

Top-10 tips voor betere hygiëne

Met zijn oorsprong in de Amerikaanse ruimtevaart is HACCP een belangrijke tool voor het waarborgen van de voedselveiligheid in uw bedrijf. Met de juiste toepassing van de zeven basisprincipes van het HACCP-systeem kan een hoop narigheid voorkomen worden. Hier volgen tien simpele, maar nuttige tips die u op weg helpen naar een betere hygiëne binnen uw bedrijf.



TIP 1: HANDENWASSEN VERSUS HANDSCHOENEN

Het gebruik van handschoenen lijkt garant te staan voor hygiëne, maar niets is minder waar. Het blijkt dat met het dragen van handschoenen, basishandelingen als het wassen van handen, vaak compleet worden vergeten. Dit, in combinatie met het feit dat handschoenen niet vaak genoeg worden verwisseld, resulteert in een afname van de hygiëne bij het gebruik van handschoenen. Zonder handschoenen en steeds handen wassen is veiliger.

TIP 2: BINNENKOMENDE PRODUCTEN OP TEMPERATUUR CONTROLLEREN

Enkele producten per levering moeten bij binnenkomst steekproefsgewijs gecontroleerd worden op de kerntemperatuur. De temperatuur moet vervolgens geregistreerd worden op de daarvoor bestemde registratielijsten. Een paar handige temperatuurfeitjes:

- Diepvriesproduct: minimaal -15 °C
- Warm product: minimaal 60 °C
- Gebak: maximaal 10 °C
- Zuivel, vlees(waren), vis, wild en gevogelte: maximaal 7 °C
- Rauw gevogelte: maximaal 4 °C

TIP 3: PRESENTATIEDUUR KOUDE PRODUCTEN

Bederfelijke producten mogen niet langer dan 2 uur buiten de koeling staan. Na deze 2 uur moeten de producten direct worden weggegooid. Een interessant systeem is de Cool-Spot koeltechniek (zie pagina 51). Producten zijn hierdoor veel langer houdbaar buiten de koeling wat leidt tot minder voedselverspilling en een positief effect op de portemonnee. Met een showelement!

TIP 4: TEMPERATUUR FRITUURVET

Frituren (foto onder) lijkt zo makkelijk maar er zijn veel eisen aan verbonden. Frituurvet mag

een temperatuur van maximaal 175 °C hebben. Een aantal belangrijke eisen:

- Er mag geen rookvorming plaatsvinden
- Het frituurvet mag niet stroperig zijn
- Er mag geen fijn schuim achterblijven op de producten na het frituren

TIP 5: STICKEREN BEREIDE PRODUCTEN

We onderscheiden twee soorten stickers; de dag-stickers en de 'langwerpige' stickers. De dag-stickers zijn bedoeld voor producten waarvan duidelijk zichtbaar is wat voor een product het betreft en waarvan de houdbaarheidstermijn twee dagen is. De langwerpige stickers zijn voor producten die een langere houdbaarheidstermijn hebben en/of waarvan niet direct duidelijk is van de buitenkant wat voor product erin zit.

TIP 6: DIEPVRIESPRODUCTEN ONTDOOÏEN IN DE ZON

Ontdooien gaat lekker snel op een warme plek of even in de zon, maar dit is niet toegestaan. Het ontdooien van producten mag nooit buiten de koeling plaatsvinden, met uitzondering van ontdooien in de magnetron of onder koud stromend water.





Bederfelijke producten kunt u het best in de koeling bewaren.

TIP 7: WACHT OP JUISTE TEMPERAATUUR

Soms is de responsetijd van een thermometer niet zo snel, hierdoor wordt vaak de verkeerde temperatuur afgelezen met alle gevolgen van dien. Het is belangrijk om te wachten tot de thermometer de juiste temperatuur aangeeft.

De thermometer moet goed schoongemaakt worden na het meten van een product om kruisbesmetting te voorkomen. Een infrarood thermometer sluit kruisbesmetting uit, maar deze meet slechts de oppervlaktetemperatuur.

TIP 8: GEEN HOUT, MAAR KUNSTSTOF

Klein keukensmateriaal met houten handvatten of houten snijplanken zijn niet toegestaan. Hout zet uit wanneer het nat wordt en hierdoor kunnen bacteriën zich makkelijk nestelen. Het verwijderen van de bacteriën is zeer moeilijk.

Keukensmateriaal van kunststof of volledig ijzer kan het best gebruikt worden.

TIP 9: REGENEREEER ZO KORT MOGELIJK VOOR UITGIFTE

Regenereren is het opnieuw verhitten van maaltijden. Dit moet zo kort mogelijk voor de uitgifte gebeuren, zodat zoveel mogelijk voedingswaarden behouden blijven. Maaltijden die zijn geregenereerd mogen niet worden terug gekoeld en nog een keer worden geregenereerd. Deze moeten worden weggegooid als ze niet worden gebruikt.

TIP 10: VAATDOEKJES EN PAPIER

Vaatdoekjes zijn misschien wel de grootste bron van bacteriën in de keuken. Zorg ervoor dat vaatdoekjes minimaal dagelijks vervangen worden. Was de doekjes op minimaal 60 °C. Ook handdoekjes zijn erg onhygiënisch, gebruik daarom altijd (wegwerp)papier in de keuken.

Zo ziet u dat een paar simpele aanpassingen een groot verschil kunnen maken op het gebied van hygiëne. Een systeem bedacht door de NASA voor de ruimtevaart vormt nu de basis voor de hygiëne in elke keuken. ■



Tom Rietveld is directeur van HTC Concepts, een adviesbureau voor horeca, catering en conceptontwikkeling in Almere.

Zie ook de website www.htcconcepts.nl