



HoreCare&Partners



## Hygiënerapport

**Naam bedrijf: Pancakes Amsterdam**

**Adres: Prinsengracht 227**

**Datum begeleiding: 19 juni 2019**

**Hygiëneadviseur: Gerrit Dijkman**

## **Inhoudsopgave**

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

## Algemeen

Woensdag 19 juni heb ik de Wester bezocht voor een eerste audit van dit jaar van 12.00 tot 13.15 Basisvoorwaarden zoals persoonlijke hygiëne, schoonmaak, temperatuurbeheersing en levensmiddelenafval en de processen ontvangst, opslag in koeling en diepvriezer, warme en koude bereiding zijn beoordeeld.

Tijdens mijn aanwezigheid heb ik kort met Bakker Aaron en floor manager Deborah gesproken. Wat opviel was dat de keuken nogal rommelig aandeed, producten (ontvangst)op werkbanken, kratjes her en der verspreid, aanwezigheid van muizenkeutels in het magazijn met laag plafond! en bij de spoelkeuken de " lekkage " bij de vaatwasmachine. Na afloop was het te druk om nog kort met Deborah hierover te spreken. Deze punten worden in de rapportage verder behandeld.

Op bladzijde 13 heb ik een actieplan toegevoegd en daarbij zijn de verbeterpunten zoals die beschreven zijn in de rapportage per onderdeel benoemd om zo deze verbeterpunten stapsgewijs aan te pakken.

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

- Persoonlijke hygiëne
- Ontvangst goederen
- Opslag in koeling en diepvriezer
- Warme, koude bereiding en coderen
- Serveren en presenteren
- Schoonmaak
- 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	73 %
Totaal score bouw en inrichting	83 %
<b>Totaal score van deze begeleiding</b>	<b>75 %</b>
Totaal score vorige bezoek	86 %

## 1. Hygiëneplan

<b>1.1 Hygiëncode of HACCP-plan</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
Constatering	Hygiëncode is aanwezig en de aanwezige keukenmedewerkers zijn op de hoogte		
Norm	<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>		
Advies			
<b>1.2 Afspraken met leveranciers</b>		<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
Constatering 1	Er zijn afspraken met de diverse leveranciers maar bij ontvangst van ontbijtspek van de slager was de temperatuur <b>11 °C</b>		
Constatering 2	Transport van de slager is niet gekoeld!		
Norm	<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>		
Advies	Wanneer de aflevertemperatuur niet correct is direct actie ondernemen en documenteren		
<b>1.3 Controle-instructies</b>		<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
Constatering	Er zijn geen schoonmaaklijsten aanwezig.		
Norm	<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>		
Advies	Organiseer schoonmaaklijsten met betrekking tot de diverse ruimtes, apparatuur en materialen in de keuken		
<b>1.4 Registratieformulieren</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
Constatering	Registratie formulieren worden ingevuld, alleen tijdens mijn bezoek is dat in week 23 voor het laatst gedaan		
Norm	<i>De verplichte processen worden minimaal wekelijks gecontroleerd en geregistreerd.</i>		
Advies	Instrueer keukenmedewerkers om elke dag een proces te meten en te registreren		
<b>1.5 Meetinstructie, beheer en reiniging meetinstrumenten</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
Constatering	Temperatuurmeter is aanwezig en ook de desinfectieboekjes zijn aanwezig, alleen deze zijn uitgedroogd! De vraag in deze is of de thermometer voldoende wordt gedesinfecteerd of dat er wordt gemeten!		
Norm	<i>Er is een thermometer ter beschikking welke op juistheid wordt gecontroleerd. De voeler wordt met desinfectieboekjes voor en na gebruik gedesinfecteerd.</i>		
Advies	<b>Thermometer desinfecteren voor en na gebruik</b>		
<b>1.6 Bewaarvoorschriften</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
Constatering	Producten worden op de juiste manier opgeslagen en niet rechtstreeks op de grond.		
Norm	<i>De bewaarvoorschriften van de verschillende producten staan omschreven en zijn bekend bij de medewerkers.</i>		
Advies			
<b>1.7 Temperatuurnormen</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
Constatering	De wijze waarop gemeten zou moeten worden kan beter en frequenter		
Norm	<i>De temperatuurnormen van de verschillende ruimten en producten staan omschreven en zijn bekend bij de medewerkers.</i>		
Advies	Iedere keukenmedewerker instrueren naar het belang van <b>Metten=weten, gissen=missen , gokken=dokken</b>		
<b>1.8 Voedselveiligheidsteam operationeel</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
Constatering			
Norm	<i>Er is een voedselveiligheidsteam, dat verantwoordelijk is voor het actualiseren en implementeren van het HACCP-systeem en regelmatig bijeenkomt.</i>		
Advies			
<b>1.9 Plan voor opleiding personeel</b>		<b>goed</b>	<b>3</b>
Constatering	Haccp training van HoreCare & Partners volgt voor nieuwe medewerkers		
Norm	<i>Alle medewerkers zijn op de hoogte van de HACCP-instructies, het uitvoeren van de controles en het registreren van de meetwaarden.</i>		
Advies			

Totaal aantal punten hygiëneplan :17

(maximum = 24)





## 2.2 Juiste codering

### 3. Koude bereiding

<b>3.1 Tijdsduur buiten de koeling</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering 1</b>	Productie van pancake beslag gedurende mijn aanwezigheid buiten de koeling		
<b>Norm</b>	<i>Producten zijn éénmalig maximaal 30 minuten boven een temperatuur van 7 °C.</i>		
<b>Advies 1</b>	Voorkom dat beslag (productie) langer dan één uur buiten de koeling is		
<b>3.2 Snijvolgorde vleeswaren en kaas</b>		<b>Niet van toepassing</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Producten worden in volgorde van bacteriearme producten naar bacterierijke producten gesneden.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>3.3 Bereiding salades en rauwkost</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Verse producten worden niet met oude producten gemengd. Warme producten worden niet met koude producten gemengd.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>3.4 Hygiëne tijdens de bereiding</b>		<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering 1</b>	Tijdens de productie van divers beslag en bij uitgifte van diverse gerechten is het niet overal schoon, veel producten op de diverse werkbanken en overal lege kratten		
<b>Norm</b>	<i>Er vindt geen kruis- of na besmetting plaats.</i>		
<b>Advies 1</b>			

Totaal aantal punten koude bereiding :3

(maximum = 6)

### 4. Warme bereiding

<b>4.1 Kerntemperatuur</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	De diverse pannenkoeken en Pancakes worden op de juiste manier bereidt inclusief de diverse garnituren		
<b>Norm</b>	<i>Rauwe producten worden tot minimaal 75 °C in de kern verhit. Rood vlees is aan de buitenzijde goed doorbakken. Bij verhitten van zetmeelrijke producten op een hoge temperatuur dan 175 °C wordt de schadelijke stof acrylamide (kankerverwekkend) sneller gevormd.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>4.2 Frituren</b>		<b>Niet van Toepassing</b>	<b>-</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Frituurvet is licht van kleur, doorzichtig en zonder productresten. De temperatuur is maximaal 175 °C.</i>		
<b>Advies</b>			

<b>4.3 Hygiëne tijdens de bereiding</b>		<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering 1</b>	Tijdens uitgifte van de diverse gerechten wordt er gewerkt met handschoenen en ook bij de warme bereiding zonder dat deze verwisseld worden		
<b>Constatering 2</b>	Keukenvloer is niet schoon en aanwezigheid van vuile vaatwasdoekjes bij uitgifte!		
<b>Norm</b>	<i>Er vindt geen kruis- of na besmetting plaats.</i>		
<b>Advies</b>	Handen wassen na elke werkhandeling, verwissel de handschoenen na elke werkhandeling en voorkom dat handschoenen worden gebruikt bij warme bereiding i.v.m. risico op brandwonden		

Totaal aantal punten warme bereiding :4

(maximum = 6)

## 5. In koelen

<b>5.1 In koelsnelheid</b>		<b>Niet van toepassing</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<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>		
<b>Advies</b>			
<b>5.2 Producttemperatuur en bewaarduur</b>		<b>Niet van toepassing</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Producten worden maximaal drie dagen bij een temperatuur van 4 °C bewaard (productie- en in koel dag wordt niet meegeteld).</i>		
<b>Advies</b>			

Totaal aantal punten in koelen :0

(maximum = 0)

## 6. Regenereren

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

Totaal aantal punten regenereren :0

(maximum = 0)

## 7. Uitgeven, serveren en afruimen

<b>7.1 Producttemperatuur</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering</b>	Het beslag wordt in te grote hoeveelheden als werkvoorraad gebruikt op rustige momenten		
<b>Norm</b>	<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>		
<b>Advies 1</b>	Voorkom dat het beslag langer dan één uur buiten de koeling staat en anders in kleinere hoeveelheden als werkvoorraad gebruiken		

<b>7.2 Temperatuur koelapparatuur</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Temperatuur koeling werkbank: 3 °C Temperatuur koelcel: 4 °C		
<b>Norm</b>	<i>De temperatuur van de producten in de koelvitrine is ten hoogste 7 °C.</i>		
<b>Advies 1</b>	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		
<b>7.3 Allergenen informatie</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Bereide producten worden voorzien van allergeneninformatie		
<b>Constatering 2</b>	Menu kaart is voorzien van allergeneninformatie		
<b>Norm</b>	<i>Lijst met verplicht te vermelden allergenen moet beschikbaar zijn.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>7.4 Hygiëne tijdens het uitgeven</b>		<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering 1</b>	Men draagt sieraden (horloges)		
<b>Constatering 2</b>	Men draagt geen werkschoenen		
<b>Constatering 3</b>	Handen worden nauwelijks gewassen		
<b>Norm</b>	<i>De medewerkers die de maaltijd serveren dragen beschermende kleding en geen hand- en polssieraden. De handen worden voor aanvang gewassen.</i>		
<b>Advies 1</b>	Draag werkschoenen voor de veiligheid en verwissel regelmatig keukensloven/koksbuizen, en voorkom het dragen van sieraden (ring en horloge)		
<b>7.5 Afvoer en routing van vuil servies</b>		<b>goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Het vuile servies gaat gescheiden volgens de juiste routing naar de spoelkeuken		
<b>Norm</b>	<i>Vuile en schone materialen worden gescheiden getransporteerd.</i>		
<b>Advies</b>			

Totaal aantal punten distribueren, uitgeven en serveren :12

(maximum = 15)

## 8. Afval opslaan en verwijderen

<b>1.1 Tijdstip en frequentie verwijderen afval</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Diverse afvalcontainers zijn schoon en worden regelmatig verwisseld		
<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		
<b>1.2 Wijze en routing vervoer afval</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Afval wordt in opgeslagen in de daarvoor bestemde containers buiten		
<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 :6

(maximum = 6)

## 9. Afwassen

<b>9.1 Wijze van afwassen</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Er wordt machinaal en keurig afgewassen.		
<b>Norm</b>	<i>Er wordt machinaal afgewassen.</i>		
<b>Advies</b>			



<b>9.2 Vervuilingsgraad en resultaat was-, naspoel- en droogfase</b>		<b>Goed</b>	<b>3</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		
<b>Norm</b>	<i>De vaat komt schoon en zonder aanslag uit de afwasmachine en wordt droog opgeborgen.</i>		
<b>Advies</b>			
<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 :9

(maximum = 9)



9.2 Vaatwasmachine van binnen en buiten schoon

## 10. Schoonmaak

<b>10.1 Moment van schoonmaken</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering 1</b>	Vloer en de werkbank bij warme bereiding zijn niet schoon		
<b>Norm</b>	<i>Tijdens bereidingswerkzaamheden wordt er niet schoongemaakt indien besmetting kan plaatsvinden.</i>		
<b>Advies</b>	Tussendoor is er wel de mogelijkheid om de vloer te vegen en de werkbank schoon te houden met torkrol zoals in de training werd aangegeven		
<b>10.2 Frequentie van schoonmaken</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering 1</b>	Zie ook 10.1 de vloeren en de werkbank bij de warme bereiding zijn niet schoon.		
<b>Norm</b>	<i>De ruimten en apparatuur worden volgens de frequentie uit de Hygiëncode schoongemaakt.</i>		
<b>Advies</b>	Zorg ervoor dat bij rustige momenten de vloer wordt aangeveegd en dat de werkbanken worden schoongemaakt met doekje (lauwwarm sop) en torkrol		
<b>10.3 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>Scheiding schoon en vuil</b>	<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Er is een scheiding aanwezig in schoon en vuil		
<b>Norm</b>	<i>Er is een duidelijke scheiding tussen schone en vuile materialen en oppervlakken.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>10.5</b>	<b>Resultaat van het schoonmaakproces</b>	<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering 1</b>	Diverse ruimtes zijn niet schoon		
<b>Norm</b>	<i>Ruimten en apparatuur zijn schoon.</i>		
<b>Advies</b>	Zie 10.1 en 10.2		

Totaal aantal punten schoonmaak :9

(maximum = 12)

## 11. Persoonlijke hygiëne

<b>11.1</b>	<b>Kleding</b>	<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering 1</b>	De juiste werkkleding wordt gedragen		
<b>Constatering 2</b>	Niet de juiste werkschoenen		
<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>	Verplicht iedere medewerker om de juiste werkschoenen te dragen i.v.m. veiligheid en uit hygiënisch oogpunt		
<b>11.2</b>	<b>Uiterlijk</b>	<b>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering</b>	Medewerkers dragen sieraden (horloges en ring)		
<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>Verbetering noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering 1</b>	Handen worden nauwelijks gewassen.		
<b>Norm</b>	<i>De juiste handhygiëne wordt in acht genomen.</i>		
<b>Advies</b>	Maak iedere keukenmedewerker bewust van het wassen van de handen na elke werkhandeling en ook na het niezen/hoesten, toiletbezoek en bij aanvang van binnenkomst		
<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 noodzakelijk</b>	<b>1</b>
<b>Constatering 1</b>	Diverse garnituren worden gepakt met handschoenen zonder dat deze worden verwisseld (schijnveiligheid).		
<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>	Na elke werkhandeling de handschoen verwisselen en bij voorkeur met blote handen en vervolgens deze wassen na elke werkhandeling en zeker geen handschoenen gebruiken bij warme bereiding (zie ook 4.3)		

Totaal aantal punten persoonlijke hygiëne :8

(maximum = 15)

Totaal aantal punten van de werkzaamheden:

75

(maximum = 102)

Score

73 %

## 12. Bouw van het keukencomplex

<b>12.1 Situering en routing</b>		<b>goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Duidelijke 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>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering 1</b>			
<b>Norm</b>	<i>Alle ruimten zijn glad afgewerkt en goed reinig baar.</i>		
<b>Advies</b>			
<b>12.3 Vaste apparatuur in de werkruimte</b>		<b>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Alle apparatuur "deels verrijdbaar" inclusief deurrubbers zijn schoon en 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 m.u.v.</b>	<b>3</b>
<b>Constatering 1</b>	Voldoende handenwasgelegenheden met zeep, alcohol dispenser en torkrol		
<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>	Zorg voor een duidelijke instructie voor handen wassen en maak keukenmedewerkers bewust van de frequentie van het wassen van de handen		
<b>12.5 Deuren, ramen en zonwering</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering</b>	Door de hoge buitentemperaturen en door aanwezigheid van veel glazen raampartijen aan de achterkant van de keuken kunnen de temperaturen in de keuken hoog oplopen		
<b>Norm</b>	<i>Deuren, ramen en zonwering zijn onbeschadigd. Ramen die geopend kunnen worden zijn voorzien van vliegengaas.</i>		
<b>Advies</b>	Voorzie deze glazen raampartijen van zonwerende materialen		
<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>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<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>	Aanwezigheid van muizenkeutels in het magazijn (met laag plafond)		
<b>Norm</b>	<i>Er is geen ongedierte in de keuken aanwezig.</i>		
<b>Advies 1</b>	Voedingsresten direct opruimen, verpakkingen goed afsluiten, Zorg ervoor dat bronnen zoals gistend materiaal (fermenterend fruit/groente, lege fusten/flesjes/karton) tijdig worden opgeruimd.		
<b>Advies 2</b>	Bij last van ongedierte moet men elke dag de zichtbare sporen (muizenkeutels) verwijderen, dus elke dag de diverse ruimtes goed schoonmaken en indien nodig een professionele ongedierte bestrijder inschakelen. Ongedierte is ongewenst, is vies en vormt een risico voor de voedselveiligheid.		

Totaal aantal punten bouw van het keukencomplex :12

(maximum = 15)

### 13. Technische staat van het keukencomplex

<b>13.1 Apparatuur en werkmateriaal</b>		<b>Verbetering wenselijk</b>	<b>2</b>
<b>Constatering 1</b>	Vaatwasmachine vertoont lekkage aan de achterkant, tijdens mijn aanwezigheid veel water op de vloer (foto genomen tijdens het droogmaken van de vloer)		
<b>Norm</b>	<i>Apparatuur 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>			
<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 Kleed- en toiletruimten</b>		<b>Niet beoordeeld</b>	<b>0</b>
<b>Constatering</b>			
<b>Norm</b>	<i>Er zijn kleed- 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>Goed</b>	<b>3</b>
<b>Constatering</b>	Uitgifte is voorzien van ademschot		
<b>Norm</b>	<i>Er zijn voldoende koelvitruines en/of warmhoud mogelijkheden aanwezig welke zijn gesloten of voorzien van ademschotten.</i>		
<b>Advies</b>	Gebruik deksels en afdekplaten		

Totaal aantal punten technische staat van het keukencomplex :8

(maximum = 9)



13.1 Lekkage vaatwasmachine

Totaal aantal punten bouw en inrichting

20

(maximum = 24)

Score

83 %

Totaal aantal punten van deze begeleiding

95

(maximum = 126)

Score

75 %

12

## 14. Temperatuurcontrole

temperatuuroverzicht			
producten	Saladiëre	koelcel	Uitgifte
Pancake beslag	17 °C (op de werkbank)		
Gesneden ham	6 °C		
Gesneden ontbijtspek		11 °C (bij ontvangst)	

## 15. Actieplan

Actie	Deadline	Uit te voeren door:	Paraaf na uitvoering
<b>1. Uitgifte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Let op werkvoorraad, niet langer dan 30 minuten buiten koeling</li> <li>Saladiëre niet te vol beladen</li> </ul>			
<b>2. Koude bereiding:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aandacht voor een schonere keuken/vloer tijdens de mise en place en uitgifte</li> </ul>			
<b>3. Persoonlijke hygiëne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bij aanvang keukenwerkzaamheden en na elke werkhandeling handen wassen</li> <li>Instructie handen wassen</li> <li>Draag werkschoenen na elke werkhandeling en niet bij warme bereiding i.v.m. risico op brandwonden</li> <li>Buizen/sloven regelmatig verwisselen</li> </ul>			
<b>4. Registratie HACCP formulieren:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Minimaal 1 x per week één proces temperaturen en paraferen</li> <li>Ook bij ontvangst goederen (slager)</li> <li>Opzet van een schoonmaakrooster</li> </ul>			
<b>5. Levensmiddelenafval:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vervang open afvalcontainers door gesloten met pedaalbediening</li> </ul>			
<b>6. Technische staat:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aandachtspunt is de grote raampartij in de keuken i.v.m. hoog oplopen van de binnen temperatuur!</li> </ul>			