
Richtlijn voor voedselhygiëne en voedselveiligheid

Voor instellingen/inrichtingen

Inspectie voor de Volksgezondheid



*Oktober 2017
Eerste versie*

Inhoudsopgave

<i>INLEIDING</i>	<i>1</i>
<i>ONTVANGST EN OPSLAG VOEDINGSWAREN/GRONDSTOFFEN.....</i>	<i>2</i>
<i>Kant-en klare- maaltijden</i>	<i>2</i>
<i>Ontvangst voedingswaren</i>	<i>2</i>
<i>Opslag voedingswaren</i>	<i>2</i>
<i>PROCESBEHEERSING.....</i>	<i>3</i>
<i>Bereiding.....</i>	<i>3</i>
<i>Opscheppen en uitdelen van maaltijden</i>	<i>3</i>
<i>Opwarmen of afkoelen van maaltijden</i>	<i>3</i>
<i>PERSOONLIJKE HYGIENE</i>	<i>5</i>
<i>Werkkleding en accessoires</i>	<i>5</i>
<i>Ziekte</i>	<i>5</i>
<i>Keuring.....</i>	<i>5</i>
<i>SCHOONMAAK EN DESINFECTIE</i>	<i>6</i>
<i>AFVAL EN ONGEDIERTEBESTRIJDING.....</i>	<i>7</i>
<i>Afval.....</i>	<i>7</i>
<i>Ongediertebestrijding</i>	<i>7</i>
<i>INRICHTINGSEISEN VOOR DE KEUKEN</i>	<i>8</i>

INLEIDING

De Inspectie Gezondheidsbescherming (IGB) houdt o.a. toezicht op de naleving van wettelijke regelingen op het gebied van voedselhygiëne en voedselveiligheid in alle instellingen. Uit de inspecties die de IGB in de afgelopen jaren heeft uitgevoerd bij verschillende instellingen en inrichtingen, is gebleken dat het overgrote deel van deze instellingen/inrichtingen niet op de hoogte is van de eisen die de wetgeving stelt aan voedselhygiëne en voedselveiligheid, en deze dus ook niet naleven.

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.


*Gelet op de 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. Deze richtlijnen zijn ontwikkeld op basis van de warenlandsverordening en haar uitvoeringsbesluiten én de verordening besmettelijke ziekten. Met deze handleiding moet het voor het veld duidelijk worden wat **minimaal** van haar verwacht wordt op het gebied van voedselveiligheid en voedselhygiëne.*

De IGB zal deze handleiding als basis gebruiken bij haar toezichtbezoeken aan instellingen en inrichtingen. 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 instellingen/inrichtingen 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.

Kant-en klare- maaltijden

Kant-en-klare maaltijden die binnen komen moeten zo snel mogelijk geserveerd worden of op de juiste temperatuur (warme maaltijden >60 °C; koude maaltijden <4 °C) bewaard worden.

De temperatuur van de kant en klare maaltijden moet bij aankomst ook op de juiste temperatuur zijn.

Ontvangst voedingswaren

- De temperatuur van andere temperatuurgevoelige voedingswaren (zuivelprodukten, 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 n;
 - 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.

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

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).*

Bereiding

- 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.
- Maaltijden zonder verhitte worden zo snel mogelijk bij kamertemperatuur (tussen 20 °C en 30 °C) bereid en uitgedeeld of bij 4 °C bewaard.
- Maaltijden met verhitte worden warm gehouden (minstens 60 °C).
- Er is een beleid voor het bereiden van speciale voeding (patiënten met allergie).

Opscheppen en uitdelen van maaltijden

- Warme maaltijden worden warm (minstens 70 °C) opgeschept en uitgedeeld.
- Het transport en uitdelen van maaltijden moet op een zodanig manier gebeuren dat de maaltijden afgedekt en warm bij de patiënt aankomen.
- De temperatuur van warme maaltijden moet bij de patiënt minstens 60°C meten.
- Speciale maaltijden (dieet, allergie) worden gecodeerd.

Opwarmen of afkoelen van maaltijden

- Maaltijden van patiënten die niet aanwezig zijn moeten bij minstens 60 °C of in de koelkast bij 4 °C bewaard worden.
- Het opwarmen van maaltijden 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 terug 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

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

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

PERSOONLIJKE HYGIENE

💡 *Persoonlijke hygiëne is een belangrijke voorwaarde voor voedselveiligheid. Een goede persoonlijke hygiëne voorkomt dat bacteriën of andere ongewenste materiaal in de voedingswaren terecht komen.*

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.

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 en –apparatuur (magnetron, snijmachine, mixer, etc.) worden dagelijks schoongemaakt en gedesinfecteerd.
- Keukenmeubilair waarmee dagelijks contact is (zoals 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 desinfecteermiddelen worden in een aparte en gesloten ruimte opgeslagen.

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.

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. Deuren die open blijven moeten ook voorzien zijn van een hor.
- Deuren moeten zelfsluitend zijn.
- 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 overall 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.

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