

Bijlage 10 hygiëncode kleine instellingen

Bouwkundige voorzieningen

Besteed bij de bouw of verbouwing bijzondere aandacht aan de ruimten waarin het voedsel wordt bereid of bewaard. Een juiste materiaalkeuze en een juiste afwerking van de ruimte kan het besmettingsgevaar reduceren. Het is van groot belang dat vloeren, wanden, plafonds en andere oppervlakken goed schoongehouden kunnen worden. Verouderd materiaal, oneffenheden en scherpe hoeken waarin vuil kan achterblijven zijn een broedplaats van micro-organismen. Een goede afvoer van schrobwater is onontbeerlijk.

Onderstaande opsomming kan als programma van eisen bij bouw of verbouwing worden gehanteerd.

Vloeren

Aan de vloeren van ruimten waarin voedsel wordt bereid of bewaard, worden uit hygiënisch oogpunt hoge eisen gesteld.

De vloeren zijn vervaardigd van materiaal dat geen vocht opneemt of doorlaat, bijvoorbeeld dubbelhard gebakken tegels, waarbij de voegen bestaan uit twee componenten materiaal. De vloeren zijn zuur- en loogbestendig en slipvast.

De overgang tussen de vloer en de wanden en de vloer en de vaste opstellingen zijn naadloos en rond.

De vloeren zijn eenvoudig te reinigen.

Muren

Het oppervlak en de constructie van de muren van bereidings- en opslagruimten zijn zo dat deze gemakkelijk kunnen worden gereinigd en geen bergplaats bieden voor vuil of ongedierte.

De wanden zijn glad en niet waterdoorlatend.

Om verontreinigingen te kunnen waarnemen is het van belang een lichte kleur te kiezen. De wanden zijn goed schoon te maken zijn. Aanbevolen worden geglazuurde tegels (wit of crème) tot het plafond.

De muren zijn vrij van opliggende leidingen en kabels. Deze worden in de muur ingemetseld of in gesloten kokers weggewerkt.

De muren in de opslagruimte zijn glad gestucadoord en afgewerkt met een vochtbestendige laag, Achter het bekledingsmateriaal mogen geen holle ruimten voorkomen. Dit ter voorkoming van kakkerlakken en ander ongedierte.

Plafonds

Plafonds dienen zodanig ontworpen en geconstrueerd te zijn, dat condensatie en een ophoping van vuil wordt tegengegaan. Zij moeten eenvoudig schoon te maken zijn.

Het plafond is glad en stofdicht en licht van kleur.

Het plafond is minstens 2,50 hoog zijn.

Het plafond is gemaakt van brandvrij en stofvrij materiaal.

Het plafond is vochtdoorlatend .

Ramen

Door open ramen kunnen insecten en ander ongedierte de bereidingsruimten en magazijnen gemakkelijk binnendringen. De vensterbanken en raamkozijnen dienen aan speciale eisen te voldoen om ophoping van vuil en micro-organismen tegen te gaan.

De ramen zijn, indien ze geopend kunnen worden, bij voorkeur voorzien van horren. Deze kunnen eenvoudig weggehaald worden en zijn makkelijk schoon te maken.

Het materiaal van de kozijnen is glad en eenvoudig te reinigen. Houtwerk waar de verf van is afgebladderd vormt een ideale omgeving voor explosieve groei van micro-organismen.

De ramen kunnen goed afgesloten worden. Om vocht en schimmel te weren, mag er geen ruimte zijn tussen raam en kozijn.

Werkbanken

Werkbanken zijn de plaatsen in de bereidingsruimte die het meest in aanraking komen met (ziekteverwekkende) micro-organismen. De constructie is daarom van essentieel belang voor de hygiëne in het bedrijf.

Werkbanken zijn gemaakt van naadloos, bij voorbeeld roestvrijstalen materiaal, zonder spleten of onnodige oneffenheden.

Werkbanken zijn goed te reinigen, zuur- , loog- en hittebestendig.

Vaste werkbanken zijn zodanig op consoles aan de muur bevestigd, dat er geen vuil achter de tafel

kan komen.

(Houd bij de hoogte van de werkbanken rekening met een goede werkhouding van de medewerkers. Vraag zonodig ergonomisch advies. Voor rolstoelgebruikers is het aan te bevelen een aparte, in hoogte verstelbare werktafel aan te schaffen.)

Watervoorziening

Heet en koud water in de keuken dient van drinkwaterkwaliteit te zijn.

De temperatuur van het hete water bedraagt continu ten minste 70 °C , om groei van gevaarlijke bacteriën te voorkomen ('Veteranenziekte').

Afvoer van afvalwater

Instellingen bezitten een goed werkend systeem voor de afvoer van afvalwater. Het verkeert altijd in goede staat en is goed onderhouden.

Afvoer van afval

Voorzieningen voor het transport en de opslag van vuilnis is zo ontworpen, dat ongedierte niet bij het afval kan komen zodat verontreiniging van voedingsmiddelen en drinkwater wordt voorkomen.

- Afval wordt, voordat het wordt afgevoerd, in goed gesloten en in lekdichte containers bewaard.
- De containers zijn goed te reinigen.
- De containers worden of buiten het gebouw geplaatst of in een goed geventileerde aparte ruimte met een gladde stenen vloer. Daarnaast kunnen ze het beste op een koele plaats staan, dus op het noorden of oosten.

In verband met de brandveiligheid is het belangrijk dat vuilcontainers op enige afstand van de bedrijfsruimte worden geplaatst.

Toiletten

Toiletten behoren tot die plaatsen waar de hygiëne een zeer belangrijke rol behoort te spelen.

- De toiletruimten kunnen goed en makkelijk gereinigd worden. De muren worden tot circa 180 centimeter betegeld.
- De ruimten is goed verlicht en geventileerd.
- Toiletruimten hebben geen ramen, deuren of luiken die onmiddellijke toegang geven tot ruimten waar voedingsmiddelen worden bereid, of daarmee in directe verbinding staan.
- De handenwasruimte is zo gesitueerd, dat deze 'automatisch' benut wordt na het gebruik van het toilet. Verder dient er een handenwasruimte aanwezig te zijn op alle plaatsen waarin het proces van bereiden van voedsel handen wassen noodzakelijk is.
- De ruimte is goed en makkelijk te reinigen.
- De wastafels zijn voorzien van warm en koud water en geschikte handreinigingsmiddelen bijvoorbeeld een zeepautomaat.
- Indien papieren handdoeken worden toegepast, zijn er voldoende automaten en vergaarbakken aanwezig, vlakbij elke wasgelegenheid.
- Het is aan te bevelen kranen te monteren die niet met de hand worden bediend, maar bijvoorbeeld met voetkranen of kranen met elleboogbediening.

Schoonmaakkasten- en materiaal

De schoonmaakkasten kunnen gemakkelijk gereinigd worden. Materialen (borstels, trekkers, dweilen enz.) die voor toiletten en douches worden gebruikt, kunnen in een aparte kast worden opgehangen, die gescheiden is van de keuken en opslagruimte. De ruimte is goed geventileerd. Voor kasten kan het best gebruik gemaakt worden van watervast, verlijmd materiaal, zoals b.v. multiplex. In bepaalde gevallen kan het noodzakelijk zijn dat kasten afgesloten kunnen worden (bijvoorbeeld kasten voor opslag van reinigings-middelen).

Verlichting

Het is belangrijk om in de hele werkruimte een goede verlichting te hebben. Deze moet aan een aantal eisen voldoen:

- De natuurlijke of kunstmatige verlichting is direct en mag geen schaduwen op de werkbank werpen.
- Er is voldoende licht. Een goede richtlijn voor de intensiteit is: 540 lux op alle werktafels, 220 lux in werkruimten en 110 lux in andere ruimten.

De verlichtingselementen veroorzaken geen vervuiling. Boven voedingsmiddelen en grondstoffen (in alle productiestadia) zijn veiligheidslampen- en fittingen aangebracht. Om verontreiniging door gebroken lampen te voorkomen zijn alle lampen afgeschermd.

Ventilatie

In de werkruimten is een goede ventilatie aanwezig om te veel hitte, stoom, condensatie en stof te voorkomen en verontreinigde lucht te verwijderen. De richting van de luchtstroom mag nooit van vuile naar schone ruimten lopen.

Apparatuur en gereedschap

De apparatuur en het gereedschap is gemaakt van duurzaam, corrosiebestendig (roestvrij) en niet-toxisch materiaal, bijvoorbeeld roestvrij staal.

Oppervlakte

De buitenkant is glad en vrij van deuken en scheuren. (Omdat oudere apparatuur en gereedschap kleine scheurtjes en andere mankementen kunnen vertonen is het noodzakelijk om gebruikte materialen periodiek op kwaliteit te controleren.)

Ontwerp, constructie en installatie

Alle apparaten en gereedschappen zijn zo zijn ontworpen en geconstrueerd, dat ze eenvoudig en grondig gereinigd kunnen worden. Dit betekent dat onderdelen of plaatsen die niet gecontroleerd of gereinigd kunnen worden, moeten worden vermeden.

Apparatuur waarmee voedsel wordt bewerkt is eenvoudig te demonteren en te monteren. Vaste apparatuur is zodanig geïnstalleerd, dat men er makkelijk bij kan en dat een grondige reiniging en inspectie mogelijk is.

Koelruimten

Alle gekoelde ruimten zijn voorzien van waterdichte en gladde wanden. Daarnaast zijn ze uitgerust met een goed afleesbare thermometer op de warmste plaatsen.