



Rijksinstituut voor Volksgezondheid  
en Milieu  
*Ministerie van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport*

Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid  
**Checklist Keukenhygiëne Catering**

Augustus 2008

|                |  |
|----------------|--|
| Naam locatie   |  |
| Contactpersoon |  |
| Datum          |  |
| Ingevuld door  |  |

## 1 Hygiëneplan

### 1.1 Hygiëncode (mei 2007) of eigen HACCP-plan

- ☐ Er zijn werkinstructies aanwezig.
- ☐ Er wordt volgens de werkinstructie gewerkt.
- ☐ Er is een risicoanalyse gemaakt bij afwijkende handelingen of deelprocessen.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.2 Afspraken met leveranciers

- ☐ De afspraken met leveranciers staan op papier.
- ☐ Zo nodig is gekoeld/diepgevroren transport mogelijk.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.3 Controle instructies

- ☐ Het is duidelijk wie er controleert.
- ☐ Het is duidelijk wat er gecontroleerd moet worden.
- ☐ Controles worden uitgevoerd volgens de frequentie uit de hygiëncode.
- ☐ Het is duidelijk wie er (zo nodig) actie moet ondernemen naar aanleiding van de bevinding.
- ☐ Indien noodzakelijk wordt de actie ook ondernomen.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.4 Registratieformulieren

- ☐ Er zijn ingevulde registratieformulieren aanwezig.
- ☐ De registratieformulieren zijn volledig ingevuld (dus ook de actie).
- ☐ De registratieformulieren vormen een overzichtelijk geheel.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering Noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.5 Meetmethode, beheer en reiniging instrumenten

- ☐ Het is duidelijk waar de thermometers zich bevinden.
- ☐ De thermometers worden minimaal één keer per jaar gekalibreerd (er moet een kalibratiecertificaat aanwezig zijn).
- ☐ De zichtbaar verontreinigde voelers worden na gebruik gereinigd en voor gebruik gedesinfecteerd (alcohol 70 %).

- |                          |                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  De niet zichtbaar verontreinigde voelers worden voor gebruik gedesinfecteerd (alcohol 70 %).           |
| <input type="checkbox"/> |  Het is duidelijk hoe verschillende producten gemeten moeten worden (kern of oppervlak).                |
| <input type="checkbox"/> |  De metingen worden zowel onder als boven in koelingen, warmhoudvitruines, regaalwagens etc uitgevoerd. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.6 Bewaarvoorschriften

- |                          |                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  De houdbaarheid van verschillende gerechten en producten is bij iedereen bekend. |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.7 Temperatuurvoorschriften

- |                          |                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  De temperatuur van verschillende gerechten en producten is bij iedereen bekend. |
| <input type="checkbox"/> |  De temperatuur van apparatuur is bij iedereen bekend.                           |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.8 Interne toetsing

- |                          |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  Er wordt minimaal één maal per jaar een toetsing uitgevoerd op de hygiënische werkwijze. |
| <input type="checkbox"/> |  De werking van het eigen (hygiëne) systeem wordt beoordeeld.                             |
| <input type="checkbox"/> |  De toetsing wordt schriftelijk vastgelegd (ook de acties worden vermeld).                |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.9 Opleiding van het personeel

- |                          |                                                                                                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  Er is een opleidingsplan aanwezig. |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.10 Protocol voor ziekmeldingen specifiek voor keukenpersoneel

- |                          |                                                                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  Er is een registratie ziekmelding aanwezig. |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- |  |   |                                                                              |
|--|---|------------------------------------------------------------------------------|
|  | ☞ | Er is een protocol ziekmeldingen aanwezig.                                   |
|  | ☞ | Er wordt een arts geraadpleegd bij de in het protocol vermelde aandoeningen. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 1.11 Onderhoud technische apparatuur

- |  |   |                                                   |
|--|---|---------------------------------------------------|
|  | ☞ | Er is een procedure technisch onderhoud aanwezig. |
|  | ☞ | De storingen worden steeds adequaat verholpen.    |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

## 2 Ontvangst van grondstoffen en producten

### 2.1 Kwaliteit

|                          |                                                                                   |                                                                                   |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  | De producten zijn vers en fris.                                                   |
| <input type="checkbox"/> |  | De verpakkingen zijn schoon en onbeschadigd.                                      |
| <input type="checkbox"/> |  | De verpakking is afdoende (dus geen losse, onafgedekte producten).                |
| <input type="checkbox"/> |  | De omverpakkingen (kratten e.d.) zijn schoon en onbeschadigd.                     |
| <input type="checkbox"/> |  | Alle producten zijn voorzien van een volledig etiket.                             |
| <input type="checkbox"/> |  | De producten zijn nog enkele (ten minste twee) dagen houdbaar, (THT, TGT of UCD). |
| <input type="checkbox"/> |  | De producten en verpakkingen zijn vrij van schimmelvorming en/of ongedierte.      |
| <input type="checkbox"/> |  | De rauwe producten worden gescheiden aangeleverd van de bereide producten.        |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 2.2 Temperatuur

|                          |                                                                                     |                                                                                              |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  | Koelverse producten zijn ten hoogste 7 °C.                                                   |
| <input type="checkbox"/> |  | Koelverse producten zijn tussen de 7 en 9 °C, mits deze direct in de koeling zijn geplaatst. |
| <input type="checkbox"/> |  | Pluimvee is ten hoogste 4 °C.                                                                |
| <input type="checkbox"/> |  | Gebak met slagroom of crème is ten hoogste 10 °C.                                            |
| <input type="checkbox"/> |  | Diepgevroren producten zijn ten hoogste - 18 °C (- 15 °C aan de buitenzijde).                |
| <input type="checkbox"/> |  | Warme producten zijn ten minste 60 °C.                                                       |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 2.3 Handhaven koel/vriesketen

|                          |                                                                                     |                                                                                                               |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  | De koelketen blijft gedurende ontvangst en transport naar opslag ten hoogste 7 °C.                            |
| <input type="checkbox"/> |  | De koelketen van pluimvee blijft gedurende ontvangst en transport naar opslag ten hoogste 4 °C.               |
| <input type="checkbox"/> |  | De diepvriesproducten blijven gedurende ontvangst en transport naar opslag ten hoogste - 15 °C (buitenzijde). |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 2.4 Hygiëne tijdens de ontvangst van grondstoffen en producten

|                          |                                                                                     |                                  |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  | Kruisbesmetting wordt voorkomen. |
| <input type="checkbox"/> |  | Nabesmetting wordt voorkomen.    |
| <input type="checkbox"/> |  | Uitgroei wordt voorkomen.        |

|                          |                                                                                   |                                                                            |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  | Er worden geen losse producten of geopende voorraadzakken aangeleverd.     |
| <input type="checkbox"/> |  | Er wordt geen ongedierte aangetroffen tussen de aangeleverde grondstoffen. |
| <input type="checkbox"/> |  | Er komen geen leveranciers/monteurs e.d. onbeschermd in de keuken.         |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

### 3 Opslaan en uitgeven van grondstoffen

#### 3.1 Bewaartemperatuur

|                          |                                                                                                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ De koelingen zijn ten hoogste 7 °C.                                                                           |
| <input type="checkbox"/> | ☞ De vriezers zijn ten hoogste – 18 °C.                                                                         |
| <input type="checkbox"/> | ☺ Het voedingsmiddelenmagazijn is 16 - 20 °C.                                                                   |
| <input type="checkbox"/> | ☺ Het dagmagazijn is 16 - 23 °C.                                                                                |
| <input type="checkbox"/> | ☺ De AGF-opslag is 5 - 10 °C.                                                                                   |
| <input type="checkbox"/> | ☞ De vaste thermometers worden geijkt.                                                                          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Producten met een temperatuur tussen de 7 °C en 9 °C moeten direct in een andere koeling teruggekoeld worden. |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Producten met een temperatuur tussen de -10 °C en -18 °C moeten direct ingevroren worden.                     |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

#### 3.2 Bewaarduur en codering

|                          |                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ Alle producten zijn voorzien van een productie- of houdbaarheidsdatum.    |
| <input type="checkbox"/> | ☞ De houdbaarheidstermijn van de producten wordt bewaakt.                   |
| <input type="checkbox"/> | ☞ De producten worden volgens het First in – First out principe opgeslagen. |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Alle producten zijn gedateerd.                                            |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Er worden geen nitraatrijke groenten bewaard.                             |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

#### 3.3 Belading

|                          |                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ De belading is overzichtelijk.                                            |
| <input type="checkbox"/> | ☞ De koelruimte/diepvriesruimte is niet overvol.                            |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Alle producten zijn afgedekt.                                             |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Rauwe en bereide producten/gerechten zijn van elkaar gescheiden.          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Er staan geen materialen op de vloer.                                     |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Er zijn geen producten onder verdampers (koel- en vriesruimte) geplaatst. |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Er zijn geen aangebroken verpakkingen (openstaande zakken en dozen).      |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

#### 3.4 Zelf invriezen van rauwe en bereide gerechten

|                          |                                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ Invriezen gebeurt alleen in kleine porties. |
|--------------------------|-----------------------------------------------|



|                          |   |                                                                                    |
|--------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De laagdikte is max. 4 cm.                                                         |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | Het product is eerst afgekoeld (ten minste 7 °C) alvorens in de vriezer geplaatst. |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Producten worden maximaal 3 maanden bewaard.                                       |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

## 4 Voorbereiden van grondstoffen

### 4.1 Ontdooien

- ☐ ⤴ Ontdooien van producten gebeurt in de koeling (voorkeur).
- ☐ ⤴ Ontdooien van producten gebeurt in de magnetron (alleen geschikt voor kleine hoeveelheden).
- ☐ ⤴ Ontdooien van producten gebeurt onder koud stromend water (watertemperatuur max. 20 °C).
- ☐ ⤴ Ontdooien buiten de koeling mag, indien dit maximaal twee uur is en de bereiding aansluitend plaatsvindt.
- ☐ ⤴ De drip wordt opgevangen.
- ☐ ⤴ De drip wordt verwijderd.
- ☐ ⤴ Eenmaal ontdooide producten niet opnieuw invriezen.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 4.2 Schoonmaken, wassen en snijden

|                          |                                                                                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ⤴ Er is controle op de versheid.                                                              |
| <input type="checkbox"/> | ⤴ Het wasproces wordt gecontroleerd.                                                          |
| <input type="checkbox"/> | ⤴ Er is controle op reinheid van te gebruiken messen, apparatuur en snijplanken.              |
| <input type="checkbox"/> | ⤴ De geschilde aardappels zijn vrij van pitten, groene delen of schilresten.                  |
| <input type="checkbox"/> | ⤴ Het aanhangend water wordt zoveel mogelijk verwijderd.                                      |
| <input type="checkbox"/> | 😊 Er is een aparte ruimte/hoek voor het schoonmaken en wassen van groenten.                   |
| <input type="checkbox"/> | 😊 Groente en fruit bestemd voor rauwe verwerking wordt gewassen in 5 g/l citroenzuuroplossing |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 4.3 Hygiëne tijdens het voorbereiden

|                          |                                           |
|--------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ⤴ Kruisbesmetting wordt voorkomen.        |
| <input type="checkbox"/> | ⤴ Nabesmetting wordt voorkomen.           |
| <input type="checkbox"/> | ⤴ Uitgroei van bacteriën wordt voorkomen. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

## 5 Koude bereiding

### 5.1 Tijdsduur tijdens koude bereiding

- ☐  Producten zijn maximaal 30 minuten boven een temperatuur van 7 °C.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

### 5.2 Snijvolgorde vleeswaren en kaas

- ☐  Er is een snijvolgorde voor vleeswaren en kaas bepaald.
- ☐  De snijvolgorde loopt van bacteriearm naar bacterierijk.
- ☐  De snijmachine wordt na gebruik gereinigd en gedesinfecteerd.
- ☐  De snijmachine wordt na gebruik met rauwe producten gereinigd en gedesinfecteerd.
- ☐  De snij-eindjes van vleeswaren alleen verwerken in bereiding van warme gerechten.

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

### 5.3 Bereiding salades/rauwkost

- ☐  Het apparaat voor gebruik desinfecteren.
- ☐  De blikvoorraad wordt voorgekoeld.
- ☐  Er worden geen oude voorraden met verse producten gemengd.
- ☐  Er worden geen warme en koude producten gemengd.

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

### 5.4 Hygiëne tijdens de bereiding

- ☐  Kruisbesmetting wordt voorkomen.
- ☐  Nabesmetting wordt voorkomen.
- ☐  Uitgroei van bacteriën wordt voorkomen.
- ☐  Er worden handschoenen gedragen indien producten niet meer worden verhit en langer dan 2 uur worden bewaard.
- ☐  Er worden geen onverhitte eieren gebruikt (zowel eiwit als eidooier).
- ☐  De temperatuur van de werkomgeving is 15 - 18 °C.

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

---

Punten ter verbetering:

---

## 6 Warme bereiding

### 6.1 Kerntemperatuur

|                          |   |                                                                                                                                   |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Het vlees, vis en pluimvee moet ten minste 75 °C in de kern bereiken.                                                             |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De eieren zijn ten minste 75 °C in de kern, m.u.v. spiegeleieren en zachtgekookte eieren (geldt niet voor institutionele sector). |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Rood vlees moet aan beide zijden bruin gebakken zijn (er is geen temperatuurnorm).                                                |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De overige gerechten moeten gaar zijn.                                                                                            |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 6.2 Frituren

|                          |   |                                                                                         |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Het frituurvet is licht van kleur.                                                      |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Het frituurvet is doorzichtig en zonder oude etensresten.                               |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er wordt geen nieuw frituurvet met oud vet gemengd.                                     |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De te frituren producten worden tot vlak voor gebruik in de koeling of vriezer bewaard. |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Eenmaal ontdooide producten worden niet opnieuw ingevroren.                             |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De temperatuur van het frituurvet is maximaal 180 °C.                                   |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Het frituurvet is voor het laatst geheel vervangen, .....dagen geleden.                 |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 6.3 Hygiëne tijdens de bereiding

|                          |   |                                               |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Kruisbesmetting wordt voorkomen.              |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Nabesmetting wordt voorkomen.                 |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Uitgroei van bacteriën wordt voorkomen.       |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er zijn geen verbrande (delen van) producten. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

## 7 Inkoelen

### 7.1 Inkoelsnelheid

- |  |                                                 |
|--|-------------------------------------------------|
|  | ☞ De laagdikte is maximaal 4 cm.                |
|  | ☞ Na 2 uur is de temperatuur ten hoogste 10 °C. |
|  | ☞ Na 5 uur is de temperatuur ten hoogste 7 °C.  |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 7.2 Producttemperatuur en bewaarduur

- |  |                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------|
|  | ☞ Bij ten hoogste 4 °C producten 72 uur bewaren.             |
|  | ☞ Bij ten hoogste 7 °C producten 48 uur bewaren of korter.   |
|  | ☞ Bij hoger dan 7 °C producten dezelfde dag nog regenereren. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

## 8 Regenereren

### 8.1 Temperatuur product

- |                          |                                                                                                                              |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ De kerntemperatuur van het product is ten minste 60 °C.                                                                    |
| <input type="checkbox"/> | ☞ De kerntemperatuur van het product is ten minste 75 °C (zonder tijdsbepaling, indien langer dan 1 uur moet worden verhit). |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 8.2 Regeneratieduur

- |                          |                                                                                        |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ De temperatuur van 60 °C wordt binnen 1 uur bereikt.                                 |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Indien het opwarmen langer dan 1 uur duurt, moet de temperatuur minimaal 75 °C zijn. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

## 9 Distribueren, uitgeven, serveren en afruimen

### 9.1 Producttemperatuur

|                          |                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ De temperatuur van de warme gerechten is ten minste 60 °C.                               |
| <input type="checkbox"/> | ☞ De temperatuur van de koude gerechten is ten hoogste 7 °C.                               |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Of koude gerechten worden uitgeserveerd binnen het 2-uurstraject voor ongekoeld bewaren. |
| <input type="checkbox"/> | ☺ De totale duur van serveren/uitgeven is maximaal één uur na bereiding.                   |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 9.2 Temperatuur koelapparatuur

|                          |                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ De temperatuur in de koelvitrine of koelbuffet is ten hoogste 7 °C.    |
| <input type="checkbox"/> | ☺ De temperatuur in de bain-marie of chafing-dishes is ten minste 80 °C. |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 9.3 Hygiëne tijdens de uitgifte

|                          |                                                             |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ Het uitgiftepersoneel draagt beschermende kleding.        |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Het uitgiftepersoneel wast regelmatig de handen.          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Het uitgiftepersoneel draagt geen sieraden aan de handen. |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Kruisbesmetting wordt voorkomen.                          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Nabesmetting wordt voorkomen.                             |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Uitgroei van bacteriën wordt voorkomen.                   |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 9.4 Afvoer en routing vuil serviesgoed

|                          |                                                                                                                                                          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ Er is een scheiding tussen vuil servies/etensresten en ander afval.                                                                                    |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Het vuile serviesgoed wordt direct naar spoelkeuken gebracht.                                                                                          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ Er is een gesloten transportsysteem of afvoer op een tijdstip dat vuile materialen niet in aanraking kunnen komen met schone materialen en/of voedsel. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---



## 10 Afwassen

### 10.1 Wijze van afwassen

- |                          |   |                                                                 |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Materialen worden afgewassen met behulp van een vaatwasmachine. |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Voorafgaand worden de klieken verwijderd.                       |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De vuile vaat wordt gesorteerd.                                 |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 10.2 Vervuilingsgraad en resultaat was-, naspoel- en droogfase

- |                          |   |                                                                             |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er is een minimale wascontacttijd (volgens gebruiksaanwijzing leverancier). |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De materialen zijn schoon.                                                  |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De materialen zijn droog.                                                   |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er is geen zichtbare aanslag aanwezig.                                      |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De temperatuur van de voorwaszone is 20 - 45 °C.                            |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De temperatuur van de waszone is 55 - 65 °C                                 |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De temperatuur van de naspoelzone is minimaal 80 °C                         |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De pannenwas gebeurt niet handmatig.                                        |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De temperatuur van het naspoelwater bij pannenwas is ten minste 80 °C.      |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | Het nadrogen van de pannen gebeurt met schone doek of uit laten dampen.     |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 10.3 Scheiding schone en vuile vaat.

- |                          |   |                                                                                                   |
|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De kliekenton aan vuile zijde van de machine en dagelijks afvoeren.                               |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De schone en vuile vaat is gescheiden.                                                            |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er staan twee personen aan de machine (vuile en schone zone).                                     |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Indien er één persoon aan de machine staat, moet er tussen vuil en schoon handen worden gewassen. |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Afwassen gebeurt niet tijdens de bereiding in dezelfde ruimte.                                    |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

## 11 Afval opslaan en verwijderen

### 11.1 Tijdstip en frequentie verwijderen afval

- |                          |                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 Afval wordt minimaal één maal per dag verwijderd.                                        |
| <input type="checkbox"/> | 👉 Verwijderen gebeurt op het moment dat er geen handelingen met voedsel meer plaatsvinden. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 11.2 Wijze en routing van afval

- |                          |                                                                      |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 Voor het vervoeren van afval worden gesloten afvalzakken gebruikt. |
| <input type="checkbox"/> | 👉 Voor het vervoeren van afval worden gesloten containers gebruikt.  |
| <input type="checkbox"/> | 👉 De vuile en schone lijnen worden gescheiden.                       |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 11.3 Schoonmaakonderhoud containers e.d.

- |                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 De afvalbakken worden dagelijks gereinigd.                                    |
| <input type="checkbox"/> | 👉 Niet uitgevoerd door het keukenpersoneel, tenzij van kleding wordt gewisseld. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 11.4 Technische staat afvalruimte

- |                          |                                                                                          |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 De afvalruimte wekelijks reinigen.                                                     |
| <input type="checkbox"/> | 👉 Reinigen niet uitgevoerd door het keukenpersoneel, tenzij van kleding wordt gewisseld. |
| <input type="checkbox"/> | 😊 De temperatuur van de afvalruimte is bij voorkeur 5 - 7 °C.                            |
| <input type="checkbox"/> | 😊 Het verwijderen van afval uit de afvalruimte, 's zomers drie keer in de week           |
| <input type="checkbox"/> | 😊 Het verwijderen van afval uit de afvalruimte, 's winters twee keer in de week.         |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

## 12 Schoonmaken van ruimten, apparatuur en materialen

### 12.1 Moment van schoonmaken

☐ Niet uitgevoerd tijdens bereidingswerkzaamheden.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 12.2 Frequentie van schoonmaken

☐ Uitgevoerd volgens hygiëncode.

☐ Er is een aftekenlijst aanwezig.

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 12.3 Reinigen

☐ Er wordt handwarm water gebruikt, de temperatuur is 35 - 45 °C, tenzij op verpakking anders aangegeven.

☐ De dosering is volgens de gebruiksaanwijzing.

☐ De duur van de reiniging is volgens de gebruiksaanwijzing.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 12.4 Desinfecteren

☐ Er wordt handwarm water gebruikt, de temperatuur is 35 - 45 °C, tenzij op verpakking anders aangegeven.

☐ Alle voedselcontactplaatsen die in aanraking zijn geweest met rauw voedsel desinfecteren.

☐ Er wordt een goedgekeurd desinfectiemiddel (N-nummer) gebruikt.

☐ Voor kleine oppervlakken (tot 0,5 m<sup>2</sup>) is alcohol 70 - 80 % toegestaan.

☐ Na desinfectie wordt nagespoeld.

☐ De dosering is volgens gebruiksaanwijzing.

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 12.5 Scheiding schoon en vuil

- |  |   |                                                                                            |
|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ☞ | Schoon en vuil water wordt gescheiden gehouden.                                            |
|  | ☞ | Er worden schone schoonmaakmaterialen gebruikt.                                            |
|  | ☞ | De schoonmaakmaterialen worden na gebruik op 60 °C gewassen, weggegooid of goed gereinigd. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 12.6 Resultaat van het schoonmaakproces

- |  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | ☞ | Het is visueel schoon.         |
|  | ☞ | Het is microbiologisch schoon. |
|  |   | _____                          |
|  |   | _____                          |
|  |   | _____                          |
|  |   | _____                          |
|  |   | _____                          |
|  |   | _____                          |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 12.7 Ongediertebestrijding

- |  |   |                                                  |
|--|---|--------------------------------------------------|
|  | ☞ | Er zijn geen sporen van ongedierte gesignaleerd. |
|  | ☞ | Het ongedierte wordt professioneel bestreden.    |
|  | ☞ | De toegangswegen voor ongedierte zijn versperd.  |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

## 13 Bouw van het keukencomplex

### 13.1 Situering/routing

|                          |   |                                                                                               |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De opslag schoonmaakmiddelen en -materiaal is gescheiden van levensmiddelen.                  |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De retourstroom van vuil servies uit het restaurant loopt niet via bereidingsruimte.          |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De vuile en schone looplijnen kruisen elkaar niet.                                            |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De looplijnen zijn zo kort mogelijk.                                                          |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De ontvangst van goederen is buiten de bereidingsruimten.                                     |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De ontvangst van goederen is gescheiden van verwijderen van afval.                            |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | Het bevoorraden van opslagruimte gebeurt niet via de bereidingsruimten.                       |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De opslag van grondstoffen (vuile levensmiddelen) is gescheiden van opslag bereide producten. |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De vuile werkruimten (afwaskeuken, spoelruimten) zijn gescheiden van bereidingsruimten.       |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | Het uitgiftebuffet/restaurant is direct aansluitend op de bereidingsruimte.                   |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk | Verbetering wenselijk |
|------|--------------------------|-----------------------|
|------|--------------------------|-----------------------|

Punten ter verbetering:

### 13.2 Afwerking ruimten

|                          |   |                                                                                                   |
|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De vloeren zijn onbeschadigd, goed te reinigen, niet-absorberend en slipvast.                     |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De vloeren verkeren in een deugdelijke staat.                                                     |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Waar nodig zit een afvoerput met stankafsluiter.                                                  |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Waar nodig is voldoende afschot.                                                                  |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De wanden zijn onbeschadigd, goed te reinigen, glad en niet-absorberend.                          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De overgang tussen wanden en vloer is goed reinigbaar (☺ sanitaire plint).                        |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De hoeken tussen twee wanden is goed reinigbaar (☺ ronde hoeken).                                 |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De hoeken zijn zo nodig voorzien van stootranden.                                                 |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er zijn geen holle ruimten achter tegelwanden i.v.m. schuilplaats voor ongedierte.                |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De afvoerbuizen en leidingen zijn in de muur weggewerkt.                                          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er zijn geen onafgewerkte doorvoeringen voor leidingen of belemmering van de schoonmaak.          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De plafonds zijn onbeschadigd, goed te reinigen, glad, schimmelwerend en vochtabsorberend.        |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De overgang tussen wanden en plafonds is goed reinigbaar (☺ ronde hoeken).                        |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er zijn geen obstakels aan het plafond die de schoonmaak belemmeren.                              |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De verlichting is ingebouwd en gesloten (geen breekbaar glas).                                    |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De ventilatieroosters zijn glad afgewerkt.                                                        |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De openingen van het ventilatierooster zijn zodanig dat ongedierte geen toegangsweg heeft.        |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De ventilatieopeningen zijn ten minste 50 cm onder het plafond i.v.m. vervuiling van het plafond. |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk | Verbetering wenselijk |
|------|--------------------------|-----------------------|
|------|--------------------------|-----------------------|

---

Punten ter verbetering:

---

### 13.3 Vaste apparatuur in de werkruimte

|                          |   |                                                                               |
|--------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Het apparaat is zodanig opgesteld dat schoonmaak rondom en onder mogelijk is. |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De in- en uitvoerpunten zijn water en ongediertedicht afgewerkt.              |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Het vaste apparaat is hangend aan de muur of verrijdbaar.                     |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Het staande apparaat is op een sokkel geplaatst.                              |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Er is een naadloze plaatsing tegen wanden.                                    |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Er zitten geen kitranden tussen de verschillende werkunits.                   |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk | Verbetering wenselijk |
|------|--------------------------|-----------------------|
|------|--------------------------|-----------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 13.4 Handenwasgelegenheden

|                          |   |                                                                                       |
|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er zijn in de bedrijfsruimte voldoende handenwasgelegenheden.                         |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De handenwasgelegenheid is voorzien van warm en koud stromend water.                  |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er zijn zeep en eenmalige handdoekjes aanwezig.                                       |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De wastafels zijn gescheiden van voorzieningen voor wassen van voedsel.               |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De handenwasgelegenheid is voorzien van elleboog- of kniebediening of elektrisch oog. |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk | Verbetering wenselijk |
|------|--------------------------|-----------------------|
|------|--------------------------|-----------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 13.5 Deuren, ramen en zonwering

|                          |   |                                                                             |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De deuren zijn onbeschadigd en glad.                                        |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De deuren en ramen sluiten goed en er zijn geen kier en i.v. m. ongedierte. |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De ramen die geopend kunnen worden, zijn voorzien van vliegengaas.          |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De deuren zijn zelfopenend en -sluitend.                                    |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De vensterbanken zijn schuin aflopend.                                      |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De zonwering zit niet aan de binnenzijden van de ramen.                     |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk | Verbetering wenselijk |
|------|--------------------------|-----------------------|
|------|--------------------------|-----------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 13.6 Ventilatie

|                          |   |                                                                                                           |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er zijn geen geforceerde luchtstromen van vuile naar schone ruimten.                                      |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De ventilatie is zodanig ontworpen dat filters e.d. regelmatig kunnen worden schoon gemaakt of vervangen. |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Er is horizontale aanvoer van schone lucht.                                                               |

|                          |   |                                                                              |
|--------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De aanvoer van schone lucht is niet afkomstig van mogelijk besmette ruimten. |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De gewenste ruimtetemperatuur van de warme keuken is 18 - 26 °C.             |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De gewenste ruimtetemperatuur van de koude keuken is 15 - 18 °C.             |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | Het neervallen van condensvocht en vet wordt voorkomen.                      |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

## 14 Inrichting van het keukencomplex

### 14.1 Apparatuur en werkmateriaal

|                          |   |                                                                                                 |
|--------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het apparaat is onbeschadigd, in goede staat en niet toxisch.                                   |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het nieuwe apparaat is voorzien van een CE-keurmerk.                                            |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het apparaat is gemakkelijk schoon te maken en te desinfecteren.                                |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het apparaat demontabel.                                                                        |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het apparaat heeft geen scherpe randen of onbereikbare hoekjes.                                 |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het apparaat heeft geen lasnaden, kieren of richels.                                            |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het apparaat heeft een goede effectieve werking.                                                |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | Het apparaat is verrijdbaar als het in meerdere ruimten wordt gebruikt.                         |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Klein materiaal is goed schoon te maken en zo nodig te desinfecteren.                           |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Klein materiaal is wasbaar in de vaatwasmachine.                                                |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Klein materiaal is niet beschadigd.                                                             |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Klein materiaal heeft geen holle handvatten.                                                    |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | Klein materiaal is niet van hout.                                                               |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | Het magazijn is voorzien van voldoende stellingen.                                              |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De stellingen in de bereidruimte zijn vervaardigd van rvs of kunststof.                         |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De stellingen zijn minimaal 15 cm. boven een afgewerkte vloer aangebracht.                      |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De stellingen zijn maximaal 40 cm. diep.                                                        |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De werktafels verkeren in goede staat.                                                          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De werktafels zijn glad en afwasbaar en van niet-toxisch materiaal en zijn vervaardigd van rvs. |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werktafels zijn voorzien een waterkering.                                                    |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werktafels zijn hangend of verrijdbaar.                                                      |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werktafels hebben geen naden in het werkoppervlak.                                           |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werktafels hebben naadloze laden met ronde hoeken.                                           |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werktafels hebben rvs of kunststof roosters.                                                 |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werktafels hebben goed sluitende kastjes.                                                    |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werkkast is voorzien van mogelijkheden om schoonmaakmateriaal op te hangen.                  |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werkkast is voorzien van een uitstortgootsteen.                                              |
| <input type="checkbox"/> | ☺ | De werkkast is voorzien van ventilatie.                                                         |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

---

#### 14.2 Koel- en vriesruimten

|                          |   |                                                                                                       |
|--------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De temperatuur van de koeling is maximaal 4 – 7 °C, ook bij hoge buitentemperatuur.                   |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De temperatuur van de vriezer is maximaal -18 °C.                                                     |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er is voldoende capaciteit om producten op te slaan en er toch een goede luchtcirculatie mogelijk is. |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De temperatuur is aan de buitenzijde afleesbaar.                                                      |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Er is een scheiding van zuivel, vlees, vis, groenten en bereide producten.                            |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De koelcel is voorzien van een alarmering als de temperatuur boven de 7 °C is.                        |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

#### 14.3 Inkoelapparatuur

|                          |   |                                                                                           |
|--------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De capaciteit is zodanig dat de in te koelen producten binnen 5 uur beneden de 7 °C zijn. |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De temperatuurverloop is aan de buitenzijde afleesbaar.                                   |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

#### 14.4 Kleed- en toiletruimten

|                          |   |                                                                     |
|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er is een toilet en kleedruimte aanwezig.                           |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Het toilet is voorzien van een afgesloten voorportaal met een deur. |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Het toilet is in geen geval direct uitkomend in de keuken.          |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Het toilet is voorzien van een handenwasgelegenheid met toebehoren. |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Er is een douchegelegenheid aanwezig.                               |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Er is een gesloten wasmand aanwezig.                                |

Beoordeling:

|             |                                 |                              |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> | <b>Verbetering wenselijk</b> |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|

Punten ter verbetering:

---

#### 14.5 Afdelingskeukens

|                          |   |                                                                       |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | De afdelingskeuken is alleen toegankelijk voor dienstdoend personeel. |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er is een handenwasgelegenheid met toebehoren aanwezig.               |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er is een industriële koelkast aanwezig.                              |
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er is een afwasmachine aanwezig.                                      |

#### 14.6 Uitgiftebuffet

|                          |   |                                                                       |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 👉 | Er zijn voldoende koelvitрины en -buffetten en warmhoudmogelijkheden. |
|--------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|



- |  |   |                                                                        |
|--|---|------------------------------------------------------------------------|
|  | ☞ | Er zijn ademschotten aanwezig waar direct besmetting kan plaatsvinden. |
|  | ☞ | Er is een handenwasgelegenheid aanwezig.                               |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk | Verbetering wenselijk |
|------|--------------------------|-----------------------|
|------|--------------------------|-----------------------|

Punten ter verbetering:

---

## 15 Persoonlijke hygiëne personeel

### 15.1 Kleding

|                          |   |                                                                         |
|--------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De werkkleding is dagelijks schoon.                                     |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De werkkleding is goed te reinigen.                                     |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De werkkleding wordt alleen op de werkplek gedragen.                    |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De voorsloven en schorten worden vervangen als ze vuil zijn.            |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | De werkkleding wordt door het bedrijf/instelling gewassen.              |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Personeel heeft goed te reinigen schoeisel met antislipzool.            |
| <input type="checkbox"/> | 😊 | Er wordt hoofdbedekking gedragen bij bereiden en assembleren.           |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er is extra kleding aanwezig voor bezoekers en monteurs (ook doorloop). |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk | Verbetering wenselijk |
|------|--------------------------|-----------------------|
|------|--------------------------|-----------------------|

Punten ter verbetering:

---

### 15.2 Uiterlijk

|                          |   |                                                                                     |
|--------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het gezicht, de haren en de handen zijn goed verzorgd.                              |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De haren zijn kort of bijeengebonden.                                               |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Mannen hebben geen of een korte goed verzorgde baard.                               |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De nagels zijn kort en ongelakt.                                                    |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Men draagt geen sieraden aan handen en polsen (één gladde trouwring is toegestaan). |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er worden geen zichtbare piercings gedragen.                                        |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk |  |
|------|--------------------------|--|
|------|--------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

### 15.3 Handen wassen

|                          |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De handen worden gewassen: <ul style="list-style-type: none"><li>• voor aanvang werk en na pauzes</li><li>• bij wisseling werkzaamheden</li><li>• na werk met rauwe producten</li><li>• na toiletbezoek</li><li>• na hoesten, niezen en snuiten</li><li>• handen wassen én desinfecteren na contact bacterierijke producten (bv rauwe kip)</li></ul> |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De handen worden gewassen én gedesinfecteerd na contact bacterierijke producten (bv rauwe kip).                                                                                                                                                                                                                                                      |

Beoordeling:

| Goed | Verbetering noodzakelijk |  |
|------|--------------------------|--|
|------|--------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

#### 15.4 Eten, drinken, roken

- |                          |   |                                                              |
|--------------------------|---|--------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er wordt niet gerookt in het keukencomplex.                  |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Tijdens de werkzaamheden wordt niet gegeten en/of gedronken. |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er wordt geen kauwgom gekauwd tijdens de werkzaamheden.      |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

#### 15.5 Hygiënische werkwijze

- |                          |   |                                                                            |
|--------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Het voedsel zo min mogelijk met de blote handen aanraken.                  |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Er worden indien nodig handschoenen gebruikt.                              |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Rauwe en bereide producten goed gescheiden houden.                         |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Vuil en schoon goed gescheiden houden.                                     |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Alleen proeven met daarvoor bestemd materiaal dat eenmalig wordt gebruikt. |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | De koksdoek alleen als pannenlap gebruiken.                                |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

#### 15.6 Infecties, wondjes e.d.

- |                          |   |                                                                                             |
|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Men heeft geen onafgedekte wondjes aan de handen, gezicht of armen.                         |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Men heeft geen diarree.                                                                     |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Men heeft geen huidinfectie of eczeem op handen, armen of gezicht.                          |
| <input type="checkbox"/> | ☞ | Bij geïnfecteerde wondjes aan handen en gezicht eerst overleggen met huis- of bedrijfsarts. |

Beoordeling:

|             |                                 |  |
|-------------|---------------------------------|--|
| <b>Goed</b> | <b>Verbetering noodzakelijk</b> |  |
|-------------|---------------------------------|--|

Punten ter verbetering:

---

## Temperatuurlijst

[illegible]