

HACCP bij evenementen

Inhoudsopgave

1	Aantoonbaar voedselveilig werken	3
1.1	Inrichting van de bedrijfsruimte	3
1.2	Schoonmaken	3
1.3	Ontvangst en opslag	4
2	Hygiënisch werken	6
2.1	Persoonlijke hygiëne	6
2.2	Ongedierte	7
3	Temperatuurbeheersing	8
3.1	De belangrijkste temperaturen bij bewaren	8
3.2	De belangrijkste temperaturen bij verhitten	8
3.3	(voor)bereiden/serveren/presenteren	8
4	Hygiëncode horeca 2016	10

1 Aantoonbaar voedselveilig werken

Aantoonbaar voedselveilig werken betekent dat je in de praktijk kunt laten zien dat jij en je collega's altijd op een verantwoorde en veilige manier met eet- en drinkwaren omgaan. Alle relevante processen en basisvoorwaarden uit de Hygiëncode worden altijd toegepast in de praktijk.

In de praktijk kun je op diverse manieren laten zien dat je aan de eisen voldoet:

- Het bedrijf beschikt over de middelen die nodig zijn om de basisvoorwaarden en processen uit te voeren, zoals een digitale steekthermometer en geschikte apparatuur en materialen. Daarnaast is het van belang dat de technische staat van de apparatuur in orde is en dat de inrichting van het gebouw aan de wettelijke vereisten voldoet.
- Het personeel loopt er verzorgd bij, de werkruimten, apparatuur, materialen, vloeren en muren zijn schoon, er is geen ongedierte aanwezig, de afvalbakken zijn schoon en niet vol. Dit is een belangrijke stap bij het aantonen dat je de basisvoorwaarden beheerst.
- Producttemperaturen voldoen aan de wettelijke eisen, de bewaarduur van producten wordt niet overschreden en de gangbare procedés voor voedselbereiding zijn onder controle. Hiermee toon je aan dat je de processen onder controle hebt.
- Registraties van kritische processen zijn aanwezig en voor een ieder in te zien.

1.1 Inrichting van de bedrijfsruimte

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

Het spreekt voor zich dat gladde, waterafstotende materialen beter schoon zijn te maken en houden dan materialen met een ruw oppervlak.

- Richt bedrijfsruimten zorgvuldig en doordacht in.
- Kies materialen die geschikt zijn voor gebruik in de betreffende ruimten (zoals afwasbaar, niet water doorlaatbaar, roestvast en onverslijtbaar).
- Zorg in tijdelijke en/of mobiele ruimten voor voorzieningen die bij de activiteiten passen en die hygiënisch te gebruiken zijn.

1.2 Schoonmaken

Schoonmaken of reinigen is, om de hygiëne te waarborgen, erg belangrijk. Wanneer je schoonmaakt volgens een vaste werkwijze, dan is schoonmaken eenvoudig, maar ook doeltreffend. Zorg er echter voor dat je goed voorbereid bent en weet hoe je moet reinigen en waarmee.

Schoonmaken is een proces dat uit een vaste werkvolgorde bestaat:

1. Start met het opruimen in de werkruimte en verwijder eerst de grove delen (bijvoorbeeld voedselresten op borden of kruimels op de vloer). Eventueel vooraf objecten weken met lauw water of vooraf goed boenen om het meeste vuil weg te halen.

2. Reinig de objecten met een sopje met reinigingsmiddel (lees goed de instructies op de verpakking! Hier staat beschreven wat de dosering moet zijn, wat de watertemperatuur moet zijn).
3. Spoel na met water.
4. Objecten welke met voeding in aanraking komen dienen ook gedesinfecteerd te worden (bijvoorbeeld messen, snijplanken, mengkommen, gardes, spatels, sledes, saladiëre bakjes etc.). Desinfecteer deze objecten met een desinfecterend middel. Lees goed op de verpakking wat de dosering moet zijn en hoe lang het middel moet inwerken.
5. Spoel de gedesinfecteerde objecten goed na met schoon leidingwater. Dit is nodig om te voorkomen dat er schadelijke chemicaliën achterblijven op de objecten. Laat drogen aan de lucht of droog het object door middel van wegwerppapier of een schone theedoek. (objecten die gedesinfecteerd zijn met alcohol (>70%) hoef je niet na te spoelen. De alcohol verdampt zonder een reststof achter te laten).

1.3 *Ontvangst en opslag*

Verpakking

Door producten zorgvuldig te behandelen blijft de verpakking intact en kan een product niet besmet raken. Controleer of bij levering alle verpakkingen heel en onbeschadigd zijn. Let er ook op dat kratten en bakken voldoende schoon zijn.

Opslag

Door producten gescheiden op te slaan wordt voorkomen dat ze elkaar besmetten. Sla rauwe en onbewerkte producten niet op bij bereide en bewerkte producten. Door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan wordt voorkomen dat kruisbesmetting plaatsvindt. Sluit hersluitbare verpakkingen goed af. Dek schalen, bakjes en pannen af met een deksel of folie. Dek alle overige producten af met folie.

Producten scheiden

Door rauwe en onbewerkte producten onderin de koelkast te plaatsen en bereide en bewerkte producten bovenin wordt voorkomen dat deze besmet raken, bijvoorbeeld door drip-vorming (dooivocht). Sla rauwe en onbewerkte producten apart op van bereide en bewerkte producten. Sla rauwe en onbewerkte producten onderin de koeling op. Sla bereide en bewerkte producten bovenin de koeling op. In een koelcel kunnen ook aparte stellingen worden gebruikt voor rauwe- en voor bewerkte producten.

Diepvriesopslag

Kruisbesmetting wordt voorkomen door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan. Sluit hersluitbare verpakkingen goed af. Verpak overige producten zodanig dat ze goed beschermd zijn tegen besmetting van buitenaf en uitdroging (vriesbrand).

Bereiden/ presenteren

Door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan wordt kruisbesmetting voorkomen. Zorg ervoor dat producten afgesloten of afgedekt zijn, wanneer het niet de directe werkvoorraad betreft.

Door de keuken zo in te delen dat rauwe/ verse producten bij koude bereiding en warme bereiding gescheiden blijven, is de kans op kruisbesmetting het kleinst. Gebruik aparte werktafels. Gebruik aparte snijplanken voor rauwe en bewerkte producten. Houd materialen en messen voor diverse bereiding gescheiden. Wanneer er te weinig plaats is voor aparte werkplekken, kan kruisbesmetting worden voorkomen door werkzaamheden na elkaar te plannen. Gebruik van schone materialen is een voorwaarde voor het hygiënisch verwerken van eet- en drinkwaren.

Meng nooit oude producten uit de voorraad met versbereide producten

Was ingrediënten en producten alleen in een schone wasbak welke niet als handenwasgelegenheid dient! Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet deze voor het wassen van levensmiddelen altijd worden gereinigd en gedesinfecteerd.

Wees alert op besmetting door gebruikers van het buffet. Scherm het buffet zoveel mogelijk af en hou toezicht. Gebruik deksels en afdekplaten op het buffet. Gebruik serveertangen per gerecht / product of schoon bestek voor het opscheppen. Ademschotten kunnen een hulpmiddel zijn om besmetting door gasten te voorkomen.

Vul nooit koude gerechten in het buffet aan met warme gerechten, het buffet koelt dit niet terug. Meng nooit nieuwe gerechten met gerechten die al een tijd in het buffet staan.

Coderen

Voor een ieder op de werkvloer dient het altijd duidelijk te zijn wat de houdbaarheid is van een grondstof, halffabricaat of eindproduct. Hierbij moet wel rekening worden gehouden met de staat waar een product zich in bevindt. Zorg er voor dat de codering goed leesbaar is.

Wanneer de verpakking ongeopend is, kun je uiteraard de houdbaarheid hanteren zoals aangegeven op het etiket. Wanneer een leveranciersverpakking van bijvoorbeeld Hollandse garnalen wordt geopend, dan is de op de verpakking aangegeven **THT** (Tenminste Houdbaar Tot) / **TGT** (Te Gebruiken Tot) niet meer van toepassing

PRODUCT/STADIUM	BEWAARADVIES
Dag voorraad, ongekoeld Diepvries	Geen codering vereist, wel advies Minimaal de datum 'in vriezer' en productiedag en of eventueel aanwezige THT vermelden.
Opslag in de koelingen	Coderen. Voorzien van productiedatum/ 'weg op datum'. 2 Dagen houdbaar bewaard bij max. 7°C of 3 dagen bewaard bij max. 4°C
Ongeopende verpakking, koeling behoevend	Hanteer de datum op de verpakking van de leverancier.
Aangebroke verpakking, koeling behoevend	Zie info op het etiket 'houdbaarheid na aanbreken/openen'. Indien geen info dan 2 dagen houdbaar bewaard bij max. 7°C of 3 dagen bewaard bij max. 4°C. Of benader je leverancier voor een THT verklaring na aanbreken indien het product geschikt is voor een langere bewaartermijn (voorbeelden: product op olie, zuur of siroop). Indien deze verklaring er niet is, geldt bovenstaand bewaaradvies.
Droge producten	Zie etiket leverancier
Geportioneerd vers uit leveranciersverpakking	Zie info op het etiket. Indien geen info dan 2 dagen houdbaar bewaard bij max. 7°C of 3 dagen bewaard bij max. 4°C. Of benader je leverancier voor een THT verklaring.

2 Hygiënisch werken

Voldoen aan de basisvoorwaarden op het gebied van persoonlijke hygiëne is een belangrijke voorwaarde om veilig te kunnen werken. Tijdens de werkzaamheden kan er echter nog van alles mis gaan wanneer er niet op een hygiënische wijze wordt gewerkt. Het voorkomen van kruisbesmettingen bijvoorbeeld is erg belangrijk om de veiligheid en kwaliteit van de producten te kunnen waarborgen.

Kruisbesmetting kan plaatsvinden doordat bereide eet- en drinkwaren met rauwe of onbewerkte producten in aanraking komen. Ook contact met vuile materialen, afval en ongedierte kan voor kruisbesmetting zorgen. Het eten en drinken kan daarnaast ook besmet raken door toedoen van de medewerkers. Door hygiënisch te werken tijdens het opslaan, bereiden en serveren/presenteren van eet- en drinkwaren wordt dit voorkomen. Bepaalde producten kunnen allergenen bevatten. Ben hier alert op in het kader van kruisbesmetting.

2.1 *Persoonlijke hygiëne*

Persoonlijke hygiëne is een voorwaarde voor veilige eet- en drinkwaren. Een goede persoonlijke hygiëne van alle medewerkers is daarom belangrijk. Vóór je kunt en mag starten met je werkzaamheden moet je op het gebied van persoonlijke hygiëne voldoen aan de volgende eisen:

Zorg voor schone handen

Met schone handen wordt voorkomen dat ziekmakende micro-organismen (zoals bacteriën en virussen) zich verspreiden op het eten en drinken.

Was je handen met (ongeparfumeerde) handzeep:

- Voordat je begint met bereiden en serveren
- Na een toiletbezoek
- Na iedere pauze
- Na roken
- Na niezen en of hoesten
- Na het werken met rauwe ingrediënten
- Voordat je bereide gerechten gaat samenstellen, garneren of verwerken

Droog je handen met eenmalig te gebruiken handdoeken, of handdroog papier. Het gebruik van handdesinfectie is alleen effectief wanneer gebruikt ná het wassen en drogen van de handen.



Voorkom besmetting door sieraden

Horloges en sieraden kunnen vuil en bacteriën aantrekken en verspreiden. Draag daarom tijdens bereiding en serveren van gerechten geen hand-sieraden en of horloges

Haardracht

Haren kunnen het eten en drinken besmetten. Bind lange haren daarom op of draag een petje/haarnetje die alle haren afdekt.

Draag schone werkkleding

Schone kleding voorkomt dat vuil en bacteriën in de keuken komen. Draag dagelijks schone werkkleding en vervang vuile kleding tijdig.

Goede persoonlijke verzorging

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

Wondzorg

Dek wondjes af met waterafstotend verband of waterafstotende pleisters. Draag eventueel een latex handschoen over de verbonden wond. Advies: Zorg voor pleisters met een afwijkende kleur.

Proef gerechten hygiënisch

Gebruik een lepel of vork eenmalig. Proef met twee lepels (een lepel om het eten over te brengen op de proeflepel).

Gebruik schone koksdoeken

Koksdoeken zijn niet bedoeld om je handen aan af te drogen! Vervang vuile of natte koksdoeken direct. Gebruik waar mogelijk eenmalig te gebruiken papier.

Berg privékleeding en persoonlijke bezittingen op een geschikte plaats op

Privékleding en persoonlijke bezittingen kunnen vuil en bacteriën in de keuken brengen. Sla kleding en bezittingen op in de daartoe bestemde ruimte of kast.

Meld ziekten en infecties

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

Ziekten en infecties die gemeld moeten worden:

- Bloederige of waterige diarree, braken, ontstekingen, open wonden en huidziekten aan hoofd, hals, armen en handen;
- Besmettelijke infectieziekten, zoals Salmonellose, STEC (Shiga-toxine producerende E. coli), Campylobacter, Hepatitis, tyfus, paratyfus, dysenterie, buikgriep (norovirus) en cholera.
- Wanneer 5 of meer personen ziek zijn geworden, ook de NVWA informeren
- Laat zieke medewerkers met een (vermoedelijk) besmette ziekte niet toe tot de ruimte voor bereiding en opslag van eten en drinken
- Norovirus verdient bijzondere aandacht (zeer besmettelijk)

2.2 Ongedierte

Plagdieren in je bedrijf kunnen veel schade veroorzaken. Denk hierbij aan schade aan producten, grondstoffen, levensmiddelen en de bedrijfsreputatie. Ongedierte, maar ook huisdieren, vormen een risico voor de veiligheid van eet- en drinkwaren. Ongedierte draagt vaak ziekmakende bacteriën of infectieziekten met zich mee. Huisdieren kunnen eet- en drinkwaren besmetten met haren en parasieten.

Ongedierte komt af op plaatsen waar eet- en drinkwaren aanwezig zijn. Ongedierte is zeer ongewenst. Het is niet alleen vies, maar ongedierte vormt ook een risico voor de voedselveiligheid. Ongedierte draagt vaak ziekten of ziekteverwekkende micro-organismen met zich mee, bijvoorbeeld in uitwerpselen.

“Voorkomen is beter dan bestrijden”

Er voor zorgen dat ongedierte dat ongedierte niet in je pand komt, is het allerbelangrijkste. Het nemen van voorzorgsmaatregelen is dan ook erg belangrijk. Naast het nemen van voorzorgsmaatregelen of preventieve maatregelen om het ongedierte buiten de deur te houden is een goede bedrijfshygiëne van essentieel belang. Een schone omgeving trekt immers geen ongedierte aan

3 Temperatuurbeheersing

Temperatuur speelt een zeer belangrijke rol in het leven van een micro-organisme. Temperatuurbeheersing is belangrijk omdat schadelijke bacteriën aanwezig kunnen zijn in grondstoffen en onverhitte etenswaren.

3.1 *De belangrijkste temperaturen bij bewaren*

Ontvangst en opslag van goederen

- 7°C of kouder (gekoelde ingrediënten en producten) Door ingrediënten, producten en eetwaren gekoeld op te slaan vertraagt de groei van bacteriën in de meeste etenswaren sterk.
- 4°C of kouder (pluimvee)
- 0-2°C (verse vis dient op ijs aangeleverd te worden)
- 18°C of kouder (diepgevroren ingrediënten) Diepgevroren opslaan van ingrediënten, producten en etenswaren voorkomt dat bacteriën kunnen groeien (er is geen vocht aanwezig en de temperatuur is te laag).

3.2 *De belangrijkste temperaturen bij verhitten*

Verhitten

Verhitten van eetwaren zorgt ervoor dat schadelijke bacteriën worden gedood. Bacteriesporen worden niet gedood. Bij te langzaam terugkoelen van verhitte producten kunnen deze bacterie-sporen ontkiemen en het product onveilig maken voor consumptie.

(Terug)koelen

Verhitte eetwaren moeten zo snel mogelijk worden gekoeld (als ze niet direct gepresenteerd of geserveerd worden). Dit voorkomt dat beschadigde bacteriën zich kunnen herstellen en dat sporen kunnen ontkiemen tot schadelijke bacteriën. Koel producten bij voorkeur terug in een terug koelinstallatie ("blast chiller") of in kleine porties in koud stromend water (eventueel met ijs).

Verhitten tot 60°C of warmer (regenereren)

Gerechten die warm geserveerd worden nadat ze tijdens de bereiding verhit, teruggekoeld en gekoeld bewaard zijn geweest, moeten binnen 1 uur worden opgewarmd tot 60°C of warmer om te voorkomen dat schadelijke bacteriën kunnen groeien.

Warm houden

Als eten op de juiste temperatuur wordt warm gehouden kunnen bacteriën zich niet vermeerderen. Bewaar producten bij minimaal 60°C of warmer.

3.3 *(voor)bereiden/serveren/presenteren*

Bewaar de werkvoorraad grondstoffen en producten niet langer dan 30 minuten buiten de gekoelde opslag

- Bewaar diepgevroren grondstoffen en gerechten bij -18°C of kouder
- Verhit rauwe, nog niet eerder verhitte producten tot 75°C of warmer in de kern*
- * Met uitzondering van roségerechten, zoals biefstuk en zalm
- * Grondstoffen bestemd voor bijvoorbeeld tartaar, carpaccio en filet americain dienen vooraf te worden ingevroren tot een kerntemperatuur van -12°C of kouder



gedurende minimaal twee dagen, om de parasiet Toxoplasma te voorkomen.

(Inkoopafspraken)

* Vleesbereidingen vervaardigd uit meerdere stukken (separatorvlees/ geplakt vlees) dienen te allen tijde verhit te worden tot 75°C of warmer.

- Koel verhitte producten binnen 5 uur terug tot 7°C of kouder
- Verhitten/ opwarmen van gerechten moet binnen 1 uur tot 60°C of warmer
- Verhitten/ opwarmen van gerechten gedurende langer dan 1 uur moet tot 75°C of warmer
- Bewaar warme gerechten en producten bij 60°C of warmer (warm houden op buffet, tijdens bezorging of bewaring in keuken)
- Bewaar gekoelde gerechten en producten bij een product-temperatuur van 7°C of kouder (tijdens presenteren en serveren en tijdens bezorging)

4 Hygiënecode horeca 2016

Inrichting van bedrijfsruimten

- De eisen van een toiletruimte zijn duidelijk beschreven.
- Er dient voor handenwasvoorzieningen zowel warm- als koud water aanwezig te zijn.
- Er is beschreven waar aan moet worden voldaan in het geval van een tijdelijke- of mobiele bedrijfsruimte.
- Handzeep is bij voorkeur desinfecterend. Een alcoholgel/ dispensers kan als aanvulling dienen op de handhygiëne.

Training en instructie

Tijdens een bezoek van de NVWA kunnen er vragen gesteld worden aan medewerkers om te toetsen of de kennis afdoende is om veilig te kunnen werken

Persoonlijke hygiëne

- Regels met betrekking tot handhygiëne (wassen en desinfecteren, geen nagellak) zijn uitgebreid, en het dragen van een horloge is niet meer toegestaan tijdens bereiden. Werkkleding dient dagelijks verschoond te worden.
- De belangrijkste aanvulling op gebied van persoonlijke hygiëne is hoe om te gaan met besmettelijke ziektes en vooral buikgriepvirussen (Norovirus). De afgelopen jaren zijn het aantal gevallen van een Norovirus uitbraak sterk toegenomen. Dit virus is zeer besmettelijk en is snel overdraagbaar van mens tot mens. Meldplicht personeel in het geval van besmettelijke aandoeningen, gevolgen voor de inzet zieke medewerker en de rol van de NVWA zijn vastgelegd.
- Wanneer een Norovirus uitbraak wordt geconstateerd kan dan ook besloten, geadviseerd, of door overheid geëist worden dat grondige schoonmaak en desinfectie van bedrijfsruimte uitgevoerd dient worden.
- Houd er rekening mee dat bij medewerkers die een Norovirus infectie hebben doorgemaakt, na herstel van ziekteverschijnselen (zoals diarree en braken), het virus nog wel twee weken aanwezig kan blijven in de ontlasting. Dit betekent dat deze medewerkers gedurende deze periode andere mensen (collega's en gasten) kunnen besmetten, wanneer onvoldoende hygiëne betracht wordt. De hoeveelheid virus neemt af naar mate de tijd verstrijkt. Daarom mag de medewerker gedurende de eerste twee dagen na herstel van symptomen niet met levensmiddelen te werken.
- Bij 5 of meer zieken, dient dit gemeld te worden bij de NVWA en GGD.

Temperatuurbeheersing

- Terugkoelen dient zo snel mogelijk en in ieder geval binnen 5 uur naar 7°C te gebeuren.
- Rauw vlees kan een parasiet bevatten die bij zwangere vrouwen een gevaar is voor het ongeboren kind (toxoplasmose). Onvoldoende verhit rundvlees kan larven in leven laten, die bij de mens tot een lintworm kunnen uitgroeien.
- Grondstoffen bestemd voor bijvoorbeeld tartaar en carpaccio dienen vooraf te worden ingevroren tot een kerntemperatuur van -12°C of kouder gedurende minimaal twee dagen, om de parasiet Toxoplasma te voorkomen.
- Het bereiden van runderhamburgers welke rosé in de kern blijven, wordt als een onbeheerst proces beschreven (niet veilig). Wanneer een ondernemer kiest voor de bereiding van runderhamburgers welke niet gaar zijn in de kern (rosé), dan dient hij of zij van het gebruikte gehakt microbiologische

onderzoeksrapporten te kunnen tonen bij een controle van NVWA. Onderzoek op Listeria M., Salmonella en E. Coli zijn vereist. Dit kan natuurlijk ook uitgevoerd zijn / worden door de leverancier.

Schoonmaak

- Extra aandacht voor het droog wegzetten van gereinigde materialen zodanig dat er ook geen stof en dergelijke in kan vallen.
- Ook de vaatwasser dient schoongemaakt te worden. Tevens is de controle opgenomen of er nog voldoende was- en naspoelmiddel (in of naast de machine) aanwezig is.
- Je mag alleen gebruik maken van desinfectiemiddel met een toelatingsnummer (N...).
- Producten zonder leesbaar etiket mogen niet worden gebruikt.

Kruisbesmetting

- Algemene opmerking over de eventuele aanwezigheid van allergenen in producten in relatie tot het voorkomen van een kruisbesmetting.
- Diepvriesopslag: Benadrukt is om verpakkingen goed te sluiten om vriesbrand/ uitdroging te voorkomen.
- Ademschotten bij een buffet zijn een advies geworden.

Ongediertebestrijding

- Nadruk ligt op het voorkomen van ongedierte. Ook is er een regel opgenomen om zelf met enige regelmaat de risico-ruimtes waar plaagdieren zich graag ophouden en vermenvuldigen (magazijn, afvalopslagruimte etc.) te inspecteren. Ongedierte wordt in dit hoofdstuk kort beschreven (kenmerken / herkenbaarheid)
- Het gebruik van lijmplaten om muizen te vangen is verboden.
- Elektrocutie vliegenlampen zijn niet toegestaan in een bewerkings- / bereidingsruimte.
- Bij last van ongedierte dient er een professioneel bedrijf ingeschakeld te worden of de gemeente. Tevens dienen sporen van ongedierte dagelijks verwijderd te worden.
- Hulphonden / blindengeleidehonden moeten toegelaten worden in de horeca gelegenheid. (uitsluitend in het gastengedeelte van het bedrijf.)

Levensmiddelenafval

Advies om een afvalvoorziening te gebruiken met voetbediening zodat handcontact wordt vermeden.

Inkoop

Om aan te kunnen tonen dat er betrouwbare leveranciers zijn geselecteerd en dat er is nagedacht over leveringen van bepaalde risicovolle producten, wordt er toegelicht welke afspraken er aantoonbaar vastgelegd dienen te worden. In de code is een voorbeeld inkoopafpraak opgenomen voor specifieke afspraken. (Temperatuur, micro biologisch onderzoeksrapporten (runderhamburger), levertijden etc.)

Ontvangst goederen

Temperatuurcontrole koelingbehoevende producten wordt uitgevoerd met een gekalibreerde, digitale steekthermometer.

Opslaan producten

- Gekoelde opslag is een CCP. Meten met een gekalibreerde digitale steekthermometer om de temperatuur te controleren. Registratie is verplicht.

- Uitbreiding in de tekst met betrekking tot THT producten welke over datum zijn (voorkomen verspilling van goed voedsel).
- Producten met een verlopen THT mogen worden gebruikt mits de kwaliteit vóór gebruik is getoetst door middel van eigen controle zoals proeven, ruiken en visueel beoordelen. Dit geldt niet voor koeling behoevende producten.
- Zure zuivelproducten zoals yoghurt, kwark en karnemelk, en harde kaassoorten kunnen na het verlopen van de THT nog geschikt zijn voor gebruik. Ruik, proef en kijk om te beoordelen of deze producten nog geschikt zijn voor gebruik.
- Wanneer je zelf gevacumeerd product uit grootverpakkingen portioneert / verwerkt tot kleinere porties (zoals bijvoorbeeld vlees), dan vervalt de op het etiket aangegeven THT.
- De houdbaarheid van de geportioneerde producten 2 dagen bij een opslagtemperatuur van 7°C of kouder of 3 dagen bij 4°C of kouder tenzij de leverancier bij je aantoont dat een langere houdbaarheid mogelijk is.
- Voorzie de opnieuw gevacumeerde producten van een sticker met een uiterste gebruiksdatum.
- Vacumeren is niet per definitie houdbaarheid verlengend.
- Door producten vacuüm te verpakken, wordt de omgevingslucht uit de verpakking getrokken waardoor producten zonder bijvoorbeeld zuurstof luchtdicht kunnen worden opgeslagen. Vacuüm verpakken kan bijdragen aan het behouden van de kwaliteit van een product. De houdbaarheid van gevacumeerde bederfelijke producten blijft 2 dagen bij een opslagtemperatuur van 7°C of kouder of 3 dagen bij 4°C of kouder tenzij jij of je leverancier aantoont dat een langere houdbaarheid mogelijk is.
- Bij opslag in de vriezer dient een invriesdatum vermeld te worden.
- Besteed extra aandacht aan producten die zijn opgeslagen in kunststof bakken / opslagvoorzieningen. Kunststof en plastics geleiden de koude slecht!

(Voor)bereiden gerechten

- Ontdooien buiten de koeling gedurende maximaal 2 uren is niet meer opgenomen in de huidige hygiëncode. Uitsluitend ontdooien in de koeling, d.m.v. de magnetron of stromend koud water.
- Instructie voor het "aanzetten van vlees en vleesbereidingen" is opgenomen in de hygiëncode. Van belang bij dit proces is dat de producten direct na de verhitting worden teruggekoeld!
- Koelingbehoevende producten dienen binnen 15 minuten verwerkt te zijn om onnodig opwarmen te voorkomen.
- Norm voor temperatuur frituurolie is maximaal 175°C. Dit is geen advies meer maar een eis. Uitleg is toegevoegd aan de instructie frituren. Bij het verhitten van zetmeelrijke producten op een hogere temperatuur dan 175°C wordt de schadelijke stof acrylamide sneller gevormd.
- Het terugkoelproces is uitgebreider en minder vrijblijvend beschreven. Producten dienen zo snel mogelijk te worden teruggekoeld. Binnen 2 uren naar 20°C of kouder en binnen 5 uren naar 7°C of kouder. Producten mogen maximaal 1 uur in de keuken "uitwasemen".
- Verhitten en terugkoelen zijn (nog steeds) kritische processen. Meten en registreren van deze processen is verplicht.

Extra aandacht benodigde producten en processen

In dit hoofdstuk staan nieuwe processen en zeer specifieke processen beschreven.

Pannenkoekbeslag en poffertjesbeslag

- Vers beslag mag maximaal 1 uur ongekoeld worden bewaard. Dit dient aantoonbaar te zijn.

Koud en warm roken

De spelregels voor koud- en warm roken van vlees en vis zijn beschreven in de nieuwe hygiëncode. Dit zijn de belangrijkste aandachtspunten:

- Er mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van hout wat in een natuurlijke staat verkeerd (geen verfdelen etc.). Hout van dennen mag niet gebruikt worden.
- Bij koud roken is met name het droogproces van groot belang. Het drogen is uiteindelijk dé conserverende processtap. De producten dienen vooraf minimaal 4 uren in een zoutlaag van minimaal 1 cm bewaard te worden. De maximale rooktemperatuur is 25 – 35°C. Er mag niet buiten bij regenachtig weer gerookt worden daar de luchtvochtigheid dan te hoog is.
- Bij warm roken is temperatuur de conserverende factor. De producten dienen minimaal 65°C in de kern te zijn geweest gedurende minimaal 10 minuten (Kritisch proces verhitten).
- Voor beide processen gelden de wettelijke terugkoel-normen.

Shoarma en Döner

- De bewaarduur van de bederfelijke vleesrollen zijn ten opzichte van de andere bewaartermijnen korter.
- De gegrilde, afgesneden shoarma / döner dient een kerntemperatuur van minimaal 75°C te hebben gehad (kritisch).
- Op het eind van de werkdag dient het onverhitte en ontdooide deel van shoarma of döner afgesneden te worden. (De kern is nog bevroren) Dit moet weggegooid worden. Het bevroren deel kan teruggeplaatst worden in de vriezer.
- Product dat op dag 1 in de vriezer is geplaatst mag pas op dag 3 weer worden gebruikt! (Dan is het product voldoende afgekoeld en bevroren en dus klaar voor veilige gebruik)
- De grill mag nooit uit staan wanneer er vlees aanwezig is.

Sous Vide bereiden

- Sousvide bereiding of vacuüm bereiden is onder een vacuüm garen op lagere temperaturen (< 100°C) in een gesloten verpakking. Doordat er onder vacuüm wordt bereid, is er een lagere bereidingstemperatuur nodig om een product te garen. Door het garen in gesloten verpakking blijven smaken, vitaminen en mineralen beter in het product behouden en wordt het bovendien beter houdbaar doordat het luchtdicht is verpakt.
- In de code zijn instructie opgenomen om deze manier van bereiden veilig te kunnen uitvoeren.
- Je kunt gebruik maken van een tabel waar gestuurd wordt op de kerntemperatuur versus de verhittingstijd of een tabel waar de omgevingstemperatuur is uitgezet tegen de dikte van het product en de minimaal verblijftijd dat het product nodig heeft om te garen.
- Alle metingen en bevindingen dienen vastgelegd te worden per batch / sessie.
- Lagere bereidingstemperatuur dan 60°C worden niet ondersteund in de hygiëncode.

THT verlenging door na-pasteurisatie

- Door producten in een gesloten verpakking te verhitten bij een temperatuur van minimaal 85°C gedurende 10 minuten, zullen schadelijke micro-organismen worden gedood. Wanneer er op de juiste wijze wordt teruggekoeld (Binnen 5 uren naar 7°C of kouder). Dan zijn de producten 7 dagen houdbaar bewaard bij maximaal 7°C.
- Wanneer glazen potten heet worden afgevuld (temperatuur >75°C) en de producten na het afvullen direct op de kop worden geplaatst, zijn ook deze producten een week houdbaar bewaard bij maximaal 7°C.
- Beugelpotten (zoals Weck) zijn niet toegestaan voor dit proces.

THT verlenging door pH verlaging

- Door de producten zuurder te maken (pH verlagen), hebben micro-organismen geen kans om uit te groeien tot schadelijke hoeveelheden. Door pH verlaging zal het product langer houdbaar zijn mits op de juiste manier bereid en bewaard.
- Door de in de hygiëncode beschreven werkwijze volledig te volgen, kun je je zelf bereide producten gedurende 7 dagen bewaren in de koelcel bij een temperatuur van maximaal 7°C.
- De pH van de opgiets mag maximaal pH 4,2 zijn. (Kritische waarde)

- Meet de pH van de producten van iedere gemaakte hoeveelheid en registreer de metingen. Indien je kunt aantonen dat je werkt volgens een vast recept en werkwijze, dan volstaat 1 meting en registratie per week per productsoort
- Hergebruik AGF producten
- Om te voorkomen dat kostbare grondstoffen weggegooid dienen te worden op basis van TGT/ THT of na het beëindigen van een buffet, is er een mogelijkheid om producten te verwerken in soep of bouillon.
- Het betreft hier:*
- * Groente producten / rauwkosten zonder toevoegingen van buffet/ 2 uursborging
 - * Groente producten/ rauwkosten vanuit leveranciers verpakking met verlopen THT (vrij van zichtbare aantasting)
 - Producten afkomstig uit een leveranciersverpakking welke een verstreken THT hebben vooraf eerst beoordelen of deze niet zijn verzuurd. Wanneer product zuur is, niet verwerken.
 - Producten afkomstig uit een leveranciersverpakking welke een verstreken TGT / THT hebben vooraf grondig inspecteren op aanwezigheid van rotte delen en of zichtbare schimmelvorming. Wanneer er schimmelvorming of rotting zichtbaar is, producten niet gebruiken.

Presenteren en serveren

- Registratie en uitvoer 2-uursborging is vastgelegd in dit hoofdstuk.
- Iedere ongekoelde presentatie langer dan 2 uren dient geregistreerd te worden. Wanneer bijvoorbeeld een buffet 2 uren of korter duurt, dient de buffetduur wel aantoonbaar te zijn voor controlerende instanties. Je kunt dit bijvoorbeeld doen door op de kaart aan te geven dat het ontbijtbuffet van 7 tot 9 uur is.

24 uursborging

Wanneer bepaalde type producten zoals appeltaart, hartige producten, aantoonbaar niet bederfelijk zijn (resultaten uit een bederfelijkheidstest zoals beschreven in de bijlage van de nieuwe hygiëncode), dan mogen deze ongekoeld gedurende een dag gepresenteerd worden. Na 1 dag (24 uren) dient het product weggegooid te worden.

Bezorgen

Bezorgen van koude en warme producten dient binnen 30 minuten vanaf vertrek productielocatie te geschieden.

IJsverkoop

- Bij zelf-pasteuriserende machines de bewaaradviezen van de mix respecteren zoals door de fabrikant aangegeven.
- De ijslepels bij schepijsverkoop mogen nooit in stilstaand water worden opgeslagen (bij voorkeur ijslepelbakjes met stromend koud water gebruiken).

