

HACCP, een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen. Alle ondernemingen die eet- en drinkwaren bereiden, verwerken, behandelen of vervoeren, moeten veilig met voedsel omgaan. Wettelijke voorschriften over de hygiëne van levensmiddelen zijn gebaseerd op Europese wetgeving. U moet volgens HACCP-principes werken. HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points. Dit is een analyse van kritische punten waarop u extra goed moet letten. HACCP benoemt de gevaren voor de voedselveiligheid in het hele productieproces. Het betekent dat een horecabedrijf nagaat (analyse) welke onderdelen in het productieproces bedreigingen (hazard) voor de gezondheid tot gevolg kunnen hebben. De punten waar risico's kunnen ontstaan die voorkomen en kunnen worden of teruggebracht tot een aanvaardbaar niveau (critical control points) houdt het bedrijf vervolgens nauwkeurig in de gaten.

Als u werkt volgens een goedgekeurde hygiëncode, voldoet u automatisch aan de wet. U kunt ook zelf een HORECA HACCP-plan (voedselveiligheidsplan) opstellen. Een zelf opgesteld HACCP-plan is proces- of bedrijfsgebonden. 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 ongekoelde presentatie van producten die in principe gekoeld moeten worden, dient u minimaal 1 jaar te bewaren.

De Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen verplicht horecabedrijven na te gaan welke risico's het omgaan met voedsel met zich meebrengt voor de gezondheid van de gast. Ook moet het bedrijf op papier vastleggen welke maatregelen het neemt om bedreigingen voor de gezondheid te voorkomen, welke controles het uitvoert en wat de resultaten hiervan zijn. De wet schrijft voor dat ondernemers hiervoor een HACCP-systeem of een op de branche gerichte en goedgekeurde hygiëncode dienen te gebruiken. De hygiëncode is verkrijgbaar via de KHN.

HACCP Controle Checklist Horeca



Bedrijf:

Datum:

Naam leidinggevende:

- V Voldoende = Geen afwijking geconstateerd
- M Matig = Afwijking geconstateerd
- O Onvoldoende = Ernstige afwijking geconstateerd

HACCP Checklist - Registratie

Haccp punten	Resultaat			Opmerkingen	Actie	Deadline
Handboek Is er op locatie een volledige hygiënecode aanwezig?	V	M	O			
Thermometer Is er een juiste thermometer aanwezig welke aantoonbaar gekalibreerd is?	V	M	O			
Inkoop Is er een overzicht beschikbaar van goedgekeurde leveranciers?	V	M	O			
Actierapporten Worden acties opgevolgd?	V	M	O			
Schoonmaakrooster Is er op locatie een schoonmaakrooster aanwezig?	V	M	O			
Kennis medewerkers Zijn de werknemers volledig op de hoogte van het voedselveiligheidsplan?	V	M	O			
Allergenenbeheer Wijze invulling gegeven aan de wetgeving informatieverstrekking allergenen?	V	M	O			
Ontvangstcontrole Wordt minimaal wekelijks uitgevoerd en geregistreerd?	V	M	O			
Opslag Temperaturen van koelingen en vriezers wekelijks gemeten en geregistreerd?	V	M	O			

HACCP Checklist - Registratie

Haccp punten	Resultaat			Opmerkingen	Actie	Deadline
Opslag buiten de keuken	V	M	O			
Temperaturen van koelingen en vriezers wekelijks gemeten en geregistreerd?						
Verhitten	V	M	O			
Wekelijks controle en registratie gegaarde componenten tijdens bereiden?						
Warmhouden	V	M	O			
Wekelijks controle en registratie temperatuur producten in warmhoudvoorziening?						
Terugkoelen	V	M	O			
Minimaal wekelijks controle en registratie terugkoelproces?						
Regenereren	V	M	O			
Minimaal wekelijks controle en registratie van het regenerereerproces?						
Serveren	V	M	O			
Minimaal wekelijks controle en registratie uitgifte koud en warm?						
Buffetpresentatie	V	M	O			
Minimaal wekelijks controle en registratie warm en koud buffet?						
2- uurs borging	V	M	O			
Juiste uitvoer en registratie 2-uursborging?						

Opmerkingen:

HACCP Checklist - Hygiëne

Haccp punten	Resultaat			Opmerkingen	Actie	Deadline
Persoonlijke hygiëne	V	M	O			
Persoonlijke hygiëne conform de geldende richtlijnen?						
Opslag	V	M	O			
Koelingbehoevende producten niet onnodig lang buiten de koeling?						
Opslag	V	M	O			
Is er een juiste productgroep scheiding bij opslag aanwezig?						
Besmettingspreventie	V	M	O			
Worden producten zodanig opgeslagen ter voorkoming van besmetting?						
Coderen	V	M	O			
Vindt er een eenduidige wijze van coderen plaats van producten?						
THT beheersing	V	M	O			
Juiste houdbaarheidstermijnen gehanteerd van bereide producten?						
THT controle	V	M	O			
Producten aangetroffen welke buiten de houdbaarheidstermijn zijn?						
Afvalverwerking	V	M	O			
Opslag van afval binnen en buiten de keuken correct en hygiënisch plaats?						
Reiniging- en desinfectiemiddel	V	M	O			
Wordt er gebruik gemaakt van juiste reiniging- en desinfectiemiddelen.						
Opslag reiniging- en desinfectiemiddel	V	M	O			
Zijn reiniging- en desinfectiemiddelen juist opgeslagen?						
Reiniging- en desinfectiemiddel materialen	V	M	O			
Verkeren schoonmaakartikelen in juiste staat en zijn deze schoon?						
Ongediertepreventie/ -bestrijding	V	M	O			
Is de locatie vrij van sporen van ongedierte?						

HACCP Checklist - Bouwkundige staat inrichting

Haccp punten	Resultaat			Opmerkingen	Actie	Deadline
Ongediertepreventie	V	M	O			
Worden afdoende maatregelen genomen om ongedierte te weren?						
Bouwkundige staat	V	M	O			
Vloeren, putten etc...						
Bouwkundige staat	V	M	O			
Zijn er voldoende en correct uitgeruste handenwasgelegenheden aanwezig?						
Bouwkundige staat	V	M	O			
Wanden, deuren, ramen, plafonds, verlichting etc...						
Bouwkundige staat	V	M	O			
Koelingen/ vriezers etc...						
Bouwkundige staat	V	M	O			
Opslag: schappen/ stellingen etc...						
Bouwkundige staat	V	M	O			
Kleedruimte(n), toiletten						
Bouwkundige staat	V	M	O			
Voldoet groot keukenapparatuur aan de gestelde eisen?						
Bouwkundige staat	V	M	O			
Voldoet klein keukenmateriaal aan de gestelde eisen?						

Opmerkingen:

HACCP Checklist - Reinheid/ hygiëne inrichting

Haccp punten	Resultaat			Opmerkingen	Actie	Deadline
Schoonmaakcontrole Vindt er toonbaar controle plaats op uitvoer schoonmaakwerkzaamheden?	V	M	O			
Reinheid en hygiëne Vloeren, putten etc...	V	M	O			
Reinheid en hygiëne Wanden, deuren, ramen, plafonds, verlichting etc...	V	M	O			
Reinheid en hygiëne Koelingen/ vriezers etc...	V	M	O			
Reinheid en hygiëne Werkbanken, kachel, afzuigkap etc.	V	M	O			
Reinheid en hygiëne Opslag: schappen/ stellingen etc...	V	M	O			
Reinheid en hygiëne Kleedruimte(n), toiletten, kantine, kantoor	V	M	O			
Reinheid en hygiëne Groot keukenapparatuur	V	M	O			
Reinheid en hygiëne Klein keukenmateriaal	V	M	O			

Opmerkingen: