

Richtlijnen Voedselbereidingen

Deze richtlijnen moeten gerespecteerd worden om te voldoen aan de wettelijke bepalingen. De bewakingstemperaturen moeten geregistreerd worden op een registratieformulier.

De voedselveiligheidsprocedures moeten bijgehouden worden in een documentatiemap, samen met de registratieformulieren.

Risico	Preventie en bewaking
Ontvangst grondstoffen Risico's: niet-verse producten, gebrekkige hygiëne, te hoge temperatuur, beschadigde verpakking CP ¹ en KCP's ² - Hygiëne: leverancier, voertuig, producten (CP) - Temperatuur: voertuig, producten (KCP) - Versheid (CP)	Ontvangst grondstoffen Controleren op: - Hygiëne leverancier, verontreiniging voertuig, beschadiging verpakking, verontreiniging verpakking - Versheid: uitzicht, kleur, geur, datum, etiket - Kerntemperatuur van gekoelde voedingsmiddelen: ≤ 7 °C of temperatuur vermeld op etiket - Kerntemperatuur van diepvriesproducten: ≤ -18°C (roomijs -20°C)
Opslag Risico's: groei micro-organismen (m.o.) bij te hoge bewaar temperatuur of door te lange bewaring, besmetting door slechte hygiëne, onvakkundige opstapeling. CP en KCP's: - Bewaar temperatuur, bewaartijd (KCP) - Wijze opslag, hygiëne (CP)	Opslag Temperatuur controleren: - Koelruimte: ≤ 7 °C - Diepvriesruimte: ≤ -18°C - Meest bederfbare producten op koudste plaats, temperatuur volgens verpakking Tijd controleren: - Houdbaarheidsdatum - FIFO (First In First Out) toepassen Hygiëne controleren: - Persoonlijke – bedrijfshygiëne - Scheiding rauwe en bereide producten - Afdekken propere producten - Geen voedingsmiddelen op de grond plaatsen
Bereiding Risico's: - warme gerechten: microbiologische risico's door onvoldoende verhitting en onvoldoende warm houden, chemische risico's door oververhitting en te lang gebruik frituurolie - koude gerechten: besmetting met micro-organismen en groei van micro-organismen KCP's: - kerntemperatuur bij verhitting - kerntemperatuur bij warmhouden en tijd - temperatuur frituurolie en tijdige vervanging - temperatuur en hygiëne bij koude gerechten - temperatuur broodjesbeleg	Bereiding Temperatuurcontrole: - kerntemperatuurverhitting 80 °C (10') - kerntemperatuur opwarming min. 65 °C - koude gerechten omgeving tijdens bereiding: 12 tot 18 °C, na bereiding koeling 1 tot 4 °C - frituurolie max. 180 °C en regelmatig olie verversen Hygiëne: opletten - bereidingen zo weinig mogelijk aanraken - gerechten afdekken - hygiënisch gereedschap Tijdcontrole: controle bereidingstijd

¹ CP = controlepunt: is elk stadium in het productieproces waar directe of indirecte biologische, chemische of fysieke gevaren het voedsel kunnen besmetten en waar preventieve maatregelen nodig zijn om het gevaar te beheersen.

² KCP = kritisch controlepunt: is een punt, stap of procedure waarvoor men tijdens een risicoanalyse (risicohoudend gevaar) vaststelt dat het essentieel is om die te beheersen en om ter wille van de voedselveiligheid het risico te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau te reduceren.

Risico	Preventie en bewaking
Serveren Risico's: nabesmetting, groei micro-organismen door een te hoge temperatuur bij koude gerechten en een te lage temperatuur bij warme gerechten. CP en KCP's: • kerntemperatuur en tijd van warm gehouden producten (KCP) • kerntemperatuur en tijd van koude gerechten (KCP) • hygiëne (CP)	Serveren Temperatuurcontrole: • warm houden min. 65 °C, • koude gerechten en broodjes max. 7 °C Hygiëne: controle • besmetting door consument tegengaan • controle op verpakking
Afruimen en afwassen Risico's: kruisbesmetting door gemis aan persoonlijke hygiëne, onvoldoende gereinigd en ontsmet materiaal, herbesmetting van de afwas CP: • hygiëne • afwastemperaturen	Afruimen en vaatwas Hygiëne: • scheiding van vuile en propere loopzones • vlugge en hygiënische verwijdering van etensresten • scheiding van propere en vuile vaat Afwassen: • controle op concentratie vaatwasmiddel • bij handwas goed naspoelen • bij machinale vaatwas: voorspoelen tussen 35 en 40 °C, wassen tussen 55 en 65 °C, naspoelen tussen 85 en 90 °C
Afval en overschotten Risico's: onvakkundige verwerking of bewaren van overschotten, kruisbesmetting door onvoldoende verwijderde voedselresten en door gebrekkige persoonlijke hygiëne. CP: • verwerking overschotten • opslag in containers • afhaling afval	Afval en overschotten Hygiëne: • scheiding met propere zone • geen overschotten verwerken • voedselresten direct verwijderen in afvalcontainers
Reiniging – ontsmetting Risico's: onvoldoende reiniging, onvoldoende ontsmetting, onvoldoende naspoeling na ontsmetten (chemisch en microbiologisch besmettingsgevaar) CP: • reinigingsmethoden • naspoeling na ontsmetten • droging • reiniging sanitaire lokalen	Reiniging - ontsmetting • snel reinigen en ontsmetten • indien mogelijk toestellen demonteren • alle lokalen reinigen volgens schema
Vervoer Risico's: nabesmetting, groei micro-organismen door een te hoge temperatuur bij koude gerechten en een te lage temperatuur bij warme gerechten Onvoldoende hygiëne recipiënten, vervoermiddel en ongeschikt vervoermiddel	Vervoer • controle temperaturen, warm min. 65 °C en koud max. 7 °C • controle hygiëne vervoermiddel en recipiënten • reiniging en desinfectie recipiënten en vervoermiddel

Algemene opmerking: handen steeds wassen na elk toiletgebruik, voor en na elke fase in het bereidingsproces, na het hanteren van vuile producten of vuil materiaal.