



## HACCP VRAGEN & ANTWOORDEN

### 1. Waar moet opgelet worden bij het bewaren van levensmiddelen?

- Controleer regelmatig de houdbaarheidstermijn.
- Bewaar producten niet op een warme plek.
- Maak geopende producten snel op.

### 3. Wat is belangrijk bij het bewaren van voedingsmiddelen in de vrieskast?

- Stel de vriezer af op een temperatuur van ten hoogste -18°C.
- Controleer de temperatuur regelmatig.
- Voorkom kruisbesmetting: sluit of dek producten goed af.

### 4. Kan de magnetron gebruikt worden als enige 'verhittingsstap'?

- Nee. Gebruik de magnetron niet als de enige 'verhittingsstap' voor producten
- Om cold spots te voorkomen, kun je producten vooraf in kleine stukjes snijden of regelmatig omscheppen of omroeren.

### 2. Waar moet opgelet worden bij het bewaren in de koelkast?

- Stel de temperatuur van de koelkast in op 4°C.
- Controleer de temperatuur dagelijks.
- Als de temperatuur in de koelkast is opgelopen tot 10°C moeten bederfelijke producten (vlees, vleeswaren, vis, gevogelte) weggegooid worden.
- Als de temperatuur in de koelkast is opgelopen tot boven 15°C moeten alle producten weggegooid worden.
- Zet de koelkast niet te vol.
- Zet geen warme producten in de koelkast.
- Sluit de koelkast steeds zo snel mogelijk.
- Als je twijfelt of producten nog goed zijn, gooi ze dan weg.
- Gebruik het FiFo-systeem (first in, first out).
- Voorkom kruisbesmetting door rauw vlees niet boven bereide producten te plaatsen.
- Lees op het etiket hoe lang een product na opening houdbaar is. Zet er de datum van opening op.

### 5. Kunnen maaltijden worden teruggekoeld via de koelkast?

- Nee, de koelkast is niet geschikt om warme producten terug te koelen. (Terugkoelen is alleen toegestaan als de maaltijd na de bereiding binnen 5 uur een kerntemperatuur heeft bereikt van maximaal 7°C).





## 6. Hoe moet de producttemperatuur gemeten worden?

- Meet altijd direct na ontvangst, verhitten, bereiden of serveren.
- Desinfecteer de voeler van de thermometer met een alcohol doekje.
- Plaats de voeler in de kern van het te meten product.
- Bij verpakte of diepgevroren levensmiddelen kan de voeler van de thermometer tussen twee verpakkingen worden ingelegd.
- Wijkt de temperatuur af van de norm, herhaal de meting en noteer de afwijkende temperatuur en de verbeteracties die u onderneemt.

## 9. Wat zijn de regels voor het serveren van maaltijden?

- Serveer de warme gerechten bij een temperatuur van ten minste 60°C.
- Koude maaltijdcomponenten mogen op een hogere temperatuur dan 7°C worden geserveerd en moeten dan worden geconsumeerd binnen 2 uur nadat ze uit de koeling zijn gehaald.
- Geef de cliënten de gelegenheid om voor het eten de handen te wassen.

## 7. Hoe moeten eieren bewaard worden?

- Eieren bewaar je het beste koel en beschermd tegen licht en vocht. De koelkast is dan de beste plaats. De reden hiervoor is dat eventueel aanwezige salmonellabacteriën zich niet vermenigvuldigen. In de kartonnen doos, waarin je ze koopt, zijn ze beschermd tegen licht en vocht. Eieren hebben een luchtkamer aan de bolle kant. Door ze met de punt naar beneden te bewaren, beschadigt de luchtkamer niet en blijven ze langer goed.

## 10. Wat zijn adviezen voor de hygiëne van de eettafel?

- Zorg voor schone tafels.
- Gebruik indien mogelijk een tafelkleed of placemats.
- Serveer met schoon materiaal en gebruik intact serviesgoed.
- Zet het vleesbeleg en de kaas vlak voor de maaltijd op tafel.
- Zuivelproducten die langer dan 30 min op tafel hebben gestaan mogen niet in de koelkast worden teruggezet.
- Gebruik bij jam, honing, pasta en dergelijke, een aparte lepel of mes.

