Hygiënecode
’t Spantje

Dit document is gebaseerd op de **Hygiënecode** voor de Horeca v2016 samengesteld voor NOC*NSF.

Januari 2024

Inleiding

Elk bedrijf dat met voedsel en dranken werkt, moet voldoen aan de wetten van voedselveiligheid. Ook bij Beatrix bereiden we eten en drinken om ter plaatse te nuttigen. Het is verplicht om volgens de laatste Hygiënecode te werken. In de Hygiënecode wordt eenvoudig omschreven hoe je de voedselveiligheid en hygiëne kunt bewaken**.**

Als je werkt volgens de Hygiënecode voldoe je daarmee aan de HACCP-eisen, de wettelijke voorschriften van voedselveiligheid.
In deze map zitten alle de benodigde instructies en registratieformulieren.
Gebruik ze! Ook bij Beatrix wordt goede hygiëne erg op prijs gesteld.

Sociëteitscommissie
ERV Beatrix

Januari 2024

WERKINSTRUCTIE ONTVANGST

Datum aanmaak: april 2021

Leveranties; van Zelst

- Leverancier Van Zelst heeft een sleutel van het verenigingsgebouw.
- Leveranties van Van Zelst worden door de chauffeur geplaatst:
  - in de keuken op het aanrecht (DKW's),
  - in de diepvries (diepvriesproducten),
  - in de koelkast (gekoelde producten),
  - beneden in de hal nabij de voorraadkast (dranken en schoonmaakartikelen).

  Dit wordt zo gedaan omdat het niet zeker is dat er mensen op de vereniging zijn die de ontvangstcontrole, voor de leverancier, kunnen doen.
- De ontvangstcontrole wordt altijd gedaan via de digitale aflever-bon, verstuurd door Van Zelst.
- De fysieke ontvangstcontrole wordt zo snel mogelijk gedaan nadat de leverancier is geweest.

De volgende punten worden indien mogelijk direct uitgevoerd:

- Controle leveringen vlg. digitale aflever-bon (via sociëteitsbeheerder),
- Controle THT-datum,
- Controle indien mogelijk, temperatuur,
- Controleverpakking op gebreken.

- Voorraadbeheerder vult de producten aan, indien noodzakelijk. Er wordt gelet op **FIRST IN, FIRST OUT**
- Overige producten in de sociëteitsberging plaatsen, **let** op **FIRST IN, FIRST OUT**

De temperatuur acceptatiecriteria zijn:

Producten	**Norm**	**Tolerantie**
Diepvriesproducten	≤ -18°	-15°
Consumptie-ijs	≤ -18°	-15°
Droge Kruideniers Waren en Conserven	0 - 20°	≤ 25°
Zuivel, AGF, Vlees, voorbewerkte producten	0 - 7°	≤ 7°
Vis en gevogelte	0 - 4°	≤ 7°

WERKINSTRUCTIE OPSLAG

Datum aanmaak: april 2021

Opslagbeheer

- De voorraadbeheerder houdt zicht op de houdbaarheidsdatums van de producten.
- De voorraadbeheerder controleert regelmatig de houdbaarheidsdatums op de verpakkingen.
- De voorraadbeheerder verwijdert producten waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden en meldt wat en hoeveel, bij de Sociëteitsbeheerder sac@ervbeatrix.nl

Bewaren van voedsel

- De voorraadbeheerder let op de THT-code en de opslagvoorwaarden zoals ze zijn aangegeven op de verpakking.
- Producten worden bewaard volgens de op de verpakking aangegeven richtlijnen.

1 Gekoelde opslag

- Bederfelijke producten worden bewaard bij een temperatuur van ≤ 7°C of bij een lagere temperatuur, als de leverancier dat voorschrift.
- Plaats in de koeling rauwe grondstoffen onderin en (voor)bewerkte grondstoffen bovenin.
- Dek de producten volledig af en zorg indien nodig voor duidelijke codering van het product (FIFO; first in, first out).
- Registreer de temperaturen van de koelkast wekelijks op de “TEMPERATUURCONTROLE – LIJST”.
- De koelkast regelmatig reinigen, van binnen en van buiten.

2 Diepvries opslag

- Diepgevroren producten worden bewaard bij een temperatuur van ≤ -18°C.
- Producten zijn voorzien van een THT-datum, let op **FIRST IN, FIRST OUT**
- Producten worden luchtdicht afgesloten,
- Plaats in een vrieskast alleen producten warmer dan -18°C wanneer deze geschikt is voor invriezen (capaciteit).
- Registreer de temperaturen van de vrieskast wekelijks op de “TEMPERATUURCONTROLE – LIJST”.
- De vrieskast wordt regelmatig ontdooid en gereinigd, door de beheerder.

3 Droge kruidenierswaren opslag

- Droge Kruideniers Waren (DKW's) worden zoveel mogelijk opgeslagen in de VOORRAADKAST (beneden) bij kamertemperatuur. DKW's met een hoge omloopsnelheid, zoals thee en koffie, candybars, worden ook wel in keukenkastjes/vitrinekast bewaard, elk op hun eigen plek.
- Alle producten staan vrij van de vloer.
- Reinigings- en desinfectiemiddelen worden opgeslagen in de SCHOONMAAKKAST en niet bij de DKW's

WERKINSTRUCTIE HYGIËNE

Datum aanmaak: april 2021

Hygiënisch werken

- Elke bardienstvrijwilliger is verantwoordelijk voor de hygiëne op de werkplek.
- Op de werkplek(ken) mag niet worden gegeten en/of gerookt.
- Voor aanvang van, en tijdens de werkzaamheden, moet de werkplek schoon zijn/blijven.
- Wanneer ongewenste vervuiling optreedt, bv je knoeit met losse koffie, suiker etc. of er valt een kop koffie om, dan moet dit eerst opgeruimd/gereinigd worden.
- Werk altijd met schone gereedschappen en materialen.
- Bij iedere werkonderbreking moeten de kleine handgereedschappen gereinigd worden.
- Verwerkte producten worden direct opgeslagen in de juiste opslagruimte, bv belegde broodjes of taart, gaan meteen in de vitrine. Hapjes die gekoeld moeten worden afgedekt in de koelkast geplaatst.
- Bij de verwerking en opslag van de producten moet altijd het FIFO-principe worden gehanteerd.
- Er mogen geen producten direct op de grond opgeslagen worden.

Inrichting

- Alle wanden, vloeren, plafonds en constructies zijn vervaardigd uit duurzaam materiaal, niet toxisch, waterafstotend en zijn goed schoon te maken (en onbeschadigd).
- Toiletten in de nabijheid van bereidingsplaatsen (in ons geval de toiletten in de hal nabij de trap) zijn voorzien een voorportaal, met stromend koud water, handzeep-dispenser, hand droogpapier.
- Een speciale handen-was-voorziening in de keuken (direct links, naast de deur) is uitgerust met (desinfecterende-) handzeep, koud stromend water en hand droogpapier. Warm water bij de aanrecht.

Persoonlijke hygiëne

Bij het werken in de keuken houden we ons aan de volgende hygiëneregels:

- Draag juiste kleding (draai géén bardienst in je roeikleding)
- Draag lang haar in een staart en/of bind het haar op.
- Draag geen sieraden en polshorloges tijdens het bereiden van voedsel.
- Houd nagels kort en niet gelakt.
- Geen medicijnen in de bereidingsruimte meenemen.
- Roken is niet toegestaan in en rond het verenigingsgebouw

- Was de handen na verandering van werkzaamheden, na toilet bezoek, na hoesten en niezen en na pauzes, met zeep en desinfecteer de handen na het wassen en drogen.
- Droog de handen met papier uit de handdoekroldispenser.
- Dek wondjes af met een waterafstotende pleister (EHBO-kist in ’t Spantje) en draag daarover een disposable handschoen. Verwissel pleister (verband) en handschoen regelmatig.
- Ben je ziek, ruil je bardienst!

Het voorkomen van kruisbesmetting

- Voorkom kruisbesmetting door een juiste persoonlijke hygiëne en o.a. goed afwassen van materialen, schoonmaken apparatuur zoals magnetron, tosti-ijzers .
- Meng geen oude grondstoffen met nieuwe grondstoffen.
- Dek producten bij opslag altijd af.
- Gebruik altijd schone snijplanken, borden, sledes, (gastronoom)bakken bij de opslag van producten.
- Plaats in de koelingen rauwe producten onderin en gegaarde producten bovenin.
- Draag zorg voor een correcte scheiding in de koeling, vriezer of waar je iets neerzet.
- Maak gebruik van de gecodeerde kunststof snijplanken, voor zover deze in de keuken aanwezig zijn. De kleuren staan vast in de HACCP-normen:
    - Rood: voor rauw vlees.
    - Blauw: voor vis, schaal- en schelpdieren.
    - Groen: voor groenten en fruit.
    - Geel; voor gevogelte.
    - Bruin: voor gebraden vlees en worst.
    - Wit: voor kaas en brood.

- Gebruik alleen gereinigde en gedesinfecteerde materialen bij de bereiding.
- Reinig en desinfecteer direct na gebruik de materialen.
- Verwerk producten zo min mogelijk met de hand. Let op, bij het gebruik van handschoentjes, verwissel deze na elke verandering van de werkzaamheden.
- Was de handen regelmatig, in ieder geval na:
    - Toilet bezoek
    - Verandering van werkzaamheden
    - Hoesten, snuiten enz.

Reinigen en desinfectie

Werk volgens Werklijst **Schoonmaken keuken en 't Spantje** (zie Bardienstmap). In deze instructie staat vastgelegd wat en hoe iets moet worden gereinigd en of gedesinfecteerd.

- Wanneer erbij opstart blijkt dat er niet juist is schoongemaakt, maak dan eerst schoon en informeer hierover de Sociëteitsbeheerder
- Gebruik hiervoor een sopje van Ajax allesreiniger en een doekje.
- Lees altijd voor gebruik het etiket in verband met de inwerktijd, dosering, toepassing en veiligheid.
- Reinigings- en desinfectiemiddelen (dus werkvoorraad) altijd op de plank boven de gootsteen plaatsen.
- Is het middel bijna op, geef dit dan door aan de Sociëteitsbeheerder
- Berg vegers, bezems en het **Spin & Clean** apparaat netjes op na gebruik (achter de keukendeur)

Afwassen met de vaatwasser

- Controleer eerst of de vaatwasmachine schoon is.
- Stel de machine in werking; naast de vaatwasser hangt een uitgebreide instructie.
- Plaats de afwas in de rekken, niet stapelen. Spoel erg vuile vaat vooraf even af.
- Direct na een afwasbeurt zet je het rek OP een theedoek, OP de vaatwasser. Leg een schone theedoek over de hete en afgewassen vaat. Hierdoor droogt de vaat snel op en hoef je nagenoeg niet af te drogen.
- Houdt een goede scheiding aan tussen vuile en schone vaat.
- Als je als laatste bardienst hebt, moet je niet vergeten de standpijp (=afvoerpijp)uit de vaatwasser te nemen en de machine uit te zetten. Zie de instructie.
- Maak de vaatwasser aan de buitenzijde schoon met een sopje en een vochtige doek.

WERKINSTRUCTIE ONGEKOELD PRESENTEREN

Datum aanmaak: april 2021

Bereide producten, zoals bv belegde broodjes of taart, mogen maximaal 2 uur (ongekoeld) gepresenteerd worden.

Let op de volgende punten:

- Dek producten zo veel mogelijk af om besmetting van buiten te voorkomen. Gebruik bij voorkeur het vitrinekastje, wat op de bar wordt geplaatst.
- Plaats de producten per soort bij elkaar (voorkom kruisbesmetting van product naar product)
- Houd tijdens de presentatie toezicht op de producten, om ongeregeldheden te voorkomen. Hanteer de First In, First out.
- Noteer hoe laat er welk product er gepresenteerd wordt, bv 12 uur; 10 broodjes gezond. Noteer ook wie het product gemaakt heeft. Gebruik hiervoor de registratietabel welk aanwezig is in de keuken/bar.
- Na 2 uur alle niet verkochte producten verwijderen, en weggooien

Voorbeeld: **Registratietabel ongekoelde producten**

Registratietabel:

Datum: 29-11-2020 **Evenement:** Beatrix Trial Competitie

Wat	Wie gemaakt	Aantal	In vitrine	Aantal verkocht	Over en verwijderd	Derving (weggegooid)
Broodje gezond	Kees	10 st	12.00 -14.00 uur	8	2	2
Taart	Sjan	10 punt	12.00 -14.00 uur	10	0	0
Broodje gezond	Piet	5 st	14.00 -16.00 uur	5	0	0

Het dient voor de gasten, de bardienstvrijwilligers én voor de NVWA, duidelijk te zijn wat de tijden zijn waarop de ongekoelde producten gepresenteerd worden. Bv bij een BTC van 12-14 uur.

WERKINSTRUCTIE CONTROLE EN REGISTRATIE

Datum aanmaak: april 2021

1 Ingangscontrole

Ingeval er verse producten worden geleverd, dan dienen deze gecontroleerd te worden op THT-datum (Tenminste Houdbaar Tot).

2 Opslagcontrole

- Bij aanvang bardienst alle koelingen/vriezers controleren op temperatuur en registeren. Maak hierbij gebruik van de **temperatuurcontrole lijst** in de keuken.
- De voorraadbeheerder controleert op FiFo (First In First Out),
  juiste indeling van voorraadkast, keukenkasten, koeling en diepvrieskast
- Alle producten staan vrij van vloer.

3 Bereiden

- Bij het bereiden van een tosti en worstenbrood altijd je handen wassen en desinfecteren (wasbakje naast de keukendeur)
- In de instructie: “bereiding van een tosti” en “bereiding van een worstenbroodje” staat de werkvolgorde aangegeven.

4 Schoonmaak

De schoonmaak van het verenigingsgebouw vindt plaats:
- 1x per maand door een schoonmaakbedrijf
- 1x per maand door leden der ERV Beatrix, volgens rooster

2x per jaar worden de ramen gewassen (binnen en buiten) door een glazenwassersbedrijf.

De Schoonmaakcommissie is verantwoordelijk voor de organisatie van de schoonmaak. Zij onderhouden de contacten met het schoonmaakbedrijf en maken het schoonmaakrooster. Tevens zijn zij verantwoordelijk voor het legen de afvalcontainer. Een andere taak is het up-to-date houden van de werklijsten en de voorraad van de schoonmaakmiddelen.

De keuken en de bar worden na afloop van elke bardienst door de bardienstvrijwilligers schoongemaakt**.**
Voor het schoonmaken van de keuken wordt gewerkt volgens:
- Werklijst **Schoonmaken keuken en ’t Spantje.**

- De bardienstmedewerkers met de laatste dienst van de dag vullen: **Registratielijst** Schoonmaak keuken en ’t Spantje in.
- Beide lijsten zijn aanwezig in de keuken.

5 Periodieke hygiëne check:

Maandelijks wordt door de Sociëteitsbeheerder of diens vervanger, een controle uitgevoerd op:

- Hygiëne in bar
- Keuken
- Voorraadkast

Tevens wordt er gecontroleerd of de uitgevoerde metingen en registraties netjes zijn uitgevoerd.
Dit wordt bijgehouden op een digitale lijst door de Sociëteitsbeheerder.

Bijlagen:

1 Registratielijst leveranciers

Naam leverancier	Leverancier van	Bijzonderheden
Van Zelst Eindhoven Looyenbeemd 1 5652 BH Eindhoven Tel: 040 291 47 00 E-mail: info@zelst.nl	Nagenoeg alle producten	Levert buiten openingstijd; meestal woendags. Bestellingen worden alléén gedaan door de Sociëteitsbeheerder Voorraadbeheerder controleert of de bestelling juist is.

2 Registratielijst ingangscontrole

De ontvangstcontrole wordt altijd gedaan via de digitale afleverbon, verstuurt per email door Van Zelst naar de Sociëteitsbeheerder.
De fysieke ontvangstcontrole wordt zo snel mogelijk gedaan nadat de leverancier is geweest.

De volgende punten worden, indien mogelijk, direct uitgevoerd:

- Controle leveringen vlg. **digitale afleverbon**,
- Controle THT-datum,
- Controle indien mogelijk, temperatuur,
- Controleverpakking op gebreken.

Gebreken altijd doorgeven aan: Sociëteitsbeheerder

3 Registratielijst temperaturen

De lijsten hiervoor zijn te vinden in de keuken nabij koel- en diepvrieskast.

4 Registratielijst ongekoelde producten

De lijsten hiervoor zijn te vinden in de keuken.

5 Registratielijst Schoonmaak keuken en ’t Spantje

Bij schoonmaken: Werk volgens: **Werklijst Schoonmaak keuken en ’t Spantje** (zie Bardienstmap)
Vul de **Registratielijst Schoonmaak** in (zie Bardienstmap)