

Periodieke toetsing en evaluatie Hygiëncode

Inleiding

Deze audit wordt eens per zes (6) maanden ingevuld door assistent leidinggevende. Het invullen heeft een tweeledig doel.

Ten eerste wordt er mee duidelijk of de voedselhygiëne in de organisatie voldoende wordt gehandhaafd. Op de tweede plaats kan een uitvoerige periodieke controle ook worden uitgevoerd om met de beroepskrachten regelmatig in gesprek te komen over voedselhygiëne en om een indruk te krijgen van hun inzicht en kennis.

Daarom zijn behalve controlepunten voor de beoordeling van de feitelijke situatie op een bepaald moment ook voorbeelden van vragen opgenomen die tijdens de controle aan de uitvoerend beroepskrachten kunnen worden gesteld.

Na de controle op onderdelen van de bedrijfsvoering wordt een algemeen oordeel gegeven. Daarbij worden zo nodig verbeterafspraken gemaakt. Op de laatste bladzijde kunnen het eindoordeel en de verbeterpunten en verbeterafspraken worden genoteerd.

Tijdens het invullen kiest de invuller uit de volgende opties:

V (voldoende)

O (onvoldoende; verbeterafspraken zijn van belang)

Indien een onderwerp niet van toepassing is op de locatie wordt er N.V.T. genoteerd.

Controle Persoonlijke hygiëne Beoordeling situatie

	V	O	NVT
Kleding is schoon en verzorgd			
Het haar is schoon, verzorgde haren en bijeengebonden			
Handsieraden zijn tijdens de bereiding van voeding verwijderd			
Handen worden gewassen bij aanvang werkzaamheden			
Handen worden gewassen na wisseling werkzaamheden.			
Handen worden gewassen na het werken met rauwe producten			
Handen worden gewassen na een toiletbezoek, niezen, neus snuiten			
Handen worden gewassen na contact met een dier			
Er worden schone handdoeken gebruikt of rol droog papier.			

Voorbeelden vragen

- Wat doe je als je een infectie aan je handen hebt?
- Hoe worden cliënten begeleidt om hygiënisch te werken?

Gebruik keuken en andere ruimten voor voedingsverzorging

	V	O	NVT
De keuken en keukenmaterialen geven een schone indruk			
De verschoonplek is gescheiden van het keukenaanrecht			
Schoon en vuil vaatwerk zijn gescheiden			
Er is een systeem zodat er scheiding is tussen rauwe en bereide producten			
Er is een systeem zodat er scheiding is tussen vuile en schone materialen			
Materialen of producten staan niet op de grond			
Schalen, potten pannen zijn omgekeerd opgeslagen			
Voedingsmiddelen worden na gebruik snel teruggezet in de koeling			
Keukengereedschap dat voor rauwe producten is gebruikt wordt niet gebruikt voor het opscheppen van bereide producten			
Hand en vaatdoeken zijn schoon			
Bereide producten worden geproefd met schone lepel			
Er is geen ongedierte aanwezig			
Er is bescherming tegen ongedierte (horren)			
Er zijn geen huisdieren aanwezig in ruimten voor opslag, bereiding of consumptie			

Voorbeelden vragen

- Wat versta je onder kruisbesmetting en hoe voorkom je dit?
- Waarom mag rauwe kip niet met bereide kip in aanraking komen?
- Op welke punten controleer je voedingsmiddelen bij inkoop of ontvangst?
- Waarom mag een ingedeukt blik niet in de opslag?
- Hoe worden boodschappen vervoerd?

Belading opslagruimten/ voorraadkasten

	V	O	NVT
De ruimten en kasten zijn schoon (geen gemorste voedingsmiddelen)			
De ruimten en kasten zijn overzichtelijk			
Reinigingsmiddelen en voedingsmiddelen zijn apart opgeslagen			
Verpakking voedingsmiddelen zijn gaaf, schoon, afgesloten			
De Ten minste Houdbaar Tot-datum (THT) is niet overschreden			
First in first outsysteem wordt toegepast			
Te Gebruiken Tot-datum (TGT) is niet overschreden			

Voorbeelden vragen

Waarom wordt het First in First outsysteem toegepast ?

Reinheid van de koelkasten en vriezers

	V	O	NVT
De koelkast(s) en vriezer(s) zijn schoon, geen gemorste voedingsmiddelen			
De afsluitrubbers zijn schoon			
Er is geen schimmelvorming bij condens afvoer			
Er is geen of beperkte ijsafzetting vriezergedeelte			
De temperatuur in de koelkast is - 1° C tot ten hoogste 7° C			
De temperatuur van gekoelde voedingsmiddelen is- 1° C tot ten hoogste 7° C			
De diepvriesthermometer is aanwezig en goed zichtbaar			
De temperatuur diepvries is ten hoogste -18° C			
De belading is overzichtelijk			
De belading is niet te vol			
Luchtcirculatie in de koelkast is mogelijk			
Rauwe producten zijn onder bereide producten opgeslagen			
Zuigflessen zijn niet in de deur geplaatst			
Verpakking zijn onbeschadigd			
Voedingsmiddelen zijn afgedekt			
Er zijn geen aangebroken blikken			
De THT is niet overschreden			
De TGT is niet overschreden			
De bereide - en aangebroken producten zijn voorzien van IVD			
Zuigflessen zijn gelabeld en voorzien van IVD-datum naam kind			
Het First in first out-systeem wordt toegepast			
De te ontdooien producten zijn laag opgesteld in de koelkast			
De bereide producten waaronder geschild fruit zijn afgedekt			
Zelf ingevroren producten voorzien van invriesdatum			

Voorbeelden vragen

Wat is drip?

Hoe voorkom je drip in de opslag?

Wat betekent THT, TGT en IVD?

Controle bereiding maaltijden

	V	O	NVT
Babyvoeding, vlees, vleeswaren, vis, gevogelte, gebak wordt ontdooid in de koelkast of magnetron.			
Drip wordt goed opgevangen			
Groente wordt niet van tevoren ontdooid			
Producten worden kort voor bereiden of consumeren uit de koeling gehaald. (maximaal 30 minuten)			
Fruit en groenten wordt goed gewassen			
Fruit en groenten wordt na bewerking direct uitgeserveerd			
Klaargemaakt fruit wordt in koeling afgedekt bewaard en dezelfde dag geconsumeerd			

Voorbeelden vragen Beantwoording vragen

- *Wat wordt gedaan met producten die verwarmd zijn geweest?*
- *Waarom mag ingevroren groente niet voor bereiding worden ontdooid?*

Controle bereiden broodmaaltijden Beoordeling handelingen

	V	O	NVT
Melkproducten worden direct uitgeschonken in glazen of bakjes of pakken van melkproducten worden niet langer dan 30 minuten buiten koeling gehouden			
Brood dat uit de zak is gehaald gaat niet terug in broodzak voor de volgende dag			
Producten worden in kleine hoeveelheid op tafel gehouden en bijgevuld uit de ijskast of opslag			
De Kerntemperatuur na verhitten van Vlees/vis/gevogelte is ten minste 75° C			
De Kerntemperatuur na verhitten Biefstuk/rosbief is ten minste 45 tot 50° C			
Beslag bereid met eieren wordt niet langer dan ½ uur buiten koelkast bewaard			
De kerntemperatuur van gekoelde kant-en-klaar-maaltijden is ten hoogste 7°			
De kerntemperatuur van warme kant-en-klaar-maaltijden is tenminste 60° C			
De kerntemperatuur na opwarmen van gekoelde maaltijden is ten minste 60° C			
Kerntemperatuur gekoelde producten is ten hoogste 7° C (mogen ook inclusief consumptiemoment 2 uur buiten de koeling blijven)			
Frituurolie of frituurvet ziet er schoon en helder uit			
Er bevinden zich geen productresten in frituurolie of frituurvet			
De data waarop olie ververst dient te worden wordt bijgehouden			

Voorbeeldvragen

Waarom moeten de voorgeschreven temperaturen worden aangehouden?

Waarom mag frituurvet niet heter dan 180 graden worden?

Controle serveren en consumeren

	V	O	NVT
De tafel is schoon, eventueel tafellaken of placemats ook.			
Het bestek en servies zijn schoon			
Kinderen en beroepskrachten wassen hun handen voor het eten			
Warme gerechten zijn ten minste 60° C			
Koude gerechten blijven (consumptietijd meegerekend) niet langer dan 2 uur buiten de koeling			
Koude gerechten worden na 2 uur buiten de koelkast weggegooid			
Restanten en afval wordt (eventueel gescheiden) opgeslagen in afsluitbare vuilnisemmers			
De tafel wordt schoongeveegd (eventueel met sop) en gedroogd			
Zuigflessen worden thermisch gereinigd en stofvrij opgeborgen			
Na gebruik van de vaatwasser dampt de vaat uit			
Bij handmatig afwassen wordt de vaat voorgespoeld			
Bij handmatig afwassen wordt er een goede volgorde gehanteerd: eerst vuil en dan steeds vuilere vaat.			
Bij handmatig afwassen is het afwaswater heet genoeg			
Bij handmatig afwassen wordt tijdens afwassen zo nodig het afwaswater ververs			
Bij handmatig afwassen wordt er nagespoeld met warm water			
Bij handmatig afwassen wordt er afgedroogd met schone, droge theedoeken			
Bij handmatig afwassen wordt de afwasborstel uitgespoeld en gedroogd			

Voorbeelden vragen Beantwoording vragen

Waarom moeten restanten (kliekjes) worden weggegooid?

Veiligheid

	V	O	NVT
Er zijn veiligheidsmiddelen (brillen, handschoenen aanwezig)			
Tijdens de voedselbereiding wordt er niet tegelijk schoongemaakt			
Periodiek onderhoud verloopt volgens schoonmaakplan			
De juiste schoonmaakmiddel worden gebruikt voor betreffende werkzaamheden			
Reinigingsmiddelen worden afzonderlijk (gescheiden van voedingsmiddelen) bewaard en gehouden			
Afsluitrubbers zijn schoon			
Rond de apparatuur wordt schoongemaakt			

Voorbeelden vragen

Waarom mogen reinigingsmiddelen niet worden gemengd?

Naam Vestiging:

Datum controle:

Naam controleur:

Algemeen oordeel:

Verbeterafspraken:

Handtekening controleur