



✓ De hygiënecode is online beschikbaar en geldig voor instellingen & defensie.

✓ De hygiënecode 2008 is nog duidelijker gebaseerd op de HACCP-systematiek.

✓ Er wordt naar andere hygiënecodes verwezen en aparte hygiënecode woonvormen.

Sinds 18 januari 2008 is er een aparte hygiënecode voor woonvormen. Ook de activiteitenbegeleiding valt onder deze code. Deze onderdelen zijn dus ook niet meer in de hygiënecode voor zorginstellingen en defensie 2008 opgenomen. Tevens wordt voor het restaurant en het winkeltje verwezen naar respectievelijk de Hygiënecode voor de Horeca en de CBL-hygiënecode.

✓ Frituren bij maximaal 175°C, registratie van temperatuur bij verificatie.

Frituren mag bij maximaal 175°C. Tevens is meting van het frituurvet/olie niet meer noodzakelijk als tijdens de verificatie door meting is aangetoond dat de thermostaat goed werkt en op de juiste temperatuur staat ingesteld. Ook is de registratie van het gebruiksduur en de toestand van het vet/de olie vervallen. Meet en registreer wel de producttemperatuur één keer per week zodat de producten gegarandeerd zeker worden geserveerd boven de 60°C.

✓ Verificatie ter controle van juiste werking van apparatuur.

Laat minimaal één keer per jaar de apparatuur controleren op de juiste werking. Verricht dit in ieder geval bij apparatuur met thermostaten en thermometers.

✓ Verricht periodiek interne audits of laat deze door een externe partij verrichten.

Als onderdeel van de procescontrole speelt de audit een belangrijke rol. Verricht deze minimaal één keer per jaar. Dit kan door middel van een interne audit of kan door een externe partij worden verricht.

✓ De producttemperatuur staat centraal!

Verhit niet eerder bereide warme producten altijd tot boven de 75°C, serveer warme producten aan de gasten of cliënten altijd boven 60°C en serveer koude gerechten altijd beneden de 7°C of hanteer hiervoor op de juiste wijze de "2 uren ongekoeld presenteren"-regeling. Bewaar producten tot drie dagen altijd < 4°C tot aan het moment van regenereren.

✓ Retourtransport, afwassen, afval verwijderen en schoonmaak/onderhoud zijn opgenomen in de basisvoorwaarden.

Hierdoor zijn de temperatuurnormen voor afwassen richtwaarden geworden. De controle en registratie hiervan is niet meer wettelijk verplicht.

✓ Een zachtgekookt eitje mag weer, maar een hardgekookt eitje heeft de voorkeur.

✓ Deskundigheid van medewerkers moet zijn geborgd in een opleidingsplan.

De kennis en deskundigheid van alle medewerkers in de voedingsdienst moet zijn geborgd door het vastleggen van het gewenste kennisniveau en een opleidingplan om dit kennisniveau te waarborgen. Een jaarlijkse opfriscursus met een persoonsgebonden autorisatiepasje voor de deelnemers is hiervoor een makkelijk hulpmiddel.

✓ De koude componenten bij uitbrengmaaltijden moet < 7°C zijn.

Bij uitbrengmaaltijden moeten de warme componenten > 60°C en de koude componenten < 7°C worden geserveerd aan particuliere klanten. Dit betekent dat de "2 uren ongekoeld presenteren"-regeling hier niet mag worden toegepast.

✓ Wettelijke normen voor sous-vide- en gasverpakking met strikte bacteriologische richtlijnen.

In de hygiënecode instellingen 2008 zijn duidelijke normen opgenomen voor het bereiding van sous-vide maaltijden en het verpakken van maaltijden onder beschermende atmosfeer. Volg deze eisen strikt op en verricht ter borging van deze processen ook afdoende bacteriologische controles.

✓ De warm aangeleverde maaltijden op de afdelingen mogen d.m.v. een roulatiesysteem worden gecontroleerd en gemeten.

De wettelijke verplichting van één keer per week meten en registreren van de aangeleverde warme maaltijd door de keuken mag ook in een roulatiesysteem worden opgepakt waarbij niet elke afdeling elke week gecontroleerd hoeft te worden.

✓ Let op de juiste codering en werk op de juiste manier met allergenen.

Neem een werkinstructie op in het HACCP-handboek voor de juiste codering en etikettering. Zorg er tevens voor dat de medewerkers in de voedingsdienst op de hoogte zijn van de juiste werkwijzen met betrekking tot allergenen.

✓ Neem extra persoonlijke hygiënemaatregelen bij een uitbraak van het Noro-virus.

Gooi niet afgedekte gerechten weg als deze stonden in een ruimte waarin iemand heeft gebraakt die besmet is met het Noro-virus. Laat medewerkers in de voedingsbereiding pas weer aan de slag gaan na 72 uur na volledig herstel.

Voor antwoord op uw vragen bel 050 311 95 20
of kijk op www.veiligvoedsel.nl

AKB BERT MULLER

VAN BESTEK TOT BESTEK T 030 695 08 14, www.bertmuller.nl