

FOOD SAFETY TIP | HEROPENING HORECA WAAR LET JE OP?

Helder en kleurrijk
over voedselveiligheid



| HEROPENING HORECA

De horeca mag vanaf 1 juni starten met in achtneming van de maatregelen zoals opgesteld door de Rijksoverheid. Iedereen staat weer te popelen om aan het werk te gaan en te genieten van de gastvrijheid, het lekkere eten en de drankjes, die door de Horeca worden verzorgd. Maar waar let je op wanneer je weer opengaat?

PERSOONLIJKE HYGIËNE PERSONEEL

Personeel kan alleen werkzaamheden uitvoeren wanneer er geen verkoudheidsklachten zijn (neusverkouden, loopneus, niezen, keelpijn, lichte hoest en verhoging tot 38°C). Wanneer de medewerker verkoudheidsklachten heeft moet hij/zij thuisblijven.

Heeft de medewerker of een van de huisgenoten koorts (>38°C) of last van benauwdheid, dan moeten alle huisgenoten thuisblijven.

De werkzaamheden kunnen weer worden hervat wanneer iedereen 24 uur klachtenvrij is.



| VOEDSELVEILIGHEID

Op het gebied van voedselveiligheid zijn er een aantal controles en acties uit te voeren voordat je weer aan de slag kunt. De normale activiteiten zijn mogelijk voor een langere periode niet uitgevoerd. Voor de een voedselveilige start vind je hieronder de vijf belangrijkste controlepunten:

1 SCHOONMAAK

Maak allereerst alle (bereidings-)ruimtes grondig schoon en desinfecteer deze. Beschouw de werkzaamheden als een dieptereiniging. Tijdens de afwezigheid kan het ook zijn dat er ongedierte is binnengedrongen in je keuken. Let op sporen en verwijder deze onmiddellijk. Besteed ook aandacht aan:

- Rubbers van koelingen en vriezers
- Vaatwasmachine (reinig deze grondig en draai een cyclus zonder vaat)
- Ijsblokjesmachines
- Reinigen van frituur en vervangen van vet
- Reinig melkhouders (koffie), slagroommachines en ijsmachines

TIP Denk ook aan de afzuiginstallatie. Deze is een tijd niet gebruikt. Vet is ingedroogd en aangekoekt, hierdoor neemt het brandgevaar toe.

2 REGISTRATIELIJSTEN

Zorg dat je registratielijsten weer kloppen. Voor de weken dat je niet open bent geweest is het aan te raden dit aan te geven op een registratielijst en deze op te bergen bij de rest van je registratie archief.

Update je registratielijsten voordat je weer opengaat. De zomer komt er aan, wellicht heb je nieuwe apparatuur toegevoegd in je keuken? Alle koel- en vries apparatuur waar je levensmiddelen in opslaat moeten op je registratielijsten staan.

TIP Nummer al je koel- en vries apparatuur en zet deze nummers ook op je registratielijst. Zo kun je je nooit vergissen

3 VOORRAAD EN THT/ TGT CONTROLE

Het is niet toegestaan om levensmiddelen met een verstreken THT/ TGT te gebruiken. Zorg er dan ook voor dat levensmiddelen waar de houdbaarheidsdatum van is verstreken zijn verwijderd. Loop met elkaar een rondje door alle opslagplaatsen. Vergeet hierbij de vriezers niet.

4

APPARATUUR

Controleer de werking van (koel- en vries) apparatuur voordat je weer open gaat. De temperatuur in je koeling mag nooit hoger dan 7°C zijn en de vriezer mag niet warmer dan -18°C zijn.

5

THERMOMETERS KALIBREREN

Wees er zeker van dat je thermometers nog werken en zijn gekalibreerd. De kalibratie kun je zelf uitvoeren:

- Plaats de voeler van de thermometer in smeltend ijs – de temperatuur moet circa 0°C zijn.
- Plaats vervolgens de voeler in kokend water – de temperatuur moet dan circa 100°C zijn.
- Wanneer de thermometer meer dan 1°C afwijkt, moet je de thermometer laten controleren door een bedrijf of vervangen. Zorg ervoor dat er altijd een vervangende thermometer aanwezig is.

Zorg dat je altijd kunt aantonen wanneer de thermometer voor het laatst is gekalibreerd. Dit kan door de datum op de thermometer aan te brengen of door de datum op het registratieformulier te noteren.

| HYGIËNE EN NETHEID OP DE WERKPLEK

- Was je handen grondig met water en zeep tussen elke handeling gedurende minstens 30 seconden.
- Vermijd contact tussen je handen en je gezicht wanneer je voedsel bereidt.
- Reinig regelmatig de oppervlakken en handcontactpunten (werkbanken, lades, koelkasthendels, messen, snijplanken, keukenmateriaal, keukenapparatuur enz.) met een goedgekeurd desinfectiemiddel.
- Stimuleer je werknemers, onderaannemers en klanten om hun handen regelmatig en zorgvuldig te wassen.
- Stel overal op de werkplek goed zichtbare dispensers met ontsmettend handspoelmiddel ter beschikking en zorg dat deze regelmatig worden gevuld.
- Zorg ervoor dat er voldoende papieren handdoeken aanwezig zijn.
- Plaats afsluitbare afvalbakken voor hygiënische verwijdering.
- Houd de regels voor bewaartermijnen aan van zelfbereide producten:
48 uur bij 7°C en 72 uur bij 4°C.



Beide handpalmen
en onderarmen



Vingertoppen



Tussen de vingers



Duimen en polsen



Bovenkant van
beide handen



Nagels in handpalm
schrobben

MEDEWERKERS

Houdt voldoende afstand van je collega's, bezoekers en leveranciers. Dit geldt voor zowel de werkruimte als het restaurant.

Houd ook bij het omkleden 1,5 meter afstand. Wanneer dit niet kan, kleed dan om in scheiding van tijd.

WERKPLEKKEN

Zorg voor ruime werkplekken door de 1,5 meter regel ook in de werkruimte toe te passen. Wanneer dit niet mogelijk is, zorg dan voor fysieke afscheiding door middel van zogeheten [kuchschermen](#).

BEZOEKERS

Ook bezoekers moeten zich houden aan de [richtlijnen van het RIVM](#). Als extra maatregel is het aan te raden om een handdesinfectie station bij de ingang van het restaurant te plaatsen. Bezoekers moeten deze gebruiken alvorens men het restaurant mag betreden.

| SERVEREN EN PRESENTEREN

SERVEREN

Voorkom zo min mogelijk contact met de gast tijdens het serveren. In de horeca ben je gewend om meerdere couverts tegelijkertijd uit te serveren door deze te stapelen op je arm. Dit is niet te adviseren. Het uit te serveren gerecht kan op deze manier dicht bij de elleboog komen, welke je ook gebruikt wanneer je moet hoesten of niezen.



Reinig of desinfecteer de handen iedere keer voordat er nieuwe gerechten in de keuken worden opgehaald.

BUFFETPRESENTATIE

Sensz adviseert om voorlopig nog geen buffetpresentatie te gebruiken waarbij de gast zichzelf mag bedienen en raadt plateservice aan tot de maatregelen van de Rijksoverheid verder worden versoepeld.

Wanneer plateservice geen mogelijkheid voor je is adviseert Sensz je een bediend concept in te richten van je buffet. Zorg in dat geval voor voldoende afstand en voor een mogelijkheid om aan het eind van het buffet voor het uitserveren door bijvoorbeeld een tafel te plaatsen waarvandaan de gast de opgeschepte maaltijd zelf kan pakken.

Wanneer je geen mogelijkheid hebt tot plateservice of bediend concept, denk dan aan het nemen van de volgende maatregelen:

HANDESINFECTIE STATION

Plaats aan het begin van het buffet een handdesinfectie station. Door het vooraf desinfecteren van de handen hoef je niet steeds nieuw serveerbestek aan te bieden, of borden per stuk te plaatsen.

MAXIMEER GASTEN

Bepaal vooraf het maximaal aantal gasten welke tegelijkertijd gebruik mogen maken van het buffet. Een goede leidraad hiervoor is dezelfde als die voor winkels: 1 gast per 10m².

ADEMSCHOTTEN

Installeer ademschotten bij alle producten, wanneer iemand zijn handen vol heeft kan er niet op eten worden geniest of gehoest.

LOOPROUTE

Maak 1 richtingsverkeer van je buffet. Zorg dat gasten op minimaal 1,5 meter elkaar passeren. Maak desnoods gebruik van kamerschermen om de route te verdelen, breng eventueel pijlen aan op de vloer. Houd ook rekening met de uitgang van het buffet en zorg dat gasten vrij kunnen weg lopen naar de tafel.

GROEPEER PRODUCTEN

Voorkom een standaard lijn buffet waarbij de producten aaneengesloten worden aangeboden op het buffet. Maak groepen van producten en houd 1,5 meter tussen de groepen. Gasten mogen alleen wachten in de gebieden bij de gegroepede producten.

KLEINE HOEVEELHEDEN

Plaats op het buffet kleinere hoeveelheden producten dan normaal. Vul aan vanuit de keuken. Dit verkleint de kans op besmetting van de producten.

OPSCHEPBESTEK

Controleer regelmatig of het opschepbestek nog aanwezig is en vervang vaker van normaal.

BORDEN

Laat gasten telkens een nieuw bord pakken wanneer ze vaker naar het buffet gaan. Een vuil bord kan eventueel besmet zijn.

MARKERING

Breng markeringen aan op de vloer welke duidelijk 1,5m aangeven. Het meest praktisch is om markeringen aan te brengen waarop duidelijk is waar men **wel** mag staan. Denk ook aan het wachtgebied voor wanneer het buffet de maximale capaciteit heeft bereikt.

HOUD SUPERVISIE

Zorg ervoor dat er altijd een medewerker aan het begin van het buffet staat voor de gastvrijheid, de uitleg van het buffetsysteem en om in de gaten te houden of het goed verloopt. Corrigeer direct waar nodig.


| MEER INFORMATIE

De webshop van Sensz biedt diverse goede producten die je in het proces van voedselveiligheid kunnen ondersteunen. Kijk hiervoor op www.senszwebshop.nl

Dit document is een levend document en zal in de toekomst gewijzigd kunnen worden nieuwe inzichten of aangepaste maatregelen vanuit de regering. Bekijk regelmatig onze websites voor updates.

Heb je na het lezen van deze informatie nog vragen of advies nodig? Het Team van Sensz staat voor je klaar.

Neem geheel vrijblijvend contact met ons op! We zijn je graag tot dienst.

 **035 – 678 09 17**

 servicedesk@sensz.nl

Deze folder is een uitgave van Sensz B.V.
Amsterdamsestraatweg 9^E, Naarden
www.sensz.nl

Bronnen:

Richtlijnen RIVM, richtlijnen WHO, Protocol samen veilig werken VENECA.

Beeld:

Thomas Dorff Fotografie
PEXELS



Gepubliceerd:
18 mei 2020

