

Samenvatting HACCP op basis van de hygiënecode voor de Horeca 2016

Basisvoorwaarden en Processtappen	Afspraak
Basisvoorwaarde: Persoonlijke Hygiëne	Kleding keuken en bediening: Dagelijks dient men te starten met schone en hele werkkleding/schoenen die op een correcte wijze wordt gedragen Goede persoonlijke verzorging: van lichaam, gezicht en gebit en handen geldt voor elke medewerker in een horecabedrijf. Speciale aandachtspunten voor keukenmedewerkers zijn: • Verzorgde korte haardracht; lange haren dienen in een vlecht samengebonden te worden alvorens haarnetje of petje op te zitten. • Verzorgde handen en korte nagels zonder nagellak, • Geen zichtbare hand en polssieraden, max. 1 gladde trouwring zonder versiering. • Geen overdadig gebruik van after shave of parfum.
	Wanneer handen wassen: Handen wassen voor aanvang werkzaamheden, na pauzes, na toiletbezoek, na hoesten of niezen of neussnuiten, na het werken met rauwe producten, na afvalverwijdering of vuile vaat verwijderen, voordat je eindproducten en nog te garneren producten gaat behandelen. Gebruik handzeep, papieren handdoekjes en desinfecterende handgel.
	Hoe handen wassen: • Stap 1: Handen nat maken, handzeep doseren. • Stap 2: Zeep verdelen over je handen, vingers en handpalmen en 30 sec. wassen. • Stap 3: Afspoelen met water. • Stap 4: Handen drogen met papier, sluit kraan evt. met papier. • Stap 5: Desinfecterende handgel opbrengen en goed verdelen, aan de lucht laten drogen.
	Meldingsplicht in geval van ziekte aan je werkgever: Ziekten en infecties die je moet melden zijn: diarree, salmonellose, (para)tyfus, dysenterie of verwondingen aan hals, armen en handen of andere ziekten waarvan je weet dat deze voedsel kunnen besmetten. Het is verstandig om dan niet in ruimten te werken waar voedsel wordt bereid of opgeslagen.
	Norovirus (buikgriep): Let op dit is een erg besmettelijk virus dat resistent is tegen diverse schoonmaak en desinfectiemiddelen en moeilijk . Medewerkers met dit virus moeten dit melden en mogen twee dagen na herstel van symptomen niet met levensmiddelen werken.
	Meldingsplicht bij ziektemelding van vijf of meer gasten binnen 24 uur: Dit moet de werkgever melden aan de GGD of NVWA in het kader van de Wettelijke Meldingsplicht Infectieziekten.
	Wondjes: worden afgedekt met een blauw gekleurde waterafstotende pleister aangevuld met een disposable handschoen bij handwondjes
	Roken, eten en drinken: is niet toegestaan behoudens op de daartoe aangewezen plaatsen. Ook niet rookwaren dragen in het zicht van gasten. Gebruik van alcohol of andere geestverruimende middelen is verboden.
	Werkplek dient schoon en ordelijk gehouden te worden en tussentijds opruimen en waar nodig reinigen en desinfecteren.
	Privé bezittingen: zoals GSM's I-pod's etc. dienen niet bij voorkeur niet op de werkplek aanwezig te zijn of gebruikt te worden
	Proef gerechten hygiënisch: lepel of vork slechts 1 x gebruiken of werk met twee lepels (een lepel om het eten over te brengen op de proeflepel)
Basisvoorwaarde: Schoonmaak	Schoonmaakplan: Schoonmaak gebeurt conform schoonmaaklijsten. Hier staat duidelijk op wat, hoe vaak, door wie en volgens welke methode gereinigd moet worden.

Basisvoorwaarden en Processtappen	Afspraak
	Reinigen: is het verwijderen van zichtbaar vuil door opruimen, grof vuil verwijderen, reinigen met water en een reinigingsmiddel. Volg de doseringsinstructie op van de leverancier.
	Desinfecteren: is het doden van bacteriën door een chemisch middel (desinfectant); desinfecteren wordt meestal na reinigen uitgevoerd. Plaatsen die in direct contact met voedsel komen dienen in principe gedesinfecteerd te worden. Na desinfectie dient men altijd na te spoelen met schoon water. Is spoelen niet mogelijk, dan navegen met een <u>schone</u> doek en <u>schoon</u> water. Bij desinfecteren van virussen moet de dosering circa 4x zo hoog zijn dan gebruikelijk en moeten reinigingsmaterialen ook gedesinfecteerd worden of gewassen bij minimaal 90°C. Draag persoonlijke beschermingsmiddelen bij deze concentratie.
	Opslag van reinigings- en desinfectiemiddelen: Altijd op een plaats apart van levensmiddelen bewaren, dat geldt ook voor de werkvoorraad die je op je werkplek hebt staan
	Opslag en onderhoud reinigingsmaterialen: Na gebruik dienen reinigingsmaterialen (borstels, schrobbers etc.) ook gereinigd te worden; Materialen die gebruikt worden voor reiniging van voedselcontactplaatsen dienen ook na gebruik gedesinfecteerd te worden. Zorg dat de opslag van materialen geordend en schoon blijft en hang bezems, schrobbers en vloertrekkers op.
	Machinaal afwassen Vuile en schone vaat mogen niet in aanraking komen met elkaar. • Vuile vaat dient eerst ontdaan worden van resten en afval alvorens in de korven of op de band te worden geplaatst (zie ook basisvoorwaarde levensmiddelenafval). • Waswater in de vaatwasser moet regelmatig verversd worden als dat niet automatisch gebeurt. • Dosering van afwaschemicaliën dient gecontroleerd te worden. • Controleer regelmatig of de sproeiarmen en zeven van filters niet verstopt zijn. • Controleer of de schone vaat zichtbaar schoon is. • Naspoel of nadroogtemperatuur dient 80°C of hoger te zijn, dit is belangrijk voor het opdrogen van de schone vaat en verwijderen van eventuele ziekmakende bacteriën. • Sla schone vaat op in de daarvoor bestemde schone kratten, korven of andere voorzieningen en niet rechtstreeks op de vloer.
Basisvoorwaarde: Temperatuur beheersing	Temperatuur bij ontvangst van goederen: gekoelde producten 7°C of kouder uitgezonderd gevogelte 4°C of kouder. Diepvriesproducten -18°C of kouder. Let op: als op de verpakking van de leverancier staat aangegeven dat een product bij een lagere temperatuur bewaard moet worden, dan geldt die temperatuur ook bij ontvangst!
	Temperatuur van alle koelingen (koelcellen, koelkasten, maar ook buffetkoelingen, vitrines en saladieres): Tussen 0 en 7°C LET OP: de hygiëncode horeca ziet opslagtemperatuur als een CCP (Kritisch proces) en dit moet minimaal 1 x per week worden geregistreerd
	Temperatuur van vriezers -18°C of lager.
	Verhitten van rauwe producten tot 75°C in de kern (geldt met name voor gevogelte, gehaktproducten en andere samengestelde gerechten uitgezonderd producten die rood of rosé gegeten worden). LET OP: de hygiëncode horeca ziet het verhitten van deze producten als een CCP (Kritisch proces) en dit moet minimaal 1 x per week worden geregistreerd

Basisvoorwaarden en Processtappen	Afspraak
	Afkoelen van gerechten: Binnen 5 uren terugkoelen tot 7°C of lager, hou rekening met de laagdikte. LET OP: de hygiëncode horeca ziet het afkoelen van warme producten als een CCP (Kritische proces) en dit moet minimaal 1 x per week worden geregistreerd
	Opwarmen van gerechten/afbakken van snacks binnen 1 uur minimaal 60C in de kern van het product. Wordt deze temperatuur niet binnen 1 uur gehaald, dan moet het product binnen 2 uur naar een minimumtemperatuur van 75C worden verwarmd. LET OP: de hygiëncode horeca ziet het opwarmen van product als een CCP (Kritische proces) en dit moet minimaal 1 x per week worden geregistreerd
	Warmhouden van gerechten en warme snacks: niet lager dan 60°C
	2 uren borging van ongekoelde presentatie van gekoelde producten: voedsel en dranken die om smaak of andere redenen bewust zonder koeling verkocht worden, mogen maximaal 2 uren ongekoeld worden gepresenteerd. Bij start van ongekoelde presentatie dienen deze producten met een sticker te worden voorzien waarop vermeld staat: datum, tijdstip start presentatie, hoeveelheid. Na 2 uren moeten de niet verkochte producten worden verwijderd en vernietigd. Op de sticker dient vermeld te worden: tijdstip stop presentatie, aantal niet verkochte producten. Stickers dienen te worden bewaard. Het totaal aantal niet verkochte producten dient dagelijks getotaliseerd te worden en op een dervingslijst te worden genoteerd.
	Werkvoorraad grondstoffen tijdens bereiding en gerede producten niet langer dan 30 minuten ongekoeld laten staan.
	Temperatuur controleren en meten: Temperaturen worden gecontroleerd door het aflezen van de display op apparatuur én door middel van een wekelijkse kerntemperatuurmeting • Zorg dat de thermometers goed onderhouden en schoon zijn; • Reinig voor meting de insteekvoeler; • Steek voeler in de kern van het product; • Wacht totdat de temperatuur op display niet meer verandert; • Noteer de temperatuur op de registratielijst; • Indien temperatuur niet overeenkomt met normtemperatuur, noteer dan welke actie je ondernomen hebt; • Reinig de insteekvoeler na gebruik.
	Indien temperaturen afwijken dan moet actie worden ondernomen. Deze actie inclusief wat met de producten is gedaan altijd schriftelijk vastleggen (bijv. op de lijst die je gebruikt om de temperatuurcontroles te noteren).
Basisvoorwaarde: Kruisbesmetting	Kruisbesmetting kan plaatsvinden doordat bereide eet en drinkwaren met rauwe of onbewerkte producten in contact komen en zodoende een besmetting kunnen veroorzaken. Let op de volgende regels: • Altijd producten in de koeling verpakken of afdekken • Geen rauw voedsel bij bereid voedsel plaatsen in koelingen tenzij deze goed zijn afgedekt en verpakt • Waar mogelijk koude bereiding en warme bereiding scheiden in ruimte, lukt dat niet dan scheiden in tijdstip van bereiding • Werkmaterialen en apparatuur waarmee rauwe producten (vlees, groenten etc.) zijn behandeld eerst reinigen en desinfecteren alvorens consumptiegerede producten (alle producten die je direct kunt eten) te behandelen • Geen oude producten vermengen met verse producten • Werkplek netjes houden en regelmatig opruimen • Vuile en schone vaat gescheiden houden

Basisvoorwaarden en Processtappen	Afspraak
	• Verse eieren worden uitsluitend verwerkt in spiegeleieren, gekookte eieren en gerechten die worden verhit tot 75 °C of hoger; • Was groenten en kruiden die ongewassen worden aangeleverd, voor bereiding in schoon water en een schone wasbak of andere voorziening
Basisvoorwaarde: Ongedierte preventie	De aanwezigheid van ongedierte (insecten en muizen of ratten) kan ziekmakende bacteriën en infectieziekten veroorzaken. Goede bestrijding is een voorwaarde. • Weren van ongedierte: werk en opslagruimten, materialen en apparatuur schoonhouden en afval in afvalbakken en containers bewaren en dagelijks afvoeren. Open ramen zijn alleen toegestaan als deze voorzien zijn van een insectenhor. • Bestrijden van ongedierte: constateer je ongedierte of uitwerpselen van ongedierte waarschuw je leidinggevende.
Basisvoorwaarde: Levensmiddelenafval	Afval is een bron van besmetting. Zorg daarom dat afval direct in afvalbakken of containers wordt gedaan en minimaal dagelijks wordt afgevoerd volgens de interne afspraken. Afvalbakken in keukens dienen dagelijks te worden gereinigd. Afvalbakken dienen gesloten te zijn met een deksel; kan dat niet dan dient de afvalbak zodanig te worden geplaatst dat deze voedsel of schone materialen niet kan besmetten. Afvalscheiding (afhankelijk per bedrijf): • Restafval • Glas • Swill (voedselresten) en frituurvet. • Papier.
Basisvoorwaarde: Inrichtingseisen	Bedrijfsruimten moeten voldoen aan inrichtingseisen om voedsel en dranken hygiënisch op te slaan en te bereiden en presenteren. In praktijk betekent dit dat vloeren, wanden, plafond (inclusief verlichting en ventilatie) en alle inventaris, apparatuur en werkmaterialen goed onderhouden moeten zijn. Bovendien moeten alle keukens voorzien zijn van een handenwasgelegenheid met water, handzeep, desinfecterende handgel en papieren handdoekrollen. Constateer je problemen meld dat aan je leidinggevende. In de originele hygiëncode voor de Horeca staat uitgebreid beschreven wat de wettelijke inrichtingseisen zijn.
Processtap Inkoop	• Selecteer alleen leveranciers die aantoonbaar kunnen maken dat zij voldoen aan de voedselveiligheidseisen voor hun sector; • Maak afspraken hoe producten bij u moeten worden afgeleverd rekening houdend met producttemperatuur, houdbaarheid en productkwaliteit. Leg dit eventueel vast in een overzicht van goedgekeurde leveranciers.
Processtap: Ontvangst goederen	• Controleer elke levering op de onderdelen a t/m h zoals hieronder genoemd en registreer dit minimaal 1 x per week a. Controleer de temperatuur van diverse door leveranciers geleverde gekoelde en/of diepvriesproducten met een insteekvoeler (zorg dat deze schoon is) of met infrarood thermometer (diepvriesproducten) en noteer dit op de registratielijst; b. Meet de temperatuur van producten door deze tussen twee verpakkingen te leggen, of indien mogelijk door in het product te prikken. Gekoelde producten moeten altijd beneden norm temperatuur van 7 °C worden afgeleverd (rauwe kip 4 °C of lager). Voor diepvries geldt bij voorkeur een normtemperatuur van –18°C. Bij hoger dan –15°C (dat wil zeggen -14°C, -13°C etc) de levering niet accepteren.

Basisvoorwaarden en Processtappen	Afspraak
	c. Temperatuurafwijkingen: Indien temperaturen van gekoelde producten tijdens ontvangstcontrole maximaal + 2°C hoger zijn dan de normtemperatuur dient op basis van bedoeld gebruik (methode en dag van verwerking) met de keukenleiding te worden afgestemd of producten geaccepteerd mogen worden. In ieder geval wordt hiervan melding gemaakt op de ontvangst goederen lijst en aan de leverancier d. THT/TGT van het product correct (is deze nog ruim voldoende voor verkoop/verwerking?); e. Kwaliteit van het product; f. Verpakking schoon en heel is; g. Etiket aanwezig en juiste informatie op het etiket vermeld (naam product, THT datum, hoeveelheid, ingrediëntendeclaratie, producent of leveranciersnaam, bewaaradvies) h. Is de afgeleverde hoeveelheid in eenheden of gewicht correct? • Retourprocedure: Hou terug te sturen producten apart en gemarkeerd van andere producten.
Processtap: Opslaan producten	Algemene eisen: • Producten moeten altijd afgedekt of verpakt worden opgeslagen. • Producten moeten altijd voorzien zijn van een juiste THT datum en controleer regelmatig de houdbaarheid van de voorraad op je afdeling (magazijn, koeling, vriezer) en verwijder producten die niet meer aan de THT datum voldoen. • Eigen geproduceerde producten zijn altijd voorzien van een sticker of markering met productiedatum. • Ontdooide producten altijd voorzien van datum ontdooien. • Voor bewaarduur van zelfbereide producten onder de 7C geldt over het algemeen: 2 dagen (48 uur) na bereiden. Bewaar je producten bij lager dan 4C dan geldt 3 dagen (72 uren) na berieiden. Wijk je af van deze maximale bewaarduur dan ben je verantwoordelijk voor het goed onderhouden van deze verlengde bewaarduur. • Geopende verpakkingen van leveranciers: na opening altijd voorzien van een openingsdatum. Openingsdatum blijft gelden als bewaartermijn voor de maximale houdbaarheidsdatum, maar mag originele houdbaarheidsdatum op verpakking niet overschrijden. • Hanteer FiFo (First in First out): oudste producten het eerst gebruiken. • Sla producten in stellingen, rekken of kasten of pallets (niet op de vloer).
	Temperatuur bij opslag in koelingen en vriezers: • Opslag in koelingen bij max. 7°C. • Opslag in vriezers: -18°C of kouder
Processtap: Bereiding algemeen	Let ook op de regels die genoemd zijn onder kruisbesmetting en temperatuurbeheersing: • Schone werkplek en materialen gebruiken • Als je bij bereiding van koud te consumeren gerechten disposable handschoenen gebruikt dan zijn die 'activiteitgebonden', met andere woorden: ga je iets anders doen, dan handschoenen uitdoen en bij opstart weer nieuwe handschoenen gebruiken. • Producten tijdens voorbereiding max. 30 minuten ongekoeld laten staan en direct koelen na dat deze gereed zijn..Tijdens pauze's producten in de koeling plaatsen. • Werkvoorraad afstemmen op benodigde productie rekening houden met de maximale bewaartermijn en de benodigde hoeveelheid per charge.

Basisvoorwaarden en Processtappen	Afspraak
	• Ontdooien: altijd in de koeling en eenmaal ontdooid: niet meer invriezen. Voor ontdooid producten geldt: 2 dagen bij 7 °C of 3 dagen bij 4 °C bewaren • Marineren: vindt plaats onder gekoelde omstandigheden • invriezen: Producten mogen pas ingevroren worden als ze volledig zijn teruggekoeld. Invriezen doe je in dunne lagen. • Frituren: bij vettemperatuur van max: 175/180°C en kern van 75°C na frituren • Frituurvet verversen: dagelijks moet worden gecontroleerd op geur, kleur (helderheid.) en smaak. Tevens dient het te worden gezeefd aan het einde van de dag.
Processtap: Presenteren en serveren	Gekoeld presenteren: in koelvitrine, koelmeubel of saladiere bij max. 7°C en afstemmen op benodigde verkoopvoorraad van die dag of dagdeel. Koelvitrites met bederfelijk voedsel of dranken (bijv. melk) moeten op einde van de dag worden leeggehaald, beoordeeld op verkoop voor de volgende dag en in de koelkast of koelcel worden geplaatst.
	Warm presenteren : warmhoudvitrine , bain marie, hot pot bij 60°C of hoger.
	Ongekoelde presentatie van gekoelde producten (borging): Ongekoelde presentatie start op het moment dat producten ongekoeld gepresenteerd worden aan gasten. De maximumentijd voor ongekoelde presentatie is 2 uur . Het gebruik van stickers met start, stoptijd en aantal producten is verplicht. Na twee uur dienen de producten te worden vernietigd én het aantal moet op een dervingslijst worden genoteerd. .
	Voor banqueting activiteiten die max. 2 uur duren is ongekoelde presentatie zonder borging toegestaan indien dit met de klant is afgesproken.
	Buffetpresentatie: Producten afschermen met ademschotten of andere voorzieningen bij onverpakte producten serveerbestede plaatsen
	Restanten van buffetten en onverpakt gepresenteerde producten in vitrines dienen op de dag van presentatie te worden afgeschreven. Voor verpakte producten geldt de interne bewaartermijn of de THT datum op de verpakking op voorwaarde dat deze niet boven de 7 °C zijn gepresenteerd..
Processtap: Dranken	Gekoelde bederfelijk dranken inclusief zelfgeperste vruchtensappen en geopende melk dienen gekoeld bij max. 7°C bewaard te worden indien op het etiket gemeld wordt 'na opening gekoeld bewaren'. Verse geperste vruchtensappen en citroenschijfjes of andere verse garnering voor dranken mogen uitsluitend op de dag bereiding gebruikt en verkocht worden.
	Ijsblokjes mogen uitsluitend gemaakt zijn van vers drinkwater. De machine dient conform de richtlijnen van de fabrikant periodiek te worden gereinigd
	Servies en glaswerk dient schoon te zijn en apart van vuil servies en glaswerk te worden bewaard. Glaswerk dat niet machinaal wordt gereinigd dient in een spoelbak met continue stromend water en een geschikt glazenspoelmiddel te worden gespoeld. Glazenspoelbak, standpijp en borstels dienen dagelijks gereinigd en gedesinfecteerd te worden volgens het schoonmaakschema.
	Bierzuil , tapkranen en lekbladen en toebehoren moeten dagelijks (indien afdeling open is geweest) conform het schoonmaakschema worden gereinigd.
	Apparatuur zoals koffiemachines, tapinstallaties en ijsblokjesmachines dienen volgens de richtlijn van de leverancier schoongemaakt en onderhouden te worden.

Basisvoorwaarden en Processtappen	Afspraak
HACCP registraties	Vul de HACCP registratielijsten die je gebruikt in conform instructie op de lijst en meld altijd <u>tekortkomingen</u> inclusief de <u>actie</u> die je ondernomen hebt. Bewaar ingevulde lijsten gedurende een jaar.
Klachten	Klachten van consumenten of derden of meldingen van voedselvergiftigingen dienen zorgvuldig behandeld te worden en leg melding en voortgang altijd schriftelijk vast
Allergenen	Voedselallergenen zijn stoffen (eiwitten) die mensen niet goed kunnen verdragen en waarvan ze ziek kunnen worden. Het kan al gaan om zeer kleine hoeveelheden. Vanaf december 2014 moet elk horecabedrijf schriftelijk hebben vastgelegd in welk producten voedselallergenen voorkomen. Als bedrijf mag je dit mondeling of schriftelijk (bijv. op menukaart) mededelen aan gasten, maar de mededeling moet altijd goed schriftelijk onderbouwd zijn. Geef niet zo maar een antwoord aan gasten als je niet beschikt over de juiste informatie. Vraag dat altijd na bij je leidinggevende.
Microbiologisch onderzoek	• Microbiologisch onderzoek is aan te bevelen om na te gaan of producten goed worden bereid. • Microbiologisch onderzoek is verplicht bij de volgende processen: • THT Verlenging van producten door napasteurisatie of heet afvullen • Dagborging van niet bederfelijke producten die ongekoeld worden gepresenteerd zoals hartig gebak en zoet gebak zoals in het geheel gebakken taart zonder aangebrachte garnering na het bakken.