



HoreCare&Partners



## Hygiënerapport

**Naam bedrijf: Pancakes Amsterdam**

**Adres: Prins Hendrikkade 48**

**Datum begeleiding: 26-06-2019**

**Hygiëneadviseur: Gerrit Dijkman**

## Inhoudsopgave

1.Hygiëneplan .....	4
2.Opslaan en uitgeven van grondstoffen .....	5
3.Koude bereiding .....	6
4.Warme bereiding .....	7
5.Inkoelen .....	7
6.Regenereren .....	8
7.Uitgeven, serveren en afruimen .....	8
8.Afval opslaan en verwijderen .....	9
9.Afwassen .....	9
10.Schoonmaak .....	9
11.Persoonlijke hygiëne .....	10
12.Bouw van het keukencomplex .....	12
13.Technische staat van het keukencomplex .....	13
14.temperatuurcontrole .....	14
15.Aktieplan .....	14

## Algemeen

Dit bezoek heeft plaatsgevonden op woensdag 26 juni van 09.30.00 tot 10.30

Basisvoorwaarden zoals inrichting van de bedrijfsruimten, persoonlijke hygiëne, schoonmaak, temperatuurbeheersing en levensmiddelenafval en de processen ontvangst goederen, opslag in koeling en diepvriezer, registreren en coderen, warme bereiding, presenteren en serveren zijn beoordeeld.

Tijdens mijn aanwezigheid met Jolanda en Christiaan de processen kort doorgenomen. De Mep ruimten naast de keuken is afgesloten en daarom vinden de processen zoals bijvoorbeeld koude bereiding ect. inmiddels in de keuken plaats. Tevens is het belangrijk om de diverse actiepunten zoals deze op pagina 15 worden beschreven met de diverse keukenmedewerkers te bespreken en daar ook stapsgewijs verbeteringen in aan te brengen.

De geconstateerde aandachtspunten hebben onder andere betrekking op de volgende werkzaamheden;

- Persoonlijke hygiëne
- Schoonmaak
- Ontvangst goederen
- Opslag in koeling en diepvriezer
- Warme bereiding
- Serveren en presenteren
- Het bijhouden van de HACCP registratie formulieren en schoonmaakroosters
- Temperatuurbeheersing
- Bouw en de technische staat van het keukencomplex

Een overzicht van alle constatering en de bijbehorende adviezen treft u hieronder aan

### Scores van de begeleiding:

Totaal score van de werkzaamheden	92 %
Totaal score bouw en inrichting	75 %
<b>Totaal score van deze begeleiding</b>	<b>88 %</b>
Totaal score vorige bezoek	78 %

## 1. Hygiëneplan

<b>1.1 Hygiëncode of HACCP-plan</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	De Hygiëncode uit 2016 is aanwezig		
<b>Norm</b>	<i>De Hygiëncode (januari 2016) of het HACCP-plan is aanwezig en up to date. Alle medewerkers zijn op de hoogte van de bewaarplaats en de geldende hygiënenormen.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>1.2 Afspraken met leveranciers</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Afspraken met diverse leveranciers over aflevertijden en codering zoals bijvoorbeeld: VHC, Slager, Schmidt Rotterdam en de taartenkamer		
<b>Norm</b>	<i>Er is een overeenkomst met de leveranciers aanwezig waarin afspraken staan vermeld over de aflevertijd, de aflevertemperatuur, welke bewerking het product heeft ondergaan, retourleveringen en spoedbestellingen.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>1.3 Controle-instructies</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Er hangen lijsten voor controle ontvangst "tevens in het Engels" en er zijn schoonmaaklijsten aanwezig .		
<b>Norm</b>	<i>Er is een controle-instructie aanwezig waarin staat wie er controleert, wat, hoe en met welke frequentie. Bij afwijkingen is duidelijk wie er actie moet ondernemen.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>1.4 Registratieformulieren</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering</b>	Registratie formulieren worden ingevuld maar worden niet per week goed bijgehouden.		
<b>Norm</b>	<i>De verplichte processen worden minimaal wekelijks gecontroleerd en geregistreerd.</i>		
<b>Advies</b>	Als leidinggevende het juiste voorbeeld geven en iedere medewerker instrueren van het belang van dit proces. <b>meten=weten, gissen=missen en gokken=dokken</b>		
<b>1.5 Meetinstructie, beheer en reiniging meetinstrumenten</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Thermometer en desinfectiedoekjes "niet uitgedroogd" zijn aanwezig		
<b>Norm</b>	<i>Er is een thermometer ter beschikking welke op juistheid wordt gecontroleerd. De voeler wordt met desinfectiedoekjes voor en na gebruik gedesinfecteerd.</i>		
<b>Advies</b>	Zie 1.4		
<b>1.6 Bewaarvoorschriften</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Producten worden op de juiste manier opgeslagen		
<b>Norm</b>	<i>De bewaarvoorschriften van de verschillende producten staan omschreven en zijn bekend bij de medewerkers.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>1.7 Temperatuurnormen</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering</b>	Registratieformulieren worden niet up to date bijgehouden waardoor er twijfel bestaat of de temperatuurnormen bekend zijn bij iedere medewerker.		
<b>Norm</b>	<i>De temperatuurnormen van de verschillende ruimten en producten staan omschreven en zijn bekend bij de medewerkers.</i>		
<b>Advies</b>	Zie 1.4		
<b>1.8 Voedselveiligheidsteam operationeel</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Er is een voedselveiligheidsteam, dat verantwoordelijk is voor het actualiseren en implementeren van het HACCP-systeem en regelmatig bijeenkomt.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>1.9 Plan voor opleiding personeel</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Haccp training van HoreCare&Partners naar aanleiding van deze audit		
<b>Norm</b>	<i>Alle medewerkers zijn op de hoogte van de HACCP-instructies, het uitvoeren van de controles en het registreren van de meetwaarden.</i>		
<b>Advies</b>			

Totaal aantal punten hygiëneplan :22

(maximum = 24)

Maandag! Week 26

Werkbladjes machine leeg maken	DATUM: 24-6	NAAM: K. K. K.
Voorraadklok (bij koelcel) vegen	24-6	W. W. W.
Magazijn opruimen en vegen	24-6	W. W. W.
Stellingkasten waar de bakjes etc opstaan schoonmaken	24-6	S. S. S.
Karretjes v/d beslagmengers door vaatwasser	24-6	J. J. J.
Plank boven potermachine schoonmaken	24-6	W. W. W.

Dinsdag!

Koelcel planken door vaatwasser	DATUM: 25-6	NAAM: K. K. K.
Koelcel vegen en dwielen	25-6	K. K. K.
Stellingkast borden		
Werkbladen onder kleine vriezer		
Kratjes/bakken onder kleine vriezer verschonen		

Woensdag!

Koelkast in de hal schoonmaken		
Werkblad onder de afwas schoonmaken		
Kleedkamer vegen en dwielen		
Trolley waar beslagemmers opstaan schoonmaken		

Donderdag!

plank boven de afwas		
Plank boven ijsvriezer		
Witte koelkasten souse schoonmaken		

Vrijdag!

Stellingkast borden		
Koellades eruit halen en koelwerkbank		

DIT FORMULIER 1 X PER WEEK INVULLEN

ONTFAANGST	DATUM	TEMP IN °C	PRODUCTEN AANSCHEET	THT GOED	VERPAKING HEEL	STREKT TOEGE	THT DATUM	JAAR	WEEKNUMMER	GENOMEN AKTE BIJ AFWERKINGEN
12-6	12-6	4.5	5	5	5	5	5	5	5	
13-6	13-6	4.8	5	5	5	5	5	5	5	
14-6	14-6	3.8	5	5	5	5	5	5	5	
15-6	15-6	4.1	5	5	5	5	5	5	5	
16-6	16-6	3.8	5	5	5	5	5	5	5	
17-6	17-6	4.2	5	5	5	5	5	5	5	
18-6	18-6	4.7	5	5	5	5	5	5	5	

DIT FORMULIER 1 X PER WEEK INVULLEN

ONTFAANGST	DATUM	TEMP IN °C	PRODUCTEN AANSCHEET	THT GOED	VERPAKING HEEL	STREKT TOEGE	THT DATUM	JAAR	WEEKNUMMER	GENOMEN AKTE BIJ AFWERKINGEN
12-6	12-6	4.1	5.2	5	5	5	5	5	5	
13-6	13-6	4.1	5	5	5	5	5	5	5	
14-6	14-6	4.1	5	5	5	5	5	5	5	
15-6	15-6	3.9	5	5	5	5	5	5	5	

1.3 Controlelijsten aanwezig, tevens in het Engels

1.4 Registratielijsten wel ingevuld maar beter bijhouden

2. Opslaan en uitgeven van grondstoffen

2.1 Bewaartemperatuur		Verbetering wenselijk	2
Constatering 1	Koelwerkbank; <ul style="list-style-type: none"> <li>Pesto 4 °C</li> <li>paprika 4 °C</li> </ul>		
Constatering 2	Koelcel; <ul style="list-style-type: none"> <li>Pancake beslag 3 °C</li> </ul>		
Constatering 3	In emmer op werkbank bij kachel <ul style="list-style-type: none"> <li>Pancake beslag 13 °C</li> </ul>		
Norm	<i>De temperatuur van de koel verse producten is ten hoogste 7 °C en van diep vries-producten ten hoogste -18 °C.</i>		
Advies 1	Zorg ervoor dat het beslag niet langer dan één uur buiten de koeling staat!		
Advies 2	Regelmatig temperatuurcontrole van de koelingen en diepvriezers en deze registreren volgens de daarvoor bestemde registratie lijsten d.m.v. nabootsen producttemperatuur met bijvoorbeeld een potje glycerine, olie of alcohol		
2.2 Bewaarduur en codering		Verbetering wenselijk	2
Constatering 1	Producten worden volgens fifo opgeslagen		
Constatering 2	Codering van bereide producten is niet volledig, deze zijn alleen voorzien van productiedatum terwijl er een lijstje aanwezig is met aanwijzingen.		
Constatering 3	Wel hangt er een lijstje met tht aan de muur van de diverse producten maar ook deze is niet volledig		
Norm	<i>Producten zijn voorzien van een datum, volgens het FIFO-systeem opgeslagen en worden weggegooid zodra de houdbaarheidstermijn is verlopen.</i>		
Advies	Om misverstanden te voorkomen voeg bij datum productie de T.H.T. toe		
Advies	En maak dit lijstje volledig door ook bijvoorbeeld bij gerookte zalm de tht aan te geven en wat te doen bij opening van dit product! (zie verpakkingsnorm)		
2.3 Belading		Verbetering wenselijk	2
Constatering 1	Meeste producten worden op de juiste manier opgeslagen dus van de vloer		
Constatering 2	Bij ontvangst goederen worden kistjes aardbeien op de vloer in de koelcel gezet		
Norm	<i>Producten worden afgedekt opgeslagen en staan niet op de vloer. Er is een duidelijke scheiding tussen rauwe en bereide producten.</i>		
Advies 2	Zorg ervoor dat ook bij ontvangst goederen de producten niet direct op de grond worden opgeslagen		

<b>2.4</b>	<b>Zelf invriezen van rauwe en bereide producten</b>	<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Producten worden in kleine porties bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C ingevroren, afgedekt, gedateerd en maximaal drie maanden bewaard.</i>		
<b>Advies</b>			

Totaal aantal punten opslaan en uitgeven :6

(maximum = 9)



2.2 Codering niet volledig

<u>T.H.T</u>	
Ham	
Kip	
Spek	
Appeltaart	
Zalm	
<b>Productiedatum:</b>	<b>Hoelang houdbaar:</b>
Beslag	3 dagen
Ap	3 dagen
Glutenvrij	3 dagen
Gesneden groente	Zelf beoordelen
Pesto	2 weken
Kwak	3 dagen
Jam	2 weken
Frambozensaus	2 weken
Knoflook olie	6 dagen
Yoghurt	4 dagen
Crème fraiche	
<b>T.H.T + Productiedatum</b>	6 weken en ligt aan de t.h.t datum
Camembert	6 weken en ligt aan de t.h.t datum
Geitenkaas	

2.3 Lijst tht niet volledig



2.3 Aardbeien op de vloer

### 3. Koude bereiding

<b>3.1</b>	<b>Tijdsduur buiten de koeling</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Diverse ingrediënten zoals de pesto worden in kleine hoeveelheden en op de juiste manier als werkvoorraad gebruikt		
<b>Constatering 2</b>	Beslag wordt in rvs emmer buiten de koeling als werkvoorraad gebruikt		
<b>Norm</b>	<i>Producten zijn éénmalig maximaal 30 minuten boven een temperatuur van 7 °C.</i>		
<b>Advies 1</b>	Hou tijd en scheiding scherp in de gaten dat bij de warme bereiding het pannenkoek beslag niet langer dan 1 uur buiten de koeling staat.		

<b>3.2</b>	<b>Snijvolgorde vleeswaren en kaas</b>	<b>Niet van toepassing</b>	<b>0</b>
Constatering			
Norm	<i>Producten worden in volgorde van bacteriearme producten naar bacterierijke producten gesneden.</i>		
Advies			
<b>3.3</b>	<b>Bereiding salades en rauwkost</b>	<b>Niet van toepassing</b>	<b>0</b>
Constatering			
Norm	<i>Verse producten worden niet met oude producten gemengd. Warme producten worden niet met koude producten gemengd.</i>		
Advies			
<b>3.4</b>	<b>Hygiëne tijdens de bereiding</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
Constatering 1	Het snijden van diverse garnituren a la minute		
Norm	<i>Er vindt geen kruis- of na besmetting plaats.</i>		
Advies 1			

Totaal aantal punten koude bereiding :6

(maximum = 6)

#### 4. Warme bereiding

<b>4.1</b>	<b>Kerntemperatuur</b>	<b>Niet beoordeeld</b>	<b>-</b>
Constatering			
Norm	<i>Rauwe producten worden tot minimaal 75 °C in de kern verhit. Rood vlees is aan de buitenzijde goed doorbakken.</i>		
Advies			
<b>4.2</b>	<b>Frituren</b>	<b>Niet van Toepassing</b>	<b>-</b>
Constatering			
Norm	<i>Frituurvet is licht van kleur, doorzichtig en zonder productresten. De temperatuur is maximaal 175 °C.</i>		
Advies			
<b>4.3</b>	<b>Hygiëne tijdens de bereiding</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
Constatering 1	Tijdens de uitgifte wordt op de juiste manier gewerkt en keurig, zo goed als het kan, met schepjes af gegarneerd.		
Constatering 2	Tussendoor wordt er op de juiste manier schoongemaakt.		
Norm	<i>Er vindt geen kruis- of na besmetting plaats.</i>		
Advies			

Totaal aantal punten warme bereiding :3

(maximum = 3)

#### 5. In koelen

<b>5.1</b>	<b>Inkoelsnelheid</b>	<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
Constatering			
Norm	<i>Producten zijn binnen vijf uur terug gekoeld tot ten hoogste 7 °C. Producten worden daarna binnen 24 uur terug gekoeld tot 4 °C indien producten drie dagen (productie- en in koel dag wordt niet meegeteld) bewaard worden.</i>		
Advies			
<b>5.2</b>	<b>Producttemperatuur en bewaarduur</b>	<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
Constatering			
Norm	<i>Producten worden maximaal drie dagen bij een temperatuur van 4 °C bewaard (productie- en in koel dag wordt niet meegeteld).</i>		
Advies			

Totaal aantal punten in koelen :0

(maximum = 0)

## 6. Regenereren

<b>6.1</b>	<b>Kerntemperatuur</b>	<b>Niet van toepassing</b>	<b>-</b>
Constatering			
Norm	<i>Producten worden tot minimaal 60 °C in de kern verhit.</i>		
Advies			
<b>6.2</b>	<b>Regeneratieduur</b>	<b>Niet van toepassing</b>	<b>-</b>
Constatering			
Norm	<i>Binnen één uur wordt een temperatuur van 60 °C bereikt.</i>		
Advies			

Totaal aantal punten regenereren :0

(maximum = 0)

## 7. Uitgeven, serveren en afruimen

<b>7.1</b>	<b>Producttemperatuur</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
Constatering 1	Zie ook 3.1		
Constatering 2	Zie ook 2.1.3		
Norm	<i>De temperatuur van de producten is tijdens uitgifte minimaal 60 °C (warme gerechten) of ten hoogste 7 °C (koude gerechten). Indien er gebruik wordt gemaakt van de vrijstelling gekoeld bewaren, worden producten binnen twee uur geconsumeerd. Kant-en-klare producten zijn voorzien van een onuitwisbaar merkteken.</i>		
Advies 1	Wanneer het beslag langer dan 1 uur buiten de koeling is geweest, moet beslag worden weggegooid. Als pannenkoekenbeslag lang buiten de koeling wordt bewaard dan kunnen er veel bacteriën groeien met als gevolg dat dit beslag onveilig is voor consumptie.		
<b>7.2</b>	<b>Temperatuur koelapparatuur</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
Constatering	Temperatuur koelcel: 5 °C Temperatuur staande koeling: 4 °C		
Norm	<i>De temperatuur van de producten in de koelvitrine is ten hoogste 7 °C.</i>		
Advies	Alle koeling controleren en wanneer de buitentemperaturen extreem hoog zijn voor langere duur, de diverse koelingen lager zetten op temperatuur (koeling van de zuivel!)		
<b>7.3</b>	<b>Allergenen informatie</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
Constatering 1	Bereide producten worden voorzien van allergeneninformatie		
Constatering 2	Keukenmedewerker is op de hoogte van welke allergenen zich in de divers beslag bevinden		
Norm	<i>Lijst met verplicht te vermelden allergenen moet beschikbaar zijn.</i>		
Advies	Regelmatig iedere (nieuwe) medewerker zowel keuken als bediening instrueren over de allergenenwetgeving!		
<b>7.4</b>	<b>Hygiëne tijdens het uitgeven</b>	<b>Goed m.u.v.</b>	<b>3</b>
Constatering 1	Men draagt geen sieraden		
Constatering 2	Handen worden regelmatig gewassen bijvoorbeeld bij combinatie afwas en afmaak en er wordt bij de afmaak met schepjes (maat lepels) gewerkt		
Norm	<i>De medewerkers die de maaltijd serveren dragen beschermende kleding en geen hand- en polssieraden. De handen worden voor aanvang gewassen.</i>		
Advies 1			
<b>7.5</b>	<b>Afvoer en routing van vuil servies</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
Constatering 1	Het vuile servies gaat gescheiden volgens de juiste routing (via lift) naar de spoelkeuken		
Norm	<i>Vuile en schone materialen worden gescheiden getransporteerd.</i>		
Advies	Zorg ervoor dat er geen spullen op de grond worden opgeslagen		

Totaal aantal punten distribueren, uitgeven en serveren :15

(maximum = 15)



## 8. Afval opslaan en verwijderen

<b>1.1 Tijdstip en frequentie verwijderen afval</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering 1</b>	Tijdens mijn aanwezigheid zijn de diverse afvallemmer vol en kunnen vaker verwisseld worden		
<b>Norm</b>	<i>Dagelijks wordt het afval verwijderd uit de keuken.</i>		
<b>Advies</b>	Maak bij voorkeur gebruik van een gesloten afvalvoorziening met voetbediening en vervang vaker de vuilniszakken		
<b>1.2 Wijze en routing vervoer afval</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Afval wordt in gesloten zakken getransporteerd. De hygiënenormen worden tijdens het transport gehandhaafd.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>1.3 Schoonmaakonderhoud containers e.d.</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>De afvalbakken worden dagelijks gereinigd.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>1.4 Technische staat afvalruimte</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering 1</b>			
<b>Constatering 2</b>			
<b>Norm</b>	<i>De afvalruimte wordt wekelijks gereinigd.</i>		
<b>Advies</b>			

Totaal aantal punten afval :2

(maximum = 3)

## 9. Afwassen

<b>9.1 Wijze van afwassen</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Er wordt machinaal afgewassen.		
<b>Norm</b>	<i>Er wordt machinaal afgewassen.</i>		
<b>Advies</b>	Scheiding in tijd en ruimte		
<b>9.2 Vervuilingsgraad en resultaat was-, naspoeel- en droogfase</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering 1</b>	Vaatwasmachine is van binnen en buiten schoon.		
<b>Constatering 2</b>	De ruimte is schoon, keukenmaterialen en serviesgoed worden droog en op de juiste manier opgeslagen, aanwezigheid van poleermachine		
<b>Constatering 3</b>	<b>Grijze servies afruimbakken (leeg en vol) op de grond</b>		
<b>Norm</b>	<i>De vaat komt schoon en zonder aanslag uit de afwasmachine en wordt droog opgeborgen.</i>		
<b>Advies</b>	Zorg ervoor dat de grijze servies afruimbakken van de grond zijn		
<b>9.3 Scheiding schone en vuile vaat</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Schone en vuile werkoppervlakken komen niet met elkaar in aanraking		
<b>Norm</b>	<i>Schone vaat wordt niet na besmet.</i>		
<b>Advies</b>	Scheiden van tijd en ruimte		

Totaal aantal punten afwassen :8

(maximum = 9)

## 10. Schoonmaak

<b>10.1 Moment van schoonmaken</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Er wordt tijdens de mise en place niet schoongemaakt		
<b>Norm</b>	<i>Tijdens bereidingswerkzaamheden wordt er niet schoongemaakt indien besmetting kan plaatsvinden.</i>		
<b>Advies</b>	Maak schoon voor aanvang of bij einde keukenwerkzaamheden/restaurant		
<b>10.2 Frequentie van schoonmaken</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Diverse keuken ruimtes zijn schoon en er wordt gebruik gemaakt van een schoonmaakrooster		
<b>Norm</b>	<i>De ruimten en apparatuur worden volgens de frequentie uit de Hygiëncode schoongemaakt.</i>		
<b>Advies 1</b>	Instrueer iedere medewerker van de keuken en spoelkeuken om het schoonmaak rooster in te vullen en te paraferen		

<b>10.3</b>	<b>Reinigen</b>	<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Het reinigen van oppervlakken en apparatuur wordt gedaan met een toegestaan reinigingsmiddel en op de juiste wijze met de juiste dosering.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>10.4</b>	<b>Desinfecteren</b>	<b>Niet beoordeeld</b>	<b>-</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Het desinfecteren van voedselcontactplaatsen die in aanraking komen met rauw voedsel wordt gedaan met een toegestaan desinfectiemiddel en op de juiste wijze, met de juiste dosering en inwerktijd.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>10.5</b>	<b>Scheiding schoon en vuil</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Werkbank bij fornuis tijdens de uitgifte is werkbaar schoon, uitgifte is keurig		
<b>Norm</b>	<i>Er is een duidelijke scheiding tussen schone en vuile materialen en oppervlakken.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>10.6</b>	<b>Resultaat van het schoonmaakproces</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Diverse ruimtes en keuken vloer zijn schoon		
<b>Constatering 2</b>	Keukenmaterialen, koelcel, diepvriezer, hobart zijn schoon		
<b>Norm</b>	<i>Ruimten en apparatuur zijn schoon.</i>		
<b>Advies</b>	Neem ook apparatuur mee in het schoonmaakrooster		

Totaal aantal punten schoonmaak :12

(maximum = 12)

## 11. Persoonlijke hygiëne

<b>11.1</b>	<b>Kleding</b>	<b>Goed m.u.v.</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Werkkleding zoals koksbuizen en sloven worden gedragen, werkschoenen worden gedragen "behalve de afwasser "		
<b>Norm</b>	<i>Dagelijks wordt er schone werkkleding gedragen welke alleen op de werkplek wordt gedragen en wordt vervangen als deze vuil is. Er zijn jasschorten voor bezoekers aanwezig.</i>		
<b>Advies</b>	Verwissel vaker de sloven en buizen		
<b>11.2</b>	<b>Uiterlijk</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Medewerkers dragen geen sieraden		
<b>Norm</b>	<i>Er worden geen hand- en polssieraden gedragen, de haren zijn bijeen gebonden en nagels zijn kort en ongelakt.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>11.3</b>	<b>Handen wassen</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Gedurende het bezoek worden de handen regelmatig gewassen.		
<b>Norm</b>	<i>De juiste handhygiëne wordt in acht genomen.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>11.4</b>	<b>Eten, drinken en roken</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Er wordt niet gerookt en gegeten		
<b>Norm</b>	<i>Er wordt niet gegeten, gedronken en gerookt in de keuken.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>11.5</b>	<b>Hygiënische werkwijze</b>	<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering</b>	Diverse garnituren worden afwisselend of met schepje of met de blote handen op het desbetreffende gerecht gelegd.		
<b>Norm</b>	<i>De maaltijd wordt zo min mogelijk met de handen aangeraakt, na besmet of via een ander materiaal of oppervlak besmet.</i>		
<b>Advies</b>	Indien met de blote handen ingrediënten worden gepakt dan na elke werkhandeling de handen wassen en daarom is het van belang om vaker een tang/schepje te gebruiken		

<b>11.6</b>	<b>Behandeling infectie, wondjes e.d.</b>	<b>Niet beoordeeld</b>	<b>-</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>			
<b>Advies</b>			

Totaal aantal punten persoonlijke hygiëne :14 (maximum = 15)

Totaal aantal punten van de werkzaamheden: 88 (maximum = 96)

Score 92 %

## 12. Bouw van het keukencomplex

<b>12.1 Situering en routing</b>		<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering 1</b>	Onduidelijke scheiding van food en non-food		
<b>Norm</b>	<i>Vuile en schone lijnen zijn in de keuken gescheiden. De opslag van schoonmaak-materialen is gescheiden van voedingsmiddelen.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>12.2 Afwerking ruimten</b>		<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering 1</b>	<b>Kans op vuilophoping vloer bij overgang ruimte warme keuken en koelcel, tevens is daar nu ook opslag aanwezig van rekken van non-food “ voorraadbakken” en food</b>		
<b>Constatering 2</b>	<b>Tevens zijn in deze ruimte de wanden niet glad.</b>		
<b>Norm</b>	<i>Alle ruimten zijn glad afgewerkt en goed reinig baar.</i>		
<b>Advies 1</b>	<b>Doordat de vloer en de diverse wanden in deze ruimte niet glad zijn, is het onmogelijk om goed schoon te maken en dat er tevens de mogelijkheid bestaat dat ongedierte zich kunnen nestelen. Op korte termijn de vloer en wanden aanpassen aan de eisen zoals die gesteld worden in de hygiëne code bij basis voorwaarden blz. 13</b>		
<b>Advies 2</b>			
<b>12.3 Vaste apparatuur in de werkruimte</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Alle apparatuur goed onderhouden		
<b>Norm</b>	<i>Apparatuur is zodanig opgesteld dat een goede reiniging mogelijk is.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>12.4 Handenwasgelegenheden</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Er is een handen wasgelegenheden aanwezig bij de afwas		
<b>Norm</b>	<i>Handenwasgelegenheden zijn voldoende aanwezig en voorzien van warm en koud stromend water, een zeepdispenser en éénmalige papieren doekjes.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>12.5 Deuren, ramen en zonwering</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Deuren, ramen en zonwering zijn onbeschadigd. Ramen die geopend kunnen worden zijn voorzien van vliegengaas.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>12.6 Ventilatie- en temperatuur werkomgeving</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Er is geen luchtstroom van vuile naar schone ruimten aanwezig.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>12.7 Planmatige aanpak onderhoud technische apparatuur</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Binnen Pancakes Amsterdam is er een monteur aanwezig om storingen te verhelpen		
<b>Norm</b>	<i>Er is een onderhoudscontract afgesloten voor periodiek onderhoud van technische apparatuur.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>12.8 Dierplaagbeheersing</b>		<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering 1</b>	Ongedierte is aanwezig		
<b>Constatering 2</b>	Zie ook 12.2 (vloer bij overgang keuken naar koelcel)		
<b>Norm</b>	<i>Er is geen ongedierte in de keuken aanwezig.</i>		
<b>Advies</b>	<b>Doordat nu ook het magazijn aanwezig is in de ruimte waar de vloer en wanden niet glad zijn en het risico op ongedierte is kruisbesmettingsgevaar hoog aanwezig bij zowel eet als drinkwaren!</b>		

Totaal aantal punten bouw van het keukencomplex :12

(maximum = 18)



12.2 Wanden niet goed afgewerkt, waardoor risico op kruisbesmetting en ongedierte

### 13. Technische staat van het keukencomplex

<b>13.1 Apparaatuur en werkmateriaal</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Keurig, schoon en onderhouden		
<b>Norm</b>	<i>Apparaatuur en materiaal zijn onbeschadigd en in goede staat.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>13.2 Koel- en vriesruimten</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Temperatuur van de diverse koelingen voldoen aan de norm (zie ook 7.2)		
<b>Norm</b>	<i>Koel- en vriesruimten voldoen aan de temperatuur norm en hebben voldoende capaciteit.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>13.3 In koelapparatuur</b>		<b>Niet van toepassing</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>De capaciteit van de in koel apparatuur is zodanig dat binnen vijf uur producten onder de 7 °C zijn.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>13.4 Klee- en toiletruimten</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Er zijn klee- en toiletruimten aanwezig.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>13.5 Afdelingskeuken / pantry</b>		<b>Niet van toepassing</b>	<b>-</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>De afdelingskeuken is alleen toegankelijk voor personeel en voorzien van een handenwasgelegenheid, koelkast en afwasmachine.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>13.6 Uitgiftebuffet</b>		<b>Niet van toepassing</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Er zijn voldoende koelvitruines en/of warmhoud mogelijkheden aanwezig welke zijn gesloten of voorzien van ademschotten.</i>		
<b>Advies</b>			

Totaal aantal punten technische staat van het keukencomplex :6 (maximum = 6)

Totaal aantal punten bouw en inrichting	18	(maximum = 24)
Score	75 %	
Totaal aantal punten van deze begeleiding	106	(maximum = 120)
Score	88 %	

## 14. Temperatuurcontrole

temperatuuroverzicht			
producten	Koeling werkbank	Koelcel	Uitgifte
Groene pesto	4 °C		
P. koekenbeslag		3 °C	13 °C
Paprika	4 °C		

\*Als pannenkoekenbeslag lang buiten de koeling wordt bewaard dan kunnen er veel bacteriën groeien met als gevolg dat dit beslag onveilig is voor consumptie.

Hygiënisch gebruiken van beslag: in de beslagkommen die worden gebruikt tijdens de bereiding van pannenkoeken en poffertjes ontstaat na enige tijd een aanslag waarin bacteriën kunnen groeien. Vooral bij hoge Omgevingstemperaturen, zoals in de Pancake 1 voorkomt, is dit risico groot.

Men kan het gevaar van kruisbesmetting verkleinen door:

1. **Vers beslag altijd in een schone beslagkom bewaren**
2. **Vers beslag altijd gekoeld op slaan**
3. **Vers, net bereid beslag nooit mengen met het beslag dat als werkvoorraad wordt gebruikt**
4. **Ingrediënten gekoeld toevoegen zodat de temperatuur van het beslag niet te hoog oploopt**
5. **Wanneer het beslag langer dan 1 uur on gekoeld is geweest, moet u het beslag weggooien**

## 15. Actieplan

Actie	Deadline	Uit te voeren door:	Paraaf na uitvoering
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Opslag en uitgeven van grondstoffen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coderen van productie en t.h.t.</li> </ul> </li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Schoonmaak</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialen/servies van de grond</li> </ul> </li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uitgifte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pannenkoekenbeslag niet langer dan 1 uur buiten de koeling</li> </ul> </li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Persoonlijke hygiëne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Na elke werkhandeling handen wassen</li> <li>• Instructie handen wassen</li> <li>• Werkschoenen dragen</li> </ul> </li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Registratie HACCP formulieren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Benoem alle ruimtes, keukenapparatuur en materialen in het schoonmaakrooster</li> </ul> </li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Levensmiddelenafval</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang open afvalcontainers door gesloten met pedaalbediening</li> <li>• Vaker vuilniszakken verwisselen</li> </ul> </li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bouw keukencomplex</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vloer en wanden in ruimte tussen warme keuken koelcel aanpassen</b></li> <li>• Documenteer bezoek van ongedierte bestrijder</li> </ul> </li> </ul>			