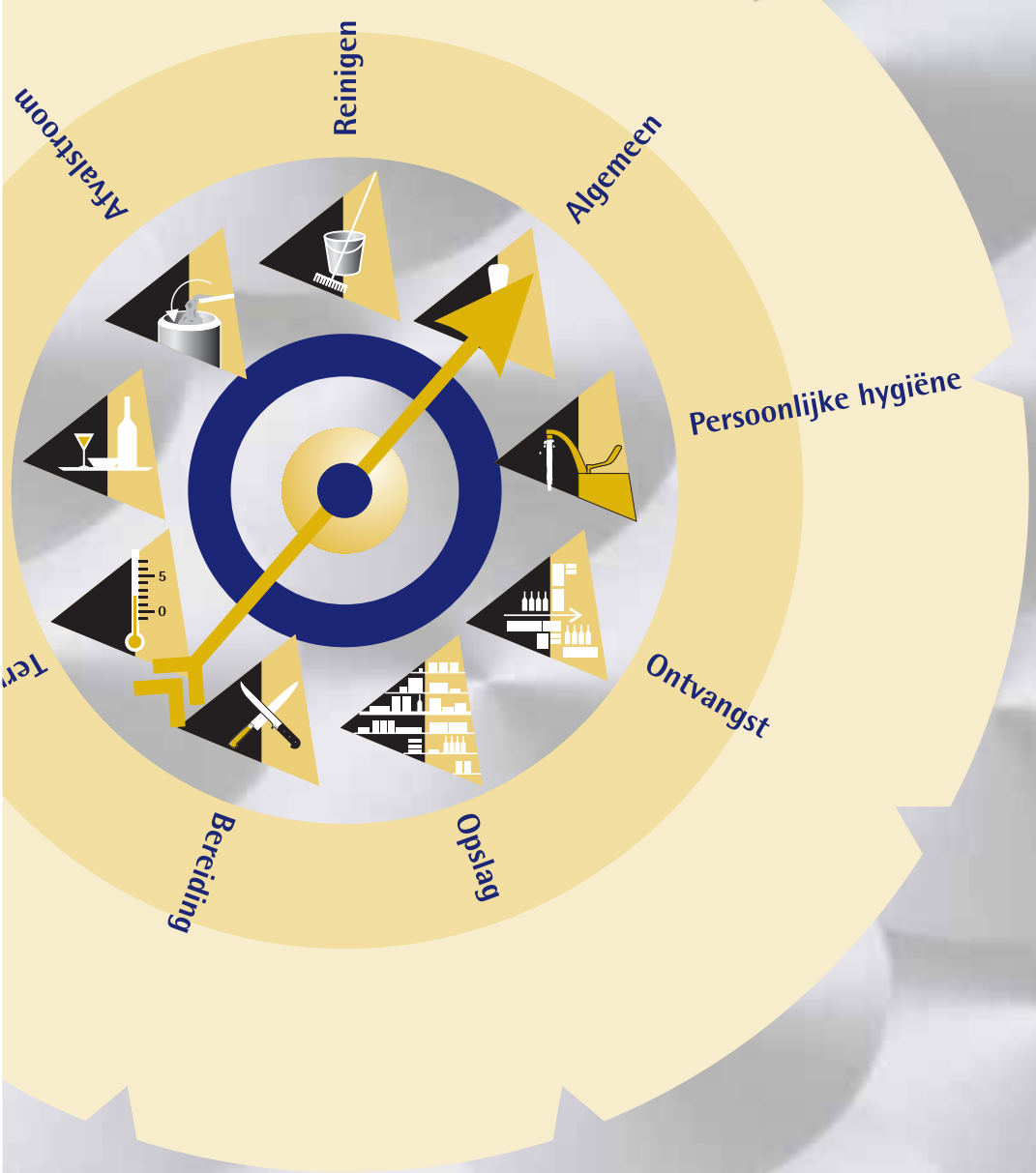


Hygiëne-wijzer



Inhoudsopgave

	Inleiding	3
1	Stappenplan	4
2	Aandachtspunten	5
3	Temperatuurtips	7
4	Reiniging en desinfectie	9
5	Toelichting periodetoetsen en score	10

Bijlagen:

Weekformulier hygiëne

Periodetoets Basishygiëne

Periodetoets Proceshygiëne

Periodetoets Inrichtingshygiëne

Scorekaart

Schoonmaakplan

Colofon

Dit is een uitgave van het bedrijf Horeca en Catering.

De Hygiëne-wijzer is ontwikkeld door Grande Cuisine Foodstep in Wageningen.

Aan de totstandkoming van de Hygiëne-wijzer werkten mee Koninklijk Horeca Nederland, RECRON, SVH en de Inspectie Waren en Veterinaire Zaken.

Hoewel deze Hygiëne-wijzer met de grootst mogelijke zorg is samengesteld, aanvaardt het bedrijf Horeca en Catering geen aansprakelijkheid voor eventuele onjuiste gegevens en de mogelijke gevolgen daarvan.

Bezoekadres Baron de Coubertinlaan 6, 2719 EL Zoetermeer

Postadres Postbus 121, 2700 AC Zoetermeer

Telefoon (079) 368 07 07 Telefax (079) 361 73 12

Internet <http://www.bedr-horeca.nl>

Inleiding

De Hygiëne-wijzer is een handvat voor het invoeren van de wettelijk verplichte onderdelen van de Hygiënecode voor de horeca. Stap voor stap geeft de wijzer aan hoe je werkt volgens de wettelijke eisen. De Hygiëne-wijzer is een aanvulling op de Hygiënecode.

De Hygiëne-wijzer is uitgebreid getest in twintig voorbeeldbedrijven. Het Bedrijfschap ontwikkelde de wijzer in samenwerking met Koninklijk Horeca Nederland, SVH, RECRON en de Keuringsdienst van Waren (Inspectie Waren en Veterinaire Zaken).

De Hygiëne-wijzer bevat de volgende onderdelen:

1. Stappenplan: geeft aan hoe je stap voor stap met de wijzer werkt.
2. Een aantal extra hulpmiddelen: een lijst met aandachtspunten en temperatuurtips.
3. Weekformulieren: hierop registreer je minimaal één keer per week enkele controles.
4. Periodetoetsen: hiermee ga je na of het bedrijf wel of niet aan de wettelijke eisen voldoet. Deze doe je minimaal één keer per drie maanden.
5. Een scoreformulier: hierop noteer je de resultaten van de periodetoetsen, zodat je kunt zien of de hygiëne verbetert.
6. Een schoonmaakplan: hierop geef je aan wat en wanneer je schoonmaakt en hoe je dat doet.

De Hygiëne-wijzer maakt onderscheid in drie soorten hygiëne:

1. Basishygiëne: de basisvoorwaarden waaraan het bedrijf moet voldoen om op hygiënische wijze voedsel te kunnen bereiden.
2. Proceshygiëne: behalve de basisvoorwaarden ga je hier ook na of je bereidingsprocessen veilig genoeg zijn. In dit onderdeel komen het bereiden, terugkoelen en serveren aan de orde.
3. Inrichtingshygiëne: je gaat na of de inrichting van de bedrijfsruimte in orde is.

De Hygiëne-wijzer geeft precies aan wat je moet doen en hoe je dat moet doen. Wil je meer weten of de kwaliteit verder verbeteren, raadpleeg dan de Hygiënecode voor de horeca. De Hygiëne-wijzer verwijst naar de bladzijdenummers in de code. Om hygiënisch te kunnen werken moet je ook over kennis beschikken en weten waarom zaken op een bepaalde manier uitgevoerd moeten worden. Het SVH beschikt over een aantal trainingen en leermiddelen om deze kennis bij te brengen, zoals schriftelijke cursussen, trainingen en een interactieve cd-rom. Meer informatie SVH klantenservice: (079) 3203636.

Houd in de gaten dat hygiëne niet alleen geldt voor de keuken, maar ook voor de bar en het restaurant. Als vakman wil je niet alleen aan de wettelijke eisen voldoen, maar ook elke dag je prestaties verbeteren. De periodetoetsen en het weekformulier geven goed aan waar je nog zaken kunt verbeteren. Door dit in overleg met je team te doen, werkt het bedrijf als een team aan hygiëne en kwaliteit. Dat verbetert uiteindelijk de kwaliteit van je eindproduct en mag je zeggen: **'Wij staan voor veiligheid en kwaliteit!'**

1. Stappenplan

Hieronder staat aangegeven hoe je gaat werken om aan de wettelijke eisen te voldoen.

Stap	Activiteit
<input type="checkbox"/> 1	Je vult de <i>Periodetoets basishygiëne</i> in.
<input type="checkbox"/> 2	Je vult elke week het <i>Weekformulier</i> in.
<input type="checkbox"/> 3	Je vult uiterlijk 3 maanden na het invullen van de <i>Periodetoets basishygiëne</i> deze toets weer in. Zolang je nog niet het maximaal aantal punten voor het bedrijf hebt gehaald, blijf je stap 3 uitvoeren. Als je het maximaal aantal punten voor het bedrijf hebt gehaald, ga je verder met stap 4. Stap 3 hoeft je niet meer uit te voeren.
<input type="checkbox"/> 4	Je vult uiterlijk 3 maanden na het invullen van de laatste <i>Periodetoets basishygiëne</i> de <i>Periodetoets proceshygiëne</i> in.
<input type="checkbox"/> 5	Je vult de <i>Periodetoets inrichtingshygiëne</i> in.
<input type="checkbox"/> 6	Uiterlijk 3 maanden na het invullen van de <i>Periodetoets proceshygiëne</i> vul je deze toets weer in.
<input type="checkbox"/> 7	Uiterlijk 6 maanden na het invullen van de <i>Periodetoets inrichtingshygiëne</i> vul je deze weer in.
<input type="checkbox"/> 8	Je blijft stap 2, 6 en 7 steeds uitvoeren.

Bewaar de ingevulde periodetoetsen en weekformulieren minimaal 1 jaar.

Tijd

Hoeveel tijd je uiteindelijk kwijt bent met de toetsen en formulieren hangt af van het aantal onderdelen dat je in moet vullen. Bij de 20 voorbeeldbedrijven kostte het invullen van de periodetoets 30 tot 45 minuten per drie maanden. Het invullen van het weekformulier kostte ongeveer 10 tot 30 minuten per week, dat is dus nog geen 5 minuten per dag!

Inrichting

Als leidinggevende ben je wel verantwoordelijk voor de hygiëne van het team, de ontvangst van producten en de wijze van produceren, maar je bepaalt niet of ruimten en/of apparatuur worden aangepast. Neem deze punten door met de eindverantwoordelijke.

2. Aandachtspunten

Met de *periodetoetsen* en het *weekformulier* controleer je die punten in het bedrijf die een gevaar op kunnen leveren voor de gezondheid van de gast. Door de controles op te schrijven, kun je aantonen dat je de processen in het bedrijf in de hand hebt.

Als bij een controle blijkt dat je niet voldoet aan de wettelijke eis, moet je ervoor zorgen dat deze tekortkoming wordt opgelost. Doe je dit niet, dan beheers je de processen niet meer voldoende en dat kan gevolgen hebben voor de gezondheid van de gasten.

Hieronder staan de aandachtspunten. Dit zijn punten die gevaarlijk kunnen zijn voor de gezondheid van de gast als je niet voldoet aan de wettelijke eisen.

De aandachtspunten controleer je automatisch als je:

- 1x keer per week het weekformulier invult;
- minimaal 1x per drie maanden de periodetoets basishygiëne of proceshygiëne invult;
- minimaal 1x per 1/2 jaar de periodetoets inrichtingshygiëne invult.

Als je niet voldoet aan de wettelijke eis, geef je aan wat je doet om dit te herstellen. Hiervoor kun je gebruik maken van de acties die hieronder zijn beschreven.

Aandachtspunt				
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen	Processen waar het voorkomt
Kerntemperatuur producten bij ontvangst				
Kerntemperatuur product meten met kerntemperatuurmeter	Zo vaak mogelijk, minimaal 1x per week registreren op weekformulier.	<ul style="list-style-type: none"> • Zuivel, vlees, vleeswaren, gesneden AGF, vis, schaal-, schelp- en weekdieren: max. 7 °C en min. 0 °C. • Kip, wild en gevogelte: max. 4 °C en min. 0 °C. • Diepvriesproducten: -18 °C of lager. 	Contact opnemen met leverancier voor retour sturen producten en plaatsen van nieuwe bestelling.	Ontvangst <i>blz. 79 en 80*</i>
Versheid, verpakking en THT-datum				
Kijken	Zo vaak mogelijk, minimaal 1x per week registreren op weekformulier.	<ul style="list-style-type: none"> • Producten zijn vers. • Verpakkingen zijn niet beschadigd en dekken producten geheel af. • THT-datum is niet verlopen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bij ontvangst contact opnemen met leverancier voor retour sturen producten en plaatsen van nieuwe bestelling. • Bij opslag producten weggooien. 	Ontvangst en Opslag <i>blz. 79 t/m 84*</i>

Ga verder op de volgende bladzijde >

* Bladzijdenummer uit de 'Hygiëncode voor de horeca'




Aandachtspunt				
Hoe controleren	Hoe vaak controleren	Wettelijke eis	Te nemen actie bij afwijkingen	Processen waar het voorkomt
Temperatuur opslagruimte				
Aflezen display koeling. Temperatuur potje water in koelkast meten en vergelijken met display.	Dagelijks. • 1x per week meten en registreren op weekformulier.	<ul style="list-style-type: none"> • Koelkast: lager dan 7 °C. • Diepvries: -18 °C of lager. 	Deur dicht houden en na half uur nogmaals controleren. Is temperatuur nog niet goed, dan de oorzaak achterhalen en verhelpen. In de tussentijd producten opslaan in een andere koelkast of diepvries.	Opslag <i>blz. 81 t/m 84*</i>
Kerntemperatuur producten op einde verhitten				
Kerntemperatuur product meten met kerntemperatuurmeter.	Zo vaak mogelijk, minimaal 1x per week registreren op weekformulier.	Kerntemperatuur op einde verhitten: minimaal 75 °C. (Voor uitzonderingen zie Temperatuurtips)	Verder verhitten tot kerntemperatuur product hoger is dan 75 °C.	Bereiden <i>blz. 85 t/m 88*</i>
Duur terugkoelen producten				
Tijd opnemen en kerntemperatuur meten met kerntemperatuurmeter	Zo vaak mogelijk, minimaal 1x per week tijdsduur en kerntemperatuur registreren op weekformulier.	Kerntemperatuur product binnen 5 uur lager dan 7 °C.	<ul style="list-style-type: none"> • Producten weggoaien. • Volgende keer producten in kleinere porties verdelen en terugkoelen 	Terugkoelen <i>blz. 87 en 88*</i>
Kerntemperatuur producten tijdens presenteren				
Kerntemperatuur meten met kerntemperatuurmeter	Zo vaak mogelijk, minimaal 1x per week registreren op weekformulier.	<ul style="list-style-type: none"> • Kerntemperatuur koude producten: maximaal 7 °C. • Kerntemperatuur warme producten: minimaal 65 °C. (Zie temperatuurtips) 	<ul style="list-style-type: none"> • Producten meteen serveren en anders weggoaien. • Werking koelvitrine, bain-marie e.d. controleren en herstellen indien nodig. 	Presenteren <i>blz. 89*</i>
Ongekoeld presenteren koude producten				
Tijd opnemen	Zo vaak mogelijk, minimaal 1x per kwartaal registreren op periodetoets.	<ul style="list-style-type: none"> • Koude producten worden maximaal 2 uur onvoldoende of niet gekoeld aangeboden. • Aantonen dat je processen voor het presenteren in de hand hebt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Producten weggoaien. • Zorgen voor betere uitvoering en registratie van processen voor presenteren. (zie temperatuurtips) 	Ontvangst, Opslag, Bereiden, Terugkoelen en Serveren <i>blz. 79 t/m 89*</i>
Hygiëne medewerkers / Hygiëne omgeving				
Kijken	Zo vaak mogelijk, minimaal 1x per kwartaal registreren op periodetoets.	<ul style="list-style-type: none"> • Persoonlijke hygiëne Medewerkers voldoet aan eisen in Periode-toetsen. • Schoonmaken volgens hygiëneplan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Persoonlijke hygiëne herstellen en bij kans op besmetting producten weggoaien. • Opnieuw schoonmaken en bij kans op besmetting producten weggoaien. 	Ontvangst, Opslag, Bereiden, Terugkoelen, Serveren, Verwerking afvalstroom, Reiniging en desinfectie <i>blz. 79 t/m 96*</i>

* Bladzijde nummer uit de 'Hygiëncode voor de horeca'




3. Temperatuurtips

Algemeen

- Prik de voeler van de kerntemperatuurmeter niet door verpakkingen heen. Dit kan de voeler beschadigen, waardoor de meter niet meer de juiste temperatuur aangeeft. Ook kan dit de producten verontreinigen.
- Desinfecteer de voeler van de kerntemperatuurmeter voor en na het meten van producten. Bijvoorbeeld met speciale desinfectiedoekjes of door de voeler in kokend water te houden en met schoon, eenmalig te gebruiken papier droog te maken.
- Steek de voeler van de kerntemperatuurmeter altijd in de kern van het product. Steek de voeler tot ongeveer in het midden van het dikste gedeelte. Bij vloeibare producten steek je de voeler zo diep dat deze in het midden van het product zit.

Proces	Onderwerp	Tip
Ontvangst 	Vacuüm verpakte producten	Je legt de voeler van de kerntemperatuurmeter tussen twee verpakkingen. Bij bereiding op dezelfde dag maak je de verpakking open.
	Diepgevroren producten	Je legt de voeler van de kerntemperatuurmeter tussen de diepgevroren producten.
	Gesneden vleeswaren, kaas e.d.	Je legt de voeler van de kerntemperatuurmeter in het midden van de stapel producten tussen twee verpakkingen.
	Brood, ongesneden fruit, groenten en aardappelen	Je hoeft geen kerntemperatuur te controleren.
	Gekochte producten zelf transporteren naar eigen bedrijf	Bij aankomst in het bedrijf meet je de kerntemperatuur van de producten. Is de kerntemperatuur boven de wettelijke eis, dan gebruik je in het vervolg isolatiebakken of koeltassen voor het transporteren van de producten. Als dit niet helpt, koop de producten dan bij een leverancier dichterbij het bedrijf of laat de producten afleveren.
	Wettelijke eisen kerntemperatuur	<ul style="list-style-type: none"> - zuivel, vlees, vleeswaren, gesneden AGF, vis, schaal-, schelp- en weekdieren: maximaal 7 °C en minimaal 0 °C; - kip, wild en gevogelte: maximaal 4 °C en minimaal 0 °C; - diepvriesproducten: maximaal -18 °C (-16 °C: fout, -20 °C: goed).
Opslag 	Controle display van koelkast met daadwerkelijke temperatuur koelkast	Je zet een bakje water of olie (dat verdampt niet) op de warmste plaats in de koelkast. Je meet 1x per week de temperatuur van het water of de olie. Noteer deze temperatuur op het weekformulier. Je controleert of de temperatuur die je hebt gemeten, dezelfde is als op het display van de koelkast. Is dit niet het geval, dan schrijf je de afwijking op. Bij het dagelijks aflezen van de display houd je rekening met deze afwijking.
	Zelf invriezen	Je verpakt de producten goed. Je zet op de verpakking de productie- en invriesdatum en de productnaam. Vers invriezen is beter dan lang in de koelkast laten staan.
	Houdbaarheid	Als de opslagtemperatuur lager is dan 4 °C kunnen producten langer worden bewaard dan bij 7 °C. Door producten vacuüm te verpakken, met of zonder gasmengsel, wordt de houdbaarheid <u>niet</u> verlengd.
	Wettelijke eisen kerntemperatuur	<ul style="list-style-type: none"> - koelkast: lager dan 7 °C; - diepkoeling: lager dan 4 °C; - diepvries: -18 °C of lager (bijvoorbeeld -20 °C).
Bereiden 	Producten waarvan kerntemperatuur niet boven 75 °C komt bij bereiden	Voorbeelden: Rundvlees: biefstuk, rosbeef, tournedos Kalfsvlees: biefstuk, rosbeef, oester Varkensvlees: haas, fricandeau, oester Lamsvlees: biefstuk, oester Wild: biefstuk, tournedos Zuivel: spiegelei, zacht gekookt ei, gepocheerd ei, gegrilde geitenkaas. Maak hierbij alleen gebruik van verse producten.

vervolg

Proces	Onderwerp	Tip
Bereiden vervolg 	Wettelijke eis kerntemperatuur	Op einde proces bereiden hoger dan 75 °C.
	Sous-vide bereiden	Sous-vide bereiden is een nieuwe kooktechniek die producten een goede kwaliteit en houdbaarheid geeft. Vacuüm verpakken is geen garantie voor een langere houdbaarheid, want de houdbaarheid wordt bepaald door bereidingstemperatuur en -tijd. Schrijf naam product, productiedatum, naam bereider en houdbaarheid op de verpakking.
Terugkoelen 	Hoe terugkoelen	Als je een terugkoelketel hebt, koel je vloeibare producten terug in deze ketel. In alle andere gevallen verdeel je de producten in kleine porties. De bakken met de producten zet je in koud stromend water of je ververst het water regelmatig. Koel producten nooit in de buitenlucht af.
	Wettelijk eis kerntemperatuur	Binnen 5 uur naar 7 °C.
Serveren 	Kerntemperatuur koude en warme gerechten	Als je producten direct na het bereiden serveert, hoef je tijdens het serveren de kerntemperatuur van de producten niet te meten.
	Wettelijke eisen kerntemperatuur	- koude producten: maximaal 7 °C; - warme producten: minimaal 65 °C.
Presenteren	Producten gekoeld presenteren	Kerntemperatuur koude producten blijft onder 7 °C.
	Producten verwarmd presenteren	Kerntemperatuur warme producten blijft boven 65 °C, behalve de producten die bij 'bereiden' staan. Door vlees of vis in bouillon te presenteren blijft het vlees en vis warmer en mals. Daarbij kun je de keuze uit de warme sauzen apart serveren.
	Wettelijk eisen kerntemperatuur	- koude producten: maximaal 7 °C; - warme producten: minimaal 65 °C.
	Koude producten ongekoeld presenteren	Kerntemperatuur koude producten maximaal 7 °C als je producten op buffet zet. Je maakt alleen gebruik van dagverse producten. Je haalt producten zo laat mogelijk voor consumptie uit de koelkast. Je kunt gekoelde schalen of onderschalen gebruiken. Je kunt schaafijs gebruiken. Gebruik kleinere schalen die je bijvult in plaats van grote schalen. Producten die na 2 uur niet verkocht / opgegeten zijn, gooi je weg. Je kunt aantonen dat je de processen voor serveren hygiënisch uitvoert. Gebruik hiervoor de periodetoetsen en weekformulieren. Voorbeelden koude producten die maximaal 2 uur ongekoeld kunnen worden aangeboden: <ul style="list-style-type: none"> • Franse kaas; • Limburgse vlaai; • belegd broodje; • slaatje; • carpachio; • viswaren (bijvoorbeeld paling).
Koude producten langer dan 2 uur ongekoeld presenteren	Hier gelden dezelfde punten als bij 'koude producten ongekoeld presenteren'. Per charge schrijf je het tijdstip op dat de producten op het buffet worden gezet en het tijdstip dat alle producten weg zijn. Als de producten na 2 uur nog niet weg zijn, schrijf je het tijdstip op en gooi je de producten weg. Zo kun je aantonen dat producten nooit langer dan 2 uur ongekoeld op het buffet staan.	

4. Reiniging en desinfectie

Voor zowel de keuken, de afwaskeuken, de bar als het restaurant zet je een schoonmaakplan op. In dit plan moet je de volgende punten aangeven:

- het voorwerp dat gereinigd of gedesinfecteerd wordt;
- hoe vaak het voorwerp wordt schoongemaakt;
- hoe het voorwerp wordt schoongemaakt (reiniging, desinfectie);
- medewerker of functie die de werkzaamheden uitvoert.

Bij het opzetten van het schoonmaakplan kun je gebruik maken van het onderstaande voorbeeld. Bij deze Hygiëne-wijzer is een schoonmaakkaart opgenomen. Kopieer deze kaart eerst een aantal keren voordat je hem invult. Als je hulp nodig hebt, neem dan contact op met een zeeleverancier.



Voorwerp	na gebruik	dagelijks	wekelijks	naar behoefte	Product en materiaal	reinen	desinfecteren	naspoelen	drogen	Uitvoerende
Ruimte										
Vloer		X			Vloerreiniger vloerschrobber, vloertrekker	X			X	Keukenmedewerker
Muren			X		Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X	Keukenmedewerker
Kasten				X	Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X	Keukenmedewerker
Apparatuur										
Fornuis		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X	Kok
Bain-marie		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X	Kok
Friteuse				X	Ontvettingsmiddel borstel, werkdoek	X		X	X	Kok
Magnetron		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X	X	X	X	Keukenmedewerker
Koelkast			X		Allesreiniger borstel, werkdoek	X		X	X	Keukenmedewerker
Gereedschap										
Snijplank	X				Allesreiniger en desinfectiemiddel borstel, werkdoek	X	X	X	X	Kok
Klein keuken- gereedschap	X				Allesreiniger en desinfectiemiddel borstel, werkdoek	X	X	X	X	Kok

5. Toelichting periodetoetsen en score

Doel periodetoetsen

Met de periodetoetsen licht je de bedrijfsprocessen door. Hierdoor ontdek je eventuele knelpunten. Als je deze knelpunten oplost, wordt de bedrijfsuitvoering efficiënter, effectiever en voedselveiliger. Uiteindelijk verbeter je hierdoor de kwaliteit en veiligheid van je product.

De toetsen bevatten de wettelijke eisen uit de Hygiëncode voor de horeca. Per onderwerp staat het bladzijdenummer uit de Hygiëncode, waar je meer informatie over het onderwerp kunt vinden. Alle medewerkers in de keuken, de bediening, de afwas en de schoonmaak moeten aan de eisen voldoen.

Door de score van de verschillende toetsen te vergelijken, kun je zien of er vooruitgang of achteruitgang is. Door de tekortkomingen op te lossen, verbeter je de hygiëne binnen je bedrijf. Dit heeft een positieve invloed op de kwaliteit en veiligheid van je producten.

Soorten periodetoetsen

Er zijn drie soorten toetsen:

1. **Basishygiëne:** de basisvoorwaarden waaraan het bedrijf moet voldoen om op hygiënische wijze voedsel te kunnen bereiden. Deze toets maak je minimaal één keer in de drie maanden. Als je het maximale aantal punten hebt gehaald, maak je de periodetoets proceshygiëne en de periodetoets inrichtingshygiëne.
2. **Proceshygiëne:** behalve de basisvoorwaarden ga je hier ook na of je bereidingsprocessen veilig genoeg zijn. In dit onderdeel komen het bereiden, terugkoelen en serveren aan de orde. Ook deze toets maak je minimaal één keer in de drie maanden.
3. **Inrichtingshygiëne:** je gaat na of de inrichting van de bedrijfsruimte in orde is. Dit doe je minimaal één keer in de zes maanden.

Invullen periodetoetsen

Bij het invullen van de periodetoetsen ga je als volgt te werk:

1. Noteer de datum van de toets. Op één formulier kun je vier toetsen doen.
2. Controleer of je voldoet aan de eisen die in de kolom 'Wettelijke eis' staan.
3. Als een wettelijke eis niet van toepassing is op jouw bedrijf, zet dan in de kolom 'Uitvoering', 'nvt' (niet van toepassing).
4. Zet in de kolom 'Uitvoering' achter de eis een 'V' (voldoende) als je voldoet aan de eis.
5. Zet in de kolom 'Uitvoering' achter de eis een 'O' (onvoldoende) als je niet voldoet aan de eis.
6. Bij alle eisen waar je een onvoldoende scoort, noteer je de maatregel die je gaat nemen zodat je wel voldoet aan de eis. Dit doe je in de kolom 'Maatregel die je neemt bij Onvoldoende'. De Hygiëncode geeft de maatregelen aan die je kunt nemen.
7. Geef per onderdeel de score aan. Noteer het aantal nvt's (niet van toepassing) en het aantal v's (voldoende). De nvt's gebruik je om het maximaal aantal punten te berekenen dat het bedrijf kan halen. Het aantal v's noteer je op het scoreformulier.

Scoreformulier

Op het speciale scoreformulier, dat je bijvoorbeeld in de personeelsruimte kunt ophangen, noteer je de resultaten van de toetsen. Zo betrek je de medewerkers bij de resultaten.

Je gaat als volgt te werk:

1. Je telt per onderdeel het aantal 'nvt's' en noteert dit in onderstaand schema.
2. Je berekent vervolgens per onderdeel het maximaal aantal punten dat je kunt behalen. Dit krijg je door het aantal punten dat niet van toepassing is, 'nvt's', af te trekken van het maximum aantal punten. Op de volgende pagina staan de tabellen die je hiervoor kunt gebruiken. De uitkomst, het maximaal door jouw bedrijf te behalen aantal punten, vul je in in de eerste kolom van de scorekaart.
3. Je telt per onderdeel het aantal V's en zet dit in de scoretabel bij 'Onze score'.
4. Vergelijk de punten die je bij deze toets hebt behaald met het maximaal te behalen aantal punten voor jouw bedrijf. Kijk waar de tekortkomingen zitten en los deze op.

Voorbeeld berekenen maximum aantal te behalen punten:

Onderdeel	Maximaal te behalen punten	Totaal aantal NVT	Maximaal te behalen punten voor jouw bedrijf <i>Vul deze cijfers in op de scorekaart</i>
1 Algemeen	8	1	7
2 Persoonlijke hygiëne	20	0	20
3 Ontvangst	17	3	14

Voorbeeld invullen scorekaart

Onderdeel	max. aantal punten	Onze score periodetoets basishygiëne d.d. 15-02-'00	Onze score periodetoets basishygiëne d.d.	Onze score periodetoets basishygiëne d.d.	Onze score periodetoets basishygiëne d.d.
1 Algemeen	7	7			
2 Persoonlijke hygiëne	20	18			
3 Ontvangst	14	13			

Tips

1. Neem je score door met de eindverantwoordelijke.
2. Zet de score van de periodetoetsen als vast punt op de agenda voor het werkoverleg.
3. Hang de score van de periodetoetsen op in de personeelsruimte. Dit vergroot de betrokkenheid, motivatie en kennis van de medewerkers.
4. Het is aan te bevelen de periodetoets meerdere keren per kwartaal in te vullen. Het invullen van de periodetoets is tevens een goede oefening voor medewerkers en leerlingen.

Zodra je het maximaal aantal punten op het scoreformulier Basishygiëne hebt gehaald, vul je over drie maanden de *Periodetoets proceshygiëne* in. De *Periodetoets basishygiëne* vul je niet meer in.

Bepalen maximum score Periodetoets Basishygiëne

Onderdeel	Maximaal te behalen punten	Totaal aantal nvt	Maximaal aantal te behalen punten voor jouw bedrijf <i>Vul deze cijfers in op de scorekaart</i>
1 Algemeen	8		
2 Persoonlijke hygiëne	20		
3 Ontvangst	17		
4 Opslag	12		
5 Verwerking afvalstroom	4		
6 Reiniging en desinfectie	23		
Totaal aantal punten	84		

Bepalen maximum score Periodetoets Proceshygiëne

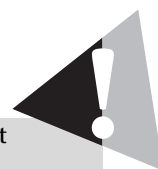
Onderdeel	Maximaal te behalen punten	Totaal aantal nvt	Maximaal aantal te behalen punten voor jouw bedrijf <i>Vul deze cijfers in op de scorekaart</i>
1 Algemeen	8		
2 Persoonlijke hygiëne	20		
3 Ontvangst	21		
4 Opslag	12		
5 Bereiden	26		
6 Terugkoelen	3		
7 Serveren	18		
8 Verwerking afvalstroom	4		
9 Reiniging en desinfectie	23		
Totaal aantal punten	135		

Bepalen maximum score Periodetoets Inrichtingshygiëne

Onderdeel	Maximaal te behalen punten	Totaal aantal nvt	Maximaal aantal te behalen punten voor jouw bedrijf <i>Vul deze cijfers in op de scorekaart</i>
Subtotaal 1	35		
Subtotaal 2	22		
Subtotaal 3	29		
Subtotaal 4	14		
Totaal aantal punten	100		

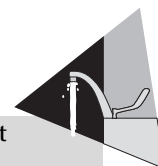
Periodetoets **Basishygiëne**

1 Algemeen



	Wettelijke eis	Uitvoering				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
		V	O	nvt		
Functies <i>(blz. 52, 53*)</i>	Verantwoordelijke invoering hygiëne(code) bekend.					
	Verantwoordelijke uitvoering hygiëne(code) bekend.					
	Verantwoordelijke controle hygiëne(code) bekend.					
Instructies <i>(blz. 77 t/m 100*)</i>	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.					
Huisdieren	In ontvangst -, opslag- en bereidplaatsen zijn geen huisdieren aanwezig.					
Totaal aantal malen dat NVT (<i>niet van toepassing</i>) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (<i>voldoende</i>) is ingevuld in dit onderdeel:						

2 Persoonlijke hygiëne



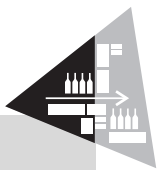
	Wettelijke eis	Uitvoering				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
		V	O	nvt		
Handen wassen <i>(blz. 98*)</i>	Met warm water en vloeibare (desinfecterende) zeep:					
	- bij aanvang werk en na pauze;					
	- bij wisselen werkzaamheden;					
	- na werken met rauwe producten;					
	- na toiletbezoek, neus snuiten, niezen en weggooiën afval.					
	Handen worden afgedroogd met wegwerphanddoek of handdoekrol voor eenmalig gebruik.					
Werkkleding <i>(blz. 98, 99*)</i>	Na werken met producten met grote kans op besmetting, worden handen na het wassen gedesinfecteerd.					
	Goed te reinigen kleding.					
	Dagelijks wordt schone kleding aangedaan. Privé- en werkkleding worden gescheiden van elkaar opgeslagen.					
Sieraden <i>(blz. 98*)</i>	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 <i>(blz. 98*)</i>	Lange haren worden opgestoken of onder haarnetje gedaan.					
Wondjes <i>(blz. 98*)</i>	Wondjes worden afgedekt met waterafstotende (gekleurde) pleisters.					
Verzorging <i>(blz. 98*)</i>	Medewerkers hebben geen merkbare lichaamsgeur.					

Ga verder op de volgende bladzijde >

vervolg persoonlijke hygiëne

Werkzaamheden (blz. 98, 99*)	Proeflepel wordt na éénmalig gebruik afgewassen.					
	Handdoeken en zakdoeken zijn van wegwerppapier.					
	Koksdoeken worden alleen gebruikt voor vastpakken hete pannen.					
Serveren (blz. 98*)	Tijdens serveren kunnen er geen kleding, haren of sieraden in het eten terechtkomen.					
Persoonlijke bezittingen (blz. 99*)	Persoonlijke bezittingen kunnen niet in contact komen met voedingsmiddelen.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

3 Ontvangst



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Controle (blz. 79, 80*)	Ontvangen goederen worden direct na levering gecontroleerd op:					
	- THT-datum;					
	- aflevertemperatuur;					
	- verpakking;					
	- etikettering;					
	- kwaliteit die je met blote oog kunt zien.					
	Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i>					
Temperatuurcontrole (blz. 79*)	Bij temperatuurcontrole worden de volgende kerntemperaturen aangehouden:					
	- zuivel, halffabrikaten, vlees, vis, schaal- 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)					
	Als de bewaartemperatuur die op de verpakking staat, afwijkt van bovenstaande temperaturen, wordt de temperatuur op de verpakking aangehouden.					
Controle verpakking (blz. 80*)	Producten met beschadigde verpakkingen worden niet geaccepteerd.					
	Bederfelijke producten die niet helemaal zijn afgedekt worden niet geaccepteerd.					
Opslag (blz. 82*)	Gekoelde en diepgevroren producten worden binnen 15 minuten na aflevering opgeslagen.					
Thermometer (blz. 80*)	Elektronische thermometer wordt gebruikt.					
	Voeler thermometer wordt voor gebruik gedesinfecteerd.					
	Voeler thermometer wordt na gebruik gereinigd.					
	Kerntemperatuurmeter wordt minimaal 1x per jaar door erkende instantie geijkt.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

Ga verder op de volgende bladzijde >

4

Opslag



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Algemeen (blz. 81, 85*)	Opgeslagen producten zijn volledig afgedekt.					
	Producten worden opgeslagen volgens FiFo-principe (producten met langste houdbaarheidsdatum achteraan).					
	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.					
	Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i> .					
Temperatuur opslagruimten (blz. 83, 84*)	Kerntemperatuur bakje water of olie op warmste plaats in koeling is lager dan 7 °C.					
	Kerntemperatuur bakje water of olie op warmste plaats in diepkoeling is maximaal 4 °C.					
	Temperatuur diepvriesopslag -18 °C of lager (bijv. -20 °C)					
Dateren (blz. 81*)	Indien consumptie niet op dezelfde dag is als bereiden, worden zelf bereide producten en halffabrikaten voorzien van productiedatum, houdbaarheidsdatum of kleurensticker.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

5

Verwerking afvalstroom



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Verwerking afvalstroom (blz. 91, 92*)	Afval wordt gescheiden verzameld en opgeslagen volgens de gemeentelijke regels.					
	Afval wordt aangeboden volgens de gemeentelijke regels.					
	Afval wordt dagelijks verwijderd uit de bereidingsruimte.					
	Afval wordt opgeslagen in goed reinigbare en afsluitbare containers.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

Ga verder op de volgende bladzijde >

6

Reiniging en desinfectie



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Opzetten hygiëneplan (blz. 93, 94, 95*)	Te reinigen of te desinfecteren objecten zijn weergegeven.					
	Wijze van reinigen of desinfecteren van objecten is weergegeven.					
	Frequentie reinigen of desinfecteren van objecten is weergegeven.					
	Medewerker of functie die reinigings- of desinfectie-werkzaamheden moet uitvoeren, is weergegeven.					
	Er is een hygiëneplan voor keuken, afwaskeuken, bar en restaurant opgezet.					
Algemeen (blz. 93, 94, 95*)	Apparatuur wordt gereinigd en gedesinfecteerd volgens hygiëneplan.					
	Er is een strikte scheiding tussen schone en vuile vaat en tussen schone vaat en vuile oppervlakken.					
	Gebruiksaanwijzing reinigings- en desinfectiemiddelen wordt 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 apparaten en materialen gereinigd en gedesinfecteerd.					
	Doeken, emmers, borstels etc. voor schoonmaken van keuken zijn gemerkt.					
	Doeken, emmers, borstels etc. voor schoonmaken keuken worden alleen in de keuken gebruikt en niet voor schoonmaken kleedruimten, douches, toiletten, restaurant.					
	Alleen desinfectiemiddelen die zijn goedgekeurd (op etiket 'N' plus nummer) worden gebruikt.					
	Dagelijks worden doeken, emmers, borstels etc. gereinigd en gedesinfecteerd. Bijvoorbeeld door het materiaal aan einde dag door afwasmachine te doen.					
Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i> .						
Machinaal Afwassen (blz. 93*)	Wastemperatuur is 60 °C – 65 °C.					
	Men laat de volledige wastijd uitlopen.					
	Naspoeltemperatuur is 80 °C – 85 °C.					
	Medewerker die vuile vaat in afwasmachine zet, haalt niet de schone vaat eruit. Gebeurt dit wel dan worden bij wisseling van vuile kant naar schone kant de handen gewassen.					
Ongedierte- bestrijding (blz. 96*)	Er zijn geen ongedierte of tekenen van ongedierte (aanvraat, keutels, e.d.) aanwezig in bedrijfsruimten.					
	Afvalopslag trekt geen ongedierte aan.					
	Bestrijdingsmiddelen die worden gebruikt, kunnen op geen enkele wijze in voeding terechtkomen.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

Periodetoets Inrichtingshygiëne

1 Inrichting bedrijfsruimte



		d.d.:	d.d.:	d.d.:	d.d.:	
	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Vloeren (blz. 131, 132*)	Nemen geen vocht op.					
	Laten geen vocht door.					
	Hebben zoveel helling dat schrobwater wegvloeit naar schrobput/afvoerputje. Hoeft niet bij gebruik schrob- en zuigmachine.					
	Hebben naadloze en ronde overgangen tussen vloeren en wanden en tussen vaste apparatuur.					
	Schrobputten zijn voorzien van stankafsluiter.					
	Schrobputten zijn voorzien van afneembaar rooster.					
	Zijn eenvoudig te reinigen.					
Muren (blz. 132*)	Zijn glad.					
	Laten geen water door.					
	Hebben een lichte kleur.					
	Zijn eenvoudig te reinigen.					
	Gaan niet kapot bij botsingen.					
	Zijn tot hoogte van circa 180 cm betegeld met geglazuurde tegels.					
	Geven geen condensvorming. Kabels en leidingen zijn in muren of gesloten kokers weggewerkt.					
Plafonds (blz. 132*)	Zijn in bereidingsruimten minimaal 250 cm hoog.					
	Zijn glad.					
	Zijn eenvoudig te reinigen.					
	Hebben een lichte kleur.					
	Zijn van brandvrij en stofvrij materiaal.					
	Geven geen condensvorming.					
Ramen (blz. 132, 133*)	Als ramen open kunnen, zitten er horren voor.					
	Horren zijn eenvoudig te verwijderen.					
	Horren zijn eenvoudig te reinigen.					
	Sluiten goed.					
	Kozijnen zijn glad.					
	Kozijnen zijn eenvoudig te reinigen.					
	Vensterbanken lopen vanaf het raam schuin af tot minimaal 120 graden.					
Deuren (blz. 133*)	Zijn glad.					
	Nemen geen vocht op.					
	Tussendeuren zijn niet voorzien van deurknoppen.					
Werkbanken (blz. 133*)	Hebben geen naden of spleten.					
	Zijn eenvoudig te reinigen.					
	Zijn eenvoudig te verplaatsen.					
	Vaste werkbanken zijn zodanig aan de muur bevestigd dat er geen vuil achter de werkbank komt.					
Subtotaal 1, aantal malen dat NVT is ingevuld op deze pagina:						
Subtotaal 1, aantal malen dat een V is ingevuld op deze pagina:						

Ga verder op de volgende bladzijde >

vervolg

	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Trappen en hulpconstructie (blz. 133*)	Trappen zijn zodanig geplaatst dat hierdoor geen verontreiniging van voedsel plaatsvindt. Bijvoorbeeld niet boven of over werktafels.					
	Liftkooien en hulpconstructies (platforms, ladders, goten etc.) zijn zodanig geplaatst dat hierdoor geen verontreiniging van voedsel plaatsvindt.					
	Zijn eenvoudig te reinigen.					
Verwarmings- elementen (blz. 133*)	Zodanig geconstrueerd dat ze eenvoudig te reinigen zijn.					
Watervoor- zieningen (blz. 134*)	Heet en koud water in keuken is van drinkwaterkwaliteit.					
	Temperatuur van heet water is continu boven 70° C.					
	Stoom die rechtstreeks in aanraking kan komen met eet- en drinkwaren, bevat geen schadelijke stoffen voor de volksgezondheid.					
Afvoer van afvalwater (blz. 134*)	Alle waterafvoerleidingen kunnen piekbelasting verwerken.					
	Verontreiniging van drinkwater is onmogelijk.					
	Indien vetslibvangput aanwezig is, ligt deze buiten bereidings-, opslag- en ontvangstruimte.					
Afvoer van afval (blz. 134*)	Er komt geen ongedierte bij het afval tijdens transport en opslag.					
	Afval wordt in goed afgesloten en lekdichte containers bewaard.					
	Containers zijn goed te reinigen.					
	Containers staan of buiten het gebouw of in goed geventileerde aparte ruimte met gladde stenen vloer.					
Temperatuur opslagruimte droge kruiden- nierswaren (blz. 84*)	Temperatuur opslagruimte is niet hoger dan 25 °C.					
	Temperatuur opslagruimte loopt niet op, door bijvoorbeeld golfplaten dak.					
Toiletten (blz. 134, 135*)	Zijn eenvoudig te reinigen en te desinfecteren.					
	Op het toilet of in de ruimte ervoor is een handenwasgelegenheid aanwezig, die voldoet aan de eisen voor handenwasruimten (zie volgende bladzijde).					
	Muren zijn minimaal tot 180 cm betegeld.					
	Zijn goed verlicht.					
	Zijn goed geventileerd.					
	Toiletruimten hebben geen directe toegang tot ontvangst-, opslag- en bereidingsruimten.					
Subtotaal 2, aantal malen dat <i>NVT</i> is ingevuld op deze pagina:						
Subtotaal 2, aantal malen dat een <i>V</i> is ingevuld op deze pagina:						

Ga verder op de volgende bladzijde >

vervolg

	Wettelijke eis	Uitvoering				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
		V	O	of	nvt	
Kleedruimte en douches (blz. 135*)	Er zijn geschikte kleedruimten aanwezig bij de bedrijfsruimte.					
	Zijn eenvoudig te reinigen en te desinfecteren.					
	Muren zijn minimaal tot 180 cm betegeld.					
	Zijn goed verlicht.					
	Zijn goed geventileerd.					
	Hebben geen directe toegang tot ontvangst-, opslag- en bereidingsruimten.					
	Vloeren hebben zekere helling voor afvoer water naar schrobputten.					
	Schrobputten zijn voorzien van stankafsluiter.					
	Schrobputten zijn voorzien van afneembaar rooster.					
	Privé-kleding en werkkleding worden gescheiden opgeborgen in afzonderlijke goed geventileerde kledingkasten.					
Handenwasruimten (blz. 135*)	Dusdanig gesitueerd dat deze automatisch wordt gebruikt na toiletgebruik.					
	Aanwezig op alle plaatsen waar tijdens bereiden handenwassen noodzakelijk is.					
	Zijn eenvoudig te reinigen.					
	Wastafels zijn voorzien van warm en koud water.					
	Wastafels zijn voorzien van dispensers met vloeibare zeep.					
	Handen worden afgedroogd met wegwerphanddoekjes of wegdraaiende handdoekrol.					
Bij gebruik wegwerphanddoekjes zijn bij elke wasgelegenheid voldoende automaten en afvalbakken aanwezig.						
Schoonmaak kast en -materialen (blz. 135*)	Schoonmaakkasten zijn eenvoudig te reinigen en te desinfecteren.					
	Materialen (borstels, trekkers etc.) voor toiletten en douches worden in aparte kast opgeborgen, die gescheiden is van keuken en opslagruimte.					
	Materialen zijn gemerkt.					
Machinaal afwassen (blz. 93*)	Vervuiling schone vaat door condens in spoelkeuken wordt voorkomen.					
Verlichting (blz. 136*)	Natuurlijke of kunstmatige verlichting is direct en werpt geen schaduwen op werkbanken.					
	Er is voldoende licht:					
	- op werkbanken 540 lux;					
	- in werkruimten 220 lux;					
	- in andere ruimten 110 lux.					
Alle lampen zijn voorzien van een beschermkap.						
Verlichtingselementen veroorzaken geen vervuiling.						
Ventilatie (blz. 136*)	Richting van de luchtstroom loopt van schone naar vuile ruimten.					
	Filters en andere onderdelen die regelmatig moeten worden schoongemaakt of vervangen zijn gemakkelijk te bereiken.					
Subtotaal 3, aantal malen dat NVT is ingevuld op deze pagina:						
Subtotaal 3, aantal malen dat een V is ingevuld op deze pagina:						

Ga verder op de volgende bladzijde >

vervolg

	Wettelijke eis	Uitvoering				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
		V	O	of	nvt	
Apparatuur en gereedschap (blz. 136, 137*)	Apparatuur en gereedschap zijn gemaakt van duurzaam, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal, bijvoorbeeld roestvrij staal.					
	Er wordt geen gebruik gemaakt van apparatuur en gereedschap van emaille, aluminium of hout.					
	Zijn eenvoudig te reinigen en te desinfecteren.					
	Buitenzijde apparatuur en gereedschap is glad en vrij van deuken en scheuren.					
	In bedrijfsruimte zijn voorzieningen aanwezig voor het schoonmaken en desinfecteren van gereedschap en apparatuur.					
	Deze voorzieningen zijn eenvoudig te reinigen.					
Drankenbuffet (blz. 94, 95*)	Is gemaakt van duurzaam, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal, bijvoorbeeld roestvrij staal.					
	Leidingen, tapkranen en tapkoppen zijn eenvoudig te reinigen Afdruiprekken en spoelbakken zijn eenvoudig te reinigen en te desinfecteren.					
	Glazenborstels zijn van deugdelijk materiaal gemaakt.					
	Glazenborstels zijn eenvoudig te reinigen en te desinfecteren.					
	Flessennesten zijn eenvoudig te reinigen.					
	Tapkranen premix- en postmixapparatuur zijn eenvoudig te reinigen met heet water.					
	Leidingen premix- en postmixapparatuur zijn eenvoudig te reinigen en te desinfecteren.					
	Uitloop bierkraan, zuil, lekblad, spoelbak, spoelborstels en afschuimers zijn eenvoudig te reinigen.					
Subtotaal 4, aantal malen dat NVT is ingevuld op deze pagina:						
Subtotaal 4, aantal malen dat een V is ingevuld op deze pagina:						

Periodetoets **Proceshygiëne**

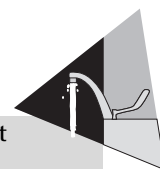
1 Algemeen

	Wettelijke eis	Uitvoering				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
		V	O	nvt		
Functies <i>(blz. 52, 53*)</i>	Verantwoordelijke invoering hygiëne(code) bekend.					
	Verantwoordelijke uitvoering hygiëne(code) bekend.					
	Verantwoordelijke controle hygiëne(code) bekend.					
Instructies <i>(blz. 77 t/m 100*)</i>	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.					
Huisdieren	In ontvangst -, opslag- en bereidplaatsen zijn geen huisdieren aanwezig.					
Totaal aantal malen dat <i>NVT (niet van toepassing)</i> is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een <i>V (voldoende)</i> is ingevuld in dit onderdeel:						



2 Persoonlijke hygiëne

	Wettelijke eis	Uitvoering				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
		V	O	nvt		
Handen wassen <i>(blz. 98*)</i>	Met warm water en vloeibare (desinfecterende) zeep:					
	- bij aanvang werk en na pauze;					
	- bij wisselen werkzaamheden;					
	- na werken met rauwe producten;					
	- na toiletbezoek, neus snuiten, niezen en weggooiën afval.					
	Handen worden afgedroogd met wegwerphanddoek of handdoekrol voor eenmalig gebruik.					
Werkkleding <i>(blz. 98, 99*)</i>	Na werken met producten met grote kans op besmetting, worden handen na het wassen gedesinfecteerd.					
	Goed te reinigen kleding.					
	Dagelijks wordt schone kleding aangedaan. Privé- en werkkleding worden gescheiden van elkaar opgeslagen.					
Sieraden <i>(blz. 98*)</i>	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 <i>(blz. 98*)</i>	Lange haren worden opgestoken of onder haarnetje gedaan.					
Wondjes <i>(blz. 98*)</i>	Wondjes worden afgedekt met waterafstotende (gekleurde) pleisters.					
Verzorging <i>(blz. 98*)</i>	Medewerkers hebben geen merkbare lichaamsgeur.					



Ga verder op de volgende bladzijde >

vervolg persoonlijke hygiëne

Werkzaamheden (blz. 98, 99*)	Proeflepel wordt na éénmalig gebruik afgewassen.					
	Handdoeken en zakdoeken zijn van wegwerppapier.					
	Kokdoeken worden alleen gebruikt voor vastpakken hete pannen.					
Serveren (blz. 98*)	Tijdens serveren kunnen er geen kleding, haren of sieraden in het eten terechtkomen.					
Persoonlijke bezittingen (blz. 99*)	Persoonlijke bezittingen kunnen niet in contact komen met voedingsmiddelen.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

3 Ontvangst



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Controle (blz. 79, 80*)	Ontvangen goederen worden direct na levering gecontroleerd op:					
	- THT-datum;					
	- aflevertemperatuur;					
	- verpakking;					
	- etikettering;					
	- kwaliteit die je met blote oog kunt zien.					
	Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i> .					
Temperatuurcontrole (blz. 79*)	Bij temperatuurcontrole worden de volgende kerntemperaturen aangehouden:					
	- zuivel, halffabrikaten, vlees, vis, schaal- 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)					
	Als de bewaartemperatuur die op de verpakking staat, afwijkt van bovenstaande temperaturen, wordt de temperatuur op de verpakking aangehouden.					
Controle verpakking (blz. 80*)	Producten met beschadigde verpakkingen worden niet geaccepteerd.					
	Bederfelijke producten die niet helemaal zijn afgedekt worden niet geaccepteerd.					
Opslag (blz. 82*)	Gekoelde en diepgevroren producten worden binnen 15 minuten na aflevering opgeslagen.					
Thermometer (blz. 80*)	Elektronische thermometer wordt gebruikt.					
	Voeler thermometer wordt voor gebruik gedesinfecteerd.					
	Voeler thermometer wordt na gebruik gereinigd.					
	Kerntemperatuurmeter wordt minimaal 1x per jaar door erkende instantie geijkt.					

Ga verder op de volgende bladzijde >

vervolg ontvangst

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 worden gebruikt voor het vervoer van andere waren, worden de wagens of bakken tussen de verschillende vrachten gereinigd.					
	Er kan geen ongedierte bij producten komen.					
	Vereiste opslagtemperatuur producten blijft tijdens transport gehandhaafd.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

4 Opslag



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Algemeen (blz. 81, 85*)	Opgeslagen producten zijn volledig afgedekt.					
	Producten worden opgeslagen volgens FiFo-principe (producten met langste houdbaarheidsdatum achteraan).					
	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.					
	Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i> .					
Temperatuur opslagruimten (blz. 83, 84*)	Kerntemperatuur bakje water of olie op warmste plaats in koeling is lager dan 7 °C.					
	Kerntemperatuur bakje water of olie op warmste plaats in diepkoeling is maximaal 4 °C.					
	Temperatuur diepvriesopslag -18 °C of lager (bijv. -20 °C)					
Dateren (blz. 81*)	Indien consumptie niet op dezelfde dag is als bereiden, worden zelf bereide producten en halffabrikaten voorzien van productiedatum, houdbaarheidsdatum of kleurensticker.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

Ga verder op de volgende bladzijde >

5

Bereiden *Als je in je bedrijf geen etenswaren verwarmt, kun je dit onderdeel overslaan.**Vul dan onderaan de tabel direct het aantal nvt's in: 26.*

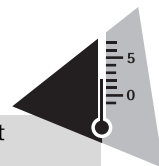
	Wettelijke eis	Uitvoering				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
		V	O	of nvt		
Algemeen (blz. 85*)	Er wordt altijd met schoon gereedschap begonnen.					
	Na voorbereiden product worden gereedschap, materiaal en werkplek gereinigd en gedesinfecteerd.					
	Er worden gepasteuriseerde eiprodukten gebruikt bij verhitten onder 65 °C.					
	Bederfelijke producten worden tot aan moment van bereiden in koeling bewaard.					
	Oud voedsel wordt niet aangevuld met vers voedsel.					
	Ongewassen aangeleverde groenten en fruit worden voor bereiden gewassen.					
	Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i> .					
Ontdooien (blz. 86, 87*)	Producten worden ontdooid in koeling, magnetron, convector-oven of onder koud stromend water.					
	Te ontdooien producten worden onder in de koeling gezet.					
	Producten waarbij dooivocht vrijkomt, worden in een (lek)bak onder in de koeling gezet.					
	Dooivocht wordt onmiddellijk met heet water weggespoeld.					
	Ontdooide producten worden tot gebruik gekoeld bewaard.					
	Ontdooide producten worden maximaal 48 uur bewaard.					
	Ontdooide producten worden niet opnieuw ingevroren.					
Verhitten (blz. 85, 86*)	Producten worden verhit tot kerntemperatuur hoger is dan 75 °C, (zie uitzonderingen bij temperatuurtips in de hygiënewijzer).					
	Eerder bereide producten worden voor consumptie verhit tot kerntemperatuur minimaal 75 °C is.					
Verhitten in olie of vet (blz. 86*)	Frituurolie of -vet wordt verhit tot maximaal 185 °C.					
	Temperatuur frituurolie of -vet gemeten met kerntemperatuurmeter komt overeen met temperatuur op display frituuroven.					
	Dagelijks wordt frituurolie of -vet gecontroleerd op:					
	- kleur;					
	- zichtbare vervuiling;					
	- stroperigheid;					
- schuimen.						
Frituurolie of -vet wordt behandeld volgens voorschriften leverancier.						
Transport met serveerwagen (blz. 82*)	Rauwe en bereide producten worden gescheiden gehouden.					
	Rauwe producten staan onderaan.					
	Alle producten zijn helemaal afgedekt.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

Ga verder op de volgende bladzijde >

6

Terugkoelen Als je in je bedrijf geen etenswaren terugkoelt, kun je dit onderdeel overslaan.

Vul dan onderaan de tabel direct het aantal nvt's in: 3.



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Terugkoelen (blz. 87, 88*)	Binnen 5 uur worden producten teruggekoeld tot een kern-temperatuur van maximaal 7 °C.					
	Te koelen producten worden in kleine porties verdeeld.					
	Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i> .					
Totaal aantal malen dat NVT (<i>niet van toepassing</i>) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (<i>voldoende</i>) is ingevuld in dit onderdeel:						

7

Serveren Als je in je bedrijf geen etenswaren serveert, kun je dit onderdeel overslaan.

Vul dan onderaan de tabel direct het aantal nvt's in: 20.



	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 worden gebruikt 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 65 °C.					
Garneren (blz. 89*)	Producten worden zo kort mogelijk voor presenteren gegarneerd.					
	Bij garneren blijven koude producten onder een temperatuur van 7 °C.					
	Op einde garneren is de kerntemperatuur van een koud product:	Product:				Kerntemp. in °C:
	Bij garneren blijven warme producten boven een temperatuur van 65 °C.					
	Op einde garneren is de kerntemperatuur van een warm product:	Product:				Kerntemp. in °C:
	Garnering geeft geen gevaar voor gezondheid consument als hij/zij het opeet.					
Presenteren (blz. 89*)	Bij alle onverpakte producten ligt serveerbestek.					
	Bij presenteren blijven koude producten onder temperatuur van 7 °C.					
	Bij presenteren blijven warme producten boven temperatuur van 65 °C.					
	Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i> .					
Ongekoeld presenteren (blz. 89*)	Koude producten worden niet langer dan 2 uur ongekoeld of onvoldoende gekoeld gepresenteerd.					
	Na ongekoelde of onvoldoende gekoelde presentatie worden overgebleven producten vernietigd.					

Ga verder op de volgende bladzijde >

vervolg ongekoeld presenteren

	Bij de uitvoering van de processen voor presenteren (ontvangst, opslag, bereiden, terugkoelen) wordt bij alle onderdelen een voldoende score gehaald.					
Serveren (blz. 90*)	Medewerkers met zware verkoudheid doen niet mee aan het serveren.					
	Reeds geserveerde maaltijdcomponenten worden niet nogmaals gebruikt.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

8 Verwerking afvalstroom



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Verwerking afvalstroom (blz. 91, 92*)	Afval wordt gescheiden verzameld en opgeslagen volgens de gemeentelijke regels.					
	Afval wordt aangeboden volgens de gemeentelijke regels.					
	Afval wordt dagelijks verwijderd uit de bereidingsruimte.					
	Afval wordt opgeslagen in goed reinigbare en afsluitbare containers.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

9 Reiniging en desinfectie



	Wettelijke eis	Uitvoering V, O of nvt				Maatregel die je neemt bij Onvoldoende
Opzetten hygiëneplan (blz. 93, 94, 95*)	Te reinigen of te desinfecteren objecten zijn weergegeven.					
	Wijze van reinigen of desinfecteren van objecten is weergegeven.					
	Frequentie reinigen of desinfecteren van objecten is weergegeven.					
	Medewerker of functie die reinigings- of desinfectie-werkzaamheden moet uitvoeren, is weergegeven.					
	Er is een hygiëneplan voor keuken, afwaskeuken, bar en restaurant opgezet.					
Algemeen (blz. 93, 94, 95*)	Apparatuur wordt gereinigd en gedesinfecteerd volgens hygiëneplan.					
	Er is een strikte scheiding tussen schone en vuile vaat en tussen schone vaat en vuile oppervlakken.					
	Gebruiksaanwijzing reinigings- en desinfectiemiddelen wordt gevolgd.					
	Juiste dosering reinigings- en desinfectiemiddelen wordt gebruikt.					
	Desinfectiemiddel laat men minimaal 5 minuten inwerken op oppervlak of apparatuur.					

Ga verder op de volgende bladzijde >

vervolg algemeen

	Bij wisseling werkzaamheden (naar ander product, van rauw naar bereid etc.) worden apparaten en materialen gereinigd en gedesinfecteerd.					
	Doeken, emmers, borstels etc. voor schoonmaken van keuken zijn gemerkt.					
	Doeken, emmers, borstels etc. voor schoonmaken keuken worden alleen in de keuken gebruikt en niet voor schoonmaken kleedruimten, douches, toiletten, restaurant.					
	Alleen desinfectiemiddelen die zijn goedgekeurd (op etiket 'N' plus nummer) worden gebruikt.					
	Dagelijks worden doeken, emmers, borstels etc. gereinigd en gedesinfecteerd. Bijvoorbeeld door het materiaal aan einde dag door afwasmachine te doen.					
	Bevindingen worden minimaal 1x per week geregistreerd op het <i>Weekformulier</i> .					
Machinaal Afwassen (blz. 93*)	Wastemperatuur is 60 °C – 65 °C.					
	Men laat de volledige wastijd uitlopen.					
	Naspoeltemperatuur is 80 °C – 85 °C.					
	Medewerker die vuile vaat in afwasmachine zet, haalt niet de schone vaat eruit. Gebeurt dit wel dan worden bij wisseling van vuile kant naar schone kant de handen gewassen.					
Ongedierte- bestrijding (blz. 96*)	Er zijn geen ongedierte of tekenen van ongedierte (aanraat, keutels, e.d.) aanwezig in bedrijfsruimten.					
	Afvalopslag trekt geen ongedierte aan.					
	Bestrijdingsmiddelen die worden gebruikt, kunnen op geen enkele wijze in voeding terechtkomen.					
Totaal aantal malen dat NVT (niet van toepassing) is ingevuld in dit onderdeel:						
Totaal aantal malen dat een V (voldoende) is ingevuld in dit onderdeel:						

Weekformulier hygiëne

Jaar:

Weeknummer:

Dit formulier 1 x per week invullen.

ONTVANGST	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Verpakking heel	THT-datum juist	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Zuivel max. 7 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Vlees en vleeswaren max. 7 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Gesneden AGF max. 7 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Kip, wild en gevogelte max. 4 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Vis, schaal-, schelp- en weekdieren max. 7 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Diepvriesproducten max. -18 °C				ja / nee	ja / nee		

OPSLAG	Datum controle	Temp. in °C	Producten afgedekt	Producten opgeslagen volgens FiFo	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Koelkast 1 lager dan 7 °C			ja / nee	ja / nee		
Koelkast 2 lager dan 7 °C			ja / nee	ja / nee		
Diepvries 1 -18 °C of lager			ja / nee	ja / nee		
Diepvries 2 -18 °C of lager			ja / nee	ja / nee		
Magazijn		X	ja / nee	ja / nee		

REINIGING EN DESINFECTIE	Datum controle	Schoonmaakwerkzaamheden uitgevoerd volgens hygiëneplan	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Hygiëneplan		<u>Keuken:</u> ja / nee <u>Bar:</u> ja / nee	<u>Restaurant:</u> ja / nee <u>Afwaskeuken:</u> ja / nee	

Het onderdeel 'bereiden, terugkoelen, presenteren' vul je alleen in als je de maximale score hebt bereikt bij de periodetoets basis-hygiëne. Je gaat dan over op de periodetoets proceshygiëne. Als je geen etenswaren verwarmt, terugkoelt of serveert, kun je dit onderdeel overslaan.

BEREIDEN, TERUG-KOELEN, PRESENTEREN	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Totale duur	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Op einde verhitten hoger dan 75 °C				X		
Op einde terugkoelen binnen 5 uur naar 7 °C			 uur		
Gekoeld presenteren lager dan 7 °C				X		
Verwarmd presenteren hoger dan 65 °C				X		

Weekformulier hygiëne

Jaar:

Weeknummer:

Dit formulier 1 x per week invullen.

ONTVANGST	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Verpakking heel	THT-datum juist	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Zuivel max. 7 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Vlees en vleeswaren max. 7 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Gesneden AGF max. 7 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Kip, wild en gevogelte max. 4 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Vis, schaal-, schelp- en weekdieren max. 7 °C en min. 0 °C				ja / nee	ja / nee		
Diepvriesproducten max. -18 °C				ja / nee	ja / nee		

OPSLAG	Datum controle	Temp. in °C	Producten afgedekt	Producten opgeslagen volgens FiFo	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Koelkast 1 lager dan 7 °C			ja / nee	ja / nee		
Koelkast 2 lager dan 7 °C			ja / nee	ja / nee		
Diepvries 1 -18 °C of lager			ja / nee	ja / nee		
Diepvries 2 -18 °C of lager			ja / nee	ja / nee		
Magazijn		X	ja / nee	ja / nee		

REINIGING EN DESINFECTIE	Datum controle	Schoonmaakwerkzaamheden uitgevoerd volgens hygiëneplan	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Hygiëneplan		<u>Keuken:</u> ja / nee <u>Restaurant:</u> ja / nee <u>Bar:</u> ja / nee <u>Afwaskeuken:</u> ja / nee		

Het onderdeel 'bereiden, terugkoelen, presenteren' vul je alleen in als je de maximale score hebt bereikt bij de periodetoets basis-hygiëne. Je gaat dan over op de periodetoets proceshygiëne. Als je geen etenswaren verwarmt, terugkoelt of serveert, kun je dit onderdeel overslaan.

BEREIDEN, TERUG-KOELEN, PRESENTEREN	Datum controle	Product	Kerntemp. in °C	Totale duur	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
Op einde verhitten hoger dan 75 °C				X		
Op einde terugkoelen binnen 5 uur naar 7 °C			 uur		
Gekoeld presenteren lager dan 7 °C				X		
Verwarmd presenteren hoger dan 65 °C				X		

Reiniging en desinfectie

Voor zowel de keuken, de afwaskeuken, de bar als het restaurant zet je een schoonmaakplan op. In dit plan moet je de volgende punten aangeven:

- het voorwerp dat gereinigd of gedesinfecteerd wordt;
- hoe vaak het voorwerp wordt schoongemaakt;
- hoe het voorwerp wordt schoongemaakt (reiniging, desinfectie);
- medewerker of functie die de werkzaamheden uitvoert.

Bij het opzetten van het schoonmaakplan kun je gebruik maken van het onderstaande voorbeeld. Op de volgende bladzijde is een leeg formulier opgenomen. Kopieer dit formulier eerst een aantal keren voordat je het invult. Als je hulp nodig hebt, neem dan contact op met een zeepleverancier.

Voorwerp	na gebruik	dageelijks	wekelijks	naar behoefte	Product en materiaal	reinigen	desinfecteren	naspoelen	drogen	Uitvoerende
Ruimte										
Vloer		X			Vloerreiniger vloerschrobber, vloertrekker	X			X	Keukenmedewerker
Muren			X		Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X	Keukenmedewerker
Kasten				X	Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X	Keukenmedewerker
Apparatuur										
Fornuis		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X	Kok
Bain-marie		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X			X	Kok
Friteuse				X	Ontvettingsmiddel borstel, werkdoek	X		X	X	Kok
Magnetron		X			Allesreiniger borstel, werkdoek	X	X	X	X	Keukenmedewerker
Koelkast			X		Allesreiniger borstel, werkdoek	X		X	X	Keukenmedewerker
Gereedschap										
Snijplank	X				Allesreiniger en desinfectiemiddel borstel, werkdoek	X	X	X	X	Kok
Klein keuken- gereedschap	X				Allesreiniger en desinfectiemiddel borstel, werkdoek	X	X	X	X	Kok

Onze Scorekaart

Bedrijf:

Periodetoets basishygiëne

Onderdeel	max. aantal punten	Onze score periodetoets basishygiëne d.d.	Onze score periodetoets basishygiëne d.d.	Onze score periodetoets basishygiëne d.d.	Onze score periodetoets basishygiëne d.d.
1 Algemeen					
2 Persoonlijke hygiëne					
3 Ontvangst					
4 Opslag					
5 Verwerking afvalstroom					
6 Reiniging en desinfectie					
Totaal aantal punten					

Periodetoets proceshygiëne

Onderdeel	max. aantal punten	Onze score periodetoets proceshygiëne d.d.	Onze score periodetoets proceshygiëne d.d.	Onze score periodetoets proceshygiëne d.d.	Onze score periodetoets proceshygiëne d.d.
1 Algemeen					
2 Persoonlijke hygiëne					
3 Ontvangst					
4 Opslag					
5 Bereiden					
6 Terugkoelen					
7 Serveren					
8 Verwerking afvalstroom					
9 Reiniging en desinfectie					
Totaal aantal punten					

Periodetoets inrichtingshygiëne

Onderdeel	max. aantal punten	Onze score periodetoets inricht.hygiëne d.d.	Onze score periodetoets inricht.hygiëne d.d.	Onze score periodetoets inricht.hygiëne d.d.	Onze score periodetoets inricht.hygiëne d.d.
Subtotaal 1					
Subtotaal 2					
Subtotaal 3					
Subtotaal 4					
Totaal aantal punten					