

---

# *Richtlijn voor voedselhygiëne en voedselveiligheid*

---

*Voor bejaarden- en  
verzorgingstehuizen*

---

*Inspectie voor de Volksgezondheid*



*Juli 2017  
Eerste versie*

---

## *Inhoudsopgave*

<i>INLEIDING</i> .....	1
<i>ONTVANGST EN OPSLAG VOEDINGSWAREN/GRONDSTOFFEN</i> .....	2
<i>Kant-en klare- maaltijden</i> .....	2
<i>Ontvangst voedingswaren</i> .....	2
<i>Opslag voedingswaren</i> .....	2
<i>PROCESBEHEERSING</i> .....	3
<i>Bereiding</i> .....	3
<i>Opscheppen en uitdelen van maaltijden</i> .....	3
<i>Opwarmen of afkoelen van maaltijden</i> .....	3
<i>PERSOONLIJKE HYGIENE</i> .....	4
<i>Werkkleding en accessoires</i> .....	4
<i>Ziekte</i> .....	4
<i>Keuring</i> .....	4
<i>SCHOONMAAK</i> .....	5
<i>AFVAL EN ONGEDIERTEBESTRIJDING</i> .....	6
<i>Afval</i> .....	6
<i>Ongediertebestrijding</i> .....	6
<i>INRICHTINGSEISEN VOOR DE KEUKEN</i> .....	7

## INLEIDING

*De Eilandsverordening bejaardentehuizen en verzorgingstehuizen (A.B. 2008, no. 123) stelt regels vast in het belang van de bescherming, begeleiding en verzorging van bejaarden in een instelling.*

*Zo zijn er in Eilandsbesluit kwaliteitseisen bejaardentehuizen en verzorgingshuizen, (A.B. 2008, no. 127), het uitvoeringsbesluit van deze verordening, regels opgenomen met betrekking tot de hygiëne en de zorg voor de gezondheid van de bewoners. Het besluit schrijft het volgende voor:*

- *De houder is verplicht orde en reinheid volgens de HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) normen te handhaven met betrekking tot de voeding en het milieu<sup>1</sup>;*
- *De instelling dient tenminste een goed geventileerde keuken met provisieruimten te hebben, welke aan de eisen van hygiëne voldoen en goed zijn geoutilleerd. Zij moet ten minste zijn berekend op het aantal maaltijden dat bereid moet worden bij volledige bezetting van de instelling, vermeerderd met tien procent.<sup>2</sup>*

*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 een nulmeting, die de IGB in het verleden heeft uitgevoerd bij de bejaardentehuizen en verzorgingshuizen, is gebleken dat het overgrote deel van de instellingen niet op de hoogte was van de HACCP normen en deze dus ook niet kunnen naleven. Een uitwerking van de normen in de wetgeving ontbreekt.*

*In deze handleiding worden de normen van HACCP, zoals bedoeld in de regelgeving, nader uitgewerkt zodat het voor het veld duidelijk is wat **minimaal** van hen verwacht wordt met betrekking tot voedselveiligheid en voedselhygiëne. Verder worden in deze richtlijn ook andere wettelijke eisen die betrekking hebben op voedselhygiëne en -veiligheid, zoals opgenomen in de Warenlandsverordening (P.B. 1997 no.334) en de Landsverordening besmettelijke ziekten (P.B. 1921 no. 66)<sup>3</sup>, verwerkt.*

*De instellingen die een eigen HACCP (gebaseerd) plan hebben, kunnen dat plan handhaven. De IGB zal tijdens haar bezoek dat plan evalueren.*

*De IGB zal deze handleiding als basis gebruiken tijdens haar toezichtbezoeken aan instellingen. Naar gelang de wetgeving met betrekking tot voedselhygiëne en voedselveiligheid verandert of nieuwe inzichten in de HACCP wereld ontstaan, zal deze handleiding aangepast worden.*

---

<sup>1</sup> Artikel 5 lid 2 Eilandsbesluit kwaliteitseisen bejaardentehuizen en verzorgingshuizen.

<sup>2</sup> Artikel 13 onder d Eilandsbesluit kwaliteitseisen bejaardentehuizen en verzorgingshuizen.

<sup>3</sup> Deze wettelijke regelingen zijn te vinden op de website van de Inspectie voor de Volksgezondheid: [www.inspectiegmn.org](http://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**

1. De temperatuur van andere temperatuurgevoelige voedingswaren (zuivelproducten, vleeswaren, vis, etc.) wordt bij ontvangst gemeten.
2. Voedingswaren worden bij ontvangst gecontroleerd op deugdelijke verpakking en aanwezigheid van ongedierte.
3. Voedingswaren komen (waar mogelijk) via een aparte ingang binnen (niet door de bereidingsruimte).
4. Elk voedingswaar heeft een vervaldatum en wordt voorzien van een datum van ontvangst.

### **Opslag voedingswaren**

1. 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;
2. De uitstalling van droge voedingswaren is overzichtelijk, ordelijk en er wordt gewerkt volgens het FIFO (First In First Out) systeem.
3. Rauwe of onbewerkte voedingswaren worden apart (of goed gescheiden) bewaard van bewerkte voedingswaren.
4. Er is een beleid voor voedingswaren die over datum zijn.
5. Alle opslagruimtes zijn voorzien van een thermometer die (waar mogelijk) ook van buitenaf gelezen kan worden.
6. Alle potten en containers met inhoud zijn voorzien van een etiket met ontvangst- en/of aanmaakdatum.
7. Voedingswaren die vliegen kunnen aanlokken moeten zo bewaard worden dat ze niet toegankelijk zijn voor vliegen<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Artikel 21 Landsverordening besmettelijke ziekten

## **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 kan 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, kunnen rauwe en bereide voedingswaren op apart tijdstip bewerkt worden. De tafel moet tussen bewerking in, schoongemaakt en gedesinfecteerd worden.
- ❖ 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 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 consument aankomen.
- ❖ De temperatuur van warme maaltijden moet bij de cliënt minstens 60°C meten.
- ❖ Dieetmaaltijden worden gecodeerd.

## **Opwarmen of afkoelen van maaltijden**

- ❖ Maaltijden van cliënten 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.
- ❖ 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 terechtkomen.*

## **Werkkleding en accessoires**

1. Het personeel draagt schone werkkleding<sup>5</sup>. Privé en werkkleding worden gescheiden van elkaar bewaard. Privébezittingen worden buiten de keuken bewaard.
2. Het personeel mag geen sierraden dragen met uitzondering van een simpele gladde trouwring.
3. Het personeel draagt een gepast haarnet. Lange haren moeten opgestoken worden.
4. Het personeel gebruik wegwerphandschoenen bij artificiële nagels en nagellak. Nagels moeten kort en schoon gehouden worden.

## **Ziekte**

1. Het personeel dat lijdt aan een besmettelijke ziekte mag niet werken<sup>6</sup>.
2. Het personeel moet wonden afdekken met een pleister of verband. Bij wonden aan de hand moet bovendien een wegwerphandschoen gebruikt worden.
3. Het personeel mag niet eten, drinken, roken of kauwen (kauwgum) in de bereidingsruimte.
4. 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 GMN<sup>7</sup>.


---

<sup>5</sup> Artikel 7 Landsbesluit h.a.m. voor zover betreft het personeel van ondernemingen waar eet-en drinkwaren worden bereid, opgeslagen, bewaard, uitgestald of afgeleverd (P.B. 1961, no. 53)

<sup>6</sup> Artikel 5 Landsbesluit h.a.m. voor zover betreft het personeel van ondernemingen waar eet-en drinkwaren worden bereid, opgeslagen, bewaard, uitgestald of afgeleverd (P.B. 1961, no. 53)

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

## **SCHOONMAAK EN DESINFECTIE**

-  *Ziekmakende bacteriën en ongedierte nestelen zich graag in vuile omgeving en in vuil keukenmeubilair. Een goede schoonmaak en desinfectie zorgt 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, spatwand en 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 voorwerpen<sup>8</sup>.
- ❖ 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 moeten niet waarneembaar zijn.

---

<sup>8</sup> Artikel 20 Landsverordening besmettelijke ziekten



## **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 vormen<sup>9</sup>.
- ❖ 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 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.

---

<sup>9</sup> Artikel 19 Landsverordening besmettelijke ziekten