

Keuzeformulier hygiëncode zorginstellingen, woonvormen en Defensie 2023



De Hygiëncode zorginstellingen, woonvormen en Defensie (versie 5, 1 mei 2023) geeft de vrijheid om bepaalde registraties en coderen te laten vervallen. Of dit gewenst is, zal per organisatie en mogelijk locatie verschillen.

Met behulp van dit document kunnen de genomen keuzes worden vastgelegd. Zo is in één oogopslag voor alle medewerkers duidelijk wat verplicht is en wat niet.

Proces	Huiselijke setting (woonvorm)	Niet huiselijke setting
Stickers	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Het is niet verplicht producten te stickers. Het is wel verplicht ervoor te zorgen dat alleen producten worden gegeten en gedronken die nog goed zijn.	Stickers is wel/niet verplicht.	Stickers is wel/niet verplicht.
Houdbaarheid van producten	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Heeft een product een THT-datum, zoals een gekoeld maar minder bederfelijk product als melk, yoghurt of harde kaas? Of een houdbaar product dat ongekoeld bewaard kan worden, zoals brood, aardappelen of fruit? Of een zeer lang houdbaar product zoals gedroogde pasta, koekjes of suiker? Deze producten kunnen nog gebruikt worden na de THT-datum. Ziet, ruikt en proeft het product nog goed? Dan kan het nog gebruikt worden.	Producten mogen we/niet voorbij de THT gebruikt worden	Producten mogen we/niet voorbij de THT gebruikt worden
Producten ontvangen	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Het structureel meten en registreren is niet verplicht. Het is wel verplicht te weten of de temperatuur op orde is. Controleer elke keer bij ontvangst: <ul style="list-style-type: none"> • de houdbaarheid • de verpakking • de temperatuur 	Registreren is wel/niet verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.
Producten opslaan	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Het structureel meten en registreren is niet verplicht. Het is wel verplicht te weten of de temperatuur op orde is.	Registreren is wel/niet verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.
Producten bereiden CCP1	Keuze organisatie	Geen keuze
Het is wel verplicht te weten of de temperatuur op orde is. Het structureel meten en registreren is <u>niet</u> verplicht voor huishoudelijke settings en <u>wel</u> verplicht voor niet-huishoudelijke settings.	Registreren is wel/niet verplicht.	Registreren is <u>wel</u> verplicht.

Proces	Huiselijke setting (woonvorm)	Niet huiselijke setting
Producten portioneren, assembleren en verpakken	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Het structureel meten en registreren is niet verplicht, maar het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden die warm worden uitgegeven is wel verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.
Producten regenereren	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Het structureel meten en registreren is niet verplicht, maar het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden, is wel verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.
Producten transporteren	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Het structureel meten en registreren is niet verplicht, maar het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden, en actie ondernemen als de temperatuur niet goed is, is wel verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.
Producten uitgeven en afruimen	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Het structureel meten en registreren is niet verplicht, maar het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden is wel verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.
Een sluitende registratie van ongekoelde uitgifte, de zogenoemde 2-uursborging, is niet meer verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.	Registreren is wel/niet verplicht.
Schoonmaak, apparatuur en materialen	Keuze organisatie	Keuze organisatie
Het is niet verplicht een schoonmaakrooster met registratie - formulier te gebruiken.	Schoonmaakplan wel/niet verplicht Registratie wel/niet verplicht	Schoonmaakplan wel/niet verplicht Registratie wel/niet verplicht

Verplichte registraties

In de onderstaande situaties is registratie altijd verplicht voor alle locaties.

Registratie bij problemen: Als er een probleem is met de voedselveiligheid moet het probleem en de ondernomen acties altijd geregistreerd worden. Het formulier moet gezien en getekend worden door de verantwoordelijke van de locatie. Deze registratie moet tijdens een audit inzichtelijk zijn.

Producten ontvangen: Bij een nieuwe leverancier, een nieuwe locatie of na een afwijking is het verplicht tijdelijk de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit tijdelijk dagelijks of elke keer bij ontvangst. Tot duidelijk is dat de temperatuur van producten steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.

Producten opslaan: Worden op de locatie voor het eerst producten opgeslagen? Of wordt apparatuur zoals een koeling of vriezer voor het eerst gebruikt? Of is om een andere reden niet duidelijk of producten op de juiste temperatuur opgeslagen worden? Dan is het verplicht tijdelijk de (kern)temperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit dagelijks. Tot duidelijk is dat de temperatuur van producten steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.

Producten bereiden (niet huiselijke setting) CCP1: Meet en registreer ten minste 1 keer per week na bereiding de temperatuur van (producten met) rauw vlees, rauwe vis, rauw gevogelte en ei (spiegelei en gekookte ei uitgezonderd) bij verhitten.

Producten bereiden (huiselijke setting): Als bij meting van (een product met) vlees, gevogelte, vis of ei blijkt dat het product niet voldoende verhit is, dan is het verplicht om, naast de verplichte visuele controle elke keer direct na de bereiding, ook tijdelijk elke keer de temperatuur van de producten te meten en te registreren. Doe dit dagelijks of elke keer direct na bereiding. Tot duidelijk is dat de temperatuur van producten steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.

Producten portioneren, assembleren en verpakken: Wordt op de locatie voor het eerst producten geportioneerd, geassembleerd of verpakt die warm worden uitgegeven? Of wordt voor het eerst een nieuwe procedure gevolgd of nieuwe apparatuur gebruikt? Of is om een andere reden niet duidelijk of warme producten tijdens het portioneren, assembleren of verpakken wel goed heet blijven? Dan is het tijdelijk verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit dagelijks of elke keer direct na portioneren, assembleren of verpakken. Tot duidelijk is dat de temperatuur van producten steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.

Producten terugkoelen en invriezen CCP2: Gaat het om een grote hoeveelheid die wordt teruggekoeld? Oftewel voor meer dan 1 persoon? Dan is het verplicht de temperatuur van het product te meten en te registreren. Worden 1 keer per week of vaker producten teruggekoeld? Meet en registreer ten minste 1 keer per week 5 uur na het einde van de bereiding de temperatuur van producten.

Producten regenereren: Is er twijfel of producten of maaltijden wel warm genoeg zijn geworden? Dan is het verplicht de kerntemperatuur van deze producten te meten en te registreren. Wordt op de locatie voor het eerst producten geregenereerd? Of wordt nieuwe apparatuur gebruikt? Of is om een andere reden niet duidelijk of producten wel voldoende warm worden? Dan is het tijdelijk verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit dagelijks of elke keer direct na regenereren. Tot duidelijk is dat de temperatuur van producten steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.

Producten transporteren: Wordt op de locatie voor het eerst producten getransporteerd? Of worden voor het eerst bepaalde materialen of apparatuur gebruikt? Of is om een andere reden niet duidelijk of producten wel op de juiste temperatuur blijven tijdens transport? Dan is het tijdelijk verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit dagelijks of elke keer direct na transporteren. Tot duidelijk is dat de temperatuur van producten steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.

Producten uitgeven en afruimen: Wordt eten of drinken voor het eerst uitgegeven op de locatie? Of wordt voor het eerst een bepaalde werkwijze gebruikt? Of is om een andere reden niet helemaal duidelijk of producten wel op de juiste temperatuur zijn bij het uitgeven? Dan is het tijdelijk verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit dagelijks of elke keer bij het uitgeven. Tot duidelijk is dat de temperatuur van producten steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.