

Hygiënecode voor de horeca



Hygiënecode voor de horeca
Voetbal Vereniging VKW

Beantwoorde vragen

- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | Worden in uw bedrijf alleen dranken verstrekt? | Ja |
| 2 | Verkoopt u softijs of schepijs? | Nee |
| 3 | Heeft u personeel in dienst? | Nee |

Voorwoord

Lekker eten is een kernproduct van de horeca, of het nu om een ijsje gaat of een vijfgangendiner.

Hygiënisch werken, meestal voedselveilig werken genoemd, is daarbij noodzakelijk én vanzelfsprekend. Ook de horeca moet voldoen aan internationale eisen, vastgelegd in een uitgebreid voedselveiligheidssysteem (HACCP).

Om het de horeca gemakkelijker te maken om voedselveilig te werken, is deze Hygiëncode voor de horeca samengesteld. Hierin zijn alleen de processen beschreven die kenmerkend zijn voor de horecabranche. De code is modulair opgebouwd, waardoor iedere onderneming een code op maat kan samenstellen. Minder pagina's, meer maatwerk!

De ingangsdatum van deze vierde versie van de Hygiëncode is 1 december 2007. Vanaf die datum gebruikt de Voedsel en Waren Autoriteit deze versie van de code bij de controles van horecaondernemingen. Wie werkt volgens de modules die van toepassing zijn, voldoet aan de wetgeving.

Via de site van het bedrijfshap Horeca en Catering (www.kenniscentrumhoreca.nl) kunt u:

- de Hygiëncode digitaal samenstellen of op papier bestellen;
- aanvullende informatie printen over voedselveilig werken;
- meer informatie vinden over de werkwijze van de VWA.

Wij hopen dat deze vernieuwde Hygiëncode voor de horeca een goede bijdrage levert aan de voedselveiligheid in de horeca.

Colofon

Dit is een uitgave van het bedrijfshap Horeca en Catering.
© bedrijfshap Horeca en Catering

Overname van informatie uit deze publicatie is toegestaan, mits met bronvermelding. Het bedrijfshap Horeca en Catering stelt zich niet aansprakelijk voor de juistheid van de aangeboden informatie. In geen geval is het bedrijfshap Horeca en Catering aansprakelijk voor enige directe of indirecte schade als gevolg van of in verband met de aangeboden informatie uit deze publicatie.

ISBN 978-90-5531-171-2

Zoetermeer, oktober 2007

Deze publicatie is mede tot stand gekomen dankzij:

- Koninklijk Horeca Nederland, Woerden
- Voedsel- en Warenautoriteit, Den Haag
- Bedrijfshap Horeca en Catering, Zoetermeer (codehouder)
- Kroonenburg Advies B.V.'s-Hertogenbosch
- KBBL, Wijhe
- Kenwerk, Zoetermeer (fotografie)
- C4more/Creative Works, Amsterdam (ontwerp)
- Lansu+Paulis Communicatiepartners, Leiden (coördinatie)
- Elan Strategie & Creatie, Delft (vormgeving en drukwerk)

De Hygiënecode voor de horeca

Inleiding

Welkom bij de basis voor het leveren van veilige eet- en drinkwaren

Waarom deze hygiënecode?

De Hygiënecode voor de horeca is gebaseerd op Europese wetgeving. Deze wetgeving regelt dat alle levensmiddelenbedrijven volgens de HACCP-beginselen moeten werken. Het Bedrijfschap Horeca en Catering heeft de HACCP-beginselen voor u uitgewerkt in deze hygiënecode. Op deze manier hoeft u dit niet zelf te doen. U voldoet aan de wetgeving als u werkt volgens de modules die voor u van toepassing zijn.

Voor wie is deze Hygiënecode bedoeld?

Deze Hygiënecode is bedoeld voor horecabedrijven. Hiermee wordt bedoeld een hotel-, pension-, restaurant-, café-, cafetaria-, lunchroom- of cateringbedrijf dat bedrijfsmatig dranken, spijsen of maaltijden verstrekt voor verbruik ter plaatse of deze bezorgt aan derden. Ook niet-horecabedrijven, zoals bakkers en slagers, die vergelijkbare processen hebben, mogen gebruik maken van deze Hygiënecode.

De Hygiënecode beschrijft de processen die kenmerkend zijn voor de horecabranche.

Wanneer er bedrijfsactiviteiten worden verricht die niet in deze Hygiënecode beschreven zijn, dan moet u zelf een aanvulling maken op de code door het toepassen van de HACCP-beginselen. Wanneer u een andere goedgekeurde hygiënecode beter bij uw bedrijf vindt passen, dan mag u daarvan gebruik maken indien de activiteiten binnen de reikwijdte van die code vallen.

Hoe kunt u deze code gebruiken?

De Hygiënecode is zowel in gedrukte vorm als digitaal beschikbaar. De Hygiënecode is opgebouwd uit losse onderdelen; de 'modules'. Bij het samenstellen van uw Hygiënecode via de website van het Bedrijfschap, krijgt u na het beantwoorden van de vragen alleen de modules met instructies die voor uw bedrijf van toepassing zijn. Dit betekent dat u precies die informatie krijgt die voor uw bedrijfsvoering van belang is. Als er later zaken veranderen in uw bedrijf, dan moet u de vragen opnieuw doorlopen om te controleren of u nog extra documenten nodig heeft.

Extra informatie op de internetsite

In de code vindt u op diverse plaatsen verwijzingen naar de internetsite ("kijk ook op de site voor"). Op de site van het Bedrijfschap, www.kenniscentrumhoreca.nl, vindt u onder 'hygiëne' onder andere aanvullende informatie over speciale bereidingstechnieken, achtergrondinformatie en voorbeelden van registraties die u kunt gebruiken.

Aantoonbaar voedselveilig werken

De voedselveiligheidsrisico's bij het bereiden van eten en drinken dienen beheerst te zijn. Dit moet aantoonbaar zijn.

Wat betekent 'aantoonbaar voedselveilig werken'?

Aantoonbaar voedselveilig werken betekent dat u in de praktijk kunt laten zien dat u en uw personeel altijd op een verantwoorde en veilige manier met eet- en drinkwaren omgaan. Alle relevante processen en basisvoorwaarden uit de Hygiënecode worden altijd toegepast in de praktijk.

Dit betekent dat u en uw personeel bekend zijn met de Hygiënecode en de relevante informatie uit de Hygiënecode. Er is voldoende kennis en inzicht om hygiënisch te werken en veilig met levensmiddelen om te gaan. Deze kennis wordt toegepast binnen het bedrijf. U controleert of uw personeel werkt volgens de Hygiënecode en u grijpt in op het moment dat dit niet het geval is, of op het moment dat de omstandigheden niet voldoen aan de wettelijke eisen.

Hoe kunt u dit laten zien?

U mag op iedere gewenste manier aantonen dat u de basisvoorwaarden en processen beheerst. De eenvoudigste manier is dit te laten zien in de praktijk.

De Hygiënecode is aanwezig. De taken uit de Hygiënecode zijn verdeeld onder de personeelsleden. Het ophangen van instructies en formulieren draagt bij aan de aantoonbare beheersing van hygiëne en voedselveilige werkwijzen.

U beschikt over de middelen die nodig zijn om de basisvoorwaarden en processen uit te voeren, zoals een thermometer 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.

Uw personeel loopt er verzorgd bij, de werkruimten, vloeren en muren zijn schoon, er is geen ongedierte aanwezig, de afvalbakken zijn schoon en niet vol. Dit is een belangrijke stap bij het aantonen dat u de basisvoorwaarden beheerst.

Producttemperaturen voldoen aan de wettelijke eisen, de bewaarduur van producten wordt niet overschreden en de gangbare procedés voor voedselbereiding zijn onder controle. Hiermee toont u aan dat u de processen onder controle heeft.

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 Hygiënecode ook daadwerkelijk heeft uitgevoerd, kan registratie een goede aanvulling zijn. Het vergroot op deze manier de beheersbaarheid, zeker voor grotere bedrijven waar minder direct toezicht is. De registratie kan worden bijgehouden op papier, in een agenda, een logboek, op facturen, creditnota's, enz. Ook kunt u gebruik maken van de voorbeeldformulieren op www.kenniscentrumhoreca.nl.

Bewaren van gegevens

Wanneer u registraties voor een periode van minimaal 2 maanden bewaart, heeft u de beschikking over voldoende informatie in het geval van een incident. Afhankelijk van de grootte van het bedrijf en de processen kan het uitermate zinvol zijn registraties langer te bewaren. Registraties van ongekoelde presentatie van producten die in principe gekoeld moeten worden, dient u minimaal 1 jaar te bewaren.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren
- Schoonmaakplan
- Borging ongekoelde presentatie
- Registratie van verbeteracties

Persoonlijke Hygiëne

Een goede persoonlijke hygiëne voorkomt dat vuil en bacteriën in de eet- en drinkwaren terechtkomen.

Inleiding

Waarom is persoonlijke hygiëne belangrijk?

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

Persoonlijke hygiëne

Hoe kunt u dit doen

Zorg voor schone handen

Met schone handen wordt voorkomen dat ziekmakende bacteriën zich verspreiden op het eten en drinken.

Was uw handen met handzeep:

- voordat u begint met bereiden en serveren
- na toiletbezoek
- na het einde van de pauze
- na het werken met rauwe ingrediënten
- voor dat u bereide gerechten gaat samenstellen, garneren of verwerken

Droog uw handen met:

- eenmalig te gebruiken handdoeken, of
- handdroog papier (bijvoorbeeld papierroldispenser)

Advies: het gebruik van handdesinfectie is alleen effectief wanneer gebruikt ná het wassen en drogen van de handen.

Draag schone werkkleding

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

- Vervang vuile kleding tijdig.

Goede persoonlijke verzorging

Medewerkers die zichzelf niet goed verzorgen, kunnen vuil en schadelijke bacteriën overdragen op het eten en drinken.

- Ga schoon gewassen en zonder merkbare lichaamsgeur aan het werk

Advies: kortgeknipte nagels (niet zichtbaar vanuit de handpalm) zijn gemakkelijk te reinigen en voorkomt de ophoping van vuil.

Verzorg wondjes goed

Wondjes zijn een broedplaats voor bacteriën. Het verzorgen en verbinden van een wondje voorkomt besmetting van eten en drinken.

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

Berg privékleiding en persoonlijke bezittingen op een geschikte plaats op

Privékleiding 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 overdragen op eet- en drinkwaren.

- Meld ziekten en infecties bij uw werkgever of leidinggevende;
- Laat medewerkers met ziekten en (besmettelijke) infecties niet toe tot de ruimten voor bereiding en opslag van eten en drinken

Ziekten en infecties die gemeld moeten worden:

Advies: indien mogelijk kunnen de medewerkers aangepaste werkzaamheden uitvoeren.

- diarree, ontstekingen, open wonden en huidziekten aan hoofd, hals, armen en handen
 - besmettelijke infectieziekten, zoals salmonellose, tyfus, paratyfus, dysenterie en cholera
-

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Controleer dagelijks of de medewerkers zich houden aan de voorschriften.
- Laat medewerkers met ziekten en (besmettelijke) infecties NIET toe tot de ruimten voor bereiding en opslag van eten en drinken. Indien mogelijk kunnen de medewerkers aangepaste werkzaamheden uitvoeren.

Aantoonbaarheid

- In de dagelijkse praktijk moet zichtbaar zijn dat de hygiënevoorschriften opgevolgd worden.
- Personeel loopt er netjes en verzorgd bij.
- Er worden schone koksdoeken gebruikt.
- Er zijn geen persoonlijke bezittingen en kleding aanwezig in de keuken.

Verbeteren

- Spreek medewerkers aan op hun hygiënegedrag en geef aan wat verbeterd moet worden (bijvoorbeeld vaker schone kleding dragen, haren opbinden, vaker handen wassen, enz).
- Als blijkt dat de persoonlijke hygiëne in het algemeen tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.

Basisvoorwaarden

Schoonmaak

Een goede schoonmaak is belangrijk voor het verwijderen van vuil en ziekmakende bacteriën.

Inleiding

Waarom is schoonmaken belangrijk?

Ziekmakende bacteriën en ongedierte kunnen zich nestelen in vuile ruimten, op vuile apparatuur en vuile materialen. Om de veiligheid van de eet- en drinkwaren te waarborgen moet er in een schone omgeving en met schone materialen en apparatuur gewerkt worden. Bacteriën en ongedierte kunnen zich dan niet nestelen en vermeerderen.

Schoonmaak

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

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

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

Advies: het opstellen van een schoonmaakplan kan een goed hulpmiddel zijn.

Afwassen

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

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

- Maak alle serviesgoed en glaswerk na gebruik schoon
- Maak alle materialen en andere vaat die met levensmiddelen in contact kunnen komen na gebruik schoon
- Zorg dat schone en vuile vaat niet met elkaar in aanraking komt
- Zorg dat alle vaat na het afwassen zichtbaar schoon is
- Ruim schoon serviesgoed, glaswerk, materialen en andere vaat droog op

Handmatig afwassen

Handmatig afwassen kan nodig zijn bij materialen

Tips voor handmatig afwassen:

- Maak sop of afwaswater zo heet mogelijk

die niet in de vaatwasser passen of die een speciale reiniging vereisen.

- Ververs het sop of afwaswater regelmatig
- Gebruik schone theedoeken voor het afdrogen
- Gebruik waar mogelijk eenmalig te gebruiken papier (zoals papierroldispenser)
- Gebruik eventueel handschoenen

Machinaal afwassen

Er zijn diverse soorten vaatwasmachines (voorladers, bovenladers, doorlooptunnels). Volg altijd de bedieningsinstructie van de fabrikant op.

Tips voor de machinale vaatwas:

- Ververs het water in de vaatwasser regelmatig (als dit niet automatisch gebeurt)
 - Controleer regelmatig of de sproeiarm en zeven of filters niet verstopt zijn
 - Controleer regelmatig of het zeepreservoir niet leeg is
 - Een naspoel- of nadroogtemperatuur van 80 °C of warmer kan een belangrijke bijdrage leveren aan het verwijderen van ziekmakende bacteriën
-

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat er gewerkt wordt in schone ruimten, met schone apparatuur en keukenmaterialen.
- Zorg dat schoongemaakt wordt volgens een vast regime, bij voorkeur met een schoonmaakplan of met een afvinklijst voor periodieke reiniging.
- Controleer regelmatig op het afdoende schoonhouden van ruimten, materialen en apparatuur.
- Attendeer uw medewerkers erop, door middel van het overhandigen van een instructie, dat ze goed schoonmaken en alleen werken met schone materialen, apparatuur en keukenmaterialen.
- Neem maatregelen voor het verbeteren van de schoonmaak, als blijkt dat dit nodig is.

Aantoonbaarheid

- Bedrijfsruimten zijn schoon. Met materialen, apparatuur en keukenmaterialen wordt hygiënisch omgegaan. Deze zijn altijd schoon in de gebruiksvoorraad aanwezig.

Verbeteren

- Als blijkt dat de uitvoering van de schoonmaak in het algemeen tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Laat medewerkers opnieuw schoonmaken als zaken niet schoon zijn.

Kijk ook op de site voor:

- Schoonmaakplan

Temperatuurbeheersing

Ziekmakende bacteriën kunnen worden gedood door verhitten en opwarmen. Bacteriegroei kan worden vertraagd door eten koel op te slaan of warm te bewaren.

Inleiding

Waarom is temperatuurbeheersing belangrijk?

Temperatuurbeheersing is belangrijk omdat schadelijke bacteriën aanwezig kunnen zijn in grondstoffen en onverhitte etenswaren. Schadelijke bacteriën kunnen zich snel vermeerderen bij kamertemperatuur. Vermee­dering kan worden beheerst door koelen, verhitten of opwarmen.

Proces	Basisvoorwaarde/temperatuur
Ontvangst goederen	• 7 °C of kouder: gekoelde ingrediënten, producten en dranken • 4 °C of kouder: pluimvee (kip, kalkoen) • -15 °C of kouder: diepgevroren ingrediënten, producten en consumptie-ijs • Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.
Opslaan	• 7 °C of kouder: gekoelde ingrediënten, producten, dranken en bereide gerechten • 4 °C of kouder: pluimvee (kip, kalkoen) • -18 °C of kouder: diepgevroren ingrediënten, producten en consumptie-ijs • Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Om zeker te zijn dat de temperatuur wordt beheerst, is het nodig om deze te controleren. De meest betrouwbare methode is het meten van de producttemperatuur met een thermometer.
- Controleer de temperatuur op een andere manier wanneer het gebruik van een thermometer onnodig of onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is. Bijvoorbeeld de visuele beoordeling van de gaarheid van gerechten bij het bereiden volgens gangbare procédés voor voedselbereiding en het meten van de temperatuur in een potje olie of alcohol dat al tenminste één nacht in de koeling aanwezig is, zijn geschikte praktische controles.

Aantoonbaarheid

- De producttemperaturen voldoen aan de eisen

- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd
- Voor de registratie kunt u gebruik maken van de registratieformulieren op de internetsite

Verbeteren

- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet, moet een verbeteractie worden ondernomen.
- Wanneer de temperatuur van een koeling of vriezer afwijkt van de eis, moet de temperatuur van de producten worden gecontroleerd. Deze moeten binnen de gestelde eisen vallen.
- Vermeld welke verbeteractie genomen is, wanneer de producttemperatuur niet aan de eis voldoet.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: verwarmingselement ontkalken, product langer doorverhitten, product weggooien, temperatuur frituur hoger zetten, koeltechnisch bureau inschakelen.

Kijk ook op de site voor:

- Temperatuur
- Kalibreren thermometer
- Registratieformulieren

Ongediertebestrijding

Ongedierte verspreidt ziekmakende bacteriën en infectieziekten. Een goede bestrijding is hiervoor noodzakelijk.

Inleiding

Waarom is het bestrijden van ongedierte belangrijk?

Ongedierte, maar ook huisdieren, vormt 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.

Bestrijden van ongedierte

Hoe kunt u dit doen

Weren van ongedierte

Het tegengaan van ongedierte in de bedrijfs-ruimten voorkomt dat bestrijdingsmaatregelen nodig zijn.

- Werk hygiënisch
- Verzamel en verwijder afval tijdig
- Maak ruimten, apparatuur en materialen goed schoon
- Houd ramen en deuren gesloten tijdens bereidingswerkzaamheden of voorzie de ramen van horren die verwijderd en schoongemaakt kunnen worden

Huisdieren

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

- Laat huisdieren uit de buurt blijven van ruimten waar eet- en drinkwaren worden bereid en opgeslagen
- Blindengeleidehonden en hulphonden mogen worden toegelaten tot de horecagelegenheid

Ongedierte

Schadelijk 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 vliegenlamp (met of zonder plakplaat) bij incidentele of seizoensgebonden signalering van vliegend ongedierte

Kruipende insecten (kakkerlakken):

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

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 (is wettelijk verboden)

Advies: gebruik elektrische vliegenlampen niet in de directe

nabijheid van verwerkingsplaatsen van onafgedekte eet- en drinkwaren.

Advies: gebruik bij voorkeur vliegenlampen met een aantrekkende werking en plakplaten(in plaats van elektrocuterende lampen) .

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat alle medewerkers hygiënisch werken en goed schoonmaken.
- Zorg ervoor dat alle medewerkers alert zijn op de aanwezigheid van ongedierte of sporen van ongedierte (zoals uitwerpselen).
- Bestrijd ongedierte wanneer dit nodig is. Doe dit zelf bij lichte overlast, of schakel een professionele bestrijder of de gemeente in bij een plaag.

Aantoonbaarheid

- Er is in de bedrijfsruimten geen overlast van knagend, kruipend en vliegend ongedierte.
- Er is geen overlast door sporen van knagend, kruipend en vliegend ongedierte.
- U kunt bij een plaag aantonen dat u adequate bestrijding toepast en/of dat u een professionele bestrijder of de gemeente heeft ingeschakeld.

Verbeteren

- Als blijkt dat er onhygiënisch wordt gewerkt, dat ongedierte niet wordt gesignaleerd en/of niet goed wordt bestreden, moeten de medewerkers (of externe bestrijder) daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen
- Als er toch sprake is van overlast door ongedierte, neem dan altijd actie. Plaats bijvoorbeeld zelf een lokdoosje of val. Schakel een bestrijder of de gemeente in wanneer dit niet helpt.

Kijk ook op de site voor:

- Bestrijding ongedierte

Basisvoorwaarden

Levensmiddelenafval

Er moeten goede voorzieningen aanwezig zijn voor het verzamelen en opslaan van afval en voedselresten. Verontreiniging van eet- en drinkwaren door afval dient te worden voorkomen.

Inleiding

Waarom is het beheersen van de levensmiddelenafvalstroom belangrijk?

Afval is een broedplaats voor ongedierte en ziekmakende bacteriën. Het eten en drinken kan hiermee besmet raken.

Wanneer afval niet tijdig wordt verwijderd uit de bereidingsruimten, kan het afval zelf voor vervuiling van de eet- en drinkwaren zorgen.

Levensmiddelenafval

Hoe kunt u dit doen

Afval verzamelen

- Verzamel afval in hiervoor geschikte containers, zoals bijvoorbeeld afvalbakken
- 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

Afval verwijderen

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

Afvalopslag

- Sla afval op in hiervoor bestemde containers
- Sla afval op buiten het bedrijfsgebouw
- Wanneer dit niet mogelijk is, moet afval in een aparte, afsluitbare ruimte worden opgeslagen
- Zorg dat ongedierte en dieren niet bij het opgeslagen afval kunnen komen
- Voorkom dat afval een bron van besmetting is voor eet- en drinkwaren

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

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

Aantoonbaarheid

- Afval wordt op een correcte manier verzameld, opgeslagen en verwijderd. De hygiëne in de bedrijfsruimten wordt niet verstoord door het verzamelde afval. De afvalopslag is ordelijk en netjes. Er is geen ongedierte aanwezig bij of in het

verzamelde en opgeslagen afval.

Verbeteren

- Als blijkt dat het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval op een onhygiënische manier plaatsvindt, moeten de medewerkers (of afvalinzamelaar) daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.

Inrichting van bedrijfsruimten

Het ontwerpen en inrichten van bedrijfsruimten is van belang voor het hygiënisch bereiden en opslaan van eet- en drinkwaren.

Inleiding

Waarom is de inrichting van bedrijfsruimten belangrijk?

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.

Algemene inrichtingseisen

Hoe kunt u dit doen

Bedrijfsruimte algemeen

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

Inrichting van de bedrijfsruimte

Richt de bedrijfsruimte zodanig in dat deze:

- goed kan worden schoongemaakt
- goed kan worden onderhouden
- voldoende werkruimte biedt voor het hygiënisch werken met eten en drinken
- geen condens en schimmelvorming vertoont
- voldoende plaats biedt voor het opslaan van eet- en drinkwaren; na aankoop, tijdens bereiding en tijdens serveren en presenteren

Sanitaire voorzieningen

Handen wassen:

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

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
- Zorg voor voldoende ventilatie (natuurlijk of mechanisch)

Kleedruimten:

- Zorg voor een plek waar het personeel zich kan omkleden

Afvoervoorzieningen:

- Zorg er voor dat wasbak, vloerputje en vaatwasser goed afvoeren en niet geuren (stankafsluiter)

Verlichting	• Er is voldoende (bij het bedrijf passende) verlichting aanwezig in de bedrijfsruimten
Schoonmaak- en desinfectiemiddelen	• Zorg voor een geschikte ruimte of voorziening voor de opslag van de voorraad reinigings- en desinfectiemiddelen
Watervoorziening	• Er moet leidingwater van drinkwaterkwaliteit aanwezig zijn, voor gebruik met levens-middelen of oppervlakken en materialen die in aanraking komen met levensmiddelen • IJs moet van drinkwater worden gemaakt

Specifieke inrichtingseisen	Hoe kunt u dit regelen
Werkoppervlakken (inclusief het oppervlak van apparatuur in ruimten waar met eet- en drinkwaren wordt gewerkt)	• Verkeren in goede staat van onderhoud • Zijn gemakkelijk schoon te maken • Zijn van glad afwasbaar, corrosiebestendig en niet-giftig materiaal gemaakt

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

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

Aantoonbaarheid

- Bedrijfsruimten en tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimten zijn ingericht voor het specifieke doel van die ruimten. Er zijn geschikte materialen gebruikt (zoals afwasbaar, roestvast, onverslijtbaar). De bedrijfsruimten zijn eenvoudig schoon te maken en verkeren in een goede staat van onderhoud.
- Als u verbeteringen aanbrengt, dan kunt u dit laten zien aan de hand van bestelbonnen, tekeningen, enz.

Verbeteren

- Als blijkt dat de inrichting van (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimten tekortschiet, moet de inrichting opnieuw worden beoordeeld en waar nodig worden aangepast.
- Als blijkt dat de (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimte in een slechte staat van onderhoud verkeert, moeten verbeteringen worden gepland en uitgevoerd om de ruimte weer in een aanvaardbare staat van onderhoud te brengen.
- Als blijkt dat in de (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimte materialen zijn gebruikt die ongeschikt zijn voor het beoogde gebruik (zoals absorberend, ruw, corrosief) en/of niet goed schoon te maken zijn, dan moeten deze materialen worden aangepast aan de eisen of worden vervangen door andere materialen (zoals afwasbaar, niet-absorberend en roestvast).

Processtappen

Inkoop

Alleen goede ingrediënten en producten kunnen worden verwerkt tot een goede kwaliteit eet- en drinkwaren. Voorkom bij de inkoop zoveel mogelijk risico's.

Inleiding

Waarom is een goede inkoop belangrijk?

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

Inkoop

Hoe kunt u dit doen

Selectie leveranciers

- Kies alleen die leveranciers waarbij u ervan uit kunt gaan dat de ingrediënten en goederen voldoen aan de wettelijke eisen

Inkopen

- Zorg ervoor dat alleen producten gebruikt worden van de door u geselecteerde leveranciers

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Selecteer uw leveranciers met zorg!
- Selecteer uw leveranciers op basis van de te verwachten (of bewezen) prestatie op het gebied van de levering van veilige en hygiënische producten.

Aantoonbaarheid

- U kunt aantonen dat u betrouwbare leveranciers selecteert.
- Selectiecriteria zijn bijvoorbeeld: bewezen prestaties in het verleden, geen bekende incidenten.
- Beoordelingscriteria zijn bijvoorbeeld: producttemperatuur, houdbaarheid en productkwaliteit bij levering, maar ook de reinheid en staat van onderhoud van de bestelauto, winkel of groothandel en de persoonlijke verzorging van de medewerkers.

Processtappen

Ontvangst goederen

Door een goede controle bij ontvangst van ingrediënten en producten wordt zeker gesteld dat de producten voldoen aan de vereiste kwaliteit.

Inleiding

Waarom is inspectie van ingrediënten en producten belangrijk?

Door ingekochte goederen bij ontvangst te controleren voorkomt u dat ingrediënten die niet aan uw eisen voldoen, in eet- en drinkwaren terechtkomen. Afgekeurde goederen gaan dan retour naar de leverancier en kunnen nog retour worden gestuurd.

Dit geldt ook als u zelf uw ingrediënten en producten koopt of afhaalt bij uw leveranciers.

Ontvangst goederen

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Om zekerheid te krijgen over de vereiste kwaliteit van ingrediënten en producten, kunt u deze op diverse onderdelen beoordelen.

- Controleer goederen bij aflevering op uw bedrijf, bij het afhalen bij uw leverancier en bij de keuze ervan in de zelfbedieningsgroothandel

Ontvangstcontrole

Controleer een levering bijvoorbeeld op aflevertemperatuur (in het geval van gekoelde levering), productkwaliteit, verpakking en het etiket van de producten.

Aflevertemperatuur:

- Meet de temperatuur van enkele producten uit de levering met een thermometer

Productkwaliteit:

- Controleer de kwaliteit van het ingrediënt of product (versheid, kleur, geur) door middel van zien, ruiken en/of proeven

Verpakking:

- Beoordeel of de verpakking schoon en heel is (ook kratten)

Etiket:

- Beoordeel of het etiket aanwezig en leesbaar is
- Beoordeel of de houdbaarheidsdatum (THT, TGT) aanwezig is en of deze voldoende lang is

Producten

Temperatuureisen/Opmerking

Eet- en drinkwaren algemeen

- Accepteer geen producten met een temperatuur warmer dan

7 °C

(waaronder zuivel, bewerkte groenten en fruit, schelp- en weekdieren, vis, vlees en vleeswaren, wild en gevogelte).

Diepvriesproducten en consumptie-ijs

- Accepteer geen producten van -15 °C of warmer
 - Producten tussen -15 °C en -18 °C direct invriezen tot -18 °C of kouder
 - Producten warmer dan -15 °C, maar kouder dan 7 °C mogen als werkvoorraad worden gebruikt
-

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

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

Advies: u kunt deze producten bijvoorbeeld voorzien van de tekst 'niet gebruiken' of er een groot kruis op zetten.

Aantoonbaarheid

- Er zijn alleen ingrediënten en producten aanwezig die bij ontvangst hebben voldaan aan de wettelijke eisen en hierboven genoemde criteria.
- U kunt de resultaten van de controles registreren. De verbeteracties zijn geregistreerd of op een andere manier is aantoonbaar dat verbeteracties genomen zijn (retourbon, creditnota).

Verbeteren

- Als blijkt dat de ontvangstcontrole tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Als blijkt dat de leveringen gebrekkig zijn, moet er een gesprek met de leverancier plaatsvinden en/of een andere leverancier worden geselecteerd.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren

Processtappen

Opslaan producten

Door producten onder goede omstandigheden op te slaan, wordt voorkomen dat ze bederven of besmet raken.

Inleiding

Waarom is goede opslag van producten belangrijk?

Na het accepteren van de ingrediënten en producten bent u verantwoordelijk voor deze producten. Om kwaliteitsverlies door bederf en besmetting te voorkomen, moeten deze daarom na acceptatie zo snel mogelijk op een juiste manier worden opgeslagen en bewaard.

Opslag algemeen	Hoe kunt u dit doen
First in, first Out (Fifo) Door de oudste producten het eerst te gebruiken, wordt voorkomen dat producten onnodig bederven.	• Voorzie zelfbereide producten en gerechten van een productiedatum of houdbaarheidsdatum • Sla de producten met de langste houdbaarheids-datum achter (of onder) producten met een kortere houdbaarheidsdatum op
Houdbaarheid en opslagbeheer Voorkom dat producten met een verlopen houdbaarheid nog aanwezig zijn in de opslag.	• Controleer regelmatig de houdbaarheid van de producten in de voorraad (controle datum) • Verwijder producten die niet meer gebruikt worden vóór het verlopen van de houdbaarheid • Het is verboden producten te gebruiken waarvan de TGT-datum (te gebruiken tot) is verlopen
Naleven bewaarvoorschriften Door de voorschriften op de verpakking van ingekochte verpakte producten na te leven, wordt het product in principe veilig verwerkt.	• Verwerk producten volgens de door de producent vermelde houdbaarheidsdatum (THT / TGT) • Sla producten op bij de temperatuur die op de verpakking is aangegeven
Afdekken van producten Voorkom dat producten besmet raken met vuil en bacteriën.	• Houd producten zo lang mogelijk gesloten • Sluit geopende verpakkingen goed af • Dek zelfbereide producten goed af

Opslag in de koeling	Hoe kunt u dit doen
Bewaartemperatuur Door producten bij de juiste temperatuur te bewaren, wordt voorkomen dat producten bederven of onveilig worden.	• Bewaar gekoelde ingrediënten en producten bij een temperatuur van 7 °C of kouder <u>Advies:</u> als producten tussen 0 °C en 4 °C bewaard kunnen worden, is dit nog beter voor het product.

Houdbaarheid van producten	Houdbaarheid/Opmerking
Inkoop producten	Zoals vermeld op etiket • Indien dit niet vermeld is: binnen 2 dagen na openen verwerken (gekoelde en andere bederfelijke producten) • Indien op etiket vermeld is "beperkt houdbaar": gebruiken zolang productkwaliteit past bij de standaard bereidingsprocédés • Indien het droge producten of kruidenierswaren betreft: gebruiken zolang productkwaliteit past bij de standaard bereidingsprocédés <u>Advies:</u> beoordeel de productkwaliteit aan de hand van vakmanschap
Ontdooide inkoopproducten	Zoals vermeld op etiket (in de koeling) • Indien dit niet vermeld is: binnen 2 dagen na ontdooien verwerken De bewaartijd van ontdooide producten in de koeling kan verspreid zijn over meerdere dagen: • uit de vriezer op donderdagavond • gekoeld bewaren en gebruiken op vrijdag en zaterdag
Opslag in de vriezer	Hoe kunt u dit doen
Bewaartemperatuur Voorkom dat producten bederven of kwaliteit verliezen door deze bij de juiste temperatuur op te slaan.	• Bewaar diepgevroren producten en consumptie-ijs bij een temperatuur van -18 °C of kouder
Opslag in het magazijn	Hoe kunt u dit doen
Geschikte opslagruimte Opslagruimten voor conserven en droge kruidenierswaren moeten koel en droog zijn.	• Sla producten op in een schoon magazijn • Sla producten op in een droog magazijn (voldoende geventileerd, geen plasvorming en condens)
Hoe kunt u dit proces bewaken	
Werkwijze • Zorg dat in de opgeslagen voorraad alleen ingrediënten en producten aanwezig zijn die nog voldoende lang houdbaar zijn. • Zorg dat de ingrediënten en producten op een hygiënische manier bewaard worden. • Laat de voorraad regelmatig controleren op houdbaarheidsdata en laat, indien nodig, producten verwijderen • Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode. • Controleer de temperatuurbeheersing op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk	

is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is, zoals het aflezen van temperatuurdisplays.

- Temperatuurbeheersing van opslagruimten en apparatuur
- Het aflezen van displays van koelingen, vriezers en verhittingsapparatuur is afdoende voor dagelijkse controle. Verzeker u ervan dat de displays de juiste temperaturen aangeven.
- Het verdient aanbeveling om periodiek met een thermometer de temperatuur van een product in de koelingen, vriezers en verhittingsapparatuur te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
- De producttemperatuur kan worden nagebootst door een potje olie, alcohol of glycerine in de koeling of vriezer te plaatsen. De inhoud van het potje neemt de werkelijke temperatuur van de opslagruimte aan. Bovendien wordt deze temperatuur niet direct beïnvloed door het openen van de deur of door een ontdooimoment van de installatie.

Advies: controleer de temperatuur van koelingen en vriezers als de deur geruime tijd gesloten is geweest. Hiermee sluit u uit dat kort voor de meting de temperatuur tijdelijk is gestegen door het openen en sluiten van de deur en u op basis van de gemeten waarde onterecht concludeert dat de koeling niet goed werkt.

Advies: temperatuurcontrole met behulp van een infrarood thermometer is goed voor een indicatieve meting van de temperatuur van koelingen, vriezers en verhittingsapparatuur.

Aantoonbaarheid

- De voorraad is zichtbaar beheerst (juiste houdbaarheid, producten zijn hygiënisch bewaard).
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.

Verbeteren

- Als blijkt dat de opslag onvoldoende onder controle is (overschreden houdbaarheid, onhygiënische opslag), moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Producten met verlopen houdbaarheid moeten worden verwijderd en weggegooid.
- Onhygiënische opslagruimten moeten worden schoongemaakt.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet moet een verbeteractie worden genomen.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: product weggooien, temperatuur koeling lager instellen, koeltechnisch bureau inschakelen.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren
- Micro organismen

Processtappen

Presenteren en serveren

Door eet- en drinkwaren op een goede manier te presenteren of te serveren voorkomt u dat ze ongeschikt voor consumptie of schadelijk voor de gezondheid worden.

Inleiding

Waarom is een goede hygiëne bij presenteren en serveren belangrijk?

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

Dranken schenken

Hoe kunt u dit doen

Dranken schenken

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

Voorbeelden van 'dranken schenken' zijn het:

- persen en schenken van vruchtensap
- tappen van bier en frisdranken
- schenken van frisdranken en vruchtensappen
- schenken van alcoholische dranken
- schenken van koffie en thee
- serveren van gebottelde dranken

Ijsblokjes

- Maak alleen ijsblokjes van drinkwater

Bewaren van dranken

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

- Sla dranken volgens het bewaarvoorschrift op het etiket
 - Sla geopende dranken gekoeld op (in een koeling van 7 °C of kouder), wanneer het etiket vermeld "na openen gekoeld bewaren"
 - Bewaar geopende dranken bij voorkeur niet langer dan de op de verpakking vermelde bewaartijd
- Advies: dranken met etiketten die niet verwijzen naar 'gekoeld' of 'in de koeling', hoeven niet bij 7 °C of kouder te worden bewaard.
- Advies: dranken waarop een advies is aangebracht over de serveertemperatuur of opslagtemperatuur, hoeven niet bij 7 °C of kouder te worden bewaard.

Gebruik en opslag apparatuur en materialen

Voor het schenken van dranken:

- worden alleen schone apparatuur en materialen gebruikt
 - wordt alleen schoon glaswerk en serviesgoed gebruikt
- Apparatuur en materialen worden zo opgeslagen:
- dat ze niet besmet kunnen raken met vuil en bacteriën

Spoelen van glaswerk

- Reinig glaswerk in een spoelbak met continu stromend water en een geschikt spoelmiddel

- Zorg dat de spoelbak, de spoelborstel en het water schoon zijn

Schoonmaak van apparatuur en materialen

Apparatuur en materialen, gebruikt voor het schenken van dranken, moeten goed worden schoongemaakt.

- Maak alle materialen, apparaten zoals de citruspers en de glazenspoelmachine na gebruik schoon
- Maak drankinstallaties, zoals de tapinstallatie en het koffiezetapparaat, schoon volgens voorschrift leverancier
- Wanneer specialistische reiniging gewenst is, kan een contract met bijvoorbeeld een 'tapwacht' worden afgesloten. Een specialistische reiniging kan ook periodiek zelf worden uitgevoerd als hiervoor geschikte reinigungsapparatuur aanwezig is

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Zorg dat eet- en drinkwaren op een zorgvuldige en hygiënische manier gepresenteerd, geserveerd, uitgegeven en bezorgd worden.
- Controleer of de producttemperaturen 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. Bijvoorbeeld visueel vaststellen dat een dampend heet gerecht in een hete au bain-marie (aflezing display, afblazend stoom) wordt geplaatst.

Aantoonbaarheid

- Het presenteren, serveren, uitgeven en bezorgen is zichtbaar beheerst. Er wordt zorgvuldig en hygiënisch gewerkt.
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd.
- Voor de registratie kunt u gebruikmaken van de registratieformulieren op de internetsite.

Verbeteren

- Als blijkt dat het presenteren, serveren, uitgeven en/of bezorgen van eet- en drinkwaren tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Producten met verlopen houdbaarheid moeten worden verwijderd en weggegooid.
- Onhygiënische presentatie- en opslagmiddelen moeten worden schoongemaakt.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet moet een verbeteractie worden genomen.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: product weggooien, temperatuur koeling lager instellen, koeltechnisch bureau inschakelen.

Kijk ook op de site voor:

- Registratieformulieren
- Borging ongekoelde presentatie
- Registratie van verbeteracties
- Schoonmaken softijs- en slagroommachine

De Hygiënecode voor de horeca

Voedsel en Waren Autoriteit (VWA)

De Voedsel en Waren Autoriteit is de organisatie die namens de overheid de veiligheid van voedsel onderzoekt en bewaakt.

Wanneer kan ik de VWA verwachten?

Een controle door de VWA vindt onaangekondigd plaats. Zorg dat alle benodigde gegevens direct beschikbaar zijn, te beginnen met de aanwezigheid van de laatste versie van de Hygiënecode. Wanneer de controleur op een ongelegen moment komt, kunt u duidelijk maken dat u op dat moment niet veel tijd heeft om tekst en uitleg te geven.

Wat houdt een controle in?

Tijdens deze controle wordt beoordeeld of de volgende onderwerpen aantoonbaar zijn:

1. Hebben de ondernemer en zijn medewerkers voldoende kennis?
2. Wordt die kennis toegepast?
3. Controleert de ondernemer of de kennis goed wordt toegepast?
4. Wordt er altijd hygiënisch gewerkt? Dit moet blijken uit de praktijk en uit nadere onderbouwing, zoals registraties.

De controleur zal voor vertrek het resultaat van de controle aan u melden. De VWA belooft goede resultaten met minder controles. De VWA zal echter harder optreden als het (herhaaldelijk) fout gaat. Als er een wettelijke overtreding is geconstateerd, ontvangt u een schriftelijke waarschuwing of een boeterapport. In het laatste geval zult u een geldboete moeten voldoen. De hoogte van de boete hangt af van het soort overtreding. Ook speelt het aantal waarschuwingen en boetes uit het verleden een rol. Daarnaast zal er sneller weer een nieuwe inspectie worden uitgevoerd om te controleren of u dan wel goed werkt. Indien u het niet eens bent met het boeterapport kunt u hiertegen bezwaar maken.

Waarom worden er monsters genomen?

Wanneer monsters worden genomen van een product, wordt onderzocht of het product aan de eisen uit de Warenwet voldoet. Wanneer uit het onderzoek door de VWA blijkt dat het monster niet aan de wettelijke eisen voldoet, krijgt u hiervoor een schriftelijke waarschuwing of een boeterapport.

De controleur zal u vragen of er een tweede monster ('contramonster') genomen moet worden voor onderzoek. Dit is op uw eigen kosten, bij een door u zelf te kiezen erkend laboratorium. Het monster moet zo worden bewaard en vervoerd, dat er niets aan verandert. Het laboratorium moet dit monster binnen 36 uur na bemonsteren analyseren. Vraag altijd aan de inspecteur waarop de VWA het monster gaat onderzoeken! Alleen zo bent u in staat een goed vergelijkend onderzoek te laten uitvoeren. U kunt de resultaten van uw eigen onderzoek gebruiken voor uw verdediging als de VWA op basis van het eerste monster een maatregel heeft genomen.

Hoe kunt u de VWA bereiken?

Heeft u vragen, klachten, opmerkingen en meldingen over de werkwijze van de VWA, dan kunt u deze richten aan:

Post: Inspectieloket Horeca
Postbus 19506
2500 CM Den Haag

Telefoon: 0800 04 88
E-mail: horeca@inspectieloket.nl
Website: www.vwa.nl

De Hygiënecode voor de horeca

Kruisverwijzingstabel

Door de onderdelen van de hygiënecode te koppelen aan de eisen uit verordening (EG) nr. 852/2004, wordt inzichtelijk op welke wijze alle eisen zijn verwerkt in de code.

Inleiding

De in deze Hygiënecode 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 hygiënecode omschreven procedures handelt, kan er in principe van worden uitgegaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004 wordt voldaan.

Onderwerp Hygiënecode	Verwijzing (EG) nr. 852/2004
Inleiding	Hoofdstuk II, artikel 5 lid 2, punt a t/m f
Gebruik van de code	Hoofdstuk II, artikel 3 Hoofdstuk III, artikel 8
Aantoonbaarheid	Hoofdstuk II, artikel 5, punt g
Training en instructie	Bijlage II, hoofdstuk XII
Persoonlijke hygiëne	Bijlage II, hoofdstuk VIII
Schoonmaak	Bijlage II, hoofdstuk V
Kruisbesmetting	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3
Temperatuurbeheersing	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2, 5 en 6
Ongediertebestrijding	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4
Afvalverwerking	Bijlage II, hoofdstuk VI
Inrichtingseisen	Bijlage II, hoofdstuk I, II en III Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1a en 4 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 4
Inkoop	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1
Ontvangst goederen	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1 en 8
Opslaan producten	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2
(Voor)bereiden	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 6 en 7
Presenteren en Serveren	Bijlage II, hoofdstuk IV Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 2, 3, 5 en 6 Bijlage II, hoofdstuk IX

