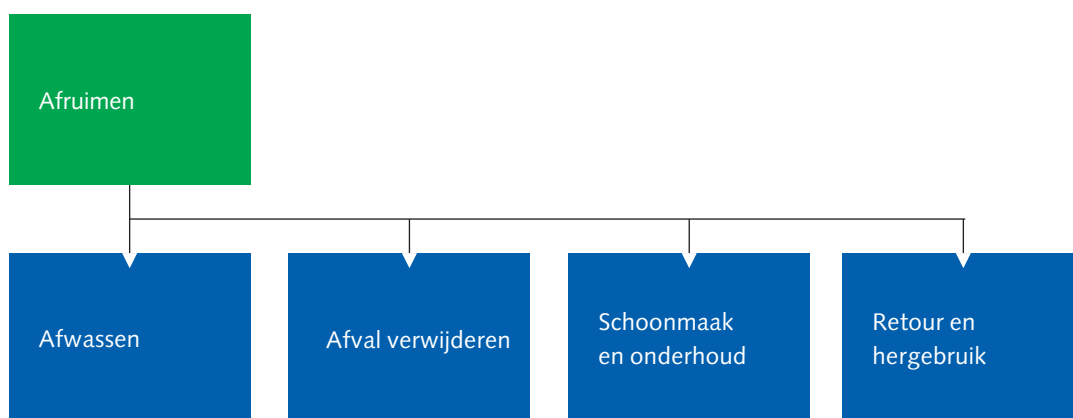
15.2 Stroomschema



15.3 Inflight

- Producten die niet gekoeld bewaard hoeven te blijven en die in een gesloten gesealde verpakking zitten kunnen worden hergebruikt.
- Sterk gedistilleerde dranken kunnen in een geopende gesloten verpakking hergebruikt worden met uitzondering van miniatuurverpakkingen.

15.4 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 andere 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.

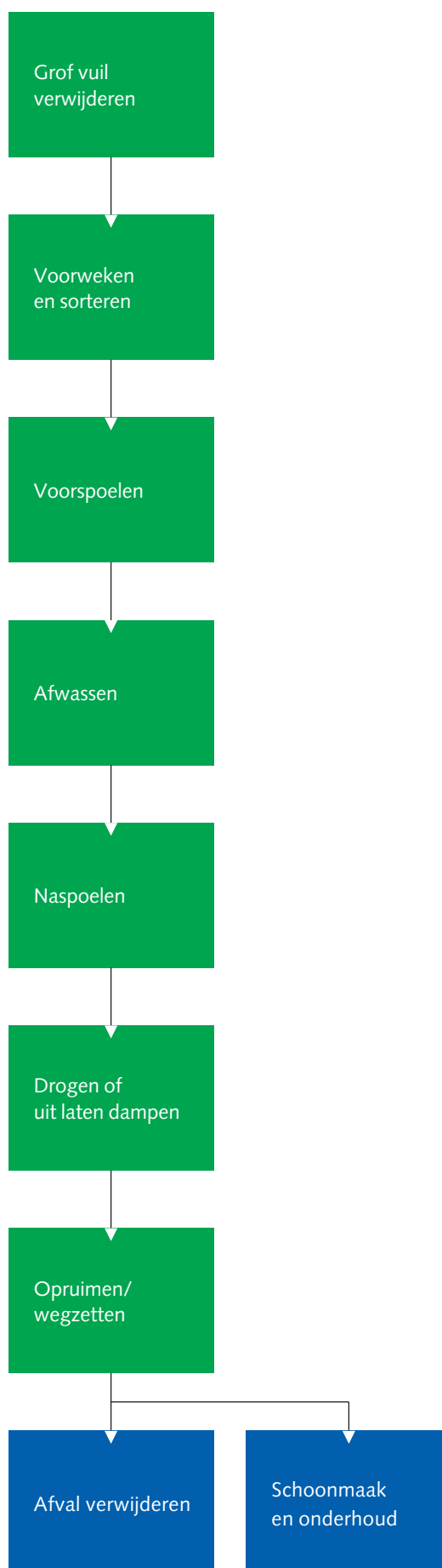
16.2 Handmatig afwassen

- 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.

16.4 Stroomschema



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.

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 bereidplaats worden gebracht.
- Afvalbakken behoeven niet te allen tijde afgesloten te zijn in bereidingsplaatsen indien dit noodzakelijk is voor de snelheid van het productieproces.
- Afvalvoorzieningen verkeren in goede staat van onderhoud, zijn schoon en in principe afsluitbaar.
- Wanneer afvalvoorzieningen niet afsluitbaar zijn, moet u kunnen aantonen dat eet- en drinkwaren hierdoor niet besmet raken.
- 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

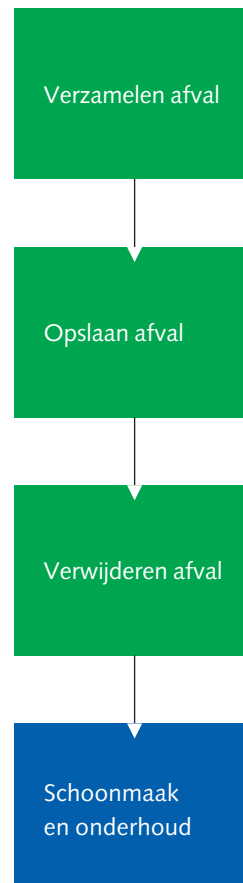
terugkomen of minimaal éénmaal per dag, te worden gereinigd.

- Als er een afvalstelsel 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.
- Etensresten en keukenafval komen niet opnieuw in de voedselketen terecht.

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.

17.4 Stroomschema



18 Schoonmaak en onderhoud

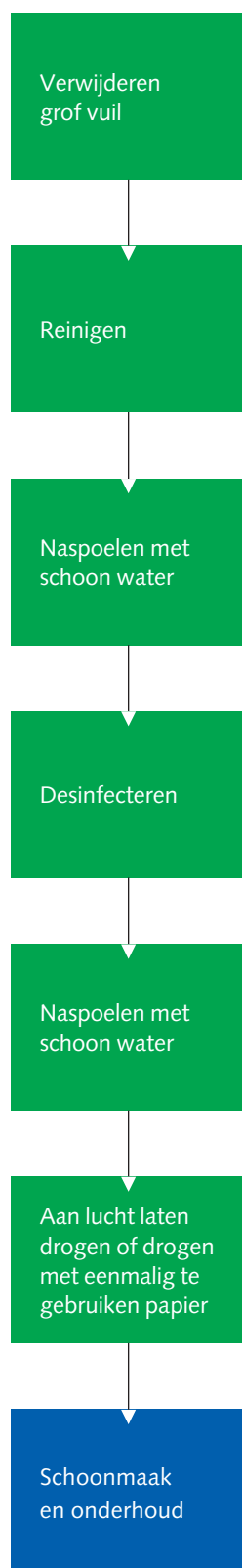
18.1 Algemeen

- 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 ten minste 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

- Er moet schoongemaakt worden volgens een schoonmaakplan (zie bijlage 7).
- 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

- 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. Indien de producten een temperatuur hebben van tussen -15 en 7 °C, gebruik ze dan als gekoelde voorraad, tenzij anders aangegeven op de verpakking.
- Voor de overige punten tijdens dit proces wordt verwezen naar het hoofdstuk 6 'Ontvangst producten'.

Opslag

- Producten waarvan de THT- of TGT-datum is verlopen moeten worden vernietigd.
- Verpak altijd voedingsmiddelen die door bezoek van cliënten worden meegenomen en zet er een datum op. Bewaar deze niet langer dan 1 dag (in overleg met de cliënt).
- Voor de overige punten tijdens dit proces wordt verwezen naar hoofdstuk 7 'Opslag producten'.

Regenereren

- Voor de punten tijdens dit proces wordt verwezen naar hoofdstuk 11 'Regenereren'.

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 cliënten dit te warm vinden kan men de maaltijd laten afkoelen. Voor heel jonge kinderen en sommige groepen cliënten is 60 °C te heet. Ze kunnen dan hun mond verbranden. Laat de warme maaltijdcomponenten weer afkoelen naar 50 °C in de kern.
- Houd schone en vuile materialen en gerechten gescheiden in de transportwagen.
- Bij afwezigheid van een cliënt 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 Kritische-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 11 – Afdelingskeuken en satellietkeuken

Kritisch gevaar 11a – (Kern)temperatuur producten

Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Ontvangst Kerntemperatuur product meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Steekproefsgewijs bij iedere ontvangst.	<ul style="list-style-type: none"> – Temperatuur koude producten max. 7 °C. – Temperatuur bederfelijke bakkersproducten max. 10 °C. – Temperatuur diepvriesproducten -15 °C of kouder. – Temperatuur warme producten min. 60 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> – Koude producten met een temperatuur boven de 7 °C niet meer uitgeven en vernietigen. – Indien de producten een temperatuur hebben tussen de 7 °C en -15 °C gebruik ze dan als gekoelde voorraad, tenzij anders aangegeven op de verpakking. – Warme producten kouder dan 60 °C niet meer uitgeven en vernietigen. – Contact opnemen met de leverancier voor retour sturen producten en/of product weggooien. – Indien producten niet direct kunnen worden meegegeven aan de leverancier, producten weggooien of voorzien van een duidelijk merkteken zoals tekst NIET GEBRUIKEN. – Plaats een nieuwe bestelling. – Genomen actie registreren.

Kritisch gevaar 11b – Verpakking, etikettering, THT- of TGT-datum, versheid

Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Kijken.	Steekproefsgewijs bij iedere ontvangst.	<ul style="list-style-type: none"> – Verpakking is schoon, niet beschadigd en dekt product geheel af. – THT- of TGT-datum is niet verlopen. – Visuele kwaliteit (met blote oog zichtbaar) producten is goed. 	<ul style="list-style-type: none"> – Contact opnemen met de leverancier voor retour sturen producten en/of product weggooien. – Indien producten niet direct kunnen worden meegegeven aan de leverancier, producten weggooien of voorzien van een duidelijk merkteken zoals tekst NIET GEBRUIKEN. – Plaats een nieuwe bestelling. – Genomen actie registreren.
Opslag Kerntemperatuur opgeslagen producten meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Gekoelde ruimten en diepvriesruimten 1x per week meten.	<ul style="list-style-type: none"> – Koelruimte max. 7 °C. – Diepvriesruimte -18 °C of kouder. 	<ul style="list-style-type: none"> – Indien niet meer aan de temperatuureis wordt voldaan de producten weggooien. – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – Genomen actie registreren.

Voor de processen Bestellen, Ontvangst, Regenereren, Distribueren en serveren, Retourtransport, Afwassen, Afval verwijderen en Schoonmaken wordt verwezen naar de hoofdstukken 5, 6, 11, 14, 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- en thuislozen.

Inkoop en 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 de hoofdstukken 5 'Inkoop' en 6 'Ontvangst Producten'.
- Bij het zelf inkopen doen, moet op de volgende punten gelet worden:
 - Verpakking van etenswaren is deugdelijk en schoon.
 - De THT- of TGT-aanduiding is niet verstreken.
 - Koop gekoelde en bevroren producten bij voorkeur als laatste en breng deze zo snel mogelijk naar huis. Gebruik eventueel een koeltas.
 - Behandel ontdooide producten als een gekoeld product.
 - Lees de bewaarinstructie op de verpakking.

Opslag

- Bederfelijke voedingsmiddelen direct opslaan bij een temperatuur max. 7 °C of de temperatuur die op de verpakking staat. Ontdooide producten behandelen als een gekoeld product en niet opnieuw invriezen.
- Controleer de temperatuur van de koelkast en de diepvriezer regelmatig. Deze mag max. 7 °C zijn voor de koelkast en maximaal -18 °C zijn voor de diepvriezer.
- Zorg dat de koelkast en andere opslagruimtes deugdelijk en schoon zijn.

- Werk volgens het FiFo systeem (First in First out). Dit betekent dat je nieuwe (verse) producten achter oudere producten moet plaatsen.
- Producten waarvan de THT- of TGT-datum is verlopen, moeten worden vernietigd.
- Zorg voor een goede scheiding bij het bewaren van vuile/rauwe en schone/bereide producten.
- Medicijnen die in de koelkast moeten worden bewaard, moeten worden verpakt in een aparte doos en zorg dat er geen medicijnen kunnen 'leken' op voedingsmiddelen.
- Verpak altijd voedingsmiddelen die door bezoek van bewoners worden meegenomen en zet er een datum op. Bewaar deze niet langer dan 1 dag (in overleg met de bewoner).
- Gekoelde en diepvriesruimten 1 x per maand controleren.
- Hoe temperatuur gemeten kan worden is opgenomen in paragraaf 3.9.

Bereiden

- Laat diepvriesproducten onderin de koelkast ontdooien. Gebruik van de magnetron of koud stromend water is ook toegestaan.
- Advies: vries ontdooid product nooit opnieuw in.
- Als maaltijdcomponenten alleen hoeven te worden verwarmd, moeten ze een consumptie-temperatuur van minimaal 60 °C hebben.
- Het bereiden van producten dient snel te geschieden. De kerntemperatuur van warme producten moet minimaal 75 °C zijn. Controle met een thermometer is de meest betrouwbare methode, maar er zijn ook andere praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is.
- Advies: Maak eiproducten zoals een gekookt ei, omelet of roerei helemaal gaar, zodat het eigeel is gestold.
- Verwerk geen rauwe producten zoals pluimvee, varkensvlees, gehakt en eieren in gerechten die niet worden verhit tot 75 °C of hoger.
- 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.
- Ververs frituurvet en olie regelmatig en laat de temperatuur niet boven de 175 °C komen, tenzij de receptuur anders voorschrijft.

- Let bij gebruik van de magnetron op de volgende zaken:
 - Voorkom cold spots door het product in kleine stukjes te verdelen en tussendoor om te roeren.
 - Gebruik de magnetron niet voor de eerste verhittingsstap van vlees.
- 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. Controle met een thermometer is de meest betrouwbare methode, maar er zijn ook andere praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is.

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.

Afwassen

- Bij het afwassen is het belangrijk dat schoon vaatwerk niet wordt nabesmet door contact met vuile handen, vuile droogdoeken of vuile vaat.
- Het sop moet regelmatig worden verversd. De afdroogdoeken moeten regelmatig worden verschoond, zodat de schone vaat goed droog wordt.
- Was de afdroogdoeken na gebruik op 60 °C.
- Let op de volgende zaken bij machinaal wassen:
 - Ontkniep de vaat.
 - Laad de machine niet te vol.

- Voeg de juiste hoeveelheid afwasmiddel en naglans toe (lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking).
- Was bij voorkeur op het 65 °C afwasprogramma.

Afval verwerken

- 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.
- Afvalbakken behoeven niet te allen tijde afgesloten te zijn in bereidingsplaatsen indien dit noodzakelijk is voor de snelheid van het productieproces.
- Afvalvoorzieningen verkeren in goede staat van onderhoud, zijn schoon en in principe afsluitbaar.
- Wanneer afvalvoorzieningen niet afsluitbaar zijn, moet u kunnen aantonen dat eet- en drinkwaren hierdoor niet besmet raken.
- Totdat het afval wordt opgehaald moet dit in een afzonderlijke ruimte of centrale container worden opgeslagen. Dit om iedere vorm van kruisbesmetting te vermijden.

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.
- Advies: Gebruik een schoonmaakschema.
- Reinig zo vaak als de omstandigheden vereisen.
- Begin altijd met het weghalen van het grove vuil.
- Laat aangekoekt vuil eerst inweken.
- Maak daarna goed schoon met sop en water van 35-40 °C (handwarm). Het mengen van verschillende middelen wordt afgeraden. Dit geeft meestal geen beter resultaat en kan gevaarlijke gevolgen hebben (bijvoorbeeld het vrijkomen van schadelijke gassen)
- Gebruik voor het schoonmaken een schone vaatdoek. Doe die na het schoonmaken in de was op 60 °C.

- Spoel na met schoon water, of met een doek die in schoon water is uitgeknepen.
- Droog na met een schone, droge doek.
- Gebruik dweilen en borstels van kunststof die alleen in de keuken en niet in toiletten en badkamers worden gebruikt.
- Reinig het materiaal waarmee je schoonmaakt goed na gebruik. Het moet op een aparte plaats worden gedroogd en bewaard.

19.4 Kritische-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 12 – Woonvormen			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
Opslag Kerntemperatuur opgeslagen producten meten m.b.v. kerntemperatuurmeter.	Gekoelde ruimten en diepvriesruimten 1x per week meten.	– Koelruimte max. 7 °C . – Diepvriesruimte -18 °C of kouder.	– Indien niet meer aan de temperatuureis wordt voldaan de producten weggooien. – Oorzaak achterhalen en verhelpen. – Genomen actie registreren.

20 Beladen van een vliegtuig (inflightcatering)

20.1

Algemeen

- Bij afwijking wordt actie ondernomen zoals staat beschreven in het kritische-gevaren-overzicht.
- De cateraar is verantwoordelijk tot en met het beladen aan boord. Daarna betreft het de verantwoordelijkheid van de vliegtuigmaatschappij. Aan boord van het vliegtuig gelden internationale regels en de cateraar heeft hier geen invloed meer op.
- Zelf bereide koude producten worden onmiddellijk na bereiding in koelruimten, maximaal 7 °C, geplaatst en kunnen 2 dagen worden bewaard waarbij productiedag niet meetelt.
- Alle catering die retour komt van vliegtuigen wordt bij retourontvangst bij de cateraar vernietigd als categorie 1 materiaal. Hergebruik van producten is alleen toegestaan indien het producten betreft die niet koel bewaard hoeven te worden, die zich in een gesloten en verzegelde verpakking bevinden en die nog binnen de THT- of TGT-datum zijn.
- Het uitgeven van producten aan boord is de verantwoordelijkheid van de vliegtuigmaatschappij.
- IATA: International Airtransport Association. Deze organisatie zorgt voor internationale (mondiale) normen om het (internationale) vliegverkeer in goede banen te leiden. Een onafhankelijke partij (Medina) voert (over de hele wereld) audits uit op de IATA-normen.

20.2

Gekoelde opslag

- Vóór beladen van het vliegtuig staat de catering in een gekoelde opslag. De catering verlaat het pand van de cateraar met een maximale temperatuur van 7 °C.
- De catering wordt zo kort mogelijk voor vertrek van de schaarwagen uit de koeling gehaald, zonder dat hierbij de vertrektijd van het vliegtuig in gevaar wordt gebracht.
- Producten moeten soms direct na bereiden (verhitten) aan boord gebracht worden om

de vertrektijd niet in gevaar te brengen. Deze producten zitten nog in het terugkoeltraject, zolang de bereiding minder dan 4 uur voor de meting heeft plaatsgevonden en de producten actief worden teruggekoeld.

20.3

Transport

- De schaarwagens zijn voorzien van koeling indien de tijd tussen afrijden van het pand van de cateraar tot aanrijden bij het toestel meer dan 1 uur bedraagt.
- Minimaal eenmaal per week wordt de temperatuur van een koelvers product tijdens beladen gecontroleerd met behulp van een thermometer. Afwijkingen worden geregistreerd. Hiervoor kan gebruik worden gemaakt van het formulier uit bijlage 5, 'Registratie afwijkingen'.
- Alle producten worden vervoerd in een gesloten trolley of container zodat besmetting met vreemde bestanddelen is uitgesloten. De trolleys en containers dienen tijdens transport en beladen gesloten te blijven. Uitzondering hierop is het openen van de trolleys ten behoeve van een temperatuursmeting.

20.4

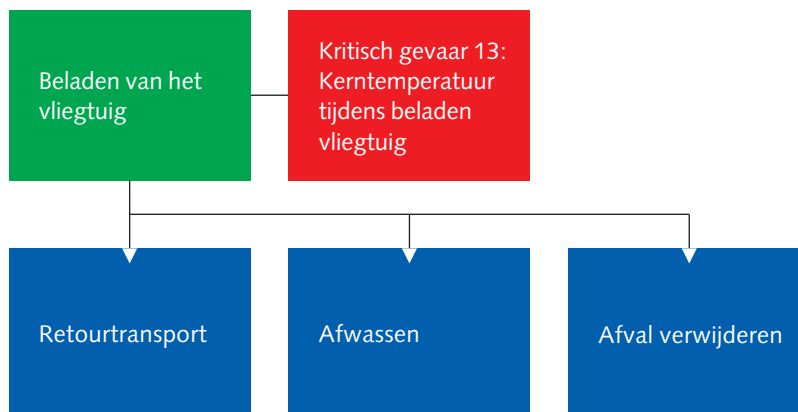
Beladen

- Warme producten (bijv. maindishes, hot snacks) worden na beladen aan boord tot minimaal 60 °C verhit.
- Conform de IATA-norm worden producten tot maximaal 12 °C aan boord beladen waarbij geldt:
 - Producten zijn maximaal een half uur op 12 °C op het moment van beladen.
 - Producten worden aan boord direct teruggekoeld tot maximaal 7 °C doordat er koeling aan boord is, of
 - Producten worden voorzien van droogijs zodat ze actief teruggekoeld worden tot maximaal 7 °C, of
 - Er kan worden aangetoond dat de producten maximaal 2 uur na beladen worden geconsumeerd.

20.5 Vertraging

- Indien een vliegtuig vertraging heeft en de catering is al door de cateraar aan boord gebracht, valt de catering onder verantwoordelijkheid van de vliegtuigmaatschappij.
- Indien een vliegtuig vertraging heeft en de catering is nog niet (volledig) aan boord gebracht neemt de cateraar actie:
 - Indien de catering zich nog in het pand van de cateraar bevindt blijven de producten in de koeling totdat de vlucht volgens de nieuwe vertrektijd beladen moet worden;
 - Indien de catering al in de schaarwagen staat en de schaarwagen is voorzien van koeling, blijft de catering in de gekoelde schaarwagen totdat de vlucht volgens de nieuwe vertrektijd beladen moet worden;
- Indien de catering al in de schaarwagen staat en de schaarwagen is niet voorzien van koeling zorgt de cateraar ervoor dat de producten $< 7^{\circ}\text{C}$ blijven. Dit kan bijvoorbeeld door het toevoegen van droogijs of door de producten terug in de koeling te plaatsen;
- Indien de catering al deels is beladen zorgt de cateraar ervoor dat de producten $< 7^{\circ}\text{C}$ blijven. Dit kan bijvoorbeeld doordat de koeling aan boord aan staat, door het toevoegen van droogijs of door de producten van boord te halen en terug in de koeling te plaatsen.
- Indien de nieuwe vertrektijd echter meer dan 16 uur later is wordt de catering vernietigd en wordt een nieuwe belading geproduceerd.

20.6 Stroomschema



20.7 Kritische-gevaren-overzicht

Kritisch gevaar 13 – Kerntemperatuur tijdens beladen vliegtuig			
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen
De gekoelde opslag voor transport meten met een thermometer.	1 keer per week meten.	Gekoelde opslag voor transport dient zo laag te zijn dat de temperatuur bij beladen nog steeds < 12 °C is.	– Genomen actie registreren.

Bijlagen

1. **Temperatuurwijzer** 54
2. **Interne toetsingslijst hygiëne** 56
3. **Microbiologische richtwaarden** 60
4. **Inkoopvoorwaarden** 61
5. **Registratie afwijkingen** 62
6. **Borgingslijst** 65
7. **Schoonmaakplan** 66
8. **Verwijzingstabel** 70

1 Temperatuurwijzer*

Ontvangst producten

Gesneden AGF, schaal-, schelp- en weekdieren, gevogelte, wild, vis, vlees, vleeswaren, zuivel	Kerntemperatuur	max. 7 °C
Rauw gevogelte	Kerntemperatuur	max. 4 °C
Diepvriesproducten	(Kern)temperatuur	max. -15 °C (-15 °C of kouder)

Opslag producten

Koelruimte	Kerntemperatuur	max. 7 °C, bij voorkeur 2 – 4 °C
Diepvriesruimte	(Kern)temperatuur	max. -18 °C (-18 °C of kouder)

(voor)Bereiden

Koude producten	Koelketen koude producten zo min mogelijk onderbreken	
Warme producten	Kerntemperatuur	min. 75 °C
Frituurvet		max. 175 °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 min 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					

* Duur: na 2 of 5 uur gemeten

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 serveren	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.

Processtap 1	Aëroob Kiemgetal	Enterobacteriaceae
Verhitten voor koelen	n.v.t.	n.v.t.

Processtap 2	Aëroob Kiemgetal	Enterobacteriaceae
Afkoelen na verhitten*	10.000	100

Processtap 3	Aëroob Kiemgetal	Enterobacteriaceae
Bewaren en presenteren van zelf bereide verhitte en/of afgekoelde producten	1.000.000	1.000

* De criteria gelden gedurende het gehele afkoelproces.

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 offerte-aanvraag 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 temperatuur van de koel- en vriescel en het temperatuurverloop tijdens transport naar afnemer. De aanwezigheid van een deugdelijke thermometer met bijbehorend calibratiecertificaat en desinfectiemateriaal 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 temperatuurseisen;
- voldoen aan de in bijlage 3 genoemde microbiologische richtwaarden.

Inspectie en laboratoriumonderzoek

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 Registratie afwijkingen

Afwijkingen

Jaar:

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- of TGT- 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	(Kern)Temp. product	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					

Opslag	Datum controle	(Kern)Temp. product	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Diepvries 1 -18 °C of kouder				
Diepvries 2 -18 °C of kouder				

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 zeeleverancier.

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	reinigen	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				

8 Verwijzingstabel

Onderwerp hygiëncode

Inleiding

Definities

Basisvoorwaarden

Persoonlijke hygiëne

Inkoop

Ontvangst goederen

Opslag goederen

(voor)Bereiden

Assembleren van koude en warme
maaltijdcomponenten

Terugkoelen en invriezen

Regenereren

Transporteren

Uitgeven

Distribueren en serveren

Retourtransporten

Afwassen

Afval verwijderen

Schoonmaak en onderhoud

Bijzondere situaties voor de institutionele sector

Beladen van een vliegtuig (inflightcatering)

Onderdeel verordening (EG) 852/2004

Hoofdstuk II, art 3

Hoofdstuk II, art 5, punt 2 a t/m f

Hoofdstuk II, art 8

Bijlage II, hoofdstuk I en II

Bijlage II, hoofdstuk VIII

Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1

Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1 en 4

Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1 en 8

Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2

Bijlage II, hoofdstuk X, punt 2

Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 6 en 7

Bijlage II, hoofdstuk X, punt 3

Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 5 en 6

Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 6

Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 5

Bijlage II, hoofdstuk IV

Bijlage II, hoofdstuk IX

Bijlage II, hoofdstuk IV

Bijlage II, hoofdstuk IX

Bijlage II, hoofdstuk IV

Bijlage II, hoofdstuk VI

Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1

Bijlage II, hoofdstuk VI

Bijlage II, hoofdstuk V

Alle bovengenoemde processtappen komen
hierin terug.

Bijlage II, hoofdstuk VI, hoofdstuk IX

Colofon

Redactie
Secretariaat Veneca
Gorinchem

Vormgeving
BURO18 communicatie bv
Gorinchem

Drukwerk
Bergman Mediagroup
Gorinchem

Copyright © 2010 Veneca

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, geluidsband, elektronisch, digitaal of op welke andere wijze ook, evenmin in retrieval system worden opgeslagen zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Aansprakelijkheid

Veneca kan nimmer aansprakelijk gehouden worden voor schade en/of verliezen waaronder begrepen gevolgschade, als gevolg van de tekst van de Hygiëncode vanuit Veneca.

Bedrijven zijn zelf verantwoordelijk voor het juist en correct uitvoeren van de Hygiëncode.

Meer informatie over de
Vereniging Nederlandse
Cateringorganisaties
vindt u op: www.veneca.nl

Ook de publicaties van
Veneca zijn via de website
te bestellen.

Secretariaat Veneca

Stephensonweg 14
Postbus 693
4200 AR Gorinchem

Telefoon 0183 - 626 172
Fax 0183 - 621 161

E-mail veneca@zpg.nl
Website www.veneca.nl