



HACCP BORGING

Met wie kan er contact opgenomen worden over hygiëne of voedselveiligheid?

Driessen Hygiene Totaal ondersteund zorginstellingen op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne. Bij vragen kan contact opgenomen worden met Pascal Driessen via Info@driessenhygienetotaal.nl

Is het voldoen aan HACCP regels voor restaurants, afdelingen en woonvormen wettelijk verplicht?

Ja. Zorgorganisaties moeten vanuit de Kwaliteitswet kunnen aantonen dat er verantwoorde zorg wordt verleend. Onder verantwoorde zorg valt ook een veilige maaltijd. Het is verplicht om een voedselveiligheidssysteem te hebben op basis van HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Wat zijn de instrumenten voor de borging en verankering van de voedselveiligheid?

- Het voedselveiligheidssysteem bestaat uit de volgende onderdelen:
Het HACCP Handboek inclusief:
 - Registratieformulieren.
 - Werkinstructies.
 - Bewakingsprocedures.
- HACCP Audits.
- Scholing en opleiding (training, workshop en e-learning).
- Microbiologisch onderzoek.



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Hoe kan een zorgorganisatie voldoen aan de HACCP eisen?

Driessen Hygiene Totaal heeft een efficiënt en financieel voordelig voedselveiligheidssysteem ontworpen. Locaties kunnen gebruik maken van centraal geïnitieerde producten en diensten ten behoeve van HACCP.

Waarom moet er een HACCP Handboek op de locatie aanwezig zijn?

Het HACCP handboek is een gids voor de locatie waarin regels staan om de voedselveiligheid en de hygiëne te bewaken. Een keuken die werkt volgens het handboek voldoet aan de **wettelijke voorschriften** van voedselveiligheid. Het HACCP handboek geeft aandacht aan HACCP en aan de basisvoorwaarden zoals hygiëne, bouwkundige zaken en plaagdierbestrijding.

Voldoet het HACCP handboek aan de regels van de Hygiëncode?

Ja, het handboek is een praktische uitwerking van de Hygiëncode. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) gebruikt de Hygiëncode als basis voor de controle en het toezicht.

Is het uitvoeren van HACCP audits binnen afdelingen, restaurants en woonvormen verplicht?

Ja, jaarlijks zal een audit moeten plaatsvinden om te controleren of het hygiëneplan in de praktijk goed werkt.

Wat is het hygiëne oké certificaat?

Met dit certificaat wordt het voor gasten en bewoners direct zichtbaar dat de voedselveiligheid binnen de locatie in orde is. Aan dit certificaat zijn geen extra kosten verbonden. De locatie ontvangt het hygiëne oké certificaat bij een audit resultaat van minimaal 90%.



Is het nemen van monsters verplicht?

Nee, dit is niet wettelijk verplicht. De Warenwet en de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit **adviseren** wel om periodiek monsters te nemen. Door monsternamen kan worden bepaald of een product zonder gevaar voor de gezondheid kan worden geconsumeerd en of een oppervlak goed schoon is gemaakt.



Wat wordt er gecontroleerd tijdens een HACCP audit?

Alle wettelijke verplichtingen uit de Hygiëncode worden gecontroleerd. Ter verduidelijking worden er foto's gemaakt die worden opgenomen in de rapportage. Na de inspectie zal een evaluatie van de bevindingen plaatsvinden zodat de medewerkers en de opdrachtgever geïnformeerd zijn over de stand van zaken. De medewerkers worden ondersteund bij de uitvoering van de verbetermaatregelen.

Is scholing van medewerkers over voedselveiligheid verplicht?

Ja, de kennis en deskundigheid van iedereen die betrokken is bij het voedingsproces dient gewaarborgd te zijn. Medewerkers en vrijwilligers behoren afdoende kennis te hebben van de hygiënische werkwijzen. Een training, workshop of kennistoets via e-learning zijn hiervoor goede hulpmiddelen.

Waar kunnen HACCP artikelen besteld worden?

Driessen Hygiene Totaal heeft ook een webshop waarin diverse HACCP materialen aangeboden worden. Hieronder een aantal van deze producten:

- Anti-bacteriedoekjes: Schoonmaakdoekjes die bacteriën verwijderen.
- Waterbestendige blauwe pleisters.
- Dateringstickers: Voor het snel en duidelijk dateren van geopende producten.
- Thermometer.
- Glycerolflesjes: Voor het snel vaststellen van de (koelkast)temperatuur.
- Handdesinfectie.