
Richtlijn voor voedselhygiëne en voedselveiligheid

Voor de Horeca sector

Inspectie voor de Volksgezondheid



*April 2018
Eerste versie*

Inhoudsopgave

<i>INLEIDING</i>	3
<i>ONTVANGST EN OPSLAG VOEDINGSWAREN/GRONDSTOFFEN</i>	4
<i>Ontvangst voedingswaren</i>	4
<i>Opslag voedingswaren</i>	4
<i>PROCESBEHEERSING</i>	5
<i>(Voor)bereiding</i>	5
<i>Opscheppen en opdienen van maaltijden</i>	5
<i>Opwarmen of afkoelen van maaltijden</i>	6
<i>PROCESBEHEERSING BIJ HET BEREIDEN VAN SUSHI</i>	7
<i>Parasieten in rauwe vissoorten</i>	7
<i>Procesbeheersing</i>	7
<i>Specifieke apparatuur en keukengerei</i>	7
<i>PERSOONLIJKE HYGIENE</i>	8
<i>Werkkleding en accessoires</i>	8
<i>Ziekte</i>	8
<i>Keuring</i>	8
<i>SCHOONMAAK EN DESINFECTIE</i>	9
<i>AFVAL EN ONGEDIERTEBESTRIJDING</i>	10
<i>Afval</i>	10
<i>Ongediertebestrijding</i>	10
<i>INRICHTINGSEISEN VOOR DE KEUKEN</i>	11

INLEIDING

*De Inspectie Gezondheidsbescherming (IGB) houdt o.a. toezicht op de naleving van wettelijke regelingen op het gebied van voedselhygiëne en voedselveiligheid in alle bedrijven waar voedsel bereidt en verkocht wordt. Uit verschillende signalen uit het veld blijkt dat er behoefte is aan meer informatie over de wetgevingen betreffende voedselhygiëne en voedselveiligheid. Het veld wil meer duidelijkheid over de richtlijnen c.q. eisen waaraan ze moeten voldoen. Gelet op deze onduidelijkheid c.q. onbekendheid over de wettelijke voorschriften op het gebied van voedselhygiëne en voedselveiligheid en de gevolgen die dit kan hebben voor de volksgezondheid, heeft de IGB deze handleiding ontwikkeld, waarin richtlijnen voor voedselveiligheid zijn vastgelegd. Met deze handleiding moet het voor het veld duidelijk worden wat **minimaal** van haar verwacht wordt op het gebied van voedselhygiëne en voedselveiligheid.*

De voedselhygiëne en de voedselveiligheid worden geregeld in diverse landsverordeningen, waaronder de Landsverordening Waren (P.B. 1997 no. 334) en de Landsverordening besmettelijke ziekten (P.B. 1921 no. 66)¹. Artikel 8 van de Warenlandsverordening geeft een algemene norm die ertoe leidt dat de voedselveiligheid kan worden gegarandeerd. Artikel 8 luidt als volgt: "Het is verboden eet- of drinkwaren te bereiden dan wel te verhandelen die door hun ondeugdelijkheid de gezondheid of veiligheid van de mens in gevaar kunnen brengen". Daarnaast kent de Warenlandsverordening verschillende uitvoeringsbesluiten met voorschriften voor specifieke onderdelen van de voedselveiligheid.

De Warenlandsverordening en haar uitvoeringsbesluiten én de Verordening besmettelijke ziekten hebben als basis gediend voor het ontwikkelen van de richtlijnen voor voedselhygiëne en voedselveiligheid.

De IGB zal deze handleiding als basis gebruiken bij haar toezichtbezoeken aan bedrijven. Naar gelang de wetgeving met betrekking tot voedselhygiëne en voedselveiligheid verandert of in het geval er wereldwijd nieuwe ontwikkelingen/inzichten zijn op het gebied van de voedselveiligheid, zal deze handleiding aangepast worden.

De bedrijven die een eigen voedselveiligheidsplan hebben, kunnen dat plan handhaven. De IGB zal tijdens haar bezoek dat plan evalueren.

¹ Deze wettelijke regelingen zijn te vinden op de website van de Inspectie voor de Volksgezondheid: www.inspectiegmn.org.

ONTVANGST EN OPSLAG VOEDINGSWAREN/GRONDSTOFFEN

💡 De ontvangst en opslag van voedingswaren is het begin van voedselhygiëne en voedselveiligheid. Door voedingswaren te controleren bij ontvangst kan de kwaliteit van het waar en de verpakking van het waar beoordeeld worden. Hierdoor kan ook voorkomen worden dat ongedierte via deze weg binnenkomt.

Ontvangst voedingswaren

- Alle voedingswaren in het restaurant moeten goed geïdentificeerd zijn. De informatie met betrekking tot de naam en adres van de verkoper, de leverancier, importeurs of fabrikant moet beschikbaar zijn.
- De temperatuur van temperatuurgevoelige voedingswaren (zuivelproducten, vleeswaren, vis, etc.) wordt bij ontvangst gemeten.
- Voedingswaren worden bij ontvangst gecontroleerd op deugdelijke verpakking en aanwezigheid van ongedierte.
- Voedingswaren komen (waar mogelijk) via een aparte ingang binnen (niet door de bereidingsruimte).
- Elk voedingswaar heeft een vervaldatum² en wordt voorzien van een datum van ontvangst.

Opslag voedingswaren

- Voedingswaren/grondstoffen worden op de juiste temperatuur bewaard:
 - droge voedingswaren tussen 20 °C en 25 °C;
 - gekoelde voedingswaren tussen 0 °C en 4 °C;
 - bevroren voedingswaren minimaal bij -18 °C;
- De uitstalling van droge voedingswaren is overzichtelijk, ordelijk en er wordt gewerkt volgens het FIFO (First In First Out) systeem.
- Rauwe of onbewerkte voedingswaren worden apart (of goed gescheiden) bewaard van bewerkte voedingswaren.
- Er is een beleid voor voedingswaren die over datum zijn.
- Alle opslagruimtes zijn voorzien van een thermometer die (waar mogelijk) ook van buitenaf gelezen kan worden.
- Alle potten en containers met inhoud zijn voorzien van een etiket met ontvangst- en/of aanmaakdatum.
- Voedingswaren die vliegen kunnen aantrekken moeten zo bewaard worden dat ze niet toegankelijk zijn voor vliegen³.
- Rauw vlees of rauwe kip moet in de koelkast onder de gekookte of kant en klare voedingswaren bewaard worden om te voorkomen dat vocht van rauw vlees of kip in de gekookte voedingswaren lekt.

² Artikel 5, lid 1 sub d, Landsbesluit etikettering van levensmiddelen (P.B. 2005, no. 16)

³ Artikel 21 Landsverordening besmettelijke ziekten (P.B. 1921, no. 66)

PROCESBEHEERSING

- 💡 *Bacteriën kunnen snel groeien bij kamertemperatuur. Ziekmaakende bacteriën gaan dood bij hoge temperatuur en kunnen niet groeien bij lage temperatuur. Daarom is temperatuurbeheersing erg belangrijk voor voedselveiligheid.*
- 💡 *Rauwe voedingswaren bevatten meestal meer bacteriën dan bewerkte voedingswaren. Rauwe voedingswaren kunnen daarom bewerkte voedingswaren besmetten (kruisbesmetting).*

(Voor)bereiding

- Bevroren vlees, kip en visserijproducten moeten in de koelkast of onder stromend water ontdooid worden. Ontdooien in een magnetron is mogelijk indien het produkt daarna onmiddellijk gekookt wordt.
- Bij het bereiden van maaltijden worden verschillende (kleuren) snijplanken gebruikt voor rauwe en bewerkte voedingswaar (ter voorkomen van kruisbesmetting).
- Gebruik aparte werktafels voor rauwe en bereide voedingswaren (ter voorkomen van kruisbesmetting). Bij onvoldoende ruimte voor aparte werktafels, moeten rauwe en bereide voedingswaren op een apart tijdstip bewerkt worden. De tafel moet tussen bewerking in, schoongemaakt en gedesinfecteerd worden.
- Snijplanken en andere keukengerei worden tussendoor schoongemaakt en gedesinfecteerd, vooral wanneer het gebruik wordt voor voedsel dat geen verdere kookproces ondergaat (sushi, rauw vlees/vis etc.). Snijplanken die onderhevig zijn aan krassen en kerven, moeten gerepareerd of vervangen worden wanneer het schoonmaken en ontsmetten daarvan moeilijk wordt.
- Alleen schone en gedesinfecteerde keukengerei mag gebruikt worden bij het bereiden van voedsel.
- Maaltijden zonder verhitting worden zo snel mogelijk bij kamertemperatuur (tussen 20 °C en 30 °C) bereid en uitgedeeld of bij 4 °C bewaard.
- Maaltijden met verhitting worden warm gehouden (minstens 60 °C).

Opscheppen en opdienen van maaltijden

- Het opscheppen en serveren van warme maaltijden moet op een zodanige manier gebeuren dat de maaltijden warm (minstens 60 °C) bij de klant aankomen.
- Bij het uitstellen van kant-en-klaar voedsel (warm/koud buffet) voor (zelf)bediening moet op het volgende gelet worden:
 - Het bedienen van het uitgestalde voedsel moet gebeuren door medewerkers die getraind zijn in de procedures voor het veilig bedienen; Zelfbediening moet gemonitord worden door medewerkers die getraind zijn in de procedures voor het veilig bedienen
 - Er moet apart en geschikt gerei (bijvoorbeeld tangen, lepel, etc.) voor elke bak aanwezig zijn om kruisbesmetting te voorkomen. Het gerei dient regelmatig vervangen te worden door schoon gerei.
 - Er moet een voedselschermen (bijvoorbeeld niesscherm bij salade bar) geïnstalleerd worden of andere geschikte barrières die het voedsel doeltreffend tegen verontreiniging door klanten kan beschermen;

- Er moeten voldoende warmte bronnen aanwezig zijn om warm voedsel bij 60°C of hoger te houden.
- Het ijs dat gebruikt wordt om het voedsel koel te houden, moet gemaakt worden van drinkwater. De temperatuur van koud voedsel moet minder dan 4°C meten.
- Kant-en-klaar hapjes (zoals pastei, kroketten, loempia's, etc.) kunnen in afgesloten vitrinekasten uitgesteld worden voor een periode van niet langer dan 4 uren, bij een temperatuur van tussen de 4°C en 60° C. In vitrinekasten met warmelement kunnen de hapjes langer houdbaar zijn indien het temperatuur van de hapjes bij 60°C of hoger gehouden kan worden.

Opwarmen of afkoelen van maaltijden

- Het opwarmen van voedingswaren kan in een magnetron of in een warm bad (stoompan) plaatsvinden. Maaltijden die opgewarmd worden moeten binnen één uur een temperatuur van minstens 60 °C meten. Maaltijden die al een keer zijn opgewarmd mogen niet opnieuw worden gekoeld en opnieuw worden opgewarmd.
- Bij het opwarmen in de magnetron kunnen zogenaamde “cold spots” (onvoldoende verhitte productdelen) ontstaan. In deze “cold spots” kunnen micro-organismen overleven en dit kan leiden tot voedselinfecties. Om “cold spots” te voorkomen kun je het product omscheppen of omroeren tijdens het verhitten.
- Koel verhitte voedingswaren binnen 5 uur tot een temperatuur van minstens 7 °C.

PROCESBEHEERSING BIJ HET BEREIDEN VAN SUSHI

💡 *Sushi is een rijsthapje dat meestal op kamertemperatuur wordt bereid en gegeten. Door de combinatie van rijst en vele andere voedingswaren, in het bijzonder zeeproducten, kan dit hapje een goede voedingsbodem vormen voor groei van pathogene bacteriën. Goede beheersing van temperatuur en zuurgraad tijdens het bereiden van sushi voorkomt de groei van bacteriën.*

Parasieten in rauwe vissoorten

- Rauwe vis die rauw wordt geserveerd moet minstens 7 dagen bevroren zijn geweest bij -20°C of minstens 15 uren bij -35°C. Dit is nodig om de parasieten die mogelijk aanwezig kunnen zijn te doden.
 - Uitzonderingen zijn: tonijn van de soorten Yellowfin, Bluefin, Bigeye, Albacore of Blackfin;
 - Vissen afkomstig van aquacultuur en die niet zijn gevoerd met voer die geen levende parasieten bevat (bijv. zalm).

Procesbeheersing

- De rijst voor de sushi moet na het koken snel afgekoeld worden tot 5°C.
- Sushi die bereid wordt van rijst die niet aangezuurd is, moet binnen 6 uur bij een temperatuur van maximaal 21°C klaargemaakt worden.
- Aangezuurde rijst (pH lager dan 4.6) kan bij kamertemperatuur bewaard worden tot maximaal 8 uur. Het aanzuren van de rijst moet onmiddellijk na het koken van de rijst plaatsvinden.
- Rauwe producten moeten gekoeld worden gehouden tot voor gebruik.
- Groenten moeten goed schoongemaakt worden onder stromend drinkwater.
- Gekookte producten voor in de sushi moeten gekoeld bewaard worden tot voor gebruik.
- Klaargemaakte sushi moet direkt geserveerd worden of bij maximaal 5°C bewaard worden.

Specifieke apparatuur en keukengerei

- Met uitzondering van bamboe matten, mogen er geen andere houten gerei gebruikt worden. Alle kookgerei moet makkelijk afwasbaar en schoon te houden zijn.
- Bij het gebruik van bamboe matten is het aan te bevelen om deze om het 2 uur te bedekken met een nieuw stuk kleef plastic.

PERSOONLIJKE HYGIENE

- ☀ *Persoonlijke hygiëne is een belangrijke voorwaarde voor voedselveiligheid. Een goede persoonlijke hygiëne voorkomt dat bacteriën of andere ongewenste materiaal in de voedingswaren terechtkomen.*

Werkkleding en accessoires

- Het personeel draagt schone werkkleding⁴. Privé en werkkleding worden gescheiden van elkaar bewaard. Privébezittingen worden buiten de keuken bewaard.
- Het personeel mag geen sieraden dragen met uitzondering van een simpele gladde trouwring.
- Het personeel draagt een gepast haarnet. Lange haren moeten opgestoken worden.
- Het personeel gebruik wegwerphandschoenen bij artificiële nagels en nagellak. Nagels moeten kort en schoon gehouden worden.
- Er mogen wegwerphandschoenen gebruikt worden bij het bereiden van voedsel. Per verrichting/taak dienen er telkens nieuwe wegwerphandschoenen te worden gebruikt. Bij het bewerken van rauw voedsel en daarna gekookt voedsel moeten nooit dezelfde handschoenen gebruikt worden. De handschoenen moeten weggegooid worden bij schade, vuil of onderbreking in het werk.
- Het personeel betrokken bij de bereiding van voedsel mag niet tegelijkertijd met geld omgaan. Indien het niet anders kan dan moet gebruik worden gemaakt van wegwerp handschoenen.

Ziekte

- Het personeel dat lijdt aan een besmettelijke ziekte mag niet werken⁵.
- Het personeel moet wonden afdekken met een pleister of verband. Bij wonden aan de hand moet bovendien een wegwerphandschoen gebruikt worden.
- Het personeel mag niet eten, drinken, roken of kauwen (kauwgum) in de bereidingsruimte.
- Het personeel wast haar handen met warm water en vloeibare (desinfecterende) zeep:
 - na toiletgebruik, snuiten van de neus, niezen en weggoaien van afval;
 - na aanvang werk en na pauze;
 - bij wisseling werkzaamheden;
 - na werken met rauwe voedingswaren.

Keuring


- Het personeel moet in het bezit zijn van een gezondheidsverklaring afgegeven door Ministerie GMN⁶.

⁴ Artikel 7 Landsbesluit h.a.m. voor zover betreft het personeel van ondernemingen waar eet- en drinkwaren worden bereid, opgeslagen, bewaard, uitgesteld of afgeleverd (P.B. 1961, no. 53)

⁵ Artikel 5 Landsbesluit h.a.m. voor zover betreft het personeel van ondernemingen waar eet- en drinkwaren worden bereid, opgeslagen, bewaard, uitgesteld of afgeleverd (P.B. 1961, no. 53)


⁶ Artikel 4 Landsbesluit h.a.m. voor zover betreft het personeel van ondernemingen waar eet- en drinkwaren worden bereid, opgeslagen, bewaard, uitgesteld of afgeleverd (P.B. 1961, no. 53)

SCHOONMAAK EN DESINFECTIE

 *Ziekmakende bacteriën en ongedierte nestelen zich graag in een vuile omgeving en in vuil keukenmeubilair. Een goede schoonmaak en desinfectie zorgen voor het verwijderen en doden van bacteriën.*

- De keukenvloer en vloeren van aanverwante ruimten worden dagelijks schoongeveegd en gesopt met een desinfecterend middel.
- Het aanrecht, de spatwand en de werkbanken waar voedselbereiding plaatsvindt worden dagelijks, vóór en na bereiding, schoongemaakt en gedesinfecteerd.
- Keukengerei, borden, bestek en –apparatuur (magnetron, snijmachine, mixer, etc.) worden dagelijks schoongemaakt en gedesinfecteerd.
- Keukenmeubilair waarmee dagelijks contact is (zoals vitrinekasten, wasbakken, kranen, deurgreep, vuilnisbakken, etc.) worden dagelijks schoongemaakt met een desinfecterend middel.
- Keukenwanden en andere keukenmeubilair zoals rekken, afzuigkap (incl. filter), ventilator etc. worden wekelijks schoongemaakt.
- Reiniging- en desinfectiemiddelen worden in een aparte en gesloten ruimte opgeslagen.
- De eettafels in het restaurant moeten na elke klant schoongemaakt worden.
- Het tafelkleed moet na elk gebruik schoongemaakt worden, daar deze in contact is gekomen met voedselresten.

AFVAL EN ONGEDIERTEBESTRIJDING

 *Afval kan ongedierte aantrekken. Ongedierte en huisdieren kunnen een risico vormen voor de veiligheid van voedsel. Ongedierte en huisdieren kunnen een bron zijn van ziekmakende bacteriën en parasieten. Ze kunnen voedingswaren hiermee besmetten.*

Afval


- Afval moet buiten bereik van ratten, muizen en insecten bewaard worden, in goed afgesloten, na elke lediging behoorlijk gereinigde voorwerpen⁷.
- Afval van de keuken wordt dagelijks of wanneer de vuilnisbakken vol zijn afgevoerd naar buiten.
- Afvoer van afval geschiedt minstens één keer per week.

Ongediertebestrijding

- Ongediertebestrijding vindt op frequente basis plaats. Ongedierte of resten van ongedierte mogen niet waarneembaar zijn.
- Het is niet toegestaan om levende vogels, huisdieren of dieren zoals honden en katten, met uitzondering van levende zeedieren, te houden of toe te laten in de keuken of in de voedselruimte van een restaurant.

⁷ Artikel 20 Landsverordening besmettelijke ziekten (P.B. 1921, no. 66)

INRICHTINGSEISEN VOOR DE KEUKEN

 *Bij het inrichten van een keuken is het van belang om materialen te gebruiken die goed kunnen worden schoongemaakt en die makkelijk te onderhouden zijn. Dit voorkomt de ophoping van bacteriën en ongedierte.*

- Het gebouw moet zindelijk worden gehouden en zodanig ingericht, onderhouden en gebruikt worden, dat zij geen voor ratten en muizen geschikte schuil- en broedplaats vormen⁸.
- De werkruimtes zijn groot genoeg om de werkzaamheden in hygiënische omstandigheden te laten verlopen.
- De vloeren, wanden en plafonds verkeren in deugdelijke staat en zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Ramen en deuren zijn gemakkelijk schoon te maken.
- Ramen zijn voorzien van horren. Deuropeningen die open blijven moeten ook voorzien zijn van een hor.
- Deuren moeten zelfsluitend zijn.
- Bij de ingang moet een opschrift staan dat de keuken alleen toegankelijk is voor het keukenpersoneel.
- De vloer is waterdicht en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten.
- De vloer is zodanig aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar van stankafsluiters voorziene afvoerputten.
- Er is voldoende ventilatie, zodat vochtige en verontreinigde lucht voldoende wordt afgevoerd en condensvorming wordt voorkomen (horizontale aanvoer van schone lucht en verticale afvoer van vuile lucht).
- Er zijn voldoende handwasfaciliteiten (wasbak met kraan met stromend drinkwater, zeep, wegwerp servetten). De kranen van de wastafels mogen niet met de hand bediend worden.
- Er zijn voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van het gereedschap, werkmateriaal en vuil servies en bestek.
- Er is overal voldoende natuurlijk licht of kunstmatig licht met beschermkap (van kunststof) aanwezig.
- In de nabijheid van de keuken is een toiletvoorziening aanwezig. Deze komt niet direct uit in de keuken.
- Het rioolwater moet op een hygiënische manier afgevoerd worden naar een zinkput. De riolering moet in goede staat van onderhoud verkeren en moet goed werken.

⁸ Artikel 19 Landsverordening besmettelijke ziekten (P.B. 1921, no. 66)