

Regenereren van gekoelde of diepgevroren maaltijden

Het regenereren, oftewel het opwarmen van maaltijden op grotere schaal, valt niet onder de 'Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen'. Hiervoor moet de werkwijze zoals in de 'Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie' gevolgd worden. Dit kan door:

- In minder dan 1 uur moeten de maaltijden van 7°C of kouder naar ten minste 60°C in de kern zijn.
- Meet aan het einde van het regenereren de temperatuur van enkele maaltijden.
- Registreer de temperatuur.

Actie bij afwijking:

- Als na 1 uur regenereren de maaltijden niet de 60 graden hebben bereikt dan:
 - maaltijden doorverhitten tot 75°C of niet serveren en een alternatief bieden.
 - oorzaak achterhalen en oplossen.

Algemeen:

- Volg voor het bedienen van de regeneratieapparatuur altijd nauwgezet de instructies van de leverancier
- Gebruik voor het meten van de temperatuur een gekalibreerde thermometer. Desinfecteer de voeler van de thermometer met een alcohol 70% doekje en plaats de voeler in de kern van het te meten product. Lees de temperatuur af als de thermometer stabiel blijft en reinig de voeler van de thermometer en desinfecteer met een alcohol 70% doekje.