

Beoordeling Basishygiëne en Proceshygiëne

1. Kwaliteit en Voedselveiligheid algemeen

		d.d.:	d.d.:	d.d.:	d.d.:	
	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Functies	Verantwoordelijke invoering hygiëne(code) bekend.					
	Verantwoordelijke uitvoering hygiëne(code) bekend.					
	Verantwoordelijke controle hygiëne(code) bekend.					
Instructies	Medewerkers in de keuken hebben instructies gehad over hygiëne van eet- en drinkwaren.					
	Medewerkers in de bediening hebben instructies gehad over hygiëne van eet- en drinkwaren.					
	Medewerkers in de afwaskeuken hebben instructies gehad over hygiëne van eet- en drinkwaren.					
	Medewerkers in de schoonmaak hebben instructies gehad over hygiëne van eet- en drinkwaren.					
Inkoop	Grote leveranciers hebben zich via de leveringsvoorwaarden of een andere verklaring geconformeerd aan de eisen uit de Hygiëncode voor de horeca of zijn geselecteerd door de branchevereniging.					
	De overige en kleine lokale leveranciers van bederfelijke grondstoffen zijn geselecteerd aan de hand van: <ul style="list-style-type: none"> • goedgekeurde ingevulde vragenlijsten; • opgestuurde specificaties en; • eventuele analyserapporten. 					
Registratie-formulieren	De registratieformulieren zijn duidelijk en volledig ingevuld					
	De ingevulde registratieformulieren worden geordend bewaard gedurende 1 jaar					
	Controlegegevens van 3 willekeurig gekozen weeknummers kunnen vlot worden getoond.					
Klachten	De procedure voor afhandeling van klachten over voedselinfecties of voedselvergiftigingen is bekend bij alle verantwoordelijken					
Huisdieren	In ontvangst-, opslag-, en bereidplaatsen zijn geen huisdieren aanwezig.					

2. Persoonlijke hygiëne

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Gezondheid	Er werken geen medewerkers met voedsel die lijden aan besmettelijke ziekten, eczeem, acné of open wonden aan hoofd, nek, handen en armen.					
Handen wassen	Met warm water en vloeibare (desinfecterende) zeep:					
	- bij aanvang werk en na pauze;					
	- bij wisseling werkzaamheden;					
	- na werken met rauwe producten;					
	- na toiletbezoek, neus snuiten, niezen en weggooien afval.					
	Handen worden afgedroogd met wegwerphanddoek of handdoekrol voor eenmalig gebruik					
	Na werken met producten met grote kans op besmetting, worden handen na het wassen gedesinfecteerd.					
Werkkleding	Goed te reinigen kleding					
	Dagelijks schone kleding aangedaan.					
	Privé- en werkkleding worden gescheiden van elkaar opgeslagen.					
Sieraden	Er worden geen sieraden aan handen en polsen gedragen tijdens bereidingswerkzaamheden, met uitzondering van gladde trouwring (zonder steentjes)					
Nagels	Zijn kort en ongelakt bij direct contact met voeding					
	Zijn schoon					
Haren	Lange haren worden opgestoken of onder haarnetje gedaan					
Wondjes	Er is een verbanddoos met inhoud aanwezig om wondjes direct en hygiënisch te verzorgen					
	Wondjes worden afgedekt met waterafstotende (gekleurde) pleisters					
Verzorging	Medewerkers hebben geen merkbare lichaamsgeur					
Werkzaamheden	Voedsel wordt zo min mogelijk met de handen aangeraakt en voor het proeven worden lepels gebruikt					
	Proeflepel wordt na éénmalig gebruik afgewassen					
	Handdoeken en zakdoeken zijn van wegwerppapier					
	Koksdoeken worden alleen gebruikt voor vastpakken hete pannen					
Serveren	Tijdens serveren kunnen er geen kleding, haren of sieraden in het eten terechtkomen					
Persoonlijke bezittingen	Persoonlijke bezittingen en privé kleding worden buiten de keuken en opslagplaatsen voor voedsel bewaard					

3. Ontvangst

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Controle	Ontvangen goederen worden direct na aflevering gecontroleerd op:					
	- THT-datum / TGT-datum;					
	- aflevertemperatuur;					
	- verpakking;					
	- etikettering;					
	- kwaliteit die je met het blote oog kunt zien					
	Bevindingen worden minimaal 1 x per week geregistreerd op het Weekformulier hygiëne					
De ingevulde weekformulieren worden overzichtelijk bewaard						
Temperatuurcontrole	Bij aflevering wordt min. 1x per week een temperatuurmeting uitgevoerd van gekoelde producten					
	Bij temperatuurcontrole worden de volgende kerntemperaturen aangehouden:					
	- zuivel, halffabrikaten, vlees, vis en schelpdieren, gesneden AGF: max 7°C en minimaal 0°C.					
	- kip, wild en gevogelte: max. 4°C en min. 0°C.					
	- diepvriesproducten, consumptie-ijs: max. -18°C. (-16°C is fout, -20°C is goed)					
	Alleen producten die aan de temperatuurnorm voldoen, worden geaccepteerd					
Als de bewaartemperatuur op de verpakking, afwijkt van bovenstaande temperaturen, wordt de temperatuur op de verpakking aangehouden						
Controle verpakking	Producten met een beschadigde verpakking worden niet geaccepteerd					
	Bederfelijke producten die niet helemaal zijn afgedekt worden niet geaccepteerd					
Intern transport	Tijdens intern transport worden reinigingsmiddelen en andere gevaarlijke stoffen gescheiden van voedingsmiddelen					
	Tijdens intern transport worden rauwe producten gescheiden van bereide producten, bijvoorbeeld door de rauwe producten onder de bereide producten te vervoeren					
Opslag	Gekoelde en diepgevroren producten worden binnen 15 minuten na aflevering opgeslagen.					
Thermometer	Elektronische thermometer wordt gebruikt.					
	Voeler thermometer wordt voor gebruik gedesinfecteerd					
	Voeler thermometer wordt na gebruik gereinigd					
	De thermometer geeft bij meting in smeltend ijs 0°C aan en in kokend water 100°C aan					
	Thermometer wordt minimaal 1 maal per jaar door een erkende instantie gekalibreerd					
Transport van winkel naar bedrijf met eigen vervoer	Producten zijn volledig afgedekt tijdens transport.					
	Als wagens of bakken waarin eet- en drinkwaren worden vervoerd ook gebruikt worden voor het vervoer van andere waren, worden de wagens of bakken tussen de verschillende vrachten gereinigd					
	Er kan geen ongedierte bij de producten komen					
	Vereiste opslagtemperatuur producten blijft tijdens het transport gehandhaafd					

4. Opslag

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Algemeen	Opgeslagen producten zijn volledig afgedekt					
	Producten worden opgeslagen volgens FIFO-principe					
	In koeling worden bereide producten boven rauwe producten opgeslagen					
	In koeling worden alleen voedingsmiddelen voor consumptie door gasten opgeslagen, in bijbehorende verpakking (geen voer voor dieren etc.)					
	Producten staan niet rechtstreeks op de vloer					
	Producten worden bewaard volgens de richtlijnen op de verpakking					
	Schoonmaakmiddelen worden niet opgeslagen bij voeding					
	Schoonmaakmiddelen en andere gevaarlijke stoffen worden in originele verpakking met duidelijk leesbaar etiket opgeslagen					
	Bevindingen worden minimaal 1 x per week geregistreerd op het Weekformulier hygiëne					
Temperatuur opslag-ruimten	Kerntemperatuur bakje water of olie op warmste plaats in de koeling is lager dan 7°C.					
	Temperatuur diepvriesopslag -18°C of lager (bijv. -20°C)					
Dateren	Alle voorverpakte grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten zijn voorzien van THT-/TGT-datum					
	De zelf bereide producten zijn voorzien van een codering met interne houdbaarheidstermijn					
	Er worden geen producten aangetroffen met een overschreden THT-/TGT-datum of interne houdbaarheidstermijn					
	Zelf bereide producten worden niet langer dan 48 uur bewaard					

5. Bereiden

Als u in uw bedrijf geen etenswaren verwarmt, kunt u dit onderdeel overslaan.

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Algemeen	Er wordt altijd met schoon gereedschap begonnen					
	Na voorbereiden product worden gereedschap, materiaal en werkplek gereinigd en gedesinfecteerd					
	Verse eieren worden goed verhit tijdens bereiding met uitzondering van eigerechten die bestemd zijn voor directe consumptie zoals spiegelei, zachtgekookt ei					
	Bederfelijke producten worden tot aan het moment van bereiden in de koeling bewaard					
	De kwaliteit van de gebruikte grondstoffen is goed, er is geen overschrijding van THT-/TGT-datum of interne houdbaarheidstermijn					
	Rauwe en bereide producten worden gescheiden					
	Rauwe en bereide producten worden bewerkt met aparte materialen					
	Oud voedsel wordt niet aangevuld met vers voedsel					

	Schone en vuile materialen worden gescheiden					
	Producten worden afgedekt na bereiding voordat ze worden opgeslagen					
	Bevindingen worden minimaal 1 x per week geregistreerd op het weekformulier					
Wassen van rauwkost	Rauwkost wordt gewassen in ruim water met eventueel een toevoeging van citroenzuur of ander voedingszuur					
Ontdooien	Producten worden ontdooid in koeling, magnetron, convectie-oven of onder koud stromend water					
	Te ontdooien producten worden onder in de koeling gezet					
	Producten waarbij dooivocht vrijkomt, worden in een (lek)bak onderin de koeling gezet					
	Dooivocht wordt onmiddellijk met heet water weggespoeld					
	Ontdooide producten worden tot gebruik koel bewaard					
	Ontdooide producten worden maximaal 48 uur bewaard					
	Ontdooide producten worden niet opnieuw ingevroren					
Koude keuken	De bereiding wordt ononderbroken uitgevoerd zodat bederfelijke producten niet onnodig lang onder ongekoelde omstandigheden verkeren					
Verhitten	De aanvangstemperatuur van de te verhitten producten komt overeen met de receptuur					
	De kerntemperatuur van de verhitte producten (gefrityurd, gegrild, gebakken e.d.) is direct na bereiding 75°C of hoger en wordt minstens 1 x per week gemeten en geregistreerd.					
	Het vlees dat bestemd is voor rauwe/halfruwe consumptie is van goede kwaliteit					
	Eerder bereide producten worden voor consumptie verhit tot kerntemperatuur minimaal 75°C is.					
Verhitten in olie of vet	Frituurolie of -vet wordt verhit tot maximaal 185°C.					
	Temperatuur frituurolie of -vet gemeten met kerntemperatuur komt overeen met temperatuur op display frituuroven.					
	Dagelijks wordt frituurolie of -vet gecontroleerd op					
	- kleur;					
	- zichtbare vervuiling;					
	- stroperigheid;					
	- schuimen.					
Voorverhitte snacks die niet tot een kerntemperatuur van 75°C kunnen worden verhit, worden bereid volgens de instructies van de fabrikant						
Frituurolie of -vet wordt behandeld volgens voorschriften leverancier.						
Regenereren	Voorverhitte maaltijden en maaltijdcomponenten worden binnen 1 uur opgewarmd tot min. 60°C					
Dranken-bereiding	Vers geperste sappen worden niet langer dan de dag van persen bewaard					
Transport met serveerwagen	Rauwe en bereide producten worden gescheiden gehouden					
	Rauwe producten staan onderaan					
	Alle producten zijn helemaal afgedekt.					

6. Terugkoelen

Als u in uw bedrijf geen etenswaren terugkoelt, kunt u dit onderdeel overslaan.

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Terugkoelen	Binnen 5 uur worden producten teruggekoeld tot een kerntemperatuur van maximaal 7°C of lager					
	De producten worden in een schone omgeving, gescheiden van rauwe producten teruggekoeld					
	Te koelen producten worden: <ul style="list-style-type: none"> • in kleine porties verdeeld, • in dunne lagen gestort, • vaak omgeroerd of, • met behulp van een snelkoeler teruggekoeld. 					
	Bevindingen worden minimaal 1 x per week geregistreerd op het Weekformulier hygiëne					
Verpakken	Verpakkingsmaterialen worden afgedekt, op een schone en droge plaats bewaard					
	Verpakte producten zijn voorzien van een THT-datum					

7. Serveren

Als u in uw bedrijf geen etenswaren serveert, kunt u dit onderdeel overslaan.

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Transport naar locatie buiten bedrijf	Producten zijn volledig afgedekt tijdens transport.					
	Als wagens of bakken waarin eet- en drinkwaren worden vervoerd, ook gebruikt worden voor het vervoer van andere waren, worden de wagens of bakken tussen de verschillende vrachten gereinigd					
	Er kan geen ongedierte bij producten komen.					
	Kerntemperatuur koude producten blijft tijdens transport beneden 7°C.					
	Kerntemperatuur warme producten blijft tijdens transport boven 60°C.					
Garneren	Het garneren en opmaken wordt zo kort mogelijk voor de presentatie ononderbroken uitgevoerd zodat de producten zo kort mogelijk onder ongekoelde omstandigheden verkeren					
Presenteren	De presentatieplaats, materialen en apparatuur zijn schoon en worden volgens het schoonmaakplan gereinigd en gedesinfecteerd					
	Tijdens presentatie worden de producten voldoende beschermd tegen besmetting via de gast					
	Tijdens presentatie kunnen eindproducten niet worden besmet via rauwe producten					
	Tijdens presentatie kan er geen verontreiniging van producten optreden met schadelijke deeltjes (glas, houtsplinters etc.)					
	Bij alle onverpakte producten ligt serveerbestedek					
	Bij presenteren blijven koude producten onder een temperatuur van 7°C.					

	Bij presenteren blijven warme producten boven een temperatuur van 60°C.					
	Voorverpakte producten worden tot maximaal de THT-/TGT-datum gepresenteerd.					
	Onverpakte gekoelde producten in bedieningspresentatie worden tot maximaal 48 uur na bereiding gepresenteerd					
	Bevindingen worden minimaal 1 x per week geregistreerd op het Weekformulier hygiëne					
Ongekoeld presenteren	Koude producten worden niet langer dan 2 uur ongekoeld of onvoldoende gekoeld gepresenteerd					
	Bij de gepresenteerde producten zijn ingevulde borgingskaartjes aanwezig					
	Op de borgingskaartjes zijn ingevuld: <ul style="list-style-type: none"> • de naam van het product; • het chargenummer en; • de eindtijd van ongekoelde presentatie. 					
	De ingevulde borgingslijst is aanwezig					
	Op de borgingslijst zijn per product ingevuld: <ul style="list-style-type: none"> • de naam; • het chargenummer; • de begintijd van ongekoelde presentatie en; • de eventueel afgeschreven hoeveelheden. 					
	Na ongekoelde of onvoldoende gekoelde presentatie worden overgebleven producten vernietigd					
Serveren	Medewerkers met zware verkoudheid doen niet mee aan het serveren					
	Reeds geserveerde maaltijdcomponenten en onverpakte bederfelijke producten uit zelfbedieningspresentaties worden niet nogmaals gebruikt					
	Onverpakte gekoelde producten in zelfbedieningspresentatie worden tot maximaal einde dag gepresenteerd en daarna weggegooid					

8. Verwerking afvalstroom

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Verwerking afvalstroom	De afvalbakken in het bedrijf zijn goed reinigbaar, lekdicht en schoongemaakt na de laatste lediging					
	De afvalbakken staan niet in de directe nabijheid van opslagplaatsen voor voedingsmiddelen, schoon servies en schone werkmaterialen					
	Afval wordt dagelijks verwijderd uit de bereidplaats					
	De afvalbakken en containers worden op tijd geleegd en er is geen stankoverlast of rondslingerend afval					
	Afval wordt gescheiden verzameld en opgeslagen volgens de gemeentelijke regels					
	Afval wordt aangeboden volgens de gemeentelijke regels					

9. Reiniging en desinfectie

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Opzetten	Te reinigen of te desinfecteren objecten zijn weergegeven					
Schoon- maakplan	Wijze van reinigen of desinfecteren van objecten is weergegeven					
	Frequentie reinigen of desinfecteren van objecten is weergegeven					
	Medewerker of functie die reinigings- of desinfectiewerkzaamheden moet uitvoeren, is weergegeven					
	Er is een schoonmaakplan voor keuken, afwaskeuken, bar en restaurant opgezet					
Algemeen	Ruimten, apparatuur en werkmaterialen worden gereinigd en gedesinfecteerd volgens het schoonmaakplan					
	Er is een strikte scheiding tussen schone en vuile vaat en tussen schone en vuile oppervlakken					
	Gebruiksaanwijzing reinigings- en desinfectiemiddelen worden gevolgd					
	Juiste dosering reinigings- en desinfectiemiddelen wordt gebruikt					
	Desinfectiemiddel laat men minimaal 5 minuten inwerken op oppervlak of apparatuur					
	Bij wisseling werkzaamheden (naar ander product, van rauw naar bereid etc.) worden apparatuur en materialen gereinigd en gedesinfecteerd					
	Doeken, emmers, borstels etc voor schoonmaken keuken zijn gemerkt					
	Doeken, emmers, borstels etc. voor schoonmaken keuken worden alleen gebruikt in de keuken en niet voor schoonmaken kleedruimten, toiletten, douches, restaurant					
	Alleen desinfectiemiddelen die zijn goedgekeurd (op etiket staat "N" plus nummer) worden gebruikt					
	Materialen die in contact komen met voedingsmiddelen worden na reiniging en desinfectie nagespoeld met water					
	Dagelijks worden doeken, emmers, borstels etc gereinigd en gedesinfecteerd. Bijvoorbeeld door het materiaal aan het einde van de dag door de afwasmachine te doen					
	Bevindingen worden minimaal 1 x per week geregistreerd op het Weekformulier hygiëne					
Machinaal afwassen	Wastemperatuur komt overeen met de specificatie van de vaatwasmachine					
	Men laat de volledige wastijd uitlopen					
	Naspoeltemperatuur komt overeen met de specificatie van de vaatwasmachine					
	De dosering van de vaatwasmiddelen wijkt niet meer dan 5% af					
	De opslagplaatsen voor gereinigde materialen zijn schoon en droog en besmetting via verontreinigd materiaal of producten is niet mogelijk					

Ongedierte- bestrijding	Er zijn geen ongedierte of tekenen van ongedierte (aanvraat, keutels etc.) aanwezig in bedrijfsruimten					
	Werkmateriaal en apparatuur dat niet vaak wordt gebruikt, wordt niet bij voedings-middelen bewaard					
	Afvalopslag trekt geen ongedierte aan					
	Bestrijdingsmiddelen die worden gebruikt, kunnen op geen enkele wijze in voeding terechtkomen					

10. Partycatering

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Party- catering	Binnen de tijdelijke bereidplaats worden uitsluitend eenvoudige handelingen uitgevoerd die gericht zijn op het verkoop gereed maken van het product ten behoeve van directe verkoop aan gasten					
	De wagens voor transport van voedings-middelen, werkmateriaal, apparatuur en servies zijn schoon, afsluitbaar					
	Voedingsmiddelen worden tijdens transport gescheiden van reinigingsmiddelen					
	Tijdens transport worden rauwe producten gescheiden van bereide producten					
	Bij gecombineerd transport worden rauwe producten onder bereide producten vervoerd					
	Tijdens transport wordt de temperatuur van de producten voldoende beheerst: - gekoelde producten maximaal 7°C - diepvriesproducten -15°C of kouder - warme producten 60° of warmer					
	Droge kruidenierswaren worden ongekoeld vervoerd					
	Bij de overige ongekoeld getransporteerde producten wordt het tijdborgingssysteem (2 uur) correct toegepast					
	Restverwerking vindt alleen plaats van producten die nog niet zijn geserveerd of gepresenteerd en waarvan aantoonbaar is dat de bewaartemperatuur is beheerst					

11. Productontwikkeling

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Product- ontwik- keling	Van nieuw ontwikkelde producten of systemen is aantoonbaar onderzoek uitgevoerd naar de risico's					
	Er zijn procedures vastgelegd ter beheersing van de risico's					
	De opgestelde procedures worden nageleefd					