



### Boodschappen ontvangen

- Controleer bij elke levering op de versheid en de verpakking.
- Check de houdbaarheidsdatum van de producten.
- Controleer de temperaturen van de gekoelde en diepgevroren producten bij ontvangst.
- Leg de gekoelde of bevroren producten hierna direct in de koelkast of vriezer.

### Bewaren van de boodschappen

- Koel en droog (buiten de koelkast)*
- Gebruik het FiFo-systeem (First in, First out). De nieuwe producten sla je op achter de oudere producten. Zodat je het eerst gekochte product eerst gebruikt.
  - Sla de producten niet te warm of in de zon op.

- Gekoeld bewaren (in de koelkast)*
- Stel de koelkast in op maximaal 7°C, maar bij voorkeur op 4°C.
  - Bewaar de meest bederfelijke producten onderin de koelkast (koudste deel).
  - Zet nooit warme producten in de koelkast, laat eerst afkoelen.
  - Sluit de koelkast zo snel mogelijk.
  - Twijfel je of producten goed zijn? Gooi ze dan weg.
  - Voorkom kruisbesmetting: sluit of dek producten goed af.
  - Lees op het etiket hoe lang een product na opening houdbaar is. Zet er eventueel de datum van opening op.

- In de diepvries*
- Stel de vriezer af op een temperatuur van -18°C, of lager.
  - Voorkom kruisbesmetting: sluit of dek producten goed af.

### Hygiënisch werken

- Houd rauwe levensmiddelen gescheiden van kant-en-klare maaltijden en producten.
- Reinig werkoppervlakken regelmatig, vooral na bewerking van rauw vlees.
- Reinig messen, vorken, snijplanken en dergelijke die gebruikt zijn voor rauw voedsel. Gebruik dezelfde hulpmiddelen niet voor verschillende producten of was ze tussendoor af met heet water en afwasmiddel.
- Ruim afval en gemorst eten direct op.
- Verschoon vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks en was ze op 60°C.
- Houd huisdieren weg van eten, het aanrecht en de vaat. Weer ongedierte.

### Persoonlijke hygiëne

- Was je handen met water en vloeibare zeep onder stromend water en droog ze af met een schone handdoek of papier.

#### Was je handen altijd na:

- Elk toiletbezoek
- Het bewerken van rauw vlees, vis, gevogelte en vuile groente.
- Contact met besmette oppervlakken en materialen.
- Neus snuiten, niezen en hoesten.
- Contact met (huis)dieren.
- Het wisselen van werkzaamheden.
- Het verzorgen van een cliënt.

#### Was je handen altijd voor:

- Het bereiden van eten
- Het eten

### Afruimen, afwassen en schoonmaken

- Was vaat, werkoppervlakken en snijmiddelen(messen) met heet water en zeep of in de vaatwasmachine. Droog ze daarna.
- Maak regelmatig schoon en droog.

### Opwarmen, serveren en consumeren

- Verhit gerechten die je opwarmt snel.
- Zorg dat ze door en door verhit zijn.
- Houd dan goed heet, zodat de damp eraf slaat (minimaal 60°C).
- Zet producten (zoals vleeswaren en melk) na gebruik steeds zo snel mogelijk terug in de koelkast.
- Verhit aangeleverde kant-en-klaar maaltijden door en door. Volg hierbij de gebruiksvorschriften en bereidingswijze. Dit proces moet geregistreerd worden.

### Voedselbereiding

#### Verhitten

- Verhit warm eten goed!
- Verhit vlees, kip, vis en schaaldieren tot het binnenin gaar is (tenminste 75°C in de kern).
- Maak omelet en roerei helemaal gaar. Bij spiegelei en gekookt ei ook de dooier te laten stollen.
- Houd levensmiddelen heet. Serveer je een gerecht niet direct? Houd het dan goed heet, zodat de damp eraf slaat (tenminste 60°C).
- Let bij frituren op de temperatuur (tot 175°C) en ververs de frituurolie regelmatig.
- Verhit de kant-en-klaar maaltijden door en door tot stromend heet. Volg hierbij de gebruiksvorschriften en bereidingswijze. Dit proces moet geregistreerd worden.
- Let bij gebruik van een magnetron op dat alles goed verhit wordt. Roer het tussendoor om.

#### Koude gerechten

- Bereid koude gerechten zo kort mogelijk voor consumptie of zet ze na bereiding in de koelkast.
- Mensen die ouder zijn dan 65, mensen met een verminderde weerstand, zwangere en jonge kinderen wordt afgeraden om bepaalde producten onverhit te eten. Rauw vlees, rauwe vleeswaren zoals filet américain, gerookte vis, rauw-melkse kaas en rauwe kiemgroenten zijn risicovolle producten.

### Voorbereiden

- Laat diepvriesproducten onderin de koelkast ontdooien. Haal ze de avond voor consumptie of bereiding uit de vriezer.
- Was groente en fruit grondig onder stromend water.
- Houd koude gerechten zo lang mogelijk gekoeld.

lekker verantwoord.

# HACCP Samenvatting actiepunten



www.hollandfoodservice.nl