

Instructie CEAG-201 Voedselveiligheid Defensie	Opsteller : WVV	Blad: 1 van 2
Deel 4: Werkinstructies	Autorisatie : HDBV	Versie: Versie 2
WI 0002: Hygiënisch werken		Datum: 01-12-2015

1000. Algemeen

1001. De volgende algemene regels met betrekking tot hygiënisch werken dienen te worden nageleefd:

- a. voorkom (kruis)besmetting;
- b. maak oppervlakken en materialen regelmatig schoon en droog en gebruik schone doeken;
- c. maak opslagruimten inclusief stellingen regelmatig schoon en droog;
- d. was handen vaak en goed met water en zeep;
- e. lees het etiket, inclusief de gebruiksaanwijzing van producten, apparatuur en reinigingsmiddelen;
- f. houd koude levensmiddelen koud;
- g. verhit bij warme bereiding de levensmiddelen door en door;
- h. houd warme levensmiddelen warm.

2000. Specifieker

2001. De volgende specifiekere regels met betrekking tot hygiënisch werken dienen te worden nageleefd:

- a. let bij ontvangst op een droge, schone en gave verpakking;
- b. let bij ontvangst en opslag op de juiste producttemperatuur en houdbaarheid;
- c. hanteer FIFO (het First In First Out-systeem) en zorg hierbij dat het product met de minst lange houdbaarheid als eerste verwerkt zal worden. (zie tth-datum op de originele verpakking);
- d. zorg voor een efficiënte stapeling in koel/vriesruimtes in verband met voldoende luchtcirculatie tussen de producten;
- e. zorg dat de koel/vriesketen zo min mogelijk wordt onderbroken om te voorkomen dat de producttemperatuur op loopt. Vanaf ontvangst t/m bereiding mogen producten daarom max. 30 min. buiten de koeling/diepvries zijn. Bij overschrijding van deze tijd: gekoelde producten direct verhitten of binnen 2 uur uitgeven voor consumptie en anders vernietigen. Diepvriesproducten behandelen als een gekoeld product, dus opslag in koeling met bijbehorende houdbaarheid;
- f. zet geen chemicaliën (bijvoorbeeld. reinigingsmiddel) bij voeding;
- g. zet geen omverpakkingen (dozen of kratten) op de werktafel of aanrecht (met uitzondering van ontpakruimten, MSK);
- h. let op bij het verwijderen van omverpakkingen: snijdt niet in de verpakking van het product;
- i. stort de inhoud van aangebroken blikken over in een RVS of plastic afsluitbare bak, zodat de producten altijd goed zijn afgedekt en "bliksmak" vermeden kan worden. Zorg ook nu voor codering, met aangepaste houdbaarheid;
- j. houd vuile (nog niet schoongemaakte) producten gescheiden van schone producten;
- k. houd rauwe, onbewerkte producten en bereide producten goed gescheiden;
- l. alle producten moeten steeds verpakt en/of afgedekt zijn (met uitzondering van onbewerkte aardappelen, groente en fruit a.g.f.);
- m. voorkom zoveel mogelijk kruisbesmetting via de lucht van bederfelijke grondstoffen, strooibloem en gist en dieetproducten; houd rekening met routing en aparte opslag;
- n. houd je werkplek opgeruimd en schoon. Maak regelmatig oppervlakken en materialen schoon en droog en gebruik schone doeken;
- o. houd de bedrijfsruimten schoon. Hanteer het schoonmaakschema WI 0100;
- p. ontdooi producten conform "WI 0051 Ontdooien";
- q. hanteer de snijvolgorde vlees en kaas: zie "WI 0061 Snijvolgorde vlees en kaas";
- r. zet nooit warme, dampende producten in de koeling. Hiermee wordt voorkomen dat de koeling te warm wordt en daarmee de andere producten in die koeling ("WI 0080 Terugkoelen en invriezen");
- s. werk met schone en niet beschadigde materialen (inclusief opscheep-bestek);
- t. gebruik wegwerp-spuitzakken;
- u. laat schone keukenmaterialen/servies niet in contact komen met vuile materialen;
- v. laat schoongemaakte producten die niet meer worden verhit en al verhitte producten niet in contact komen met keukenmateriaal of servies dat is gebruikt voor rauwe of vuile producten;
- w. gebruik bij het afproeven van gerechten steeds een schone lepel (eventueel disposable);
- x. gebruik alleen schone koksdoeken of ovenwanten om hete materialen beet te pakken;

Instructie CEAG-201 Voedselveiligheid Defensie	Opsteller : WVV	Blad: 2 van 2
Deel 4: Werkinstructies	Autorisatie : HDBV	Versie: Versie 2
WI 0002: Hygiënisch werken		Datum: 01-12-2015

- y. gebruik wegwerp-doeken of eenmalig te gebruiken doeken(wasmachine), ten behoeve van reiniging;
- z. weer plaagdieren en houd (huis)dieren uit de ruimten waar eet- en drinkwaren worden opgeslagen, verwerkt of geconsumeerd. Zie "WI 0015 Plaagdieren (ongedierte)".

3000. Documenten

Bijbehorende Registratieformulieren	n.v.t
Procedure(s) gekoppeld aan deze W.I.	Procedure 5 Basisvoorwaarden
Gerelateerde Documenten	IVD