



Hygiëncode voedingswaren

Inhoud

1.	Inleiding	1
2.	Standaard handelingen	2
3.	Houdbaarheid	2
4.	Verpakking	3
5.	Voedingsmiddelen bewaren	3
6.	Hygiënisch werken	3
7.	Vorbereiding	4
8.	Voedselbereiding: verhitten	4
9.	Kliekjes	5
10.	Risico's beheersen	5
11.	Wat te doen bij uitval van de koelkast?	5
12.	Wat te doen bij uitval van de vriezer?	5
13.	Materiaal	6
14.	Denk ook aan	6
15.	Weggoeien	6
16.	Schoonmaken	6
17.	Literatuur	6

1. Inleiding

Happy Move biedt dagbesteding en logeren aan deelnemers. Omdat bij Happy Move gegeten en gedronken wordt, moeten wij ons houden aan de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen (Voedingscentrum, 2016).

In de "Hygiëncode voedingswaren" van Happy Move zijn de meest relevante punten hieruit opgenomen. Uiteraard kan de hele code nagelezen worden. Dat kan [hier](#).

Sommige stukken tekst zijn letterlijk overgenomen uit de Hygiëncode voor voedingsverzorging in woonvormen (Voedingscentrum, 2016,



<https://hygienecode.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/hygienecode/Documents/Hygienecode%20w oonvormen%20editie%202016.pdf>

2. Standaard handelingen

Belangrijk voor begeleiders tijdens logeerweekenden:

Aan het begin van het logeerweekend inventariseer je wat er in de koelkast en de voorraadkast staat en bekijk je de houdbaarheidsdata. Als koelkastproducten over datum zijn, gooi je ze weg.

Aan het einde van het logeerweekend inventariseer je wat in de koelkast goed zal blijven tot het volgende logeerweekend. Dat wat niet lang meer houdbaar zal zijn, dus de versproducten, neem je mee naar huis voor eigen gebruik. Bijvoorbeeld open pakjes vleeswaren, aangebroken pak melk, fruit dat niet lang houdbaar meer is.

Belangrijk voor alle begeleiders:

Plak een sticker met naam en datum op een geopende verpakking, zowel op producten die in als buiten de koelkast worden bewaard. Zijn de etenswaren voor Happy Move, schrijf je "Happy Move" op de sticker, zijn het privé etenswaren, schrijf dan je eigen naam op de sticker.

Zorg ervoor dat er niets in de koelkast blijft liggen wat over datum is. Alle etenswaren die over datum zijn, worden ze weggegooid.

Pak regelmatig een nieuw afwassponsje. Gooi de oude weg.

Maak de prullenbak aan het einde van een logeerweekend en na iedere kookbegeleiding schoon.

3. Houdbaarheid

- Let bij het boodschappen doen op de houdbaarheidsdatum.

TGT = te gebruiken tot.

Als de TGT datum verstreken is, dan gooi je het product weg.

THT = tenminste houdbaar tot.

THT geeft aan tot aan welke datum voedsel de juiste kwaliteit bewaart.

Lang houdbare producten, zoals een pak koekjes, kun je voorbij de THT gebruiken, als ze er goed uitzien, goed ruiken en goed smaken.

Producten die je gekoeld moet bewaren die voorbij de THT datum zijn (zoals vlees), moet je weggoien.

De THT- en TGT-datum gelden alleen als de producten niet geopend zijn en worden bewaard volgens het bewaaradvies op de verpakking.

- Volg de bewaarinstructies op de etiketten. Als je niet weet hoe je een product het beste kunt bewaren, dan vraag je het de verkoper.

In het algemeen: als je twijfelt of producten nog goed zijn, gooi ze dan weg. Consumptie van producten die niet goed meer zijn, kan leiden tot een voedselinfectie.



4. Verpakking

Een beschadigde verpakking kan gevolgen hebben voor de kwaliteit van het product. De verpakking moet dus in orde zijn.

Let bij aanschaf op het volgende:

- Onverpakte producten (zoals fruit) moeten gaaf zijn;
- Koop geen gedeukte conservenblikken;
- De inhoud van een blik dat bol staat is bedorven;
- Bij producten waarop staat dat ze “verpakt zijn onder beschermde atmosfeer” (zoals gewassen en gesneden groente en voorgebakken brood), moet de verpakking wel wat bol staan. Dit komt door het gas dat erin is gebracht om de houdbaarheid te verlengen;
- Pak boodschappen zo in, dat je beschadiging voorkomt.

5. Voedingsmiddelen bewaren

Buiten de koelkast

- Zorg ervoor dat producten niet op een te warme plaats staan of in de zon;
- Zet oudere producten vooraan, nieuwere producten erachter, zodat je eerst de oude opgebruikt;
- Maak eerst op wat al aangebroken is, voordat je een nieuwe verpakking opent;
- Verpak aangebroken verpakkingen goed.

In de koelkast

- Temperatuur is liefst 4°C, max. 7°C;
- Zet nooit warme producten in de koelkast;
- Sluit/dek producten goed af;
- Bewaar restjes maximaal 2 dagen in de koelkast;
- Sluit de koelkast altijd z.s.m.;
- Lees op het etiket hoe lang een product na opening houdbaar is. Schrijf de datum van opening op het product;
- Zet producten na gebruik steeds zo snel mogelijk terug in de koelkast;
- Gooi koude gerechten weg die twee uur buiten de koeling zijn geweest en niet zijn opgegeten;
- Onthoud: Dat wat bij de verkoper in de koeling staat, moet thuis ook in de koelkast.

In de vriezer

- Temperatuur -18°C of lager;
- Sluit/dek producten goed af;
- Bewaar zelf ingevroren producten niet langer dan drie maanden.

Zonder datum

Bij sommige levensmiddelen is een houdbaarheidsdatum niet verplicht, omdat ze minder bederfelijk zijn, zoals zout, azijn, suiker en snoepgoed. Ook op verse groenten hoeft geen houdbaarheidsdatum genoemd te worden. Je kunt zelf zien of de groente er nog goed uitziet.

6. Hygiënisch werken

- Reinig werkoppervlakken regelmatig, vooral na bewerking van rauw vlees. Droog de werkoppervlakken daarna goed;
- Was messen, vorken, snijplanken en dergelijke die gebruikt zijn voor rauw

© Happy Move

Uitvoering – Veiligheid - Hygiëncode voedingswaren - Versie 2019-02-07



- voedsel (vlees, vis, groente) direct na gebruik af;
- Gebruik dezelfde hulpmiddelen niet voor verschillende producten tegelijk;
- Houd rauwe levensmiddelen gescheiden van kant-en-klare producten en gaar voedsel;
- Houd vuile en schone producten goed gescheiden;
- Ruim afval en gemorst eten direct op;
- Verschoon vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks en was ze op 60°C;
- Spoel en wring het vaatdoekje na gebruik goed uit. Zorg ervoor dat het droogt: laat het uithangen;
- Was je handen altijd voor het bereiden van eten en het eten met water en vloeibare zeep. Droog ze af aan een schone handdoek;
- Was tussendoor je handen na het bewerken van rauw vlees, vis, gevogelte en vuile groente;
- Was af met heet water en afwasmiddel en droog af of gebruik de vaatwasser;
- Was ook de afwasborstel en pannensponsjes uit en hang ze te drogen. Doe pannensponsjes in de 60°C was;
- Gardes, staafmixers, blikopeners en dergelijke zijn moeilijk schoon te maken. Spoel ze daarom direct na gebruik even af of laat ze voor de afwas in een heet sopje enige tijd weken. Laat ze na de afwas ook goed drogen;
- Maak het fornuis dagelijks schoon met sop en droog het daarna met een schone, droge doek;
- Maak handgrepen van kastjes, deuren en kranen in de keuken dagelijks schoon met sop.

7. Voorbereiding

- Haal diepvriesproducten de avond voor consumptie of bereiding uit de vriezer;
- Laat diepvriesproducten onderin de koelkast ontdooien;
- Leg bevroren vlees, vis en gevogelte altijd op een bord of in een bakje om te voorkomen dat het vocht in de koelkast of magnetron lekt;
- Spoel na het ontdooien het vocht van het bord met heet water. Spoel ook de gootsteen na. Daarna kan het bord bij de vaat;
- Kleine stukken bevroren vlees, vis en gevogelte kun je ook ontdooien in de magnetron. Het is wel belangrijk dat je het product meteen daarna bereidt;
- Was groente en fruit grondig onder stromend water.

8. Voedselbereiding: verhitten

- Verhit warm eten goed;
- Verhit vlees, kip, vis en schaal- en schelpdieren tot het binnenin gaar is. Gevogelte en vis zijn dan wit, vlees is dan grijs van binnen;
- Maak omelet en roerei helemaal gaar;
- Gaar gerechten, die je niet (gemakkelijk) kunt omdraaien (bijvoorbeeld een omelet) met een deksel op de pan;
- Laat bij spiegelei en gekookt ei ook de dooier stollen;
- Verhit kant-en-klarmaaltijden door en door tot stromend heet;
- Let bij gebruik van een magnetron erop dat alles goed verhit wordt. Roer het tussendoor om;
- Bij te hoge verhitting kunnen gerechten aanbranden. Dit is te zien aan zwarte stukjes. De stoffen die hierbij ontstaan zijn schadelijk voor de gezondheid (vorming van kankerverwekkende stoffen);
- Bij bakken of grillen kan bij een te hoge temperatuur de buitenkant van het product al verbranden, terwijl het binnenin nog onvoldoende is verhit;
- Roerbak eerst het vlees voldoende, voordat je er de groente aan toevoegt;



- Verhit tijdens het roerbakken ook producten als snijbonen, sperziebonen en taugé door en door tot ze (beet)gaar zijn;
- Gebruik de magnetron niet als de enige “verhittingsstap” voor producten die sterk besmet kunnen zijn (zoals rauw vlees, vis of gevogelte);
- Kook vlees, vis of gevogelte even voor als dit volgens recept moet worden bereid in de magnetron.

9. Kliekjes

- Bewaar bij voorkeur geen kliekjes. Als dit toch gebeurt, laat ze dan snel afkoelen en zet ze binnen één uur afgedekt in de koelkast. Bewaar ze maximaal 2 dagen in de koelkast;
- Dek het restje tijdens het afkoelen niet af.
- Gerechten kunnen worden afgekoeld door de pan in koud water te zetten. Roer het gerecht regelmatig door, zo koelt het sneller af;
- Om het water waarin je een gerecht afkoelt zo koud mogelijk te maken, kun je er ijsblokjes in doen;
- Verhit kliekjes door en door.

10. Risico's beheersen

- Houd opslagruimten ordelijk en schoon;
- Zorg ook dat alle levensmiddelen goed zijn verpakt;
- Maak voorraadpotten, bewaarbakjes, fruitschalen en dergelijke eerst leeg en schoon alvorens ze opnieuw te vullen.

11. Wat te doen bij uitval van de koelkast?

- Als de temperatuur in de koelkast is opgelopen tot 10°C, moet je kwetsbare producten zoals paté, gerookte vis, zachte rauwmelkse kaas, rauw vlees, filet américain, vis, garnalen, (gekookte) vleeswaren en gesneden groente weggoien;
- Bij een temperatuur boven 15°C, moet je alles uit de koelkast weggoien.

12. Wat te doen bij uitval van de vriezer?

- Als de temperatuur onder 0°C is, kun je het product weer in de (aangezette) vriezer leggen;
- Als de vriezer tussen de 0 en 7°C is, zijn de producten nog wel enige tijd houdbaar (twee dagen), mits ze in de koelkast worden bewaard. Je kunt ze dan niet meer opnieuw invriezen;
- Als de temperatuur in de vriezer is opgelopen tot 10°C, moet je kwetsbare producten weggoien;
- Bij een temperatuur boven 15°C moet je alles uit de vriezer weggoien;
- Als producten nog door en door hard aanvoelen, hoef je ze niet weg te gooien en mogen ze opnieuw in de vriezer.



13. Materiaal

- Geef het direct door aan de organisatiemedewerker als keukenmaterialen versleten zijn, zodat zij vervangen kunnen worden.
- Snijplanken:
 - Hout = brood
 - Groen = groente en fruit
 - Blauw = rauwe vis
 - Wit = gaar voedsel
 - Rood = rauw vlees

14. Denk ook aan

- Draag tijdens het bereiden van voedsel geen handsieraden. Onder sieraden blijven nl. gemakkelijk vuil en bacteriën zitten;
- Dek wondjes op de handen goed af met een waterafstotende pleister en verschoon die zodra hij vuil wordt. Doe wegwerphandschoenen aan als je pleisters op de handen draagt, maar toch gehakt of deeg wilt kneden;
- Gebruik wegwerphandschoenen alleen tijdens die werkzaamheden. Was je handen voor het aantrekken en na het uitdoen van wegwerphandschoenen;
- Medewerkers of deelnemers die ziek zijn met klachten als diarree, overgeven, een huidinfectie of geïnfecteerde wondjes mogen geen voedsel bereiden. Ook moeten hygiënemaatregelen, zoals handen wassen, strikt worden nageleefd na contact met de persoon met klachten;
- Als twee of meer personen op de locatie tijdens dezelfde begeleiding maag-darmproblemen hebben gekregen (braken en/of diarree), dan moet de plaatselijke GGD op de hoogte worden gesteld.

15. Weggooien

- Doe etensresten en afval in afsluitbare afvalcontainers;
- Leeg afvalcontainers dagelijks. Maak de afvalcontainer schoon;
- Spoel vuil serviesgoed en bestek af of zet het te weken als je niet direct gaat afwassen;
- Was na het afruimen de handen.

16. Schoonmaken

- Maak het afvoerputje van de gootsteen na gebruik schoon;
- Reinig het materiaal waarmee je schoonmaakt goed na gebruik.

17. Literatuur

Voedingscentrum. (2016). *Hygiëncode voor woonvormen*. Retrieved January 23, 2019 from <https://hygienecode.voedingscentrum.nl/woonvormen>

Voedingscentrum. (2016). *Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen* [Brochure]. Retrieved January 23, 2019 from <https://hygienecode.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/hygienecode/Documents/Hygiencode%20woonvormen%20editie%202016.pdf>