




Aandachtspunten bij het houden van een audit in woonvormen

Behorend bij: Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen van het Voedingcentrum.

	Hygiënebeleid	
	▪ Is er beleid vastgelegd ten aanzien van hygiëne en voedselveiligheid?	§ 11.2
	▪ Is er een HACCP-verantwoordelijke?	
	Deskundigheid personeel	
	▪ Zijn medewerkers op de hoogte van hygiënisch en voedselveilig handelen in relatie tot de werkzaamheden die zij uitvoeren?	§ 11.3
	▪ Is de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen of andere instructies aanwezig?	§ 11.4
	Boodschappen doen	
	▪ Worden gekoelde en diepgevroren producten zo snel mogelijk in de koelkast of vriezer gezet?	§ 2.3
	▪ Wordt de temperatuur gemeten van aangeleverde convenience/kant-en-klare producten?	§ 2.3
	Bewaren van levensmiddelen	
	▪ Zijn de producten binnen de houdbaarheidstermijn?	§ 3.2/3.3
	▪ Is de temperatuur van de koelkast ten hoogste 7 °C (bij voorkeur 4 °C) en van de diepvriezer ten hoogst -18 °C?	§ 3.3/3.4
	▪ Wordt de temperatuur van de koelkast en vriezer dagelijks gecontroleerd?	§ 3.3
	Hygiënische werkwijze en persoonlijke hygiëne	
	▪ Worden vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks verschoond?	§ 4.1
	▪ Zijn de medewerkers op de hoogte van de regels m.b.t. persoonlijke hygiëne (handen wassen, sierraden, wondjes) en houden ze zich hieraan?	§ 4.2
	▪ Zijn er goede faciliteiten om de handen goed te wassen?	§ 4.2
	Vorbereiden	
	▪ Wordt rauw voedsel (bijv. vlees) goed gescheiden van gaar en kant-en-klaar voedsel. Zijn er bijvoorbeeld verschillende snijplanken?	§ 5.1
	▪ Worden producten onderin de koelkast ontdooid?	§ 5.2
	Voedselbereiding: verhitten	
	▪ Wordt vlees, vis en gevogelte voldoende verhit?	§ 6.3
	▪ Is de temperatuur bij frituren 175 °C?	§ 6.3.3
	▪ Staan restjes niet langer dan 1 uur buiten de koeling?	§ 6.5
	Voedselbereiding: koude gerechten	
	▪ Is de temperatuur van koude gerechten ten hoogste 7 °C?	§ 7.1
	▪ Zijn de medewerkers zich bewust van risicovolle producten die gemaakt zijn van rauw vlees, rauwe melk, rauw ei of kiemgroente?	§ 7.1
	Opwarmen, serveren en consumeren	
	▪ Zijn gerechten bij serveren voldoende warm (tenminste 60 °C)?	§ 8.1
	▪ Worden gerechten tijdens het opwarmen door en door verhit (minimaal 60 °C)?	§ 8.2
	▪ Worden koude gerechten die langer dan 2 uur buiten de koeling zijn geweest weggegooid?	§ 8.2
	Afruimen en afwassen	
	▪ Wordt er goed afgeruimd en afgewassen? Worden vuilnisemmers regelmatig geleegd?	§ 9.1/9.2
	Schoonmaak/onderhoud	
	▪ Wordt er schoongemaakt volgens een schoonmaakschema (indien aanwezig)?	§ 10.1
	▪ Ziet alles er schoon uit?	§ 10