



Proces

HACCP

Hygiënerichtlijnen &

Schoonmaak werkzaamheden door derden

Siemburg

Volgens de Warenwet (Hygiëne van Levensmiddelen), die eind 1995 van kracht is geworden, moeten organisaties die voedingsmiddelen bereiden over een risico beheersingssysteem beschikken dat is gebaseerd op de HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Het gaat daarbij om het onderkennen van de kritische fasen in de bereiding en de risico's daarbij minimaliseren.

Opgemaakt: 10-05-2018
Evaluatie: 10-05-2021



Legenda:

HACCP

Hazard: Een 'hazard' is een gevaar dat in een product aanwezig kan zijn en vervolgens een bedreiging voor de gezondheid van de consument kan vormen.

Het gaat daarbij om:

Microbiologische gevaren: bacteriën, schimmels, virussen en parasieten.
Chemische gevaren, oftewel schadelijke stoffen: dioxines, zware metalen, schimmeligifstoffen, resten bestrijdingsmiddelen, enzovoorts.
Fysische gevaren: glas, botdeeltjes, scherpe metaal- of houtdeeltjes, enzovoorts.

Analysis: 'Analysis' staat voor het analyseren van de mogelijke aanwezige gevaren. Er moet een inschatting gemaakt worden van het risico. Het risico is een combinatie van de kans op het gevaar en de ernst van de gevolgen voor de gezondheid als dit zou gebeuren. Kort weergegeven geldt risico = kans x ernst.

Critical Control Points: 'Critical Control Points' zijn punten in het proces die onder controle gehouden moeten worden om een gevaar te voorkomen, of terug te brengen tot een acceptabel niveau.



Siemburg verwerkt voeding op zeer kleinschalig niveau, desondanks wil het bestuur voldoen aan de eisen die het HACCP omschrijft.

De verwerking van voedingsmiddelen:

In de foyer achter de bar is het mogelijk of gefrituurde snacks te bestellen. De voedingsmiddelen staan in een diepvries / koelkast waar een thermometer aanwezig is. De temperaturen worden wekelijks gecontroleerd. Op de lijsten nabij de koel - vrieskast wordt en genoteerd wat de temperatuur is en vervolgens afgetekend.

Is de temperatuur van de koelkast boven de 7 graden of onder de 3 graden, dient de beheerder de instelling van de koelkast aan te passen. Wordt dit meer dan 3 maal achtereenvolgens geconstateerd, dan wordt dit gemeld bij de facilitair bestuurder voor verdere actie.

Is de temperatuur van de vrieskast boven de - 18 graden of onder de - 25 graden, dient de beheerder de instelling van de koelkast aan te passen. Wordt dit meer dan 3 maal achtereenvolgens geconstateerd, dan wordt dit gemeld bij de facilitair bestuurder voor verdere actie.

Opengemaakte verpakkingen in zowel de ruimtes waar voedingsproducten bewaard worden als in de koel / vrieskasten dienen van datum stickers voorzien worden. Hierop staat de datum wanneer de verpakking is geopend.

Indien producten zijn waarvan de uiterste houdbaarheid datum is verstreken worden deze meteen weggegooid.

Huurders die iets organiseren waarbij voeding bereid / verkocht wordt worden door het reserveringsformulier op de hoogte gesteld van het HACCP proces wat gehanteerd wordt in Siemburg. Huurders worden geacht het HACCP proces en hygiëne wet te hanteren. **Dit proces is terug te lezen op de website van siemburg.**

Proces van het bereiden van het product:

Voedingsproducten hebben een bereidingswijze alvorens opgediend/ geserveerd. Het is dan ook van belang dat de gebruiksaanwijzing van het product altijd opgevolgd wordt.

Voorbeeld: Bij het eindproduct "gebakken kroketten" horen de processtappen: uit de diepvrieshalen, uit de verpakking halen, vet opwarmen, in het vet leggen, uit het vet halen en uitserveren.



Risico's & Risicoanalyse:

Hoe hoog is het risico?

Voorbeeld: De temperatuur van de diepvries is te hoog op warme dagen waardoor de kroketten niet meer goed zijn. Dit is een microbiologisch risico.

De risico's zijn hierbij erg klein aangezien er op kleinschalig niveau enkele producten aangeboden worden. Zodra er een bestelling plaatsvindt worden de handelingen meteen uitgevoerd. DWZ: uit de diepvrieshalen, uit de verpakking halen, vet opwarmen, in het vet leggen, uit het vet halen en uitserveren.

Indien er toch iets mis gaat, verzamel de gegevens uit de registratie lijsten

Voorbeeld: Er zit een te grote hoeveelheid ijs op de verpakking. Kijk naar de temperatuurlijsten van de diepvriezer. Zijn deze in de marge gebleven de afgelopen weken? Zo ja, is er een nieuwe thermometer nodig. Zo nee, melden bij de facilitair bestuurder.

Voorbeeld: Krokot komt zwart uit de frituur. Frituurvet meteen vervangen. Wanneer is de laatste controle gedaan met een frituurtest strip?

Kritische beheerspunten:

Er is sprake van een kritisch beheerspunt (HACCP) als een risico in een latere fase van het proces niet meer weggenomen kan worden. Voor bedrijfstakingen met een hygiëncode zijn de kritische beheerspunten reeds vastgesteld. Hierbij is echter niet altijd een duidelijk onderscheid gemaakt tussen risico's en kritische beheerspunten. Ook worden aandachtspunten genoemd. Deze zijn niet kritisch maar wel in het algemeen hygiënebelang.

Voorbeeld: Wanneer de temperatuur in de diepvries enkele dagen van tevoren te hoog is geweest, moet er ingeschat worden of de kroketten nog goed zijn.



Vaststellen beheersmaatregelen:

Per kritisch punt moet vervolgens worden vastgesteld: - Wat moet er gedaan worden om het risico te voorkomen. - Welke normen worden gehanteerd? - Wat doe je als de norm niet wordt gehaald? - Wie voert het uit? - Hoe vaak wordt het uitgevoerd? - Hoe wordt dit geregistreerd? Er bestaat een verplichting tot registratie van de controle.

Uit deze registratie moet blijken dat de maatregel is uitgevoerd en eventueel welke corrigerende acties zijn ondernomen als een probleem is opgetreden. Een registratieformulier helpt hierbij.

Voorbeeld: Een lijst die aan de diepvries hangt waarop regelmatig de temperatuur wordt bijgehouden samen met de datum en de tijd.

Invoeren van het systeem

Training van personeel op het gebied van HACCP is noodzakelijk voor een goed functionerende HACCP-systeem. Als het personeel (of de vrijwilliger) geen idee heeft van micro-organismen, zal hij daar ook geen rekening mee houden tijdens de werkzaamheden.

Voorbeeld: Instrueer vrijwilligers en huurders de temperatuur van de koelkast - diepvries te controleren en op te schrijven. Tevens geldt dit voor het plakken van stickers wanneer een product geopend bewaard wordt.

Beheerder van Siemburg heeft een hygiëne training voldaan.

Audit

Werkt het systeem? Uiteraard moet nu worden gecontroleerd of het HACCP-systeem goed is ingevoerd en werkt zoals is bedoeld. Pas dan is het HACCP-systeem volledig operationeel. Ook het onderhouden van het systeem is belangrijk. Niet alleen op papier, maar ook in de hoofden van mensen. De motivatie om volgens het systeem te werken moet ook op peil worden gehouden. Voorbeeld: Controleer regelmatig of de registratiekaart goed is bijgehouden en of de temperatuur van de diepvries niet te hoog is geweest.



Hygiëne richtlijnen:

De voedingsverzorging begint bij het kopen van levensmiddelen en het vervoer hiervan. Dat vereist de nodige aandacht voor hygiëne. Ook bij het bewaren van levensmiddelen en de bereiding van warme en koude gerechten is het zaak de vinger aan de pols te houden. Dat geldt ook voor het serveren van het eten, het opruimen en afwassen. Het gaat dus om het hele proces: van de winkel, via de keuken tot het eten en de afwas.

Deze Hygiëncode heeft alleen betrekking op die activiteiten en handelingen waar de medewerker / vrijwilliger / huurder zelf invloed op kunnen uitoefenen.

Door veilig om te gaan met het eten, voorkom je dat er mensen ziek van worden.

Hieronder worden de belangrijkste actiepunten genoemd.

Boodschappen

Let op hoe een verkoper bederfelijke producten behandelt en bewaart. Twijfel je? Koop ze dan niet of vraag bij het aankopen van dit soort producten aan de verkoper hoe en hoe lang ze bewaard moeten worden.

Let erop dat de verpakking van etenswaren bij aankoop gaaf en schoon is. Let op de houdbaarheidsdatum.

Koop gekoelde of bevroren producten bij het boodschappen doen bij voorkeur als laatste.

Breng gekoelde en bevroren producten zo snel mogelijk in de koelkast of vriezer. Let op de temperatuur van aangeleverde producten of maaltijden.

Bewaren van levensmiddelen

Levensmiddelen kunnen ongekoeld, gekoeld of diepgevroren worden bewaard.

Buiten de koelkast:

Sla producten niet te warm of in de zon op.

Gebruik het FiFo-systeem (First in, First out). Dit betekent dat je nieuw aangekochte producten achter oudere producten opslaat, zodat het product dat je als eerste hebt gekocht, ook als eerste wordt gebruikt.

Zorg dat je producten uit aangebroken verpakkingen goed verpakt en zo nodig gekoeld bewaart.



THT- of TGT-aanduiding

Er zijn 2 soorten houdbaarheidsdatums. De TGT-datum (te gebruiken tot) geeft aan tot aan welke datum het voedsel veilig gebruikt mag worden. Is de TGT-datum verstreken? Gooi het product dan weg.

De THT-datum (ten minste houdbaar tot) geeft aan tot aan welke datum het voedsel de juiste kwaliteit bewaart. Consumptie van een lang houdbaar product, zoals een pak koekjes voorbij de THT-datum is mogelijk door te kijken, ruiken, proeven, maar het beter om dit te voorkomen. Er zijn ook producten met een THT-datum die je gekoeld moet bewaren. Vaak zijn dit bederfelijke producten zoals vleeswaren. Eet deze producten niet na de THT-datum. Op etiketten staan bewaarinstructies. Het is belangrijk die op te volgen. Het product is anders niet zo lang houdbaar als de THT- of TGT-datum aangeeft.

In de koelkast:

Stel de temperatuur van de koelkast in op maximaal 7 °C, maar bij voorkeur op 4 °C (oplopende koelstand: afnemende temperatuur).

Bewaar de meest bederfelijke producten in het koudste deel van de koelkast (onderin).

Zet nooit warme producten in de koelkast.

Sluit de koelkast steeds zo snel mogelijk.

Twijfel je of producten nog goed zijn? Gooi ze dan weg.

Voorkom kruisbesmetting: sluit of dek producten goed af.

Bewaar restjes maximaal 2 dagen in de koelkast.

Lees op het etiket hoe lang een product na opening houdbaar is. Zet er de datum van opening op.

In de diepvries:

Stel de vriezer af op een temperatuur van -18 °C, of lager.

Voorkom kruisbesmetting: sluit of dek producten goed af.

Hygiënische werken

Reinig werkoppervlakken regelmatig, vooral na bewerking van rauw vlees.

Reinig messen, vorken, snijplanken en dergelijke die gebruikt zijn voor rauw voedsel (vlees, vis, groente). Gebruik dezelfde hulpmiddelen niet voor verschillende producten of was ze tussendoor af met heet water en afwasmiddel.

Houd rauwe levensmiddelen gescheiden van kant-en-klare producten en gaar voedsel. Verschoon vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks en was ze op 60 °C. Houd huisdieren weg van eten, het aanrecht en de vaat.

n Ruim afval en gemorst eten direct op. Weer ongedierte.



Persoonlijke hygiëne

Was je handen met water en vloeibare zeep onder stromend water en droog ze af met een schone handdoek of papier.

Was je handen altijd **na**:

Elk toiletbezoek.

Het bewerken van rauw vlees, vis, gevogelte en vuile groente.

Contact met besmette oppervlakken en materialen.

Neus snuiten, niezen, hoesten.

Contact met (huis)dieren.

Het wisselen van werkzaamheden.

Was je handen altijd **voor**:

Het bereiden van eten.

Het eten.

Voorbereiden

Laat diepvriesproducten onderin de koelkast ontdooien. Haal ze de avond voor consumptie of bereiding uit de vriezer. (geldt niet voor snacks die meteen in de frituur kunnen)

Was groente en fruit grondig onder stromend water.

Houd koude gerechten zo lang mogelijk gekoeld.

Voedselbereiding: verhitten

Verhit warm eten goed.

- Verhit vlees, kip, vis en schaal- en schelpdieren tot het binnenin gaar is (tenminste 75 °C in de kern).

- Maak omelet en roerei helemaal gaar. Bij spiegelei en gekookt ei is het aan te bevelen ook de dooier te laten stollen.

Let bij frituren op de temperatuur (tot 175 °C) en ververs de frituurolie regelmatig.

Let bij gebruik van een magnetron erop dat alles goed verhit wordt. Roer het tussendoor om.

Voedselbereiding: koude gerechten

Bereid koude gerechten zo kort mogelijk voor consumptie of zet ze na bereiding in de koelkast.

Mensen die ouder zijn dan 65, mensen met een verminderde weerstand, zwangeren en jonge kinderen wordt afgeraden om bepaalde producten onverhit te eten. Bijvoorbeeld rauw vlees, rauwe vleeswaren zoals filet américain, gerookte vis, rauwmelkse kaas en rauwe kiemgroenten zijn risicovolle producten.



Opwarmen, serveren en consumeren

Verhit gerechten die je opwarmt snel. Zorg dat ze door en door verhit zijn. Houd het dan goed heet, zodat de damp eraf slaat (minimaal 60 °C).

Zet producten (zoals vleeswaren en melk) na gebruik steeds zo snel mogelijk terug in de koelkast.

Verhit aangeleverde of in de winkel gekochte kant-en-klaar maaltijden door en door. Volg hierbij de gebruiksvorschriften en bereidingswijze.

Afruimen en afwassen

Was vaat, werkoppervlakken en snijmiddelen(messen) met heet water en zeep of in de vaatwasmachine. Droog ze daarna.

Schoonmaak/onderhoud

Maak regelmatig schoon en droog.

Houdbaarheid

Risico's (zie ook risico's HACCP)

De houdbaarheid van levensmiddelen speelt een belangrijke rol. Zeker bij producten waarin micro organismen makkelijk uitgroeien.

Als een product nog maar kort houdbaar is, kan de houdbaarheidstermijn ongemerkt worden overschreden. Consumptie kan dan leiden tot een voedselinfectie. Ook de wijze van bewaren beïnvloedt de veiligheid van het product.

Beheersing

Let bij aankoop op:

THT-datum en TGT-datum

Bewaarvoorschrift

Hoeveelheid van het in te kopen product

Verkooplocatie

THT-datum

TGT-datum



Verpakking

Risico's (zie ook risico's HACCP)

Een beschadigde verpakking kan gevolgen hebben voor de kwaliteit van het product:

Het product kan besmet raken met micro-organismen. Ook andere producten kunnen besmet raken. Bijvoorbeeld als het vleesvocht uit een gescheurde verpakking op groente lekt.

Beschadigde groente en fruit bederven sneller. Er kan bijvoorbeeld hout, glas, plastic of olie in het product komen. Ook kan het verpakkingsmateriaal zelf in het product terechtkomen. Dat kan een gevaar voor de gezondheid vormen, vooral bij glazen verpakkingen.

Bij gedeukte blikconserven is de kans aanwezig dat de coating aan de binnenkant van het blik is beschadigd. Hierdoor kan in het blik een chemische reactie ontstaan. Er kan tin in het product komen. Deze stoffen zijn schadelijk voor de gezondheid.

Beheersing

De verpakking moet in orde zijn.

Onverpakte producten (bijvoorbeeld fruit) moeten gaaf zijn.

Koop geen gedeukte conservenblikken. De inhoud van een blik dat bol staat is bedorven en moet worden weggegooid. Bij producten die zijn 'verpakt onder beschermde atmosfeer', zoals gewassen en gesneden groente en voorgebakken brood, moet de verpakking wel wat bol staan. Dit komt door het gas dat erin is gebracht om de houdbaarheid te verlengen.

Pak boodschappen zo in dat je beschadiging voorkomt.



Transport van gekoelde en diepgevroren producten

Risico's

Bij de aankoop van gekoelde en diepgevroren producten onderbreek je de koeling zodra je het product uit het schap haalt. Hoe langer het product ongekoeld is, hoe hoger de temperatuur wordt. Deze temperatuurstijging stelt micro-organismen in staat om uit te groeien.

Beheersing

Haal gekoelde en diepgevroren producten als laatste uit het schap voordat je naar de kassa gaat.

Leg gekoelde en diepgevroren producten zo snel mogelijk in de koelkast of vriezer. Laat ze dus niet in een (hete) auto staan om nog even wat andere inkopen te doen.

Aangeleverde producten en maaltijden

Brengt een leverancier gekoelde, diepgevroren of warme producten naar de Siemburg let dan op de temperatuur:

De temperatuur moet 7 °C of lager zijn voor gekoelde producten.1 Berg het product onmiddellijk op in de koelkast.

De temperatuur moet -15 °C of lager zijn voor diepgevroren producten. Berg het product onmiddellijk op in de vriezer.

De temperatuur moet 60 °C of hoger zijn voor warm aangeleverde producten. Als dit niet het geval is, verhit het product dan snel en eet het binnen twee uur op. Het verdient aanbeveling om bij dagelijkse aanlevering één keer per week met een thermometer de temperatuur van een aangeleverd product bij binnenkomst te meten. Bespreek het met de leverancier als de producten niet aan de norm voldoen.

Gekoelde bakkerswaren mogen een temperatuur van maximaal 10 °C hebben, mits het vervoer niet langer duurt dan 2 uur (of maximaal 20 km afstand). Verse bakkerswaren mogen een temperatuur van maximaal 20 °C hebben, mits het vervoer niet langer duurt dan een uur (of maximaal 10 km afstand).

Koeltas

Het gebruik van koeltassen is een eenvoudige manier om de temperatuurstijging te beperken.



Algemeen

Risico's en beheersing

Houd opslagruimten ordelijk en schoon. Zorg ook dat alle levensmiddelen goed zijn verpakt.

Haal zichtbaar vuil direct weg.

Maak voorraadpotten, bewaarbakjes, fruitschalen en dergelijke eerst leeg en schoon voor ze opnieuw te vullen.

Vetrijke producten kunnen rans worden als je ze te lang bewaart. Dit is geen bedreiging voor de gezondheid, maar ze smaken wel vies.

Bewaren buiten de koelkast

Sommige levensmiddelen kun je buiten de koelkast bewaren in keukenkastjes of een voorraadkast.

Risico's

De houdbaarheidstermijn van levensmiddelen is afhankelijk van de bewaartemperatuur. Producten die gekoeld bewaard moeten worden, maar waarbij dat niet gebeurt, bederven erg snel.

Producten die ongekoeld houdbaar zijn (zoals aardappelen en brood), zijn niet onbepaald houdbaar. Bewaar je ze bij een hoge temperatuur (hoger dan 20 °C), dan kunnen deze levensmiddelen sneller bederven.

Na opening van de verpakking is de houdbaarheid van producten sterk afhankelijk van het soort product.

Beheersing

Als op producten staat 'gekoeld bewaren' of 'na openen gekoeld bewaren', moet je ze in de koelkast bewaren.

Als op producten staat 'koel bewaren', dan kun je ze het beste in een koele kelder of voorraadkast bewaren. Bij voorkeur bij een temperatuur tussen de 12 en 15 °C.

Op producten die niet zijn voorverpakt, staat meestal geen bewaaradvies. Vraag dit zo nodig aan de verkoper.

Sommige bederfelijke producten mogen door de verkoper gedurende enige tijd ongekoeld op de toonbank of in de vitrine te koop worden aangeboden (bijvoorbeeld grillworst). Na aankoop moeten ze wel dezelfde dag geconsumeerd worden.

Rauw vlees en vis, paté, nat gebak, zachte kaas en gesneden groente mag je nooit buiten de koelkast bewaren. Dat wat bij de verkoper in de koeling staat, moet thuis ook in de koelkast.



Bewaren van levensmiddelen

Ga voor consumptie na of de houdbaarheidstermijn niet is verlopen. Veiliger en voordeliger is het om dit geregeld te controleren.

Nieuw aangekochte producten sla je achteraan op. Zo wordt het product dat je als eerste hebt gekocht ook als eerste gebruikt.

Op pinda- en maïsproducten, boekweit, noten, specerijen en granen kunnen schimmels groeien:

hierbij kunnen zich giftige stoffen vormen. Bewaar deze producten daarom donker en droog.

Zorg ervoor dat de temperatuur bij 'bewaren buiten de koelkast' niet hoger is dan kamertemperatuur (ca. 20 °C). Dit verkort de houdbaarheid van de producten.

Zodra in azijn(producten) gisten zichtbaar zijn (witte slierten) moet je ze weggooien.

Bij schimmel in jam (of brood) moet je die helemaal weggooien.

Bewaren in de koelkast

Risico's

Bij een voldoende lage temperatuur zullen micro-organismen zich ook nauwelijks of langzaam vermeerderen. Toch kan het aantal micro-organismen zodanig toenemen, dat producten niet meer veilig zijn en een voedselinfectie kunnen veroorzaken. Dit kan gebeuren als:

De temperatuur in de koelkast te hoog is.

De belading (inrichting en vulling) van de koelkast onjuist is. Daardoor kan de koude lucht in de koelkast niet goed circuleren. Sommige bacteriën kunnen zich in de koelkast juist redelijk goed vermeerderen. Vooral in kwetsbare producten als paté, gerookte vis, zachte rauwmelkse kaas, rauw vlees, filet américain, vis, garnalen, (gekookte) vleeswaren, nat gebak² en gesneden groenten.

Beheersing

Een goede koelkasttemperatuur ligt tussen de 1 en 7 °C. Bij voorkeur 4 °C.

Zorg voor een koelkastthermometer in de koelkast of een koelkast met een display en controleer dagelijks de temperatuur. De temperatuur van de koelkast is regelbaar met de daarvoor bestemde knop. Hierbij geldt dat hoe hoger het getal is, hoe hoger de koelstand – en dus hoe lager de temperatuur.

Let ook op de belading van de koelkast. Als de koelkast voller staat, kost het meer tijd om alles op de juiste temperatuur te brengen en te houden.



Let ook op de temperatuur van de producten:

- Na het boodschappen doen, wordt vaak veel in de koelkast gezet. Zet de koelkast dan (tijdelijk) hoger.
- Zet warme producten nooit in de koelkast omdat dit een temperatuurstijging geeft. De koelkast is niet geschikt om warme producten terug te koelen.
- Sluit de koelkast na het openen weer snel.
- Houd producten die weer in de koelkast terug moeten ook zo kort mogelijk buiten de koelkast.
- Laat vooral snel bederfelijke producten als paté, gerookte vis, zachte rauw melkse kaas, rauw vlees, filet américain, vis, garnalen, (gekookte) vleeswaren, nat gebak en gesneden groente nooit lang buiten de koelkast staan en maak ze snel op.
- Twijfel je aan de kwaliteit van een bederfelijk product, gooi het dan voor de veiligheid weg.

Uitval van de koelkast

Risico's

Als de koelkast niet meer werkt, bijvoorbeeld door een stroomstoring, loopt de temperatuur langzaam maar zeker op. Naarmate de temperatuur stijgt, vermeerderen de aanwezige micro-organismen zich en zullen de producten na verloop van tijd bedorven zijn.

Beheersing

Als de temperatuur in de koelkast is opgelopen tot 10 °C, moet je kwetsbare producten als paté, gerookte vis, zachte rauw melkse kaas, rauw vlees, filet américain, vis, garnalen, (gekookte) vleeswaren, nat gebak en gesneden groente weggooien.

Bij een temperatuur boven 15 °C, moet je alles uit de koelkast weggooien. Twijfel je aan de kwaliteit van een product gooi het dan weg.



Verpakken

Risico's

De koelkast is een opslagplaats voor veel verschillende soorten producten. Al deze producten verschillen in de hoeveelheid besmetting met micro-organismen. Rauwe producten zijn veel meer besmet dan gare producten. Als producten niet goed zijn verpakt, kunnen bacteriën van het ene product op het andere worden overgebracht.

Tip!

Het moment waarop je de koelkast uitruimt en schoonmaakt is ook nuttig om na te gaan of alles wat er nog in staat op korte termijn geconsumeerd of weggegooid moet worden. Zet die producten vooraan.

De ideale koelkast

De algemene regel is: hoe hoger in de koelkast hoe warmer. Wat het snelst bederft, bijvoorbeeld verse vis, moet op de onderste plank, boven de groentelade. De deur is het minst koud doordat deze regelmatig open gaat.

Voorkom verspilling in 5 stappen:

1. Check je koelkast, vriezer en voorraadkast, zodat je alles op tijd op maakt.
2. Maak een slim boodschappenlijstje inclusief hoeveelheden en op volgorde van de winkel.
3. Let op de houdbaarheidsdatum, zeker bij bederfelijke producten.
4. Bewaar bederfelijk eten in de koelkast bij 4°C.
5. Weeg hoeveelheden aardappelen, pasta en rijst af voor je gaat koken. Zo maak je niet te veel.



Bewaren in de vriezer

Risico's

Micro-organismen kunnen in de vriezer niet uitgroeien, maar wel overleven. Als je zelf bereide gerechten invriest, kunnen zich hierin tot het bevroren micro-organismen vermeerderen. Na of tijdens het ontdooien kunnen deze micro-organismen verder uitgroeien.

Beheersing

De juiste temperatuur van de diepvriezer is $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ of lager.

Zorg voor een thermometer in de vriezer of een vriezer met een display en controleer de temperatuur bij het openen van de vriezer.

Om snel in te vriezen moet je op de volgende punten letten:

Bij sommige vriezers kun je de temperatuur tijdelijk lager zetten (lager dan $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$) om het invriezen te versnellen.

Plaats niet te veel producten tegelijk in de vriezer.

Zorg ervoor dat de in te vriezen producten niet te groot en omvangrijk zijn.

Plaats geen warme producten in de vriezer, maar laat ze eerst afkoelen.

Bewaar zelf ingevroren producten niet langer dan drie maanden.

Uitval van de vriezer

Als de vriezer geen stroom meer krijgt, dan zal de temperatuur van de vriezer en de ingevroren producten langzaam stijgen.

De meeste ingevroren producten zijn nogal bederfelijk. Om te bepalen of de producten nog houdbaar zijn, moet je de temperatuur van de vriezer bepalen.

Als deze onder $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ is, kun je het product weer in de (aangezette) vriezer leggen.

Als de vriezer tussen de 0 en $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ is, zijn de producten nog wel enige tijd houdbaar (twee dagen), mits ze in de koelkast worden bewaard. Je kunt ze dan niet meer opnieuw invriezen.

Als de temperatuur in de vriezer is opgelopen tot $10\text{ }^{\circ}\text{C}$, moet je kwetsbare producten weggooien.

Bij een temperatuur boven $15\text{ }^{\circ}\text{C}$ moet je alles uit de vriezer weggooien.

Als producten nog door en door hard aanvoelen, hoef je ze niet weg te gooien en mogen ze nog opnieuw in de vriezer.

Twijfel je aan de kwaliteit van een product? Gooi het dan weg.



Hygiënische werkwijze

Risico's

In de keuken is er een grote kans op besmetting met micro-organismen. Daardoor kan een voedselinfectie worden veroorzaakt. De micro-organismen in de levensmiddelen kunnen de keuken (vooral de werkoppervlakken) besmetten. Besmetting van de keuken kan kruisbesmetting veroorzaken op andere levensmiddelen die je er verwerkt. Ook hulpmiddelen raken besmet door de bereiding zelf. Bijvoorbeeld de snijplank, messen, schalen, bestek, het aanrecht, vaatdoekje enzovoort. Gebruik je hetzelfde hulpmiddel voor een ander levensmiddel, dan draag je de bacteriën van het eerste naar het tweede levensmiddel over.

De gebruiker draagt zelf ook vaak bij aan besmetting. Via je handen kun je ook bacteriën van het ene naar het andere levensmiddel overbrengen. Verder kan de keuken door hoesten en niezen besmet raken.

Ook huisdieren kunnen de keuken besmetten met micro-organismen. Verder kunnen plaagdieren (zoals kakkerlakken, vliegen) besmetting veroorzaken.

Beheersing

Neem een goede persoonlijke hygiëne in acht.

Let er bij de aanschaf van keukenhulpmiddelen op dat keukengerei en -apparatuur goed af te wassen zijn (en bij voorkeur ook geschikt voor de vaatwasser).

Vervang keukenmaterialen die versleten zijn tijdig.

Verpak alle levensmiddelen die niet direct worden geconsumeerd of dek ze af.

Ruim voedselresten, afval en vuil zo snel mogelijk op.

Houd huisdieren tijdens het bereiden van maaltijden liefst helemaal uit de keuken en in ieder geval van werkoppervlakken. Als de kans bestaat dat huisdieren toch op werkoppervlakken komen reinig deze dan voordat je aan de voedselbereiding begint.

Reinig werkoppervlakken direct na het werken met sterk besmette voedingsmiddelen (zoals rauw vlees, vis, gevogelte en rauwe groente). Droog de werkoppervlakken daarna goed.

Was messen, snijplanken en andere materialen die met rauw vlees, vis of gevogelte in aanraking zijn geweest eerst in heet sop af voordat je ze voor andere levensmiddelen gebruikt.



Hygiënische werkwijze en persoonlijke hygiëne

Gardes, staafmixers, blikopeners en dergelijke zijn moeilijk schoon te maken. Spoel ze daarom direct na gebruik even af of laat ze voor de afwas in een heet sopje enige tijd weken. Laat ze na de afwasook goed drogen.

Spoel en wring het vaatdoekje na gebruik goed uit. Zorg ervoor dat het droogt: laat het uithangen.

Verschoon vaatdoekjes en theedoeken tenminste dagelijks én als ze zichtbaar vuil zijn. Doe ze in de 60 °C was met een totaalwasmiddel.

Gebruik het liefst papieren handdoekjes of een keukenrol om de handen af te drogen. Als je een katoenen handdoek gebruikt, verschoon die dan dagelijks voor het koken. Gebruik deze handdoek alleen om de handen af te drogen na het handen wassen tijdens keukenwerkzaamheden.

Was katoenen handdoeken altijd in de 60 °C was met een totaalwasmiddel.

Persoonlijke hygiëne

Risico's

Een belangrijke besmettingsbron voor voedsel is de mens zélf. Op de huid vindt onder handsieraden ophoping van micro-organismen plaats. Ook kan de mens micro-organismen van het ene product op het andere overdragen. Daarom is persoonlijke hygiëne en regelmatig handenwassen erg belangrijk.

Was je handen altijd **voor**:

Het bereiden van eten.

Het eten.

Was je handen altijd **na**:

Elk toiletbezoek.

Het bewerken van rauw vlees, vis, gevogelte en vuile groente.

Contact met besmette oppervlakken en materialen.

Neus snuiten, niezen, hoesten.

Contact met (huis)dieren.

Het wisselen van werkzaamheden.



Beheersing

Volg tijdens het handen wassen de volgende stappen:

Maak je handen goed nat.

Neem wat vloeibare zeep uit een pompje.

Wrijf de handen lang genoeg over elkaar, zorg dat de boven- en onderkant goed bedekt zijn met zeep. Wrijf hierbij goed alle vingertoppen in. Wrijf ook tussen de vingers.

Spoel de zeep zorgvuldig af.

Droog je handen goed af, vergeet hierbij niet de huid tussen de vingers. Droog je handen bij voorkeur af met een papieren wegwerphanddoek of anders een schone handdoek. Verschoon de handdoek dagelijks.

Onder sieraden blijven vuil en bacteriën gemakkelijk zitten. Bij direct contact kunnen deze gemakkelijk in het etenswaren terecht komen. Draag tijdens het bereiden van voedsel daarom geen handsieraden. Zeker niet bij direct contact met etenswaren zoals het kneden van deeg of gehakt, het snijden van vlees of het snijden van sla.

Dek wondjes op de handen goed af met een waterafstotende pleister en verschoon die zodra hij vuil wordt.

Doe wegwerphandschoenen aan als je pleisters op de handen draagt, maar toch gehakt of deeg wilt kneden. Gebruik wegwerphandschoenen alleen tijdens die werkzaamheden. Was je handen voor het aantrekken en na het uitdoen van wegwerphandschoenen.

Snijplanken

Wil je tijdens de bereiding niet steeds bezig zijn met het afwassen van de gebruikte snijplank? Gebruik dan meerdere snijplanken. Dan kan de gebruikte snijplank (na het afspoelen) gewoon bij de afwas en heb je voor de volgende handeling direct een schone plank bij de hand. Ook kan het handig zijn om verschillende snijplanken te gebruiken (één voor groente, één voor vlees, één voor brood). Koop voor elk doel een andere kleur snijplank.

Magnetron

Kleine stukken bevroren vlees, vis en gevogelte kun je ook ontdooien in de magnetron. Het is wel belangrijk dat je het product meteen daarna bereidt.



Opwarmen in de magnetron.

Algemeen

Risico's

Rauwe producten bevatten veel micro-organismen. Verhitten is in de meeste gevallen noodzakelijk om het aantal aanwezige micro-organismen in het product te verminderen. Als een product niet voldoende verhit wordt (bijvoorbeeld door een te korte verhittingstijd of een te lage verhittingstemperatuur), kunnen micro-organismen die nog niet zijn gedood zich weer vermeerderen. Daardoor kan er toch nog een voedselinfectie ontstaan.

Beheersing

Verhit vlees, vis en gevogelte tot het binnenin gaar is. Gevogelte en vis zijn dan wit, vlees is dan grijs van binnen. Biefstuk en rosbief mogen van binnen nog rozerood zijn, maar doorbakken is het meest veilig.

Maak omelet en roerei helemaal gaar. Bij spiegelei en gekookt ei is het aan te bevelen ook de dooier te laten stollen.

Verhit groente tot die (beet)gaar is.

Verhit aardappelen, rijst en pasta tot ze helemaal gaar zijn.

Producten en gerechten

Ontdooide producten

Risico's

Micro-organismen groeien niet in de vriezer, maar kunnen invriezen wel overleven. Als producten of gerechten niet volledig zijn ontdooid, kunnen ze aan de buitenkant al gaar zijn, terwijl ze in de kern onvoldoende zijn verhit. Dan bestaat het risico dat micro-organismen in het niet ontdooide gedeelte niet onschadelijk zijn gemaakt. Doordat de temperatuur op die plek toch wat verhoogd is, kan er zelfs juist uitgroei van micro-organismen plaatsvinden.

Beheersing

Verhit rauwe producten of bereide gerechten na het ontdooien door en door.

Voedselbereiding:

Tip!

**Bak een omelet aan twee kanten of met een deksel op de pan.
Bij een spiegelei kun je de dooier doorprikken.**

Bereide gerechten

Risico's

Bij te hoge verhitting kunnen gerechten aanbranden. Dit is te zien aan zwarte stukjes, randen of korsten. De stoffen die hierbij ontstaan zijn schadelijk voor de gezondheid (vorming van kankerverwekkende stoffen). Als er kliekjes overblijven en deze te langzaam worden afgekoeld, kunnen micro-organismen uitgroeien. Bij te hoge verhitting kunnen ze aanbranden.

Beheersing

Bewaar bij voorkeur geen kiekjes. Als dit toch gebeurt, koel ze dan snel af en zet ze binnen één uur afgedekt in de koelkast. Bewaar ze maximaal 2 dagen in de koelkast.

Verhit kliekjes door en door: in de magnetron, de oven of op een niet te hoog vuur.

Verhit kant-en-klare maaltijden uit de winkel volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Voor maaltijden die uit de centrale keuken of van een externe leverancier komen, moet je de instructie van de apparatuur waarin je ze verwarmt nauwgezet opvolgen.

Verhittingsmethoden

Met water

Risico's

Bij verhittingsmethoden als koken, smoren, stomen of pochieren moeten de verhittingstijd en verhittingstemperatuur voldoende zijn om ziekteverwekkende micro-organismen uit te schakelen.

Ook moet je erop letten dat de gerechten niet aanbranden (verbranden). Hierbij ontstaan in het product chemische verbindingen die schadelijk zijn voor de gezondheid.



Beheersing

Verhit de gerechten door en door, tot ze gaar of dampend heet zijn. Zorg dat er tijdens het verhitten voldoende vocht bij het gerecht is.

Braden, bakken en grillen

Risico's

Bij bakken of grillen kan bij een te hoge temperatuur de buitenkant van het product al verbranden, terwijl het binnenin nog onvoldoende is verhit. Door verbranding aan de buitenkant ontstaan schadelijke producten, terwijl door onvoldoende verhitting binnenin het product, micro-organismen kunnen overleven. Hierdoor kan een voedselinfectie ontstaan.

Beheersing

Zorg er bij bakken, braden en grillen voor dat de gerechten ook binnenin door en door zijn verhit (gaar), zonder dat de buitenkant is verbrand. Gaar gerechten, die je niet (gemakkelijk) kunt omdraaien (bijvoorbeeld een omelet) met een deksel op de pan. Roerbak eerst het vlees voldoende, voordat je er de groente aan toevoegt. Verhit tijdens het roerbakken ook producten als snijbonen, sperziebonen en taugé door en door tot ze (beet)gaar zijn.

Tip!

Verdeel het gerecht in kleine porties en roer het voortdurend om. Dit is zeker bij verhitten in de magnetron belangrijk om cold spots (koude plekken) te voorkomen.



Frituren

Risico's

Voor frituren wordt frituurolie verhit tot een temperatuur van ca. 175 °C. Bij een dergelijk hoge temperatuur kan er een verbrandingsproces optreden.

Productrestanten en -kruimels in de frituurolie worden dan zo heet dat ze zwart worden (verbranden). Als je frituurolie te lang en te hoog verhit, zal ook de frituurolie zelf verbranden. Bij een beschadigde pan kunnen ook bij een normale frituurtemperatuur verbrandingsproducten ontstaan. Deze verbrandingsproducten bevatten kankerverwekkende stoffen.

Als de temperatuur van de frituurolie te hoog is, verbranden de producten zelf ook aan de buitenkant.

Ook kan de buitenkant van een product (zoals een loempia, gehaktbal of hamburger) al gaar zijn – of zelfs aangebrand – terwijl de binnenkant nog onvoldoende verhit is. Eventuele micro-organismen die daar aanwezig zijn, worden zo niet gedood. Bij frites ontstaat een schadelijke stof (acrylamide) als ze donkerder van kleur worden dan goudgeel. Als je bij een te lage temperatuur frituurt bestaat er een risico op een onvoldoende verhitte kern. Hierdoor kunnen micro-organismen het frituren overleven.

Beheersing

Gebruik een frituurpan die aan de binnenkant onbeschadigd is.

Ververs regelmatig de frituurolie. Frituurolie dat al verbrandingsreacties heeft ondergaan, wordt bij hernieuwde verhitting steeds slechter van kwaliteit. Een richtsnoer is ongeveer 27 branduren.

De beste temperatuur van frituurolie is 175 °C.

Voor frites geldt: 'bak ze niet te bruin'. Frituur ze tot ze goudgeel van kleur zijn.

Vooral als de frituurpan geen automatische temperatuurregelaar heeft (bijvoorbeeld bij verhitting op een fornuis), moet je erop letten dat de temperatuur niet te hoog wordt. Als een stukje brood dat je in de frituurolie gooit direct gaat bruisen en bruin wordt, is de temperatuur van de frituurolie goed. Maar in dit geval is het beter om een (voedsel)thermometer te gebruiken.



Olie

Gebruik uit gezondheidsoverwegingen liever olie of vloeibare frituurolie, dan een harde vetsoort. Zeef olie of vet na gebruik. Zo voorkom je vervuiling van olie of vet door productrestanten. Niet álle vervuiling is af te zeven: dit is een extra reden om olie of vet regelmatig helemaal te verversen.

Kant-en-klaarmaaltijden

Omroeren of omscheppen is ook van belang bij kant-en-klare maaltijden die uit verschillende componenten bestaan: het deel met het minste water (bijvoorbeeld rijst) is eerder op temperatuur dan de saus.

Barbecue

Risico's

Bij het barbecueën, maar ook bij gourmetten en fonduen, bestaat een aanzienlijk risico op kruisbesmetting van gare gerechten met rauwe producten. Omdat dergelijke maaltijden vaak lang duren, staan de onbereide (rauwe) grondstoffen en gerechten soms erg lang buiten de koelkast. De kans op groei van micro-organismen is daarbij groot. Bovendien is er bij dergelijke gelegenheden vaak minder aandacht en geduld voor de bereidingstijd. Daardoor bestaat de kans dat gerechten niet goed worden gegaard.

Beheersing

Gaar dikke stukken vlees (zoals kippenpoten) voor, of koop deze voorgegaard. Gebruik voor rauw vlees en salades niet dezelfde hulpmiddelen (zoals borden en vorken).

Gebruik voor gaar vlees andere borden en bestek dan voor rauw vlees. Zet niet de hele etensvoorraad in één keer klaar. Vul deze zonodig aan. Dit voorkomt dat producten te lang bij te hoge temperatuur staan.

Nabehandeling

Met nabehandeling wordt bedoeld: op smaak brengen, garneren en het opdoen op borden of in schalen.

Risico's

Door een goede verhitting (door en door) worden de meeste micro-organismen gedood.



Er zijn verschillende mogelijkheden waardoor producten na de verhitting toch weer besmet kunnen raken:

Door de mens.

Door hulpmiddelen die worden gebruikt om het gerecht klaar te maken voor het serveren.

Door (werk)oppervlakken.

Door garnering van het product.

Garneringen zijn meestal rauwe producten. Daardoor is de besmettingskans hoog, bijvoorbeeld bij peterselie, kruiden en verse vruchten. Als je de garnering lang voor het serveren aanbrengt op het (gare) gerecht, zonder dat je het product goed heet houdt, kunnen de opgebrachte micro-organismen uitgroeien.

Een micro-organisme dat na de verhitting op het product komt, heeft alle mogelijkheden om uit te groeien op gaar voedsel.

Beheersing

Zorg voor schone handen.

Gebruik schone hulpmiddelen.

Houd het bereide gerecht goed heet, ook tijdens het garneren.

Garneer vlak voor het serveren.

Afkoelen

Soms blijft er wel eens een restje over (aardappelen, soep of eenpansgerecht).

Risico's

Tijdens het afkoelen van restjes kunnen micro-organismen makkelijk groeien. Sommige bacteriën vormen bij uitgroei giftige stoffen (toxinen). Vooral in rijst- en pastagerechten kunnen toxinen worden geproduceerd die niet onschadelijk worden door verhitting (opwarmen). Voorkom liever dat er restjes ontstaan. Als je al een restje afkoelt, ga dan als volgt te werk.

Beheersing

Dek het restje tijdens het afkoelen niet af. Een afgedekt gerecht koelt minder snel af. Bovendien ontstaat er condens.

Koel restjes snel af tot ze niet meer dampen.

Zet ze dan onmiddellijk (in ieder geval binnen één uur) afgedekt in de koelkast.

Zorg ervoor dat tijdens het afkoelen geen huisdieren bij de gerechten kunnen komen.

Bewaar ze maximaal 2 dagen.



Afkoelen

Gerechten kunnen worden afgekoeld door de pan in koud water te zetten. Roer het gerecht regelmatig door, zo koelt het sneller af. Om het water waarin je een gerecht afkoelt zo koud mogelijk te maken, kun je er ijsblokjes in doen.

Bereid koude gerechten zo kort mogelijk voor consumptie of zet ze na bereiding in de koelkast. Mensen die ouder zijn dan 65, mensen met een verminderde weerstand, zwangeren en jonge kinderen wordt afgeraden om bepaalde producten onverhit te eten. Bijvoorbeeld rauw vlees, rauwe vleeswaren zoals filet américain, gerookte vis, rauwmelkse kaas en rauwe kiemgroenten zijn risicovolle producten.

Opwarmen van bereide gerechten

Risico's

Als ingekochte of afgeleverde kant-en-klare gerechten niet goed gekoeld zijn bewaard, dan is er een risico op groei van micro-organismen in het gerecht. Bij gerechten (restjes) die in de woonvorm zelf al eens verhit zijn geweest, worden afgekoeld en vervolgens bewaard is dit risico nog groter door de hoeveelheid extra handelingen. Als het gerecht dan onvoldoende wordt verhit, is er een kans dat dit tot een voedselinfectie leidt.

Beheersing

Verhit bereide gerechten door en door (minimaal 60 °C). Het gerecht moet daarna direct geconsumeerd worden.

Kant-en-klaarmaaltijden

Verhit in de winkel gekochte koelversmaaltijden en/of aangeleverde kant-en-klaarmaaltijden door en door (minimaal 60 °C). Volg hierbij de gebruiksvorschriften. Het gerecht moet daarna direct geconsumeerd worden. Verhit een gerecht nooit tweemaal. Als het gerecht niet helemaal op gaat, moet je het restant weggooien.



Serveren en consumeren

Risico's

Als gerechten na het serveren lang bij kamertemperatuur staan, koelen warme gerechten teveel af en worden koude gerechten warmer. Hoe langer dit duurt, hoe meer micro-organismen er kunnen uitgroeien. Vuil bestek, vuile borden en handen kunnen kruisbesmetting veroorzaken.

Beheersing

Serveer warme gerechten ook door en door warm.

Haal koude gerechten kort voor het opdienen uit de koeling.

Hou de gerechten heet als duidelijk is dat er niet direct gegeten wordt. Bij voorkeur in de keuken, eventueel in een warme oven. Als de maaltijd te lang duurt, serveer dan kleine hoeveelheden.

Gooi koude gerechten weg die twee uur buiten de koeling zijn geweest en niet zijn opgegeten.

Serveer met schoon materiaal.

Zorg ervoor dat de tafel voor het serveren schoon is. Gebruik als het kan een tafelkleed of placemats.

Kies voor gaaf serviesgoed dat is aangepast aan de porties.

Veeg voor het opdienen schaal- en schotelranden schoon met keukenpapier.

Zorg ervoor dat op de schotelrand geen voedsel ligt. De schotel is dan veel beter vast te houden.

Gebruik schoon opschepmateriaal.

Afruimen

Risico's

Etensoverblijfselen kunnen micro-organismen bevatten en vormen een goede voedingsbodem om op uit te groeien. Bovendien kunnen ook plaagdieren op etensresten afkomen. Als je handen verontreinigd raken door contact met etensresten, kun je hier andere voedingsmiddelen mee besmetten en de besmetting ook door het huis verspreiden. Hoe langer vuil serviesgoed en bestek blijft staan, hoe moeilijker het te reinigen is.

Beheersing

Doe etensresten en afval in afsluitbare afvalcontainers, die door middel van een voetpedaal te openen zijn.

Leeg afvalcontainers dagelijks.

Scheid (desgewenst) bij het afruimen etensresten van ander afval.



Spoel vuil serviesgoed en bestek af of zet het te weken als je niet direct gaat afwassen.

Was na het afruimen de handen.

Afwassen

Risico's

Als vuile vaat lang in de keuken blijft staan, zullen zich hierop micro-organismen vermeerderen. Komen schone vaat of voedingsmiddelen met die vuile vaat in contact, dan worden die ook besmet. Ook je handen kunnen door het aanraken van vuile vaat worden besmet. Vervolgens kun je die besmetting overbrengen op voedingsmiddelen of op materialen in de keuken. Bij onvoldoende reinigen en drogen kunnen achtergebleven micro-organismen op het vaatwerk weer uitgroeien en zo een volgende keer het voedsel besmetten.

Beheersing

Handmatig afwassen

Ontdoe de vaat van etensresten.

Spoel alles voor met handwarm water.

Was af met schoon warm sop en een schone borstel.

Spoel na met warm water.

Droog af met schone, droge theedoeken en doe deze na gebruik in de 60 °C was.

Houd de schone vaat gescheiden van de vuile vaat.

Ruim de schone vaat op, op een schone ondergrond.

Was ook afwasborstels en pannensponsjes uit en hang ze te drogen. Doe pannensponsjes zo mogelijk

in de 60 °C was met een totaalwasmiddel.

Afruimen en afwassen

Machinaal afwassen (aanbevolen)

Ontdoe de vaat van alle etensresten.

Sorteer de vaat en zet die in de machine.

Zet het minst vuile serviesgoed eerst in de machine.

Laad de machine niet te vol.

Zet het serviesgoed zo in de machine, dat er geen water in kan blijven staan.

Volg de instructies van de leverancier van de afwasmachine in verband met tijd, temperatuur en gebruikte middelen.

Als de machine klaar is, laat de vaat dan uitdampen.



Haal de vaat met schone handen uit de machine.
Droog eventueel na met een schone, droge theedoek, maar laat het bij voorkeur drogen aan de lucht.
Ruim de schone vaat op.
Was afwasborstel en schuurlapje zo mogelijk dagelijks mee in de vaatwasmachine. Hang ze te drogen.

Maak regelmatig schoon en droog. Reinig de keuken en werkoppervlakken altijd na gebruik en raadpleeg het schoonmaakschema voor objecten die minder vaak gereinigd hoeven te worden (indien aanwezig). Was schoonmaakdoeken na gebruik op minimaal 60 °C met een totaalwasmiddel. Gebruik een thermometer met een nauwkeurigheid van 0,5 °C voor het meten van de temperatuur.

Bewaren van reinigingsmiddelen

Risico's

Levensmiddelen kunnen door lekkage, slordigheid of een ongelukje verontreinigd raken met chemicaliën. Als dit ongezien gebeurt en de levensmiddelen worden geconsumeerd, dan kan dit (afhankelijk van de soort chemische verbinding) leiden tot gezondheidsklachten.

Beheersing

Bewaar reinigingsmiddelen en andere chemische producten gescheiden van levensmiddelen.
Bewaar deze middelen in de originele verpakking. Zorg dat ze buiten het bereik van kinderen blijven.

Onderhoud

In de keuken zal dagelijks en periodiek onderhoud moeten worden gepleegd.

Risico's

Vervuilde werkoppervlakken en keukenmateriaal kunnen voedingsmiddelen besmetten met micro-organismen.



Beheersing

Reinig de keuken altijd na het bereiden van een maaltijd.

Reinig werkoppervlakken die in contact zijn geweest met rauwe producten (vlees, gevogelte, vis en groente) altijd na gebruik.

Raadpleeg dagelijks het schoonmaakschema (indien aanwezig).

Schoonmaak/onderhoud

Tip!

Als je regelmatig een schuursponsje gebruikt vanwege het schuurgedeelte, kun je beter een schuurlapje (zonder spons) gebruiken. Dat droogt sneller.

Schoonmaakmethode

Beheersing

Begin altijd met het weghalen van het grove vuil.

Laat aangekoekt vuil eerst weken.

Maak daarna goed schoon met sop (reinigingsmiddel en handwarm water van 35-40 °C). Het reinigingsmiddel kan een huishoudelijk reinigingsmiddel zijn, wat in de huishoudelijke winkel te koop is. Het mengen van verschillende reinigingsmiddelen wordt afgeraden. Dit geeft meestal geen beter resultaat en kan gevaarlijke gevolgen hebben (bijvoorbeeld het vrijkomen van schadelijke gassen).

Gebruik voor het schoonmaken een schone vaatdoek. Doe die na het schoonmaken in de was op minimaal 60 °C met een totaalwasmiddel.

Spoel na met schoon water, of met een doek die in schoon water is uitgeknepen.

Droog na met een schone, droge doek.

Gebruik dweilen en borstels van kunststof die alleen in de keuken en niet in toiletten en badkamers worden gebruikt.

Reinig het materiaal waarmee je schoonmaakt goed na gebruik. Het moet op een aparte plaats worden gedroogd en bewaard.



Inrichting en materialen

In deze paragraaf zijn objecten vermeld die je dagelijks of na gebruik moet reinigen, maar ook objecten die periodiek moeten worden schoongemaakt. De frequentie van de periodieke schoonmaakbeurt is sterk afhankelijk van de gebruiksintensiteit en wordt hier als richtlijn aangegeven. In de woonvorm zal zélf moeten worden bepaald of deze objecten vaker of juist minder vaak gereinigd moeten worden dan de richtlijn aangeeft.

Aanrecht

Maak het aanrecht droog en schoon na elk gebruik.

Afzuigkap

Was metalen filters eenmaal per week mee in de afwasmachine of was ze handmatig af.

Vervang kunststof filters eens per drie maanden.

Reinig de kap maandelijks met sop, spoel hem na met een in schoon water uitgeknepen doek en droog hem met een schone, droge doek.

Afvalemmer

Verzamel afval dagelijks en breng het weg als er geen handelingen met voedsel plaatsvinden.

Reinig de afvalemmer na afloop.

Afvoer

Maak het afvoerputje na gebruik schoon.

Laat een verstopte afvoer direct ontstoppen.

Gooi geen olie, vet, chemicaliën of medicijnen door de afvoer.

Afwasmachine

Controleer dagelijks of de zeven moeten worden gereinigd.

Reinig eens per drie maanden met afwasmachinereiniger.

Reinig ook de rubberranden.



Blikopener

Maak de blikopener na gebruik schoon met sop. Droog hem na met een schone, droge doek.

Reinig een elektrische blikopener met een afwasborsteltje met sop en droog hem na met een schone, droge doek.

Broodtrommel

Verwijder dagelijks losse kruimels.

Reinig de broodtrommel wekelijks met sop en spoel hem na met heet water.

Droog de trommel na met een schone theedoek.

Diepvriezer

Ontdooi de diepvriezer eens per drie maanden. Reinigen hem met sop en spoel de vriezer na met een in schoon water uitgeknepen werkdoek. Droog met een schone droge doek.

Doeken

Verschoon de doeken (vaat-, thee- en handdoeken) eens per dag, als ze zichtbaar vervuild zijn vaker.

Gebruik handdoeken niet om vuile handen aan af te veegen.

Hang doeken op aan haakjes of op rekken.

Gebruik verschillende (hand)doeken voor het aanrecht, de afwas, de handen enzovoort.

Verwijder vuile doeken uit de keuken.

Was de doeken op minimaal 60 °C met een totaalwasmiddel.

Bij gebruik van microvezeldoekjes, volg de instructies voor gebruik.

Mop (dweil)

Gebruik een mop (dweil) alleen voor de keukenvloer.

Na gebruik in de 60 °C was.

Elektrische apparatuur

Volgens gebruiksaanwijzing.



Fornuis

Maak het fornuis dagelijks schoon met sop en droog het daarna met een schone, droge doek.

Handgrepen

Maak handgrepen van kastjes, deuren en kranen dagelijks schoon met sop.

Kast

Maak planken en wanden schoon als ze zichtbaar zijn vervuild. Als ze niet zichtbaar vervuild zijn, maak ze dan eens per drie maanden schoon.

Tip!

Maak de koelkast bij voorkeur schoon vóór het boodschappen doen, dus als er nog maar weinig in staat. Haal alle producten voor het reinigen uit de koelkast en doe ze bij voorkeur in een koeltas met een bevroren diepvrieselement.

Koelkast

Maak de koelkast eens per maand schoon met sop. Spoel hem na met een in schoon water uitgeknepen doek en droog hem met een schone, droge theedoek. Verwijder lekvocht, productresten, verpakkingresten en ander zichtbaar vuil direct als je het ziet. Dit kan bijvoorbeeld met behulp van de keukenrol. Reinig vervuilde plekken met een werkdoekje en een reinigingsmiddel.

Neem de hele koelkast met een schone werkdoek en een reinigingsmiddel nat af. Maak ook het afvoerputje voor condensvocht schoon, bijvoorbeeld met een tuitenrager. Als er zich een ijslaag heeft gevormd om of in het vriesvak, dan kun je deze gelegenheid aangrijpen om deze te ontdooien. Door de ijslaag vermindert namelijk het koelvermogen van de koelkast. Na het reinigen moet je de koelkast in zijn geheel nadrogen met een schone theedoek.

Hulpmiddelen die je hebt gebruikt voor het reinigen moet je na het schoonmaken uitspoelen en vervolgens drogen. Doe werkdoekjes en theedoeken in de 60 °C was.



Koffie- en theezetapparaat

Reinig kannen na gebruik door ze om te spoelen met heet water en op de kop te laten drogen.

Zie verder de gebruiksaanwijzing van de apparatuur.

Magnetron / oven

Maak de magnetron / oven, als die na gebruik zichtbaar vuil is (productrestanten), schoon met sop. Let vooral op de bovenwand.

Reinig de magnetron eens per week in zijn geheel met sop. Droog de magnetron na het reinigen met een schone, droge doek.

Snijplanken

Maak snijplanken na gebruik meteen schoon met sop en spoel na met heet water. Droog planken met een schone, droge doek. Was snijplanken indien mogelijk in de vaatwasmachine.

Verlichting

Maak eens per half jaar de kappen schoon.

Verwijder dagelijks los vuil. Reinig de vloeren wekelijks (of indien nodig vaker) met sop en droog ze met een trekker of schone, droge dweil.

Wanden

Reinig wekelijks achter kranen en boven het fornuis met sop. Droog deze plekken met een schone, droge doek.

Voedselinfecties

Medewerkers, vrijwilligers of huurders die ziek zijn met klachten als diarree, overgeven, een huidinfectie of geïnfecteerde wondjes mogen geen voedsel bereiden.

Ook moeten hygiënemaatregelen, zoals handen wassen strikt worden nageleefd na contact met de persoon met klachten. Dit omdat er kans bestaat op besmetting. Na herstel kunnen de werkzaamheden hervat worden, mits de normale hygiënemaatregelen, zoals handen wassen goed worden nageleefd.



Legionella controle:

Alleen grote instellingen waarbij grote risico's kunnen ontstaan, moeten een risicoanalyse laten uitvoeren door een gecertificeerd bedrijf. Siemburg valt hier niet onder. Desondanks worden er wel controles uitgevoerd door de beheerder en de huishoudelijke dienst. Dit gebeurt door middel van het regelmatig doorspoelen van de leidingen.

In een logboek wordt bijgehouden wanneer deze controle plaats heeft gevonden. Dit wordt minimaal 2 keer per jaar gedaan.



Schoonmaak werkzaamheden door derden:

Schoonmaakwerkzaamheden worden uitgevoerd door een extern bedrijf.
Afspraken conform contract met het schoonmaak bedrijf.

Bij onderstaande schoonmaak werkzaamheden wordt verwacht dat medewerker een lijst aftekent met de betreffende werkzaamheden.

- Bijlage 1 Aftekenlijst toilet ruimtes en douches
- Bijlage 2 Aftekenlijst algemene ruimtes



Bijlage 1 Aftekenlijst toilet ruimtes en douches

Teken het onderstaande schoonmaakschema af door je paraaf te zetten. Zo weet je zeker dat je geen onderdelen bij het schoonmaken hebt overgeslagen. Aan het einde van de periode het schema aub inleveren bij de beheerder. Hang dit schema op in het toilet.

Weeknummer: _____

Jaar: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Toilet reinigen + vervang rol							
Vloer reinigen							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Toilet reinigen+ vervang rol							
Vloer reinigen							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Toilet reinigen+ vervang rol							
Vloer reinigen							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Toilet reinigen+ vervang rol							
Vloer reinigen							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Toilet reinigen							
Vloer reinigen							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							



Bijlage 2 Aftekenlijst algemene ruimtes

Teken het onderstaande schoonmaakschema af door je paraaf te zetten. Zo weet je zeker dat je geen onderdelen bij het schoonmaken hebt overgeslagen. Aan het einde van de periode het schema aub inleveren bij de beheerder. Hang dit schema op in de algemene ruimtes (vergaderruimte / gymzaal ed), niet de foyer!

Weeknummer: _____

Jaar: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Schoonmaak materiaal							
Vloer reinigen							
Tafels / stoelen afdoen							
Handcontactpunten reinigen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Schoonmaak materiaal							
Vloer reinigen							
Tafels / stoelen afdoen							
Handcontactpunten reinigen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Schoonmaak materiaal							
Vloer reinigen							
Tafels / stoelen afdoen							
Handcontactpunten reinigen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Schoonmaak materiaal							
Vloer reinigen							
Tafels / stoelen afdoen							
Handcontactpunten reinigen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Schoonmaak materiaal							
Vloer reinigen							
Tafels / stoelen afdoen							
Handcontactpunten reinigen							



Bijlage 3 registratie temperatuur koel – vrieskast

Jaar: _____

Onderdeel	Week 1	Week 2	Week 3	Week 4	Week 5	Week 6	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast							
Temperatuur Vriezer							

Onderdeel	Week 7	Week 8	Week 9	Week 10	Week 11	Week 12	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast							
Temperatuur Vriezer							

Onderdeel	Week 13	Week 14	Week 15	Week 16	Week 17	Week 18	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast							
Temperatuur Vriezer							

Onderdeel	Week 19	Week 20	Week 21	Week 22	Week 23	Week 24	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast							
Temperatuur Vriezer							

Onderdeel	Week 25	Week 26	Week 27	Week 28	Week 29	Week 30	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast							
Temperatuur Vriezer							

Onderdeel	Week 31	Week 32	Week 33	Week 34	Week 35	Week 36	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast							
Temperatuur Vriezer							



Bijlage 3 registratie temperatuur koel – vrieskast

Jaar: _____

Onderdeel	Week 37	Week 38	Week 39	Week 40	Week 41	Week 42	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast							
Temperatuur Vriezer							

Onderdeel	Week 43	Week 44	Week 45	Week 46	Week 47	Week 48	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast							
Temperatuur Vriezer							

Onderdeel	Week 49	Week 50	Week 51	Week 52	Week 53! Indien vt	Bijzonderheden:
Temperatuur Koelkast						
Temperatuur Vriezer						



Bijlage 4 Schoonmaak keuken

Weeknummer: _____

Jaar: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Vloer schoon							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							
Aanrecht & afzuigkap schoon							
Afwasmachine reinigen							
Blikopener reinigen							
Diepvriezer schoonmaken							
Koelkast uitsoppen							
Magnetron / oven reinigen							
Frituur reinigen/vet verschonen							
Snijplanen reinigingen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Vloer schoon							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							
Aanrecht & afzuigkap schoon							
Afwasmachine reinigen							
Blikopener reinigen							
Diepvriezer schoonmaken							
Koelkast uitsoppen							
Magnetron / oven reinigen							
Frituur reinigen/vet verschonen							
Snijplanen reinigingen							

Weeknummer: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Vloer schoon							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							
Aanrecht & afzuigkap schoon							
Afwasmachine reinigen							
Blikopener reinigen							
Diepvriezer schoonmaken							
Koelkast uitsoppen							
Magnetron / oven reinigen							
Frituur reinigen/vet verschonen							
Snijplanen reinigingen							



Bijlage 5 Schoonmaak Bar en Foyer

Weeknummer: _____

Jaar: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Vloer schoon							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							
Bar schoon							
Drinkglazen schoon							
Koelkast uitsoppen							
Tafels en Stoelen schoon							
Kassa schoon							
Koffieautomaat schoon							
Overige							

Weeknummer: _____

Jaar: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Vloer schoon							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							
Bar schoon							
Drinkglazen schoon							
Koelkast uitsoppen							
Tafels en Stoelen schoon							
Kassa schoon							
Koffieautomaat schoon							
Overige							

Weeknummer: _____

Jaar: _____

Onderdeel	MA	DI	WO	DO	VR	ZA / ZO	Bijzonderheden:
Afvalbakken legen							
Vloer schoon							
Afvoer legen / reinigen							
Handcontactpunten reinigen							
Bar schoon							
Drinkglazen schoon							
Koelkast uitsoppen							
Tafels en Stoelen schoon							
Kassa schoon							
Koffieautomaat schoon							
Overige							