

HACCP in de praktijk

Schoonmaken met een sopje

Om een goede hygiëne te behouden is het belangrijk om de werkomgeving goed schoon te maken en schoon te houden. Maak een duidelijk schoonmaakschema en zorg dat deze nauwkeurig wordt nageleefd.

Verwijder eerst de grootste vuiligheid van je werkplek, snijplank, keukenaanrecht of elke andere plek waar je hebt gewerkt met voedingsmiddelen. Soms moet je ook dingen in de week zetten om het vuil weg te kunnen halen. Maak vervolgens een sopje met een schoonmaakmiddel en maak alles uitgebreid schoon. Het verschilt per schoonmaakmiddel hoeveel water je moet toevoegen voor een goed sopje. Let daar dus goed op en lees de aanwijzingen op de verpakking.

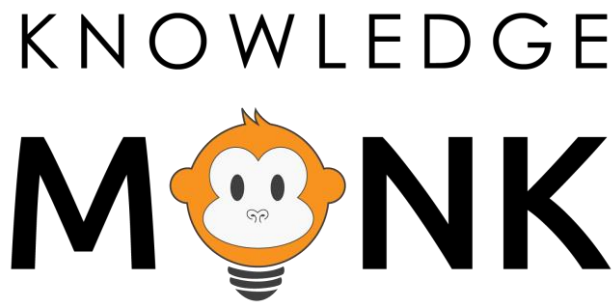
Heb je alles schoongeboend? Dan is het wel belangrijk om de oppervlaktes na te spoelen met water, zodat er geen sopresten achterblijven.

Zorg dat alles wat in aanraking is geweest met voedingsmiddelen grondig wordt gedesinfecteerd. Gebruik daarvoor speciale desinfectiemiddelen in de juiste hoeveelheden (je kunt dit vinden op de verpakking). In desinfectiemiddelen zitten vaak chemische stoffen om bijvoorbeeld bacteriën te doden, spoel daarom altijd goed na met water en droog alles goed af.

Het verschil tussen reinigingsmiddelen en desinfectiemiddelen is dat desinfectiemiddelen ook bacteriën doden en niet alleen vuil verwijderen. Het is wel belangrijk om te controleren of een desinfectiemiddel is goedgekeurd. Er zijn namelijk desinfectiemiddelen die verboden zijn om overal te gebruiken, omdat het ook als bestrijdingsmiddel wordt gezien. Controleer daarom of er een toelatingsnummer op de verpakking staat (dit nummer kun je herkennen door de N die ervoor staat).

Ruim schoonmaakmiddelen op een veilige plek op. Meng niet zomaar schoonmaakmiddelen met elkaar, maar lees goed de verpakking. Er kunnen vervelende chemische reacties ontstaan wanneer je zomaar schoonmaakmiddelen met elkaar gaat mengen.

Schoonmaken is van levensbelang! Houd je daarom nauwkeurig aan het schoonmaakplan en controleer ook regelmatig of deze goed door je collega's wordt nageleefd.



Schoonmaken met microvezels

Voor de algemene schoonmaakwerkzaamheden wordt sinds een paar jaar het microvezelsysteem ingezet. De voordelen van microvezels zijn dat ze sneller en beter vuil verwijderen, vetten en oliën aantrekken, een reinigingsmiddel niet nodig is, het laat niets achter, krast niet en neemt veel vocht op.

Een microvezel is een zeer dunne vezel die 700 tot 1000 maal kleiner is dan een mensenhaar. Een microvezeldoek heeft scherpe kunststofvezels. Met de scherpe vezels wordt het vuil als het ware van het oppervlak afgeschraapt. Ook trekt de doek bacteriën en vuil aan en houdt dit vast in de fijne vezelstructuur van het doekje. Zodra deze vol is, pak je een schoon doekje. Vuile doekjes spoel je niet uit, maar gooi je direct in de was. De microvezeldoeken worden altijd vochtig aangeleverd. Bij het reinigen werk je dus met vochtige microvezeldoeken.

Daarbij gebruik je geen sop of reinigingsmiddel, behalve bij sterk aangehecht vuil en bij toiletputten en urinoirs gebruik je een ontkalker. Tijdens het reinigen houd je altijd alle werkzaamheden gescheiden om zoveel mogelijk kruisbesmetting te voorkomen en je werkt altijd van schoon naar vuil. Gebruik tijdens het reinigen zo min mogelijk water. Wanneer er te veel vocht achterblijft geven we de bacteriën de kans om zich te voeden met het vuil dat we niet hebben meegenomen.

Cirkel van Sinner

Tijdens het schoonmaken maak je steeds een afweging tussen vier factoren.

De eerste factor is: welk gereedschap heb ik nodig? Bij losliggend vuil is wrijven met een doekje waarschijnlijk genoeg om vuil te verwijderen. Maar bij sterk aangekleefd vuil heb je soms een schuursponsje nodig om het vuil te kunnen verwijderen.

De tweede factor is: heb ik reinigingsmiddelen nodig? Een goed reinigingsmiddel kiezen is belangrijk. Sommige middelen kunnen bepaalde oppervlakten namelijk aantasten. Water is het meest gebruikte reinigingsmiddel. Veel stoffen kunnen in water worden opgelost. Voor vuil dat niet met water mengt, wordt een ander reinigingsmiddel gebruikt. Reinigingsmiddelen kunnen zure of alkalische eigenschappen hebben. Een voorbeeld van een zure middel is zoutzuur. Zure middelen worden gebruikt als kalkoplosser. Een voorbeeld van een alkalisch middel is ammoniak en werkt als vetoplosser. Voor het desinfecteren van bijvoorbeeld sanitair worden vooral sanitaire middelen gebruikt.

KNOWLEDGE MONK

De derde factor is: hoeveel tijd moet ik aan de handelingen besteden? Hoe lang moet iets inweken bijvoorbeeld?

En de laatste factor is: welke temperatuur is het meest geschikt? Vet verwijderen je bijvoorbeeld makkelijker met heet dan met koud water. Maar bij bloedvlekken is dat andersom omdat eiwit bij hogere temperaturen harder wordt.

Tijdens het reinigen houd je altijd alle werkzaamheden gescheiden om zoveel mogelijk kruisbesmetting te voorkomen en werk je altijd van schoon naar vuil.

Gebruik tijdens het reinigen zo min mogelijk water. Wanneer er teveel vocht achterblijft, geef je bacteriën de kans zich te voeden met het vuil dat je niet mee hebt genomen.

Houdbaarheid

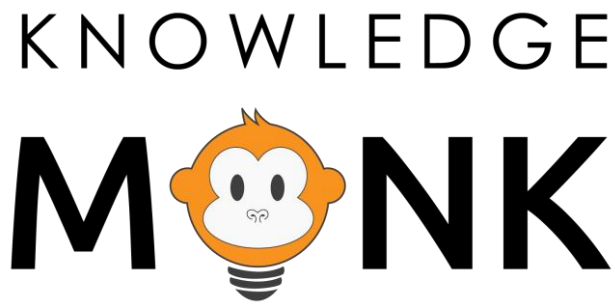
Zelfgemaakte producten die niet op dezelfde dag worden gebruikt, moet je zelf voorzien van een datum. Dit doe je met HACCP-stickers. Plak de sticker met de productiedatum op het product, voordat je het opslaat in de koeling. Zelfgemaakte producten mag je in de koeling maximaal 2 dagen bewaren als deze op 7 graden of kouder staat en drie dagen als deze op 4 graden of kouder staat.

Bij verpakte producten staat altijd een houdbaarheidsdatum op de verpakking. Dit kan een THT-datum zijn of een TGT-datum. Voedingsmiddelen moet je altijd opslaan en gebruiken volgens het FIFO-systeem. Klik op de buttons voor meer informatie.

THT staat voor Tenminste Houdbaar Tot. Dat betekent dat een product tot die datum gegarandeerd kwalitatief goed is. Daarna kan de kwaliteit achteruit gaan. Een THT-datum is géén uiterste consumptiedatum. Je mag ongekoelde producten met een THT-datum na deze datum nog gebruiken, als je ze eerst controleert door te ruiken of te proeven. Gekoelde producten met een THT-datum mag je niet meer gebruiken na deze datum.

TGT staat voor Te Gebruiken Tot. Dat betekent dat je een product kan consumeren tot en met die datum. Daarna kan het gevaarlijk zijn voor de gezondheid. Een TGT-datum is dus een uiterste consumptiedatum. Na deze datum mag je de producten niet meer gebruiken.

FIFO staat voor First In First Out. Dat betekent dat de producten die het eerst zijn geleverd ook het eerst gebruikt moeten worden. Dus je maakt geen net geleverd pak melk open als je nog een pak melk van een eerdere levering hebt staan. Je slaat producten op volgens het FIFO-systeem door de producten die het langst houdbaar zijn achteraan te zetten.



Werkplek

Om kruisbesmetting te voorkomen moet je netjes met je eten omgaan. Dat betekent dat je een schone werkplek hebt. Ook houd je rauwe producten gescheiden van bereide producten. De versbereide producten houd je weer apart van de eerder bereide producten. Meng nooit oude producten uit de voorraad met versbereide producten. Kruisbesmetting ontstaat doordat rauwe, onbewerkte producten in aanraking komen met bereide producten. Of bereide producten komen in aanraking met ongedierte of een medewerker die niet hygiënisch werkt. Het product is netjes en hygiënisch bereid, maar wordt in een later stadium dan toch besmet.

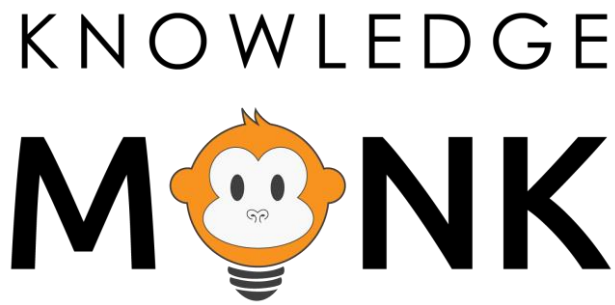
Denk tijdens het werken met voedingsmiddelen bijvoorbeeld aan snijplanken of messen. Ga niet eerst rauwe kip snijden om vervolgens groenten voor een salade te snijden met hetzelfde mes en dezelfde snijplank. Je voorkomt kruisbesmetting door netjes en gescheiden te werken. Denk altijd na: kan ik met mijn materialen of mijn handen producten besmetten? Zo ja, zorg dan voor schone materialen en was je handen grondig. Sowieso is het belangrijk om je persoonlijke hygiëne in de gaten te houden. Heb je wondjes op je handen? Zorg dan dat je de producten niet besmet door handschoenen te dragen. Ben je ziek? Meld dit dan bij je leidinggevende om te bepalen of het slim is om met de voedingsmiddelen te werken. Wees je altijd bewust van de risico's en handel daar ook naar.

Hoe kun je zien dat een bedrijf werkt met een HACCP-plan?

- Het plan is aanwezig op de werkvloer. Er zijn registratielijsten en instructies voor medewerkers te vinden in het bedrijf.
- Er zijn goed werkende controlematerialen te vinden, zoals een thermometer.
- Persoonlijke hygiëne is belangrijk. De werkplekken zijn schoon en de materialen worden zo gebruikt dat er geen kruisbesmetting kan plaatsvinden.
- Het bedrijf ziet er schoon uit en er zijn geen tekenen van ongedierte of andere onhygiënische zaken.
- Alle documenten zijn netjes ingevuld en bijgehouden. Dus bijvoorbeeld lijsten voor de temperatuurcontrole zijn up-to-date.

Afval

Afval in de keuken is een risico voor de voedselveiligheid. Je moet daarom zorgvuldig omgaan met het afval.



GFT-afval staat voor Groente, Fruit en Tuinafval. Het is al het organische afval.

Voorbeelden van GFT-afval:

- schillen van groente of fruit
- resten van vlees
- eierschalen
- koffiedik
- etensresten
-

Bij het papier kun je al het oud papier en karton kwijt:

- oude kranten of folders
- lege eierdozen
- verpakkingsmateriaal van papier of karton
-

Glas wordt ingezameld op kleur: bruin, groen of wit. Je moet het ook op kleur in de glasbak gooien. Er mogen wel nog doppen of deksels en etiketten op het glas zitten.

Voorbeelden van glas-afval:

- lege flessen
- lege potten
-

Voorbeelden van plastic-afval:

- plastic flessen van frisdrank of sauzen
- plastic verpakkingsmateriaal van bijvoorbeeld kaas, vleeswaren of vis
- plastic zakken van pasta, rijst, brood of snoepgoed
- lege pakken van sap, melk of yoghurt
- lege blikken

Er mogen ook een aantal dingen niet bij het plastic:

- Plastic gebruiksvoorwerpen. Dit is hard plastic en moet bij het restafval.
- Plastic met een aluminium laagje. Aluminium mag niet bij het plastic en moet bij het restafval.
- Piepschuim. Piepschuim mag niet bij het plastic en moet bij het restafval.
- Plastic flessen van agressieve schoonmaakmiddelen. Dit moet bij het Klein Chemisch Afval.

KCA staat voor Klein Chemisch Afval. Dit is schadelijk voor het milieu als het bij het andere afval wordt weggegooid. Het moet dus apart worden ingezameld.

Voorbeelden van KCA-afval:

KNOWLEDGE MONK

- tl-buizen
- gloeilampen
- batterijen
- bestrijdingsmiddelen en de verpakkingen
- spuitbussen

Ongedierte

Ongedierte is een risico voor de voedselveiligheid, doordat ze bacteriën kunnen verspreiden via hun poten of uitwerpselen. Ook laten ze haren achter of zorgen ze voor voedselbederf door verpakkingen kapot te knagen. Ongedierte moet je zoveel mogelijk weren uit de keuken.

Er zijn verschillende soorten ongedierte, die je elk op een eigen manier moet bestrijden.

Vorraadinsecten zijn insecten die meekomen met de grondstoffen. Het zijn bijvoorbeeld torren, kevers of mijten die in meel, cacao, rijst, pasta of tussen vlees en kaas zitten. Ook op groente kunnen deze insecten voorkomen. Als deze insecten in je voorraad zitten, kun je dit niet meer gebruiken.

Het is lastig om deze insecten te bestrijden. Controleer daarom goed de binnengekomen grondstoffen op sporen van deze insecten. Besmette voorraad moet je apart houden en eventueel teruggeven aan de leverancier.

Er zijn verschillende vliegende insecten bijvoorbeeld fruitvliegjes, vleesvliegen en wespen. Je komt vliegen overal tegen waar afval of rottend voedsel is. Overrijpe groente of fruit trekt ook veel fruitvliegjes aan. Je kunt ze bestrijden met een vliegenlamp of een plakplaat. Gebruik liever geen lamp die de vliegen electrocuteert in ruimtes waar eten wordt bereid of geserveerd, omdat de dode vliegen dan in het voedsel terecht kunnen komen.

Kruipende insecten zijn bijvoorbeeld kakkerlakken of mieren. Het zijn alleseters, hoewel mieren vooral dol zijn op eiwitten. Je kunt ze bestrijden met lokdoosjes. Deze plaats je achter fornuizen en werkbanken. Je kunt ze ook buiten plaatsen. Je lokt de mieren dan weer naar buiten. Maar als je veel last hebt van deze insecten, kun je beter een professioneel bedrijf inschakelen.

Knaagdieren zijn bijvoorbeeld muizen en ratten. Je zult een muis niet snel zien, omdat knaagdieren erg schuw zijn. Muizen houden vooral van graanproducten en vette voedingsmiddelen. Ze knagen ook makkelijk dozen of zakken kapot om bij de voedingsmiddelen te komen. Er zijn enkele zaken waaraan je merkt dat er wel muizen

KNOWLEDGE MONK

aanwezig zijn. Je ziet uitwerpselen, bijvoorbeeld in donkere hoekjes of langs de muur. Je ruikt een scherpe urinegeur of je ziet kapot geknaagde verpakkingen.

Wanneer je vermoed dat er een muis rondloopt, kun je een muizenval plaatsen. Als je veel muizen hebt, kun je beter een professioneel bedrijf inschakelen.

Het beste is om te voorkomen dat ongedierte binnenkomt. Dat kun je als volgt doen:

- Gooi al het afval direct in de daarvoor bestemde bak of zak.
- Verwijder regelmatig het afval.
- Bewaar het afval in afgesloten containers. Maak deze containers regelmatig schoon.
- Houd alle ruimten, apparatuur en materialen schoon.
- Sla de producten op de juiste wijze op:
 - Grondstoffen sla je gescheiden op van de bereide producten.
 - Producten sla je minimaal 15 centimeter boven de grond op.
 - Zorg voor voldoende koeling in de opslagruimtes.
- Controleer binnenkomende goederen op ongedierte. Weiger producten waar je sporen van ongedierte op ziet.
- Zorg voor voldoende ventilatie, maar plaats wel horren voor open deuren en ramen.

Allergenen

De HACCP-regels zijn belangrijk om de voedselveiligheid te waarborgen. Maar sommige producten zijn zelfs gevaarlijk als er op een goede manier mee wordt gewerkt, doordat mensen allergisch voor deze producten kunnen zijn. Het is daarom belangrijk dat jij je bewust bent van de gevaren die sommige voedingsmiddelen met zich meebrengen.

Allergenen zijn stoffen die allergische reacties kunnen veroorzaken. De bekendste allergenen zijn:

- Gluten
- Ei
- Vis
- Pinda
- Noten
- Soja
- Melk of lactose
- Schaaldieren
- Weekdieren
- Selderij
- Mosterd

KNOWLEDGE MONK

- Sesam
- Sulfit
- Lupine

Mensen die gevoelig zijn voor deze voedingsmiddelen kunnen ernstige gezondheidsklachten krijgen als ze de stoffen toch binnenkrijgen.

Het is daarom enorm belangrijk dat je jouw gasten of cliënten altijd goed informeert over de allergenen in de gerechten.