

HACCP voorschriften voor derden

Hoe kunt u dit laten zien?

De voedselveiligheidsrisico's bij het bereiden van eten en drinken dienen beheerst te zijn. Dit moet aantoonbaar zijn. U mag op iedere gewenste manier aantonen dat u de basisvoorwaarden en processen beheerst.

De eenvoudigste manier is dit te laten zien in de praktijk. Dat betekent dat u in de praktijk kunt laten zien dat u en uw personeel altijd op een verantwoorde en veilige manier met eet- en drinkwaren omgaan. Er is kennis en inzicht om hygiënisch te werken en veilig met levensmiddelen om te gaan.

De Hygiëncode is aanwezig. Alle relevante processen en basisvoorwaarden uit de Hygiëncode worden altijd toegepast. De taken uit de Hygiëncode zijn verdeeld onder de personeelsleden. U controleert of uw personeel werkt volgens de Hygiëncode en u grijpt in op het moment dat dit niet het geval is, of op het moment dat de omstandigheden niet voldoen aan de wettelijke eisen.

Het ophangen van instructies en formulieren draagt bij aan de aantoonbare beheersing van hygiëne en voedselveilige werkwijzen.

U beschikt over de middelen die nodig zijn om de basisvoorwaarden en processen uit te voeren, zoals een thermometer en geschikte apparatuur en materialen. Daarnaast is het van belang dat de technische staat van de apparatuur in orde is en dat de inrichting van de verplaatsbare keuken aan de wettelijke vereisten voldoet.

Uw personeel loopt er verzorgd bij, de werkruimten, vloeren en muren zijn schoon, er is geen ongedierte aanwezig, de afvalbakken zijn schoon en niet vol. Dit is een belangrijke stap bij het aantonen dat u de basisvoorwaarden beheerst.

Producttemperaturen voldoen aan de wettelijke eisen, de bewaarduur van producten wordt niet overschreden en de gangbare procedés voor voedselbereiding zijn onder controle. Hiermee toont u aan dat u de processen onder controle heeft.

Registratie kan dienen als hulpmiddel en ondersteunt de aantoonbaarheid van het voedselveilig werken. Als u wilt controleren of uw personeel de acties die voortvloeien uit de Hygiëncode ook daadwerkelijk heeft uitgevoerd, kan registratie een goede aanvulling zijn. Het vergroot op deze manier de beheersbaarheid, zeker voor grotere bedrijven waar minder direct toezicht is. De registratie kan worden bijgehouden op papier, in een agenda, een logboek, op facturen, creditnota's, enz. Ook kunt u gebruik maken van de voorbeeldformulieren op www.kenniscentrumhoreca.nl.

Bewaren van gegevens

Wanneer u registraties voor een periode van minimaal 2 maanden bewaart, heeft u de beschikking over voldoende informatie in het geval van een incident. Afhankelijk van de grootte van het bedrijf en de processen kan het uitermate zinvol zijn registraties langer te bewaren. Registraties van niet gekoelde presentatie van producten die in principe gekoeld moeten worden, dient u minimaal 1 jaar te bewaren.