

1. Inleiding
2. Bouw
 - a. Situering
 - i. De centrale keuken
 - ii. Afdelingskeuken/pantry
 - iii. Keuken voor bereiding van zuigelingenvoeding
 - iv. Uitgiftebuffet en (personeels)restaurant
 - v. Winkel
 - b. Afwerking van de ruimten
 - i. Vloeren
 - ii. Wanden
 - iii. Plafonds
 - iv. Ramen
 - v. Deuren
 - vi. Organisatorische maatregelen
 - c. Ventilatie
 - i. Organisatorische maatregelen
 - d. Verlichting
3. Inrichting
 - a. Situering
 - i. Organisatorische maatregelen
 - b. Outillage/werkmateriaal
 - i. Apparatuur
 - ii. Organisatorische maatregelen
 - iii. Klein materiaal
 - iv. Stellingen
 - v. Werktafels
 - vi. Spoelbakken
 - vii. Handenwasgelegenheid
 - viii. Organisatorische maatregel
 - c. Koelruimte
 - i. Organisatorische maatregel
 - d. Inkoelruimte en/of inkoelapparatuur
 - i. Organisatorische maatregel
 - e. Diepvriesruimte
 - f. Werkkast
 - i. Organisatorische maatregel
 - g. Garderoberuimte en sanitaire ruimten
 - h. Afdelingskeuken/pantry
 - i. Keuken waar zuigelingenvoeding wordt bereid
 - j. Uitgiftebuffet
 - k. Mobiele/tijdelijke ruimte

1. Inleiding

Eisen aan bouw en inrichting vormen een belangrijk onderdeel van de basisvoorwaarden voor het verstrekken van een veilig product en moeten voldoen aan de Europese Hygiëneverordening (EG) nr. 852/2004.

Daar waar qua bouw of inrichting niet aan de voorwaarden wordt voldaan, kan vaak toch aan de eisen van voedselveiligheid worden voldaan door het nemen van organisatorische maatregelen. Het is dan ook verplicht deze te nemen. Bij Tips en aanbevelingen worden hiervoor suggesties gegeven, maar de organisatie kan uiteraard ook andere organisatorische maatregelen met hetzelfde resultaat nemen.

NB! Organisatorische maatregelen vragen vaak wel extra alertheid van het personeel en kunnen daardoor ertoe leiden dat ze niet altijd consequent worden uitgevoerd, hetgeen voedselonveilige situaties kan opleveren.

2. Bouw

Een goed doordachte opzet van de ruimte(n) voor de voedingsverzorging schept de basis voor het hygiënisch verantwoord behandelen van voedsel. Niet alleen de situering van de plaatsen ten opzichte van elkaar waar de diverse handelingen worden uitgevoerd, maar ook de afwerking en de inrichting van de ruimten dragen bij aan het produceren van veilig voedsel.

a. Situering

i. De centrale keuken

Een keuken, of het nu een productie- of assemblagekeuken is, dient zodanig gesitueerd te zijn dat aanvoer van goederen op een hygiënisch manier mogelijk is.

- Vuile en schone lijnen dienen gescheiden te zijn.

- Opslag van levensmiddelen en schoonmaakmateriaal en overige materialen dient gescheiden te zijn.

Aanbeveling: situering en routing¹

ii. Afdelingskeuken/pantry

De situering van een afdelingskeuken of pantry moet zodanig zijn dat de aan- en afvoer van goederen en maaltijden hygiënisch kan plaatsvinden.

iii. Keuken voor bereiding van zuigelingenvoeding

De situering van een keuken waar zuigelingenvoeding wordt bereid, moet zodanig zijn dat de aan- en afvoer van goederen en voedingen hygiënisch kan plaatsvinden.

iv. Uitgiftebuffet en (personeels)restaurant

- De situering van het uitgiftebuffet dient zodanig te zijn dat bevoorrading hygiënisch kan plaatsvinden.

- De retourstroom van vuil serviesgoed moet niet via de uitgifteruimte plaatsvinden en moet de bereidings-/transportlijn van halffabrikaten en/of bereide gerechten niet kruisen.

Tip: scheiden van vuile en schone lijnen²

v. Winkel

De situering van een winkel met levensmiddelen dient zodanig te zijn dat

bevoorrading hygiënisch kan plaatsvinden.

Scheiding van voedingsmiddelen en schoonmaakproducten dient gewaarborgd te zijn in het magazijn en tijdens de uitstalling voor verkoop. Ook scheiding tussen rauwe/vuile en bereide/schone levensmiddelen is noodzakelijk.

b. Afwerking van de ruimten

De eisen te stellen aan de afwerking van de ruimten gelden voor alle ruimten waar voedsel wordt bereid en/of behandeld.

i. Vloeren

- Verkeren in deugdelijke staat.
- Zijn eenvoudig en goed te reinigen.
- Zijn, waar nodig, voorzien van een goede waterafvoer via het vloeroppervlak.
- Zijn vervaardigd van ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.

Aanbeveling: vloeren³

ii. Wanden

- Verkeren in deugdelijke staat.
- Zijn goed te reinigen. Zij zijn daartoe vervaardigd van ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, met een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte.

Aanbeveling: wanden⁴

iii. Plafonds

- Verkeren in deugdelijke staat.
- In bedrijfsruimten zijn plafonds en voorzieningen aan het plafond zodanig ontworpen, geconstrueerd en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt.

Aanbeveling: plafonds⁵

iv. Ramen

- In bedrijfsruimten, zijn ramen en andere openingen zodanig ontworpen, geconstrueerd en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen.
- Ramen die bij opening leiden tot direct contact van de bedrijfsruimte met de buitenomgeving, moeten zijn voorzien van horren die op eenvoudige wijze kunnen worden verwijderd en schoongemaakt.

Aanbeveling: zonwering⁶

v. Deuren

- Moeten goed te reinigen zijn.
- Bevatten daartoe gladde en niet-absorberende oppervlakten.
- Hebben zo min mogelijk kieren in verband met het weren van ongedierte.

Aanbeveling: deuren⁷

vi. Organisatorische maatregelen

Als de staat van vloeren, wanden, plafonds, deuren en ramen niet conform het wettelijk vereiste is zal hierin zo snel mogelijk verbetering moeten worden gebracht.

Aanbeveling: organisatorische maatregel afwerking ruimten⁸

c. Ventilatie

Micro-organismen gedijen goed bij een hoge relatieve vochtigheid en een hoge ruimtetemperatuur. Om condensvorming en een hoge ruimtetemperatuur te voorkomen is een goed ventilatiesysteem noodzakelijk.


- Er moet voldoende en aangepaste mechanische dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden.
- Alle sanitaire installaties moeten zijn voorzien van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.

Aanbeveling: gewenste temperaturen en relatieve vochtigheid⁹

Aanbeveling: ventilatiesysteem¹⁰

i. Organisatorische maatregelen

Als in opslagruimten de temperatuur en relatieve vochtigheid niet conform de richtlijn is (16-20° C, relatieve vochtigheid 50- 60%) moeten maatregelen worden genomen.

Wat betreft temperaturen van koel- en vriesruimten moeten bij afwijking onmiddellijk maatregelen worden genomen, zie het  beheersplan "Opslaan van grondstoffen en maaltijdcomponenten".

Aanbeveling: Organisatorische maatregel ventilatie opslagruimten¹¹

d. Verlichting

Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.

Aanbeveling: verlichting¹²

3. Inrichting

Door de logistieke lijn van de werkzaamheden door te voeren in de plaatsing van de apparatuur en werkvlakken wordt een kruising van vuile en schone lijnen voorkomen.

a. Situering

Houd bij het plaatsen van de outillage in de werkruimte rekening met de juiste routing van de werkzaamheden. Zo ontstaat de noodzakelijke scheiding van vuile en schone producten/materialen, en van rauwe en bereide producten.

Door de situering van apparatuur is ook de indeling van de ruimte in 'schone' en 'vuile' werkplekken duidelijk waarneembaar.

i. Organisatorische maatregelen

Als door de situering van de apparatuur en outillage er geen juiste indeling is in vuile en schone werkplekken moeten maatregelen worden genomen

Aanbeveling: Organisatorische maatregel situering outillage¹³

b. Eisen te stellen aan outillage/werkmateriaal

i. Apparatuur

Volgens de Europese machinerichtlijn (EG) nr. 2006/42 moeten nieuwe machines voor de bereiding en bewerking van levensmiddelen zó ontworpen en uitgevoerd moeten zijn, dat besmettingsgevaar wordt voorkomen. Nieuwe machines die aan de richtlijn voldoen moeten een CE-markering (Conformité Européenne) hebben. Er zijn twee klassen CE-markeringen:

- Hygienic equipment Class 1, apparatuur te reinigen en te desinfecteren zonder

ontmanteling van het apparaat.

- Hygienic equipment Class 2, apparatuur die ontmanteld moet worden voor reiniging en desinfectie.

Apparatuur moet zijn vervaardigd van materiaal dat goed is schoon te maken en te desinfecteren. Dat wil zeggen:

- Goede uitneembaarheid van de onderdelen.

- Geen plaatsen waar zich vuil kan ophopen als:

- scherpe randen en onbereikbare of scherpe hoeken,

- kieren en richels, die te smal zijn om met een werkdoek of borstel schoon te maken.

- Geen lasnaden op plaatsen waar zich vuil kan ophopen of anders goed gesloten naden.

- Goede effectieve werking:

- Haalbaarheid van de vereiste temperatuur in een daarvoor gestelde tijd bij kook-warmhoud- en koelapparatuur (verificatierapport van leverancier nodig voor geleverde apparaat).

ii. Organisatorische maatregel

Extra aandacht voor schoonmaakonderhoud.

iii. Klein materiaal

- Vervaardigd van materiaal dat goed is schoon te maken en zo nodig is te desinfecteren, bijvoorbeeld in een vaatwasmachine.

- Geen holle handvatten waarin resten kunnen achterblijven.

- Geen beschadigingen.

iv. Stellingen

- Vervaardigd van goed te reinigen materiaal.

- Onderste schap moet zodanig zijn aangebracht dat de vloer eronder is te reinigen of dat er zich geen vuil onder kan ophopen.

v. Werkbladen

Oppervlakten in bedrijfsruimten, waaronder oppervlakten van apparatuur, die in aanraking kunnen komen met eet- en drinkwaren:

- Verkeren in deugdelijke en goed onderhouden staat en

- Zijn op eenvoudige wijze schoon te maken en, indien noodzakelijk met het oog op de veiligheid of de deugdelijkheid van eet- en drinkwaren, te desinfecteren. Zij zijn daartoe vervaardigd van glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.

vi. Spoelbakken

Als er levensmiddelen gewassen moeten worden, moet daar een voorziening voor zijn. Deze moet zijn voorzien van water van drinkwaterkwaliteit en goed schoongehouden kunnen worden.

vii. Handenwasgelegenheid

In bedrijfsruimten zijn voor het wassen van de handen voldoende hiervoor gemarkeerde wasbakken aanwezig met:

- warm en koud stromend water

- materiaal voor het wassen en hygiënisch drogen van de handen.

De wasbakken zijn afgescheiden van de voorzieningen voor het wassen van voedsel.

Aanbeveling: kranen¹⁴

viii. Organisatorische maatregel

Bij het ontbreken van goede handenwasgelegenheid moet een organisatorische maatregel worden genomen

Aanbeveling: organisatorische maatregel handenwasgelegenheid¹⁵

c. Koelruimte

Indien bederfelijke producten worden bewaard dienen koelruimten en/of koelkasten aanwezig te zijn in:


- De centrale keuken (productie-of assemblagekeuken)
- Het restaurant
- Het winkeltje
- De afdelingskeuken
- De papkeuken
- De activiteitenbegeleiding
- Tijdelijke en/of mobiele verblijfsruimten.

Zij behoren voldoende capaciteit te hebben om producten zodanig op te slaan dat er voldoende circulatie van koude lucht is zodat de temperatuur van de koeling, ook bij hoge buitentemperaturen en vaak openen van de koelruimte, 4° C tot 7° C is en blijft.

De temperatuur moet door middel van een koelkastthermometer af te lezen zijn.

Aanbeveling: koelruimte¹⁶

i. Organisatorische maatregel

- Bij onvoldoende capaciteit.
- Bij onvoldoende handhaving van de temperatuur van de koeling zie  beheersplan "Opslaan van grondstoffen en maaltijdcomponenten".

Aanbeveling: organisatorische maatregel koelruimte¹⁷

d. Inkoelruimte en/of inkoelapparatuur

De capaciteit van de inkoelruimte of – apparatuur moet zodanig zijn dat de in te koelen componenten:

- Binnen 5 uur teruggekoeld zijn tot ten hoogste 7° C en
- Na 24 uur een temperatuur van ten hoogste 4° C hebben.

Aanbeveling: inkoelapparatuur¹⁸

i. Organisatorische maatregelen

Bij onvoldoende inkoelcapaciteit.

Aanbeveling: organisatorische maatregel koelruimte¹⁹

e. Diepvriesruimte

Ingekochte diepgevroren producten dienen te worden opgeslagen in een diepvriescel of – kast bij ten hoogste –18° C.

De capaciteit van de vriestechniek dient zodanig te zijn dat, bij hoge omgevingstemperaturen een ruimtetemperatuur van niet warmer dan -18 °C te realiseren is .

De opslagcapaciteit dient afgestemd te zijn op:

- Het aantal soorten te bewaren producten.
- De hoeveelheid te bewaren product.

Aanbeveling: diepvriesruimte²⁰

f. Werkkast

Een bedrijfsruimte bevat doeltreffende voorzieningen voor het schoonmaken en

desinfecteren van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten op eenvoudige wijze goed schoon te maken zijn en zijn voorzien van een voldoende ononderbroken aanvoer van warm en koud water van drinkwaterkwaliteit.

Voor het schoonmaken van ruimten, behorende tot de voedingsverzorging, is apart materiaal nodig.

Voor de opslag en het schoonmaken van dit materiaal is een werkkast noodzakelijk.

Aanbeveling: inrichting werkkast²¹

i. Organisatorische maatregelen

Bij het ontbreken van een eigen werkkast.

Aanbeveling: organisatorische maatregel werkkast²²

g. Garderoberuimte en sanitaire ruimten

Voor de personeelsleden van de keuken moet gelegenheid aanwezig zijn zich te kunnen omkleeden. Is het keukencomplex een zelfstandig gebouw dan dienen deze ruimten daar te worden ondergebracht. In de directe nabijheid van de keuken, de afdelingskeuken of het uitgiftebuffet is een toiletvoorziening noodzakelijk.

Toiletten mogen in geen geval direct uitkomen in de keuken. Als zij vanuit de keuken bereikbaar zijn moeten ze zijn voorzien van een met een deur afgesloten voorportaal waarin een handenwasgelegenheid aanwezig is.

h. Afdelingskeuken/pantry

De inrichting van een afdelingskeuken/pantry behoort zodanig te zijn dat de te verrichten werkzaamheden op hygiënisch verantwoorde wijze kunnen worden verricht. Hierbij dient rekening te worden gehouden met een duidelijke scheiding van werkzaamheden en/of werkplek voor:

- Verzorgen van maaltijden en dranken.
- Afwassen van werkmateriaal en vuil serviesgoed.

De afdelingskeuken/pantry dient tijdens het verzorgen van maaltijden en dranken alleen toegankelijk te zijn voor personeel en eventuele anderen, die ingeschakeld zijn bij de aldaar te verrichten werkzaamheden.

Alle hierboven genoemde eisen aan bouw en inrichting gelden ook, als die activiteit of outillage daar plaatsvindt of aanwezig is.

In de afdelingskeuken/pantry dienen, afhankelijk van de functie, aanwezig te zijn:

- Een handenwasgelegenheid (zie 3b^{vii} Handenwasgelegenheid).
- Een koelkast (zie 3c koelruimte).
- Een bedrijfs vaatwasmachine.
- Bij of in de afdelingskeuken/pantry is een werkkast noodzakelijk (zie 3f Werkkast met uitzondering van een uitstortgootsteen).

i. Keuken waar zuigelingenvoeding wordt bereid

De inrichting van een keuken waar zuigelingenvoeding wordt bereid behoort zodanig te zijn dat de te verrichten werkzaamheden op hygiënisch verantwoorde wijze kunnen worden verricht. Hierbij dient rekening te worden gehouden met een duidelijke scheiding van werkzaamheden en/of werkplek voor:

- Het bereiden van zuigelingenvoeding.
- Het afwassen van werkmateriaal en vuil serviesgoed.

In de zuigelingenkeuken moet een professionele koelkast (maximaal 4 °C) aanwezig zijn en

eventueel een professionele vriezer, een bedrijfsvaatwasmachine en een magnetron. De zuigelingenkeuken dient tijdens het bereiden van zuigelingenvoeding alleen toegankelijk te zijn voor personeel en eventuele anderen, die ingeschakeld zijn bij de aldaar te verrichten werkzaamheden.

Alle hierboven genoemde eisen aan bouw en inrichting gelden ook, als die activiteit of outillage daar plaatsvindt of aanwezig is.

In een ruimte die enkel is bestemd voor het bereiden van zuigelingenvoeding hoeft geen laminair airflowkast aanwezig te zijn.

*Aanbeveling: bouw en inrichting zuigelingenkeuken*²³

*Aanbeveling: Handenwasgelegenheid zuigelingenkeuken*²⁴

j. Uitgiftebuffet

Bij het uitgiftebuffet is apparatuur noodzakelijk om koude en warme gerechten op de juiste temperatuur te houden, bijvoorbeeld bain-marie bakken voor warme gerechten en koelkasten voor koude gerechten.

Afhankelijk van de aard van de voorbereidende werkzaamheden zijn de overige hierboven genoemde eisen (bouw en inrichting) van toepassing. In alle gevallen is een handenwasgelegenheid noodzakelijk.

Als er bij het uitgiftebuffet geen ademschotten aanwezig zijn, moeten niet verpakte maaltijdcomponenten na 2 uur worden vernietigd.

*Aanbeveling: indeling buffet*²⁵

k. Mobiele/tijdelijke ruimte

- Een gelegenheid om de handen te wassen.
- Schone, sanitaire voorzieningen.
- Oppervlakken die in contact komen met voedsel moeten gaaf zijn en goed zijn schoon te maken.
- Eet- en drinkwaren moeten op de juiste temperatuur bewaard kunnen worden.
- Schone materialen om het voedsel mee aan te raken.
- Schoon servies en bestek.
- Water van drinkwaterkwaliteit.

¹ *Aanbeveling: situering en routing*

- Houd transportlijnen naar ruimten/ distributiepunten zo kort mogelijk.
- Verwerk in de opzet de logistiek van de voedselbereiding zodat vuile en schone looplijnen elkaar niet kruisen.
- Situeer de ontvangst van goederen en de afhandeling daarvan zodanig dat leveranciers geen opslag- en werkruimten hoeven te betreden.
- Laat de bevoorrading van opslagruimten liefst niet via een bereidingsruimte geschieden.

² *Tip: scheiden van vuile en schone lijnen*

- Voer vuil serviesgoed af als er geen uitgifte van maaltijden meer is of
- Voer vuil serviesgoed in afgesloten wagens af.
- Voer afval af na de uitgifte.

³ *Aanbeveling: vloeren*

- Een naadloze vloer die vlak is, heeft de voorkeur.
- Het is aan te bevelen dat de vloer afloopt naar een afvoerput of goot.
- Voor de vloeren in de diverse ruimten zijn de volgende eigenschappen van belang: slipvast (in droge en natte toestand), bestand tegen (kokend) water, vet, zuren/alkaliën en mechanische belasting, slijtvast en vlak.
- De overgang van vloer naar wanden en plinten moeten goed te reinigen zijn.
- Apparatuur dient zodanig opgesteld te zijn dat reinigen rondom mogelijk is, of dat vuilophoping aan bepaalde kanten wordt voorkomen. Ook dienen er geen broedplaatsen voor ongedierte te ontstaan.

De in- en uitvoerpunten van leidingen door de vloer dienen water- en ongediertedicht te zijn.

⁴ *Aanbeveling: wanden*

- Hoeken tussen twee wanden moeten goed te reinigen zijn. In de opslag- en bereidingsruimten hebben ze de volgende eigenschappen:
 - ondoordringbaar voor vetten, zuren en logen,
 - tot minimaal een hoogte van 1,80 m vochtafstotend, daarboven in warme vochtige bereidingsruimten vocht absorberend.
- Stootranden of -platen moeten zodanig zijn aangebracht dat schoonmaak en onderhoud goed is te realiseren.
- Bij gebruik van tegels moet de ruimte tussen en achter de tegels goed worden opgevuld zodat ongedierte hier geen broedplaats kan vinden.

Leidingen en afvoerbuizen:

- Leidingen die op de wand zijn aangebracht, dienen zo te zijn afgewerkt dat er geen openingen ontstaan waarin ongedierte een broedplaats kan vinden. De afstand tussen de leiding en de wand moet zodanig groot zijn, dat het schoonmaken van de wand achter de leiding mogelijk is. De in- en uitvoerpunten van leidingen door de wand dienen water- en ongediertedicht te zijn. Afvoerbuizen en leidingen moeten bij voorkeur in de muren worden weggewerkt.

Ventilatie-roosters:

- Een gladde afwerking tussen rooster en wandafwerking.
- De openingen van het rooster moeten zodanig zijn dat er geen ongedierte door kan. Zo nodig dienen de openingen te worden afgedekt met vliegengaas.

Wastafels:

- Wastafels dienen zo te zijn bevestigd dat zich geen vuil kan ophopen tussen de wastafel en de wand.

Vaste outillage:

- Vaste outillage, zoals werkbanken, moeten zo zijn geplaatst dat er zich geen vuil kan ophopen tussen wand en werkbanken.

⁵ *Aanbeveling: Plafonds*

- Relatie met wanden: De hoek tussen plafond moet zodanig zijn dat reinigen geen problemen kan geven.
- Relatie met verlichting: Het toepassen van enkelwandige lichtkoepels wordt afgeraden met het oog op condens gevaar.
Ter voorkoming van direct zonlicht in de werkruimte verdient het aanbeveling lichtkoepels uit te voeren met zonwerend glas of kunststof.

⁶ *Aanbeveling: zonwering*

Bij binnentredend zonlicht is zonwering wenselijk in werkruimten, omdat zonlicht een te sterke stijging van de binnentemperatuur veroorzaakt. Buitenzonwering is aan te bevelen, omdat binnenzonwering, zoals lamellen en dergelijke, slecht is schoon te maken.


⁷ *Aanbeveling: deuren*

- Deuren moeten zijn voorzien van goed hang- en sluitwerk zodat ze niet open gaan door de onderdruk in de keuken.
- Deuren zijn zelfopenend en –sluitend.

⁸ *Aanbeveling: organisatorische maatregel afwerking ruimten:*

Tijdelijke maatregelen kunnen zolang worden gevonden in extra aandacht voor en meer tijd besteden aan de schoonmaakwerkzaamheden.

⁹ *Aanbeveling: gewenste temperaturen en relatieve luchtvochtigheid*

Niet voor alle ruimten worden dezelfde voorkeurstemperaturen en ventilatievouden aangehouden. In onderstaand schema zijn de **gewenste** temperaturen en relatieve vochtigheid aangegeven, uitgaande van mechanische toe- en afvoer van de lucht voor afgesloten ruimten. Voor koel- en diepvriesruimten zijn de wettelijke temperaturen in het  beheersplan "Opslaan van grondstoffen en maaltijdcomponenten" beschreven.

Werkzaamheden	Ruimte (afgesloten)	Temperatuur (°C)	Relatieve vochtigheid (%)
ontvangst	ontvangstruimte	15 - 26	
opslag	voedingsmiddelenmagazijn	16 - 20	50 - 60
	dag/weekprovisie	16 - 23	50 - 60
	schoonmaakmiddelenmagazijn	16 - 23	50 - 60
	agf-opslag	5 - 10	80 - 90
	koelcel	2 - 4	
	diepvriescel	-18 tot -20	

	technische ruimte	18 - 26	
(voor)bereiding	groentekeuken	18 - 26	
	kookkeuken	18 - 26	
	broodkeuken	15 - 18	
	koude keuken	15- 18	
	koffiekeuken	18 - 26	
assembleren	ass.ruimte (warm)	18 - 26	
	ass.ruimte (koud)	15 - 18	
transport	stallingsruimte	18 - 26	
	gang, sluis, lift	18 - 26	
afwas/onderhoud	afwaskeuken	18 - 26	
	wagenwas	18 - 26	
	werkkast	18 - 26	
afvalverwerking	Afvalruimte (inpandig)	18 - 26	
	emballage/fust	18 - 26	
administratie	kantoor	20 - 26	
Persoonlijke verzorging	Garderoberuimte / sanitair	18 - 26	
uitgifte	dienkeuken	18 - 26	
	uitgifteruimte	18 - 26	
	restaurant/recreatieruimte	20 - 26	
	winkel	18 - 26	

¹⁰ *Aanbeveling: ventilatiesysteem*

Het is wenselijk dat het ventilatiesysteem voldoet aan de volgende voorwaarden:

- De installatie moet corrosiebestendig zijn en water-, chloor- en vetdampen moeten direct bij de bron worden afgevoerd. Inblaas- en afzuigopeningen van het ventilatiesysteem dienen zo te zijn aangebracht dat een sterke vervuiling van het plafond en de ruimte wordt voorkomen.
- De ventilatiesystemen zijn zodanig geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.
- Doekjes, gaatjes, scherpe overgangen en dergelijke, waar vet en vuil zich kunnen ophopen, moeten worden vermeden
- Neervallen van condensvocht en vet moet worden vermeden.
- Bij gebruik van een afzuigkap dient de ruimte tussen de kap en het plafond zodanig te zijn dat er zich geen vuil kan ophopen.

- Bij voorkeur horizontale aanvoer van schone lucht en verticale afvoer (naar dak) van vuile lucht.
- Voldoende luchtverversing.
- Aanvoer via filters van schone niet verontreinigde lucht dus niet afkomstig van afvalruimte of andere plaatsen waar luchtverontreiniging kan optreden
- Bereik vereiste ruimtetemperatuur en relatieve vochtigheid.

¹¹ *Aanbeveling: organisatorische maatregel ventilatie opslagruimte*

zal de grootte van de voorraad daaraan moeten worden aangepast. Een snellere doorstroom van de producten dan de aangegeven houdbaarheidsdatum is dan een goede maatregel.

¹² *Aanbeveling: verlichting*

Verlichtingsarmaturen dienen gesloten typen te zijn, die geen breekbaar glas bevatten.

¹³ *Aanbeveling: organisatorische maatregel situering outillage*

Draag er dan bijvoorbeeld zorg voor dat vuile en schone werkzaamheden niet tegelijkertijd op dezelfde plaats worden verricht.

¹⁴ *Aanbeveling: kranen*

Kranen van wastafels kunnen beter aan de wand bevestigd zijn dan op de wastafel omdat het schoonmaken rond de kraan op de wastafel moeilijk is. De voorkeur gaat uit naar een elleboogkraan of kraan met voetbediening of elektrisch oog.

¹⁵ *Aanbeveling: organisatorische maatregel handenwasgelegenheid*

Richt tijdelijk een spoelbak in als handenwasgelegenheid. Deze mag dan niet meer worden gebruikt voor het spoelen van groente of het afwassen van vaat.

¹⁶ *Aanbeveling: koelruimte*

Het is aan te bevelen dat koelcellen en koelkasten een thermometer hebben die aan de buitenkant is af te lezen. Voorzie koelcellen bij voorkeur van een alarmering als de temperatuur in koelruimte boven 7° C komt.

¹⁷ *Aanbeveling: Organisatorische maatregel*

Bij onvoldoende capaciteit de voorraad afstemmen op de capaciteit van de koelruimte.

¹⁸ *Aanbeveling: inkoelapparatuur*

Het is aan te bevelen dat het temperatuurverloop tijdens het koelproces aan de buitenkant van de apparatuur afgelezen kan worden.

¹⁹ *Aanbeveling: Organisatorische maatregel koelruimte*

Bij onvoldoende inkoelcapaciteit moet de hoeveelheid in te koelen componenten aangepast worden aan de capaciteit. De volgende charge in te koelen componenten zal pas voor inkoeling gereed mogen zijn als de vorige charge in de bewaarcel is geplaatst.

²⁰ *Aanbeveling: diepvriesruimte*

Het is aan te bevelen dat de temperatuur aan de buitenkant van de diepvrieskast/-cel af te lezen is. Voorzie bij voorkeur de diepvriescel van een alarmering bij een te hoge temperatuur.

²¹ *Aanbeveling: inrichting werkkast*

- Hang- en/of opslagmogelijkheid van in gebruik zijnde schoonmaak- en desinfectiemiddelen en schoonmaakmaterialen

-
- Een mogelijkheid voor het reinigen en desinfecteren van het schoonmaakmateriaal, bijvoorbeeld in de vorm van een uitstortgootsteen: voorzien van warm en koud water via een mengkraan
 - Ventilatiemogelijkheid in verband met het drogen van materiaal.

²² *Aanbeveling: organisatorische maatregel werkkast*

Bij het ontbreken van een eigen werkkast in de productie-of assemblagekeuken, bij de afdelingskeuken/pantry en het uitgiftebuffet dienen direct maatregelen te worden genomen. Deze kunnen bestaan uit:

- Het inrichten van een bouwkundige werkkast of
- Het aanschaffen van een losse werkkast waarbij de uitstortgootsteen buiten de kast wordt aangebracht.

²³ *Aanbeveling: bouw en inrichting zuigelingenkeuken*

Vloeren en wanden moeten ook goed te desinfecteren zijn, bijvoorbeeld na het morsen van moedermelk. Maak bij voorkeur geen gebruik van tegels.

Kasten in de zuigelingenkeuken dienen vervaardigd te zijn van goed te reinigen materiaal.

Ramen die aanwezig zijn kunnen niet worden geopend.

²⁴ *Aanbeveling: handenwasgelegenheid zuigelingenkeuken*

Naast de in 3b^{vii} genoemde maatregelen met betrekking tot handenwasgelegenheid gelden voor de keuken waar zuigelingenvoeding wordt bereid aanvullende eisen:

- kranen handsfree te bedienen.
Er bevindt zich geen kraan in de directe nabijheid van het werkblad waar de zuigelingenvoeding wordt bereid en/of uitgezet/geportioneerd.
- vloeibare zeep (en handalcohol) in vaste wanddispenser met elleboogbediening
- zeep en handalcohol in disposable флаcons (niet navullen)
- papieren handdoekjes in vaste dispenser
- afval moet handsfree weggegooid kunnen worden (afvalbak op wielen vergemakkelijkt de reiniging onder de bak).

²⁵ *Aanbeveling: indeling buffet*

De indeling van het buffet is ook van belang: koude gerechten eerst en warme gerechten aan het einde.