

餐饮行业卫生条例



餐饮行业卫生条例

出版说明

本书是餐饮行业和送餐行业企业联合会的一个出版物

版权所有：餐饮行业和送餐行业企业联合会（bedrijfschap Horeca en Catering）

只要注明材料来源，转载本出版物内容是允许的。

对于所提供信息的正确性，餐饮行业和送餐行业企业联合会概不负责。

餐饮行业和送餐行业企业联合会无论如何不对作为本出版物所提供的信息的后果或者与这些信息有关系的任何直接和间接损失负责。

ISBN 978-90-5531-171-2

2007年10月，于Zoetermeer

本出版物的实现也归功于：

荷兰皇家饮食总会（Koninklijk Horeca Nederland, Woerden）

食品和商品检查局（Voedsel- en Warenautoriteit, Den Haag）

餐饮行业和送餐行业企业联合会（代码持有者）（bedrijfschap Horeca en Catering, Zoetermeer）

科罗嫩堡咨询公司（Kroonenburg Advies, 's-Hertogenbosch）（文字编写）

KBBL公司（KBBL, Wijhe）（风险评估）

凯恩维克（Kenwerk, Zoetermeer）（摄影）

C4摩尔/创造性作品公司（C4more/Creative Works, Amsterdam）（设计）

兰苏+保里斯交流伙伴公司（Lansu+Paulis Communicatiepartners, Leiden）（协调）

艾兰创造公司（Elan Strategie & Creatie, Delft）（造型和印刷）

前言

美食是餐饮行业的一个核心产品，不管它是冰激凌还是五道菜肴的晚餐，都是这样的。用讲卫生的方法工作（一般被称为用符合食品安全要求的方法工作），是必不可少的，也是理所当然的。

餐饮行业也必须遵守国际通用标准。这些标准都被确立和纳入在一个内容广泛的食品安全体系（HACCP体系）里。为了能够使餐饮行业更容易地用符合食品安全要求的方法工作，我们制定了这套适用于餐饮行业的卫生条例。在这里只描述了餐饮行业里开展的典型过程。

在网站www.kenniscentrumhoreca.nl里，您也可以获得卫生条例的数字版本。卫生条例的该数字版本是由许多独立的单元组成的，使得每个企业都能够根据自己特点和需要编辑自己的一套卫生条例来。您的条例的页数减少了，符合企业需要的内容多了！

卫生条例已经先后出版了几个版本，这套卫生条例是第四个版本，从2007年12月1日起生效。从那个日期起，在对餐饮行业企业进行检查时，食品和商品检查局（VWA）将使用卫生条例的这个版本。凡是按照适用的板块内容工作的企业，都符合了法律的要求。

通过餐饮行业和送餐行业企业联合会（Bedrijfschap Horeca en Catering）的网站，您可以做如下的事情：

- 用数字版本编辑您企业的卫生条例或者订购印刷好的卫生条例；
- 打印关于用符合食品安全要求的方法工作的补充信息资料；
- 寻找关于食品和商品检查局的工作方法的更多的信息资料。

该企业联合会的网站是：www.kenniscentrumhoreca.nl

我们希望更新了这套餐饮行业卫生条例能够对餐饮行业里的食品安全做出良好的贡献。

餐饮行业和送餐行业企业联合会

内容目录

| | |
|----------------------|-----------|
| 前言 | 3 |
| 绪言 | 7 |
| 以可证实的符合食品安全要求的方法开展工作 | 8 |
| 基本要求 | 11 |
| • 训练和指导 | 11 |
| • 个人卫生 | 13 |
| • 清洁 | 16 |
| • 对温度的控制 | 19 |
| • 交叉感染 | 23 |
| • 消灭害虫 | 26 |
| • 食品垃圾 | 28 |
| • 生产空间的布置 | 31 |
| 过程 | 39 |
| • 采购 | 39 |
| • 接收货物 | 40 |
| • 产品的储存 | 43 |
| • 菜肴的（预先的）制备 | 48 |
| • 端上和展示 | 59 |
| 微生物学的指导数值 | 69 |
| 食品和商品检查局 | 70 |
| 对照表 | 71 |
| 附件和表格 | 73 |

供餐饮行业使用的卫生条例

绪言 (Inleiding)

欢迎您了解食品和饮品供应的基础。

为什么制定了这套卫生条例？

供餐饮行业使用的卫生条例是以欧洲法律为依据的。该法律规定，所有的食品企业都必须按照食品安全原则（HACCP原则）开展工作。餐饮行业和送餐行业企业联合会运用了食品安全原则，为您制定了这套卫生条例。因此您不必亲自那样做了。只要您按照适用于您企业的单元内容开展工作，您就被认为遵守了法律的规定。

这套卫生条例是为了谁制定的呢？

这套卫生条例是为了餐饮行业企业制定的。所指的是这样的企业，即它们是作为一个企业向顾客供应当场消费的饮品、菜肴或餐饭的企业，或者是向第三者提供旅店、家庭旅店、咖啡厅、咖啡餐厅或送餐企业服务的企业。像面包店或者卖肉店那样的具有类似服务过程的非餐饮行业企业，也可以使用这套卫生条例。

卫生条例描述的是餐饮行业中的典型过程。

如果在您的企业里有在这套卫生条例里没有描述的过程，您就应该通过运用食品安全原则，由自己对卫生条例进行补充。如果您认为政府批准的另外的一套卫生条例更适用于您的企业，您也可以使用它们，条件是您的活动不能超越那一套卫生条例的管辖范围。

您怎么样才能够使用这套卫生条例呢？

卫生条例既有印刷品形式，也有数字版本。数字版本的卫生条例可以通过企业联合会的网站获得。该网站是：www.kenniscentrumhoreca.nl。数字版本的卫生条例是由松散的单元组成的，我们也可以把组件称为“组件”。在编辑您的数字版本卫生条例时，在您回答了问题后，您将只得到包含着适用于您企业的指示的那些单元。这意味着，您将准确地得到那些对您企业的经营有意义的信息。如果以后在您企业里的情况发生变化，您要重新回答问题，以检查您是否需要更多的文件。印刷好的卫生条例包含着所有的单元。

因特网网站上的更多的信息

在卫生条例里的许多地方，您能够看到关于可以参阅的因特网上的网站的指示（“请参阅...的网站”）。在餐饮行业和送餐行业企业联合会的网站www.kenniscentrumhoreca.nl里，您能够在“hygiëne”栏目里找到对您有用的关于比如说特别的制备技术、背景信息和登记例子的补充信息。

供餐饮行业使用的卫生条例

以可证实的符合食品安全要求的方法开展工作 (Aantoonbaar voedselveilig werken)

在食品和饮品的制备过程中，必须对食品安全风险进行控制。这一点必须能够被证实。

“以可证实的符合食品安全要求的方法开展工作”是什么意思呢？

以可证实的符合食品安全要求开展工作的意思是，在工作实践中，您能够证明您和您的工作人员们总是以负责和安全的方式对待食品和饮品的。卫生条例中描述的一切相关过程和基本要求，在工作实践中都始终被运用。

这意味着，您和您的工作人员们都熟悉卫生条例以及卫生条例中的相关信息。您具备足够的知识和认识，所以能够以讲究卫生的方法开展工作和安全地处理食品。在您的企业里，这些知识都被运用。您随时检查您的工作人员们是否按照卫生条例的规定工作，而一旦不是这样的，或者在环境条件不符合法律要求时，您就立刻采取措施。

您如何能够证明这一点呢？

您可以用任何自己喜欢使用的方式证明您掌握基本要求和各项过程。最简单的方式是在工作实践中证明这一点。

- 企业里必须有卫生条例。卫生条例里描述的任务都分配给了工作人员们。把指示和表格挂在墙壁上，有助于对企业里的卫生和符合食品安全要求的工作方法进行可证实的控制。
- 您具备实行基本要求和各项过程所需要的手段。例如，您给工作人员配备了温度表、合适的器具和设备。此外具有重要意义的是，器具的技术状态必须是完善的，楼房的装修必须符合法律要求。
- 您的工作人员们都衣着整洁，工作场所、地板和墙壁都很干净，企业里没有害虫，垃圾箱都很干净，而且没有塞满垃圾。这些都是证实基本要求都得到了控制的重要的步骤。
- 产品温度符合法律要求，产品储存期限没有被超越，食品的常规制备程序都得到了控制。由此您证实了各项过程都得到了控制。

对工作情况进行登记，能够起到作为一个辅助手段的作用，它能证明您是按照食品安全要求开展工作的。如果您想检查您的工作人员们是否真正地按照卫生条例的要求安排的活动，对活动进行登记，能够成为一个很好的补充手段。它以此加强了过程的可控制性。在不能对工作人员进行很多的直接监督的较大企业里，肯定是这样的。登记的情况可以写在纸上，在记事本里，在日记里，在账本里，在发票，贷款收据上等。

您也可以从因特网的网站www.kenniscentrumhoreca.nl下载样板表格。

数据的保存

如果您把登记的情况都至少保存两个月，那么在发生事故时，您就有了充分的信息。取决于企业的大小和所开展的过程，更长久地保存登记资料是极其有意义的。关于原则上必须冷藏的产品在没有冷却的情况下的展示的登记资料，必须至少保存1年。

在网站上您还可以查阅:

- 登记表格
- 清洁计划
- 在没有冷却条件下展示的产品储存
- 关于旨在改进工作的行动的记录

基本要求

训练和指导 (Training en instructie)

很好的指导能够保证在日常的实际工作中，所有的工作人员都用正确的方法工作。

绪言

为什么训练和指导很重要？

工作人员必须知道他们应该如何用讲卫生的方法处理食品和饮品。您可以用您自己喜欢的方式向您的工作人员教授讲卫生的优良工作方法。通过下面的措施，您能够实现这个目的：

- 提供对相关工作的指导
- 说明这项工作指导的意义
- 介绍执行这项指导的正确方式

训练和指导

您如何能够做到这一点

要对您的工作人员给以指导

工作人员必须能够获得相关的工作指导。他们也必须懂得，自己应该用什么样的方式，才能对能够被证明的受控工作方法的确立和执行做出贡献。工作人员必须明白工作指导的意义，并且必须正确地执行这些工作指导。

您可以亲自照料、转交和/或挂出工作指导，您可以把它包给另外的一个工作人员，或者请一个外部的机构照料它。

您怎么样才能够维护这项基本要求呢？

工作方法

- 要定期检查所有的工作人员是否都收到了正确的指导。例如，要想到新的工作人员和固定的被派遣劳动力。
- 要评估工作人员是否按照工作指导的要求那样活动。

证明的方法

- 要证明工作人员都得到了指导，并且按照工作指导的要求活动。例如，要把工作指导挂在工作人员都能够明显地看到的地方。或者要让工作人员在收到工作指导时进行签收。

改进

- 要确定每个工作人员的任务。要做到使在用卫生方法工作的方面所有的任务都被分配了。
- 要就工作人员的工作方法和在用卫生方法工作的领域里能够改进工作方法的地方，与工作人员进行谈话。
- 如果事实表明工作人员没有得到工作指导，或者得到了不正确的工作指导，那就应该就此与相关的工作人员进行谈话，或者应该使他们尽快获得正确的指导。

在制备菜肴时不要在手部上佩戴首饰



基本要求

个人卫生 (Persoonlijke hygiëne)

良好的个人卫生能够防止污物和细菌进入食品和饮品

绪言

为什么个人卫生很重要？

个人卫生是安全的食品和饮品的条件。因此，所有工作人员的良好个人卫生是很重要的。

个人卫生

您如何能够做到这一点

要保证双手是干净的

用干净的双手工作，能够防止致病的细菌在食品和饮品上传播。

在如下情况下要用洗手用的肥皂清洗双手：

- 在开始制备和端菜肴之前
- 在上卫生间之后
- 在每次休息之后
- 在用生的原料工作之后
- 在您开始组织、装点或者加工菜肴之前

要用如下用具把双手擦干

- 一次性使用的毛巾；或者
- 擦手用的纸巾（例如擦手纸卷筒）

建议：使用手部消毒剂，只有在把双手清洗和擦干后才有效。

要防止通过首饰传染疾病

手表和首饰能够吸引和传播污物和细菌。首饰上的小石头宝石和项链的小环能落入饮品和食品中。

- 在制备菜肴时不要在手部上佩戴首饰
- 在端菜时只有在需要时才可戴手表（例如在为联欢会送餐时）

建议：最好要完全不佩戴首饰。

建议：佩戴光滑的、干净的婚姻戒指是允许的。

在制备菜肴时要把头发盘上去

头发能够污染食品和饮品。此外，顾客都会把菜肴里的头发视为非常恶心的东西。

- 要把头发盘上去

建议：要戴帽子或发网。

建议：要做到使头发完全被覆盖。

要穿干净的工作服

干净的衣服能够防止污物和细菌被带进厨房。

- 要及时更换肮脏的衣服

良好的个人卫生

不很好地管理自己个人卫生的工作人员能够把污物和有害的细菌传播到食品和饮品上。

- 要在把身体洗干净后去工作，工作时身体不能散发明显的体味

建议：剪短的指甲（从手掌看方向是看不见的）能够容易清洁，能防止脏物积累。

要很好地护理小伤口

小伤口是细菌孳生的温床。护理和包扎小伤口能够防止食品和饮品被污染。

- 要用防水绷带或防水胶布覆盖伤口
- 必要时要在包扎的伤口外套一只乳胶手套

要用卫生的方法品尝菜肴

用错误的方式品尝菜肴，能够使食品和饮品被嘴巴里的细菌污染。

- 勺子或叉子都只能使用一次
- 品尝菜肴要用两只勺子（用一只勺子把菜肴摆放在另一只勺子上，然后用第二只勺子品尝菜肴）

要使用干净的厨巾

肮脏的或者湿润的厨巾能使脏物和细菌传播到干净的用具、食品和饮品上。

- 肮脏或湿润的厨房抹布必须立即更换
- 要尽可能地使用一次性的纸巾（例如使用纸巾卷的纸巾）

私人衣服和个人物品必须存放在合适的地方

私人衣服和个人物品能够使脏物和细菌被带进厨房里。

- 衣服和个人物品必须存放在规定的空间或者橱柜里

患病或者被感染必须报告

患上疾病或者被感染的工作人员，能使有害的细菌被传播到食品和饮品上。

- 发现工作人员生病或者被感染必须向雇主或经理报告
- 要禁止患有（传染性的）疾病和被感染的工作人员进入用于制备和储存食品和饮品的空间

必须报告的疾病和感染有：

- 腹泻、发炎、开放的伤口、以及头部、脖子、胳膊和手部上的皮肤病；
- 像沙门氏菌属感染引起的疾病、伤寒、副伤寒、痢疾和霍乱

建议：如果可能的话，可以让这些工作人员执行调整好了的工作任务

您怎么样才能够维护这项基本要求呢？

工作方法

- 要每天检查工作人员是否遵守各项规定。
- 要禁止患有（传染性的）疾病和被感染的工作人员进入用于制备和储存食品和饮品的空间里。如果可能的话，可以让这些工作人员执行调整好了的工作任务。

证明的方法

- 在日常实践中必须能够看出卫生规定都被遵守。
- 工作人员都穿着整洁，个人卫生都护理得很良好。
- 厨师使用的都是干净的抹布。
- 厨房里没有摆放个人物品和衣服。

改进措施

- 要和工作人员谈谈他们的卫生行为，要指出哪些地方能够改进（例如更经常更换干净的衣服，把头发盘上去，更经常洗手等）。
- 如果事实表明工作人员的个人卫生一般来说是不好的，就要就此与他们谈话，并且如果需要的话，要向他们发布新的或更好的指示。

基本要求

清洁 (Schoonmaak)

做好清洁工作对消除肮脏和致病的细菌至关重要。

绪言

为什么做清洁工作很重要？

致病的细菌和害虫能够盘踞在肮脏的空间、肮脏的器具和肮脏的用具上。为了保证食品和饮品的安全，必须在干净的环境并且用干净的用具和器具工作。这样，细菌和害虫就不能够在那儿盘踞和繁殖。

清洁

您如何能够做到这一点？

一般的原则

所有的生产空间、（厨房）用具、器具、卫生设施和卫生间必须是干净的。

- 包括卫生设施和卫生间在内的所有空间，都必须在使用后清洁干净
- 能够与食品接触的器具和用具，都必须在使用后清洁干净
- 要做到使器具、用具、物体表面和其他的厨房设备，在被清洁干净后能够明显看出是干净的
- 要经常清洁生产空间的地板、门板和墙壁，使得它们不能轻而易举地被弄脏
- 要做到使干净的和肮脏的工作表面没有互相接触
- 要把不经常使用的干净用具存放在它们不能被弄脏的地方
- 已经清洁干净的器具、用具和厨房用具，都要收拾整齐

建议：制定一项清洁计划有可能是一个很好的辅助手段

一般的原则

一切餐具、盘碟、盆碗和需要清洗的其他用具，都必须在使用后清洗干净。

- 一切餐具、用具和玻璃器皿，都必须在使用后清洗干净
- 能够与食品接触的一切用具和其他需要清洗的用具，都必须在使用后清洗干净
- 要注意不要使已经清洗干净的和没有清洗干净的用具互相接触
- 要做到使一切需要清洗的用具，在被清洗干净后能够明显看出是干净的
- 干净的餐具、玻璃器皿、用具和其他清洗的物品，都要擦干后收拾

用手工方法清洗

对于无法放入清洁水池里的用具，或者要求进行特别的清洗的用具，必须用手工方法清洗。

用手工方法清洗的窍门：

- 要把肥皂水或清洗用水加热到您能够承受的最热的程度
- 要经常更换肥皂水或清洗用水
- 擦干餐具时要使用干净的擦布
- 在可能的地方要使用一次性的纸巾（例如纸巾卷的纸巾）
- 必要时要使用手套

用机器进行的清洗

用于清洗餐具的机器有各种类型（前面装货的、上面装货的、有传送带的）。要始终遵守厂家的使用说明。

用机器清洗的窍门：

- 洗碗机里的水要经常更换（如果这不是自动进行的）
- 要经常检查喷头、筛子或过滤器有没有堵塞
- 要经常检查肥皂盒子里的肥皂有没有用完
- 用温度为80° C或更热的水或空气进行最后的洗涤或烘干，能够对致病的细菌的被消灭做出重大贡献

一般的原则

保存和使用清洁剂和消毒剂时要做到使它们不能对食品和饮品或者工作人员造成危险。

- 消毒剂的使用，能够对致病的细菌的被消灭做出重大贡献
- 要按照标签上的指示使用清洁剂
- 清洁剂和消毒剂不可以被储存在用于保存和制备食品和饮品的地方
- 例外是为了让企业经营能够正常进行而需要的数量为最低限度的清洁剂和消毒剂（工作储备）

您怎么样才能够维护这项基本要求呢？

工作方法

- 要做到使工作是在干净的空间里和用干净的器具和厨房用具进行的。
- 要做到使清洁工作是根据一个固定的制度进行的，最好是用一项清洁计划或者一个定期的清洁工作单子进行清洁工作。
- 要定期检查每个房间、用具和器具是否干净。
- 要通过发布指示，提醒您的工作人员要很好地做清洁工作，并且只能用干净的用具、器具和厨房用具工作。
- 当事实表明有此需要时，要采取措施改进清洁工作。

证明的方法

- 生产空间都是干净的。各种用具、器具和厨房用具，都是用卫生的方法使用的。在备用物品中，总是存放着干净的这类物品备用。

改进

- 当事实表明一般来说清洁工作有问题，您必须就此与工作人员谈话，必要时要向他们发布新的或更好的指示。
- 如果物品不干净，就要让工作人员重新把它们弄干净。

请也参阅如下主题的网站:

- 清洁计划

基本要求:

对温度的控制 (Temperatuurbeheersing)

通过高温处理或加热能够杀死致病的细菌能够。

通过对食品和饮品进行冷藏，或者加热后储存，能够延缓细菌的生长。

绪言

为什么控制温度很重要？

控制温度很重要是因为在原料和没有加热的食品中有可能存在着危险的细菌。在室温下，有害的细菌能够迅速繁殖。通过冷藏、加热或高温处理，能够控制细菌的繁殖。

对温度的控制

为什么？

深度冰冻储存

对原料、产品和食品进行深度冰冻储存，能够防止细菌生长

冷藏

对原料、产品和食品进行冷藏，能够在多数食品中大大减缓细菌的生长

高温处理

对食品进行高温处理，能够使有害的细菌被杀死。细菌孢子不会被杀死。如果高温处理过的产品被冷却得太缓慢，细菌孢子就能够萌发，使得产品变得不安全，以致不能消费

(重新)冷却

高温处理过的食品必须尽可能快地冷却（如果不是立刻端到餐桌上或者展示的）。由此就可以防止受损坏的细菌能够恢复和孢子能够萌发成为有害的细菌

加热（恢复）

在制备过程中被高温处理、重新冷却和冷藏的菜肴，如果要作为热菜肴端出来，必须先加热到正确的温度，以防止有害的细菌能够生长起来

保持温热

如果把食品被保温在正确的温度下，细菌就不能够繁殖

货物的接收

- 7° C或更冷 : 冷却的原料、产品、饮品和制备好的菜肴
- 4° C或更冷 : 家禽(鸡、火鸡)
- -18° C或更冷 : 深度冰冻的原料、产品和食用冰品
- 如果在包装物上注明的温度不同于上面注明的温度,就必须遵守包装物上注明的指示。

储存

- 7° C或更冷 : 冷却的原料、产品、饮品和制备好的菜肴
- 4° C或更冷 : 家禽(鸡、火鸡)
- -18° C或更冷 : 深度冰冻的原料、产品和食用冰品
- 如果在包装物上注明的温度不同于上面注明的温度,就必须遵守包装物上注明的指示。

(预先)制备

- 新鲜原料、新鲜的/生的菜肴和冷的菜肴,如果不是要立即使用的工作备用材料,都必须保存在7° C或更冷的温度下
 - 工作的备用材料和产品存放在冷藏处外,不能超过30分钟
 - 深度冰冻原料和菜肴必须在-18° C或更冷的温度下保存像鸡肉、火鸡肉、肉末那样的产品,以及意大利宽面条和白饭,都必须在75° C或更高的温度下进行高温处理
 - 高温处理的产品,必须在5小时之内重新冷却到7° C或更低的温度(关键的过程!)
 - 加热菜肴时,如果加热时间不到1小时,就必须使温度达到60° C或更高
 - 加热菜肴时,如果加热时间超过1小时,就必须使温度达到75° C或更高
- * 但是,像牛扒和大马哈鱼那样的要配浅红色葡萄酒食用的菜肴除外。就由高温处理的组成部分和冷的组成部分组合的菜肴而言,例如就汉堡包和温热的鸡肉沙拉而言,在组合该菜肴之前,高温处理的组成部分一定要加热到了75° C或更高的温度。在组合好后,组合菜肴有可能具有更低的温度。

展示和端上

- 加热菜肴必须在1小时内完成，温度必须达到60° C或者更高（**关键的过程！**）
- 加热菜肴时，如果加热时间超过1小时，就必须使温度达到75° C或更高（**关键的过程！**）
- 温热菜肴和产品，必须在60° C或更高的温度下储存（对自助餐、送餐或在厨房里存放的菜肴，都要对菜肴进行保温）
- 冷却的菜肴和产品，必须保存在7° C或更低的产品温度下（在端上、展示和送货时）

您怎么样才能够维护这项基本要求呢？

工作方法

- 为了能够确切知道温度受到了控制，必须对温度进行检查。最可靠的方法是用温度计测定产品的温度。
- 如果不需要或者不可以使用温度计的话，就要用别的方式检查温度。检查温度是否正确，有实用的方式。例如，在按照常用的程序制备食物时，用肉眼判断菜肴煮熟程度，或者测定在冷藏箱里至少放了一夜的一瓶油或酒精的温度，都是合适而实用的检查温度的方法。

证明的方法

- 产品温度符合要求。
- 不必对每次测定的温度进行登记。
- 为了登记数据，您可以使用附件里的“卫生条例登记表格”。

改进

- 当产品温度不符合要求时，您必须采取改进工作方法的行动。
- 当冷藏箱或者冰冻箱里的温度不符合要求时，必须对产品温度进行检查。产品温度必须控制在被提出来的要求的范围之内。
- 当产品温度不符合要求时，要注明所采取的改进行动是什么。
- 所开展的行动必须能够加以证明（例如，用工作条、收据或记录）。
- 改进行动的例子有：对加热元件进行脱钙处理，对产品进行更长时间的加热，扔掉产品，提高煎炸器的温度，请冷却技术服务公司来。

请也参阅如下主题的网站：

- 温度
- 检查测温度器
- 登记表格

请选择不同的时间来制备生和熟的食品



基本要求

交叉感染 (Kruisbesmetting)

如果制备好的食品和饮品与没有加工过的产品相接触，就会发生交叉感染。

绪言

为什么防止交叉感染很重要？

如果制备好的食品和饮品与没有加工过的产品相接触，就会发生交叉感染。与肮脏的用具、垃圾和害虫的接触，也能够导致交叉感染。因为工作人员的不小心，食品和饮品也能够被污染。通过在食品和饮品的储存、制备和展示/端上时坚持用卫生的方法工作，能够防止食品和饮品被污染。

干燥的产品的接收和储存

您如何能够做到这一点？

包装

如果细心对待产品，其包装会保持完好，产品不会被细菌感染。

- 在接收货物时，要检查所有的包装物是否完好（请参阅“接收货物”的过程）

分开的储存

通过分开储存产品，能够防止它们互相感染。

- 生的和没有加工过的产品，不要和加工过的和制备好的产品一起储存

冷藏

您如何能够做到这一点？

产品必须覆盖

通过在储存产品时，对所有的产品进行包装或覆盖，能够防止发生交叉感染。

- 能重新封闭的包装物，要很好地被封闭起来
- 盘子、碗和铁锅，都要用盖子或铝箔覆盖
- 所有其他的产品都要用铝箔覆盖

建议：装饰好的和能够容易损坏的产品，可以放在有顶盖的货架上或在玻璃罩子下面。

把产品分开来

通过把生的和没有加工的产品放在冰箱下层，而把制备好的和加工过的产品放在冰箱上层，能够防止后者被比如说从前者那儿滴下来的液体（解冻时产生的液体）感染。

- 生的和没有加工过的产品，要和制备和加工过的产品分开储存
- 生的和没有加工的产品要储存在冷藏箱下层
- 制备和加工过的产品要储存在冷藏箱上层
- 在冷藏库里，也可以使用分开的货架

深度冰冻储存

您如何能够做到这一点？

覆盖产品

通过把所有产品包装好或覆盖好储存，可以防止交叉感染。

- 能重新封闭的包装物要很好地封闭
- 所有其他的产品必须用铝箔覆盖

(预先) 制备

您如何能够做到这一点？

覆盖产品

通过把所有产品包装好或覆盖好储存，可以防止交叉感染。

- 如果一些产品不属于直接的工作备用物品，就要使它们都被封闭或覆盖

在空间上的分开

通过使厨房的空间划分为用于存储生的/新鲜的产品、制备冷菜肴和制备热菜肴的三个部分，能够使交叉感染的机会最小化。

- 要使用专用的工作桌子
- 要为生的和加工的产品使用专用的切菜板
- 要把用于不同的制备操作的用具和菜刀分开来

在时间上的放开

如果空间太小以致不能设置专用的工作地点，可以通过在时间上计划好各项工作的先后程序来防止交叉感染。

- 要在与制备的/加工的产品不同时刻对生的/没有加工的产品进行加工
- 在工作中间，要把工作桌子或者切菜板、用具和菜刀，都很好地清洗干净

干净的用具

使用干净的用具是用卫生的方法加工食品和饮品的一个条件。

- 制备好的和加工过的产品，都必须摆放在干净的盘子上储存
- 不要使用肮脏的刀子和叉子

用卫生的方法工作

在防止交叉感染的努力中，工作人员的工作方法是决定一切的。

- 要防止制备好的和加工过的产品落到了用于加工生的/没有加工过的产品的工作桌子或切菜板上

补充到备用产品中

刚制备好的新鲜产品，常常比已经储存了一段时间的备用产品更卫生。当把新鲜产品添加到备用的老产品时，作为交叉感染的后果，新鲜产品的保鲜期限会缩短。

- 永远不要把备用的老产品和刚制备的新鲜产品放在一起

用卫生的方法清洗

一些原料或食品，必须在被使用前先被清洗干净。如果采用错误的工作方法，就会发生对周围或者从周围的交叉感染。

- 原料和产品必须在干净的水池里清洗
- 永远不要在洗手水池里清洗原料和产品
- 如果没有专门用于清洗食品的水池，就必须先把现有水池清洗和消毒才能清洗食品

把自助餐分隔开来

要尽可能地把自助餐桌子与周围分隔开来。这样就能够防止食品和饮品被落在它们上面的污物或致病的细菌感染。

- 在能够做到的地方要使用透气的隔板
- 在自助餐桌子上要使用锅盖和覆盖物
- 取菜肴时要使用夹子

添加自助餐的菜肴

如果把自助餐的“老的”和“新鲜的”部分相混合，有可能发生交叉感染。

- 永远不要把热菜肴添加到自助餐桌子上的冷菜肴上，自助餐桌子不会使热菜肴冷却下来
- 永远都不要把新菜肴与已经摆放在自助餐桌子上一段时间的菜肴相混合

您怎么样才能够维护这项基本要求呢？**工作方法**

- 要做到使工作人员一定用干净的器具和用具工作。
- 要做到使工作人员一定在干净的、收拾好的生产空间里工作。
- 要做到使所有的工作人员都充分运用讲卫生的工作方法。

证明的方法

- 在实践中不发生交叉感染。生产空间、器具和厨房用具，都是以卫生的方法使用的。

改进

- 如果事实表明所运用的工作方法造成更大的交叉感染危险，您就必须就此与工作人员谈话，必要时要向他们发布新的或更好的指示。
- 如果物品不干净，就必须把它们清洁干净。
- 如果产品感染了，就必须把它们去掉和扔掉。

请也参阅如下主题的网站：

- 清洁计划
- 甜簿饼和小簿饼的交叉感染

基本要求

消灭害虫 (Ongediertebestrijding)

害虫会传染致病的细菌或传染病，所以消灭害虫很重要。

绪言

为什么消灭害虫很重要？

害虫和宠物都构成对食品和饮品安全的危险。害虫身上常常有致病的细菌或传染病病原。宠物能够用它们的毛发和身上的寄生虫感染食品和饮品。

消灭害虫

您如何能够做到这一点？

消灭害虫

如果做到了使生产空间里没有害虫，就不必采用消灭害虫的措施。

- 要用卫生的方法工作
- 要及时收集和去掉垃圾
- 要很好地把空间、器具和用具清洁干净
- 在制备菜肴时，要关闭门窗，或者要在窗户上安装能够被取下来和清洁干净的纱窗

宠物

在用于制备和储存食品和饮品的房间里不能有宠物。

- 不要让宠物靠近用于制备和储存食品和饮品的空间
- 导盲犬和助人犬可以进入餐饮行业企业

害虫

危险的害虫必须用专业的方法消灭。

啃食的有害动物（老鼠）：

- 当发现一只老鼠时（偶然的事情）就要立即摆放捉鼠笼子

飞行的昆虫（苍蝇、蜜蜂）：

- 当偶然地或者季节性地发现了飞行的害虫时，就要立即摆放一个捉虫灯（带着或者不带着胶水板）

爬行的昆虫（蟑螂）：

- 当发现几只蟑螂（或者其他的爬行的昆虫）时，就要立即摆放一个捉虫盒子

害虫灾害：

- 当发生了灾害（造成很多的麻烦）时，就要请专业的企业（或者市政府）进行灭虫
- 在一切麻烦消失之前，不要停止灭虫
- 不要擅自使用灭虫剂（这是法律禁止的）

建议：不要在制备没有覆盖的食品和饮品的地方的直接附近使用捕捉苍蝇的电灯。

建议：最好要使用具有吸引昆虫作用和配有胶木板捕捉苍蝇的电灯（不要使用能够电死昆虫的电灯）

您怎么样才能够维护这项基本要求呢？

工作方法

- 要做到使所有的工作人员都用卫生的方法工作，并且很好地做清洁工作。
- 要做到使所有的工作人员对害虫或者害虫的痕迹（例如它们的粪便）的存在保持警惕性。
- 在必要时要消灭害虫。当害虫造成的麻烦比较轻微时，要自己灭虫，而当发生灾害时，要请专业的灭虫公司或者市政府来消灭害虫。

证明的方法

- 在生产空间里没有啃食的、爬行的和飞行的害虫造成的麻烦。
- 没有由于啃食的、爬行的和飞行的害虫的痕迹所造成的麻烦。
- 当发生灾害时，您能够证明您进行了充分的灭虫和/或请来了专业的灭虫公司或市政府来灭虫。

改进

- 当事实表明工作人员用不卫生的方法工作，并且不报告害虫的存在和/或不很好地灭虫时，您必须就此与工作人员（或者外部的灭虫者）谈话。在必要时要向他们发布新的或更好的指示。
- 如果仍然出现害虫造成的麻烦，您始终必须立刻采取行动。例如，要立即摆放一个吸引害虫的盒子或笼子。如果这无济于事，就要请专业灭虫公司或市政府来帮助您。

请也参阅如下主题的网站：

- 消灭害虫

基本要求

食品垃圾 (Levensmiddelenafval)

要有收集和储存垃圾的良好设备。要防止由食品和饮品垃圾而引起的污染。

绪言

控制食品垃圾流为什么很重要？

垃圾是害虫和致病的细菌滋生的地方。食品和饮品有可能被垃圾感染。如果不及时地把垃圾从制备空间里去掉，垃圾能够造成对食品和饮品的污染。

食品垃圾

您如何才能安排好这一切？

收集垃圾

- 要用合适的设备收集垃圾，例如要用垃圾桶收集垃圾
- 用于收集垃圾的设备都处于良好的状态，并且是干净的和在原则上能够被封闭
- 如果用于收集垃圾的设备不能被封闭的话，您必须能够证明食品和饮品并没有因此而被感染

去掉垃圾

- 要在工作日末尾去掉垃圾
- 在必要时（例如每当垃圾袋装满了垃圾时）要更经常地去掉垃圾

垃圾的储存

- 要把垃圾储存在专用的垃圾箱
- 要在生产楼房之外储存垃圾
- 如果做不到这一点，就必须把垃圾储存在专门的、能够封闭的空间里
- 要做到使害虫和动物不能靠近储存的垃圾
- 要防止垃圾成为感染食品和饮品的根源

您怎么样才能够维护这项基本要求呢？

工作方法

- 要做到使垃圾的收集、去掉和储存都以良好的方式进行。
- 要请人定期地取走储存的垃圾。

证明的方法

- 垃圾必须用正确的方式收集、去掉和储存。生产空间里的卫生不能被收集起来的垃圾破坏。垃圾的储存是有秩序和整齐的。在收集和储存的垃圾里不能有害虫

改进

- 当事实表明垃圾的收集、去掉和储存是以卫生的方式进行的，您必须就此与工作人员（或者垃圾的收集者）谈话，必要时要向他们发布新的和更好的指示。



基本要求:

生产空间的布局 (Inrichting van bedrijfsruimten)

生产空间的设计和布局对用卫生的方法制备和储存食品和饮品有意义。

绪言

为什么生产空间的布置很重要?

在生产空间里，必须以卫生的方法对待食品和饮品。在装修生产空间时，要使用能够很好地清洁干净和很容易管理的用具。

对生产空间的装修的一般要求

您如何才能安排好这一切?

生产空间的一般原则

- 要做到使生产空间都是干净的和在管理方面处于良好的状态的

生产空间的内部装修

生产空间的内部装修必须使它们:

- 能够很好地被清洁干净
- 能够很好地被管理
- 有足够的工作空间，使得工作人员能够以卫生的方法用食品和饮品工作
- 不能有水滴凝集和苔藓形成
- 在食品和饮品被采购后和被制备，被端上和被展示时，都有足够多的空间用于储存它们

卫生设施

洗手:

- 要做到使餐馆里有足够多的洗手设施
- 要做到使餐馆里有足够多的流动的热水和/或冷水
- 要做到使餐馆里有洗手用的肥皂和一次性的手巾或纸巾（纸巾卷）

卫生间:

- 要做到使餐馆里有足够多的卫生间，它们必须都有自来水，并且与像下水道或消毒水槽那样的良好排水系统相连接
- 要做到使卫生间不能直接地与有食品和饮品的空间相通
- 要做到使卫生间里有足够的通风条件（天然的和机械的）

更衣间:

- 要做到使餐馆里有工作人员更换衣服的地方

排水设施:

- 要做到使洗手水池、地板的污水水池和洗碗机都能够很好地排水，并且不散发臭气（有盖子）

通风设施

- 要做到使生产空间里有足够的机械的或天然的通风设施（例如通风栅栏和抽油烟机）
- 要防止机械的通风导致从肮脏的地方到干净的地方的空气流

照明设施

- 在生产空间里必须有足够明亮的照明设施（符合企业的需要）

用于清洁和消毒的用具

- 要做到使餐馆里有一个合适的空间或设施用于储存备用的清洁用具和消毒用具

供水

- 餐馆里必须有达到饮用水质量的自来水，供与食品一起使用，或者供在与食品相接触的物体表面和用具上使用
- 冰块必须用饮用水制备

在内部装修方面的特别要求

您如何才能安排好这一切？

用于食品和饮品的制备、处理和加工的生产空间

- 对生产空间时内部装修时，要做到使工作人员能够在该空间里以卫生的方法处理食品和饮品
- 一定要采用能够清洗的、无毒的和防锈的用具
- 如果使用不符合这些要求的用具，您必须能够证明这些用具都是以卫生的方法使用的，并且不能造成对食品和饮品的感染

地板

- 在管理方面都处于良好的状态
- 都是用不能透水和不能吸水的材料制造的
- 都是容易清洁干净的

建议：如果可能的话，要使地板上的垃圾、脏水和清洁液体都能够很好地被排放

| | |
|---|---|
| 墙壁 | <ul style="list-style-type: none"> • 在管理方面都处于良好的状态 • 都是用不能透水和不能吸水的材料制造的 • 必须根据工作需要磨平到一定的高度 • 都是容易清洁干净的 |
| 天花板（包括天花板上的设施） | <ul style="list-style-type: none"> • 在管理方面处于良好的状态 • 都是以使污物不能堆积起来的方式建造的 • 都是用不能脱落和能防止水滴凝集和苔藓产生的材料制成 |
| 窗户 | <ul style="list-style-type: none"> • 都是以使污物不能堆积起来的方式建造的 • 都配备了能够取走和清洁干净的、或者在制备菜肴时能够关闭的纱窗 |
| 门 | <ul style="list-style-type: none"> • 都是能够很容易地被清洁干净的 • 都是用光滑的和不能透水的材料制造的 • 在制备菜肴时是关闭的 |
| 工作表面 <i>（包括在用食品和饮品工作的空间里的器具的表面）</i> | <ul style="list-style-type: none"> • 在管理方面处于良好的状态 • 都是能够很容易地被清洁干净的 • 都是用光滑的、能够清洗的、防锈的和无毒的材料制造的 |
| 清洁空间 | <p>如果需要的话，必须做到：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 使餐馆里有良好的清洁设施（空间、水池、用具） • 使餐馆里有足够的多的热水和冷水供应 • 使餐馆里有良好的储存设施（空间、货架、柜子），用于储存厨房用具和器具 |
| 食品清洗 | <ul style="list-style-type: none"> • 用于清洗食品的水池必须配有热的和/或冷的饮用水 • 要做到餐馆里有专门用于清洗食品的水池 • 如果没有专门用于清洗食品的水池，就必须先把现有水池清洗和消毒才能清洗食品 |

个人卫生设施

洗手：

- 要做到使在制备菜肴时有足够多的流动的热水和/或冷水（甚至可以是水桶里的水）
- 要做到在供应菜肴（端菜、自助餐）时有消毒剂
- 要做到使餐馆里有洗手的肥皂 和擦手的纸巾

建议： 不要使用不流动的水（铁桶里的水）

卫生设施

- 要做到有足够的卫生设施
- 要使用活动或地点提供的设施

更衣间：

- 如果工作人员必须在工作地点更衣，必须为此创造合适的地点，例如创造一间更衣室、悬挂一些帘布、或者摆放一些屏风

与食品和饮品接触的表面

能够与食品和饮品接触的工作表面、用具和器具，必须是适用于这个特点的。它们必须是管理得很好的，必须是干净的。

- 在运输、储存、制备和发放食品和饮品时，一定要使用干净的和能够清洗的用具
- 一定要使用耐用的用具（耐磨、不能吸水、适用于食品）
- 如果使用不符合这些要求的用具，您必须能够证明这些用具都是以卫生的方法使用的，并且不能造成对食品和饮品的感染

清洁干净

如果产品是在临时的或移动的地点制备的，例如是在那儿切的、装点的、炒的和煎炸的，就要求在那个地点有良好的设施，用于把用具、器具和厨具清洗干净。

下面的这些用具和用品是必不可少的：

- 流动的热水和/或冷水
 - 清洁剂
 - 消毒剂
 - 冲洗用的水池
 - 刷子、擦巾
-

垃圾的去掉

餐馆里必须有以卫生的方法储存和去掉垃圾的良好设施。

处理垃圾的设施：

- 要做到使餐馆里有足够多的用于处理垃圾设施，例如垃圾箱或垃圾袋
- 用于处理垃圾的设施必须是管理得很好的，必须是干净的和在原则上是可以封闭的
- 要做到使移动的或临时的生产空间里的垃圾箱被定期掏空（它们不能太满）
- 如果用于处理垃圾的设施不能被封闭的话，您必须能够证明食品和饮品不会因此而被感染

储存和展示

摆放食品必须尽量避免产生与污染相关的风险。

储存：

- 要把冷却的产品储存在规定的设施（冷藏库、保温箱、冷藏箱等）里
- 要做到使在这些设施里能够维持所要求的产品温度
- 储存其他产品时要做到使它们不能被感染（用塑料袋子包装，储存在封闭的盒子里，储存在柜子里等）

展示：

- 展示产品时要做到使来访者、顾客、或者服务员不能感染它们（包装、夹子、透气的隔板、玻璃箱子）
- 展示产品时要做到使周围环境不能感染它们（包装、覆盖、市场小摊要有帆布等）

您怎么样才能够维护这项基本要求呢？

工作方法

- 要认真细致和深思熟虑地布置生产空间。
- 要选用适用于在相关空间里使用的用具（例如，它们必须能够被清洗、防锈和耐磨）。
- 要做到使临时和/或移动的空间里有符合活动需要的和能够用卫生的方法使用的设施。

证明的方法

- 所有的生产空间和临时和/或移动的生产空间，都是为了它们的特定用途而布置的。在那儿要使用合适的用具（例如，它们必须能被清洗、防锈、耐用）。生产空间能够用简单的方法清洁干净，并且在管理方面处于良好的状态。
- 当您生产空间进行改进时，您能够用订单、图纸等证明这一点。

改进

- 如果事实表明（临时和/或移动的）生产空间的布置有问题，就必须对布置重新进行评估，并且在必要时进行调整。
- 如果事实表明（临时和/或移动的）生产空间在管理上处于不好的状态，就必须策划和实施一些改进措施，以使那些空间在管理上重新处于可以接受的状态下。
- 如果事实表明在（临时和/或移动的）生产空间里曾经使用了不合适的用途的用具（例如，它们能够吸水、表面粗糙、能够生锈）和/或不能很好地被清洗干净的用具，就必须调整这些用具，使它们与要求相适应，或者用别的用具（例如，它们是能够被清洗、不能吸水和防锈的用具）替换它们。

过程:

采购 (Inkoop)

只有好的材料和产品能够被加工成质量好的食品和饮品。在采购时要尽可能避免风险。

绪言

为什么良好的采购很重要？

作为老板，您必须对您向顾客供应的食品和饮品的安全负责。通过使用符合法律要求的材料和产品，您能够防止安全上的风险。

采购

您如何能够做到这一点？

对供应商的选择

- 一定要选择您能够相信其材料和货物都符合法律要求的供应商

采购

- 一定要做到仅仅使用您选的供应商的产品

您怎么样才能够维护这个过程呢？

工作方法

- 要认真细致地选择您的供应商！
- 要根据预计的（或已证明的）在安全和卫生的产品供应方面的成绩选择您的供应商。

证明的方法

- 您能够证明您选择了可靠的供应商。
- 选择标准的例子：已经证明的在过去的业绩，没有发生过引人注目的事故。
- 评估标准的例子：交货时的产品温度、保鲜性能和产品质量，但还有货车、商店或批发部的干净和管理状态，以及工作人员的个人卫生。

改进

- 必要时要与供应商谈话和/或选择另外的供应商。

过程:

接收货物 (Ontvangst goederen)

通过在接收货物时对材料和产品进行很好的检查 能够保证产品达到质量要求。

绪言

为什么对材料和产品的检查很重要？

通过在接收货物时对采购的货物进行检查，您能够防止不符合您要求的材料进入食品和饮品之中。被判断为不合格的货物要退给供应商，可以立即寄回去。如果您亲自在您的供应商采购材料和产品和亲自取货，这一点也有效。

接收货物

您如何能够做到这一点？

一般的原则

为了对所要求的材料和质量有把握，您能够从几个方面对它们进行评估。

- 在货物被送到您企业时，在您在供应商取货时，在自助批发店里选择货物时，都要对货物进行检查

接收货物检查

在交货时，可以检查比如说当时的货物温度（如果货物是冷藏的）、产品质量、以及产品的包装和标签。

交货时的温度：

- 要用温度计测定所交的货物中的一些产品的温度

产品质量：

- 要用看、闻和/或品尝的方式检查材料或产品的质量（新鲜程度、颜色、气味）

包装：

- 要判断包装是否干净和完整（对木箱也要这样做）

标签：

- 要检查标签是否在，而且是否能够看清上面的文字
- 要检查有没有注明保鲜期限，以及它是否足够长久

产品

对温度的要求

备注

食品和饮品的一般的原则（包括奶制品、加工的蔬菜水果、贝壳和软梯动物、肉类和肉制品、野味和鸟类）

7° C或更低

- 不要接收其温度高于7° C的产品

家禽（鸡、火鸡）

4° C或更低

- 不要接收其温度高于4° C的家禽

深度冰冻产品和食用冰制品

-15° C或更低

- 不要接收其温度高于-15° C的产品
- -15° C到-18° C之间的产品必须立即冰冻到-18° C或更低
- 温度高于-15° C但低于7° C的产品 可以作为工作备用用品使用

对于没有加工的水果蔬菜没有温度方面的要求。

- 新鲜的糕点和布丁，可以根据您的供应商的储存建议，在制备的当日在未经冷却的情况下接收。
- 湿软的糕点、大米布丁和用能够腐烂的材料加工的布丁，都不可以在没有冷却的情况下接收。

您怎么样才能够维护这个过程呢？

工作方法

- 要做到使送来的材料和产品都被检查。
- 要做到使不符合您的要求和/或法律的要求的材料和产品都不被使用，而被拒绝接收和被退回。
- 不能立即退回的产品都要有标记以能把它们辨认出来，并且储存到被退回的时刻。

建议： 此时您可以比如说在这些产品上注明“不能使用”，或者在它们上面打个叉

证明的方法

- 在餐馆里必须只有在接收货物时符合法律要求和上述标准的材料和产品。
- 您可以把检查结果登记下来。您也可以使用比如说退货单或贷款收据登记或证明您采取的改进行动。

改进措施

- 如果事实表明在接收货物时的检查工作有问题，就必须就此与工作人员谈话，必要时要向他们发布新的或更好的指示。
- 如果事实表明供应的货物有缺点，必须就此与供应商谈话和/或选择另外的供应商。

请也参阅如下主题的网站

- 卫生条例登记表格

要在自制的产品上贴上标签，上面注明制备日期或者保鲜日期



过程:

产品的储存 (Opslaan producten)

通过把产品储存在良好的环境条件之下，就能够防止它们腐烂或被感染。

绪言

对产品进行良好的储存为什么很重要？

在接收了材料和产品后，您必须对它们负责。为了避免腐烂和感染造成质量的下降，必须在接收它们之后尽快地用正确的方式储存它们。

储存的一般的原则

您如何能够做到这一点？

先进先用

通过首先储存和首先使用最老的产品，能够防止产品发生不必要的腐烂。

- 要在自制的产品和菜肴贴上标签，上面注明制备日期或者保鲜日期
- 保险期限最长的产品，要存放在保鲜期限更短的产品后面（或者下面）

保险性能和储存管理

要避免保险期限已经结束的产品仍然被储存。

- 要定期检查备用产品的保鲜期限（检查日期）
- 再也不被使用的产品，应该在其保鲜期限结束之前被去掉
- 禁止使用其最后使用日期（TGT日期）已经过去的产品

对关于储存产品的规定的遵守

通过遵守所采购的产品的包装物上注明的规定，您在原则上将安全地加工那些产品。

- 要按照厂家注明的保鲜期限（THT/TGT）加工产品
- 要把产品储存在包装上注明的温度之下

对产品的覆盖

要防止产品被污物和细菌感染。

- 要尽可能长久地使产品保持封闭
- 已经打开的包装，要很好地封闭
- 要很好地覆盖自制的产品

给产品写上代码

为了能够观察好产品的保鲜性能和质量，必须在产品上写代码。

- 要在不是在同一天加工的自制产品上注明其生产日期或保鲜日期。无论如何要在工作日的末尾这样做
- 在下一个日子还要加工的备用工作货物，必须在工作日的末尾写上生产日期或者保鲜日期
- 如果已经打开的采购货物不是在同一天全部加工的话，就要在它们上面写上打开的日期
- 如果解冻产品不是当日加工，就要写上解冻日期

在货架上储存

不要把产品放在地板上储存，以防止储存空间不必要地被弄脏，或使害虫能够在那儿滋生。

- 要把产品放在仓库货架上或在柜子里储存
- 要把产品放在有轮子的货架上保存
- 如果没有别的办法，就要把产品放在空的木箱里保存

新鲜的糕点和新鲜的布丁的储存

- 新鲜的糕点和布丁，可以根据您的供应商的储存建议，在接收的当日在未经冷却的情况下储存
- 像糕点和布丁那样的新鲜烘烤产品，如果在接收货物的日子是未经冷却储存的，就必须在当日的末尾扔掉
- 湿软的糕点、大米布丁和用能够腐烂的材料加工的布丁，都不可以在没有冷却的情况下储存

在冷藏箱里的储存

您如何能够做到这一点？

储存温度

通过把产品放在正确的温度下储存，能够防止产品腐烂或者变得不安全。

- 冷却的材料和产品必须放在7° C或更低的温度下储存

建议：如果能够把产品放在0到4° C 之间的温度下储存，这对产品更好

重新冷却

通过尽快地重新冷却产品，能够防止细菌生长。

- 为了重新冷却温热的菜肴，必须使用一个有足够大的功率的冷藏箱
- 请参阅“（预先）制备”的过程

装饰的产品

装饰了的、并且不可以覆盖的产品，要用卫生的方法储存。

- 储存没有覆盖的、装饰好的产品，要注意不能使它们被生的或没有加工的产品感染
- 没有覆盖的、装饰好的产品，一定要放在干净的空间里储存（不能有来自上方或因为空气的循环流动而造成的感染）

建议：要把装饰好的和能够损坏的产品放在有顶盖的货架上或者在玻璃罩子下面

| 产品的保鲜性能 | 保鲜性能 | 备注 |
|---------|---|---|
| 自制的产品 | <p>在7° C或更低的温度下2天（制备后48小时）</p> <p>在4° C或更低的温度下3天（制备后72小时）</p> | <p>保鲜期限（在7° C的温度下）可以分布在3天，当48小时的期限只被超越几个小时时，这一点才适用于周末</p> <ul style="list-style-type: none"> 在星期五下午或晚上制备 在星期五、星期六和星期天储存 在星期天傍晚之前端到餐桌上 |
| 寿司 | <p>在7° C或更低的温度下2天（制备后48小时）</p> <p>在4° C或更低的温度下3天（制备后72小时）</p> | <p>保鲜期限（在7° C的温度下）可以分布在3天，当48小时的期限只被超越几个小时时，这一点才适用于周末</p> <ul style="list-style-type: none"> 在星期五下午或晚上制备 在星期五、星期六和星期天储存 在星期天傍晚之前端到餐桌上 |
| 采购的产品 | 如同在标签上注明的那样 | <ul style="list-style-type: none"> 如果没有注明任何要求：在打开后必须在2天之内加工（冷却的和其他的能够腐烂的产品） 如果标签上写“保鲜性能有限度”：只要产品质量符合标准的制备过程的要求就可以一直使用产品 如果涉及的是干燥的产品和/或蔬菜水果店的货品：只要产品质量符合标准的制备过程的要求就可以一直使用产品 <p><i>建议：要靠专业能力评估产品质量</i></p> |
| 解冻的自制产品 | <p>在7° C或更低的温度下2天（制备后48小时）</p> <p>在4° C或更低的温度下3天（制备后72小时）</p> | <p>解冻的产品在冷藏箱里的储存时间可以分布在几天之内</p> <ul style="list-style-type: none"> 星期四晚上从冰冻箱里取出产品 在星期五和星期六冷却储存和使用 |

解冻的采购的产品

如同在标签上注明的那样
(在冷藏箱里)

- 如果没有注明任何指示：在解冻和加工后2天之内解冻的产品在冷藏箱里的储存时间可以分布在几天内：
- 星期四晚上从冰冻箱里取出产品
- 在星期五和星期六冷却储存和使用

在冰冻箱里的储存

您如何能够做到这一点？

储存温度

在正确温度下储存产品能防止它们腐烂或变质。

- 深度冰冻产品和使用冰制品，都要在 **-18° C或更低**的温度下保存

在仓库里的储存

您如何能够做到这一点？

合适的储存空间

用于储存罐头和干燥的蔬菜和水果的空间必须是凉快和干燥的。

- 要产品储存在干净的仓库里
- 要把产品放在干燥的仓库里储存（要有足够的通风条件，没有积水，没有水滴产生）

您怎么样才能够维护这个过程呢？

工作方法

- 要做到使在储存的备用品中只有其保鲜期限足够长久的材料和产品。
- 要做到使材料和产品是以卫生的方式储存的。
- 要定期检查备用货物的保鲜期限，在必要时要去掉一些产品。
- 检查产品温度是否被控制，用温度计检查产品温度是最可靠的方法。
- 如果大量使用温度计是不可取的，就要用其他方式检查对温度的控制。检查温度是否正确，有实用的方式，例如在屏幕上查阅所展示的温度。

对储存空间和器具的温度的控制

- 对于日常的检查来说，查阅冷藏箱、冰冻箱和加热器具的屏幕上的数据已经足够了。您要确认屏幕展示的温度是正确的温度。
- 我们建议您定期地用温度计测定冷藏箱、冰冻箱和加热器具的里的产品的温度，以检查它们的温度是否符合要求。
- 您可以通过把装有油、酒精、或者甘油的一个小瓶子放在冷藏箱或冰冻箱里而模拟产品温度。瓶子里的东西的温度就是储存空间的真正的温度。此外，打开储存设施的门和对设施进行解冻，都不会对该温度直接产生影响。

建议：如果冷藏箱和冰冻箱的门已经关闭了一段时间，就要检查温度。您以此排除了这样的情况，即在测定温度之前不久，因为开门和关门，温度临时上升了。您不会根据测定的温度错误地得出冷藏箱工作得不好的结论。

建议：借助于红外线温度计检查温度，有益于对冷藏箱、冰冻箱和加热器具里的温度进行标示性的测定。

证明的方法

- 备用货物明显地受到控制（正确的保鲜性能，产品是用卫生的方法储存的）。
- 产品温度符合要求。

改进

- 如果事实表明对储存货物没有进行足够的检查（保鲜期限被超越，不卫生的储存方式），就必须就此与工作人员谈话，必要时要给他们发布新的和更好的指示。
- 其保鲜期限已经结束的产品必须被去掉和扔掉。
- 不卫生的储存空间必须被清理干净。
- 如果一个产品的温度不符合要求，必须开展改进行动。
- 所开展的行动必须有证明（例如有工作条、收据或登记）。
- 改进行动的例子：扔掉产品、降低冷藏箱的温度、请冷却技术服务公司来。

请也参阅如下主题的网站

- 登记表格
- 微生物

过程:

菜肴的（预先的）制备 ((Voor)bereiden gerechten)

通过用安全的方式制备食品和饮品，您能够防止它们变得不适合于食用或者对健康有害。

绪言

在（预先的）制备中的良好的卫生为什么很重要？

通过在食品和饮品的（预先的）制备中运用卫生的工作方法，可以防止检查感染。避免与生的或没有加工的材料、肮脏的用具和肮脏的器具的接触，都是这种方法的若干例子

预先的制备

您如何能够做到这一点？

用卫生的方法收集材料

这样能够防止在制备菜肴之前已经发生感染。

- 生的和没有加工的材料和产品的收集，要与制备好的和加工过的产品的收集分开进行

建议：例如，可以使用专门的碗、盘子、工作桌子或切菜板

没有加工的产品清洗

通过对没有加工的马铃薯、蔬菜和水果进行清洗，可以去掉可能存在的污物、灰尘和昆虫。

- 没有加工过的食品，要在使用前用干净的流动的自来水清洗
- 清洗产品时，一定要使用干净的水池

对材料的分类

在按照质量对材料和产品进行分类时，将“好的”和“坏的”产品互相分开。

保鲜期限已经结束或被污染了的产品是坏产品的例子。一个产品的综合质量也有可能是不够好的。

- 在分来后被确定为不合格的货物和产品要立即扔掉，不要让它们不必要地摆在工作桌子上或在冷藏箱里。
- 分类后划定为不好的货物要立即扔掉

建议：如果分类不合格的产品（或其部分）仍然能够在别的菜肴里使用，就应该把它们作为正常备料处理（覆盖，写标记，储存）

解冻

您如何能够做到这一点？

在冷藏箱里解冻

您以此防止产品的温度变得高于7° C。

- 要把覆盖了的和盛在不漏水的盆或盘里的解冻产品摆放在在冷藏箱底部

短时间地摆放在冷藏箱之外

在短时间内，致病的细菌没有机会生长或形成毒素。

- 在冷藏箱之外解冻产品不能超过2小时
- 在冷藏箱之外解冻的产品必须立即使用（在同一个工作日里使用）

用微波炉解冻

用微波炉解冻是一个快速的解冻方法，它使致病的细菌没有机会生长或形成毒素。

- 要遵守微波炉的解冻指示
- 要做到使产品温度不上升到7° C以上
- 不是立即使用的产品要在解冻后摆放在冷藏箱里

在流动的冷水解冻

产品的解冻很均匀，温度不会立即升高。

- 要解冻的产品必须摆放在干净的盆子里
- 要做到使产品温度不上升到7° C以上
- 不是立即使用的产品要在解冻后摆放在冷藏箱里

解冻的产品的保鲜性能

在解冻后，产品变成了一种新鲜的食物。因此，它具有有限的保鲜性能。

- 要在解冻的产品上注明解冻日期
- 解冻的产品必须在解冻后2天内加工，或者按照包装上的说明加工

以下的产品必须从冷藏箱里去掉：

- 解冻的时刻早于2 天前的产品
- 解冻的时间长于包装上注明规定

建议：千万不要把解冻了的产品重新冰冻。

建议：去掉的产品必须作为垃圾对待。

煎炸小吃的解冻

- 煎炸小吃（和预先煎炸的马铃薯条）必须按照包装上的使用说明解冻和储存

建议：解冻了的煎炸小吃永远不能重新冰冻。

制备：生的/新鲜的菜肴

您如何能够做到这一点？

哪些菜肴是生的/新鲜的菜肴的例子？

美式肉片、意大利式生牛肉片、大虾沙拉、生牛奶制成的奶酪、某些寿司、某些塔巴斯（西班牙小吃）。一般来说，所有的采用了生鱼、生肉、生菜、蔬菜和生的材料制备的一切菜肴。

分开的工作地点

要在不同的地点制备生的和新鲜的菜肴。这样能够防止其他的菜肴被感染。

- 如果可能的话，要在厨房里设置制备生的和新鲜的菜肴的工作地点和加工制备好的和加热处理的菜肴的工作地点
- 如果不能把厨房分隔开来：设置专门的工作桌子和专门的切菜板、刀和用具
- 如果不能把厨房分隔开来：要在一天专门的时间加工新鲜的和生的材料，事后要把工作地点、用具和菜刀清理干净

快速的加工

通过快速加工生的和新鲜的菜肴，能够防止产品温度上升得太多。

- 要做分量小的菜肴
- 要让备料尽可能长久地存放在冷藏箱里
- 盛满了制备好的产品的容器（盘、盆等）必须立即放入冷藏箱

建议：最好是用直接从冷藏箱里取出的材料制备菜肴。

要使用清洗过的蔬菜和水果

通过对没有加工的马铃薯、蔬菜和水果进行清洗，可以去掉可能存在的污物、灰尘和昆虫。

- 一定要使用清洗干净的蔬菜和水果（请参阅“预先制备的一般的原则”）

制备：冷菜肴

您如何能够做到这一点？

哪些菜肴是冷菜肴的例子？

一般来说是采用（或者借助于）加热的材料制成的凉菜。例如：蔬菜沙拉、马铃薯沙拉、匈牙利式沙拉、冷鸡肉和鸟类肉、肉制品、（奶制品）餐后点心、夹馅面包、某些寿司、某些塔巴斯（西班牙小吃）。

快速的加工

通过快速加工生的和新鲜的菜肴，能够防止产品温度上升得太多。

- 要做分量小的菜肴
- 要让备料尽可能长久地存放在冷藏箱里
- 盛满了制备好的产品的容器（盘、盆等）必须立即放入冷藏箱

建议：最好是用直接从冷藏箱里取出的材料制备菜肴。

凉菜的重新冷却

在制备好后其温度不高于厨房里的温度的凉菜，可以在冷藏箱、冷藏玻璃柜、冷藏柜台、或者其他的冷却系统里重新冷却。

- 冷藏箱的温度必须是7° C或更低

建议：如果要把产品在制备好后立即出售（中间没有储存阶段），或者如果产品还处于重新冷却阶段，产品温度不必低于7° C

凉菜的冰冻

为了保障解冻后的产品的保鲜性能，进行快速冰冻是必要的。此外，缓慢地冰冻会破坏产品，因为会形成较大的冰结晶。

- 要很好地裹包产品
- 要在产品上写产品名称和冰冻的日期或保鲜期限（THT-日期）
- 要把产品保存在-18° C 或更低的温度

建议：要尽可能快地对产品进行冰冻，为此要把产品裹包在“薄的”或“平的”包装物里，并且不要把太多的产品堆积在一起。

建议：过于长久地在冰冻箱里储存产品会导致产品质量下降（变色、发霉、干燥）。

制备：热菜肴

您如何能够做到这一点？

哪些菜肴是热菜肴的例子？

煮熟了的、高温处理的菜肴，例如热的肉、热的蔬菜、热的酱汁、现成的饭餐、煎炸的小吃、烘烤的小吃、汉堡包。即使这些菜肴被重新冷却和重新加热，也是如此的。

在煎炸铁锅里的高温处理

许多煎炸的小吃，即便是凉的也适合于食用。此时不必特意把它们加热到一定的温度。这一点常常难于判断。包装上的使用说明能够提供答案

- 要按照包装上的说明煎炸小吃
- 要在煎炸铁锅旁边摆放没有冷却的备用小吃（在原则上它们必须是冷却了的），摆放时间最多为2小时
- 被放在了煎炸铁锅旁边的煎炸小吃（备用小吃），只有在它们的核心部分和外表都完全是7° C 或更低时，才能重新摆放在冷藏箱里

建议：如果小吃也可以冷地食用，遵守包装上的制备说明就已经足够了。

油温不能超过175度



对用煎炸铁锅进行高温处理的建议

使用太热的、太老的、或者肮脏的煎炸油脂，能够导致对顾客健康的危险。

建议：永远不要把（液体的）煎炸油脂加热到高于175° C的温度

建议：只有当产品的使用说明或者关于标准的制备过程的说明做出了相关的说明时，才能把油脂加热到更高的温度

建议：要定期去掉（液体）煎炸油脂里的产品残渣。

建议：要定期过滤（液体的）煎炸油脂（如果适用的话）。

建议：要定期更换（液体的）煎炸油脂。

高温处理*

通过进行很好的高温处理，能够杀死产品里的致病的细菌。就完整的大块（块、片、条）肉或鱼而言，“切面”是最大的风险。核心部分一般是稳定的

**如果接着进行（重新）冷却：关键的过程！*

- 要把像鸡肉、火鸡肉、肉末产品、鸡胸和肉卷那样的高风险产品和有可能在内部感染了的产品加热到75° C或更高的温度

建议：对于要求在吃的时候还要带有“红色”的（半生熟的）肉和鱼而言，不必加热到75° C。对这些产品可以用适合它们的方式加热。但是，这些产品的外表必须是完全煎熟的或炸熟的。

建议：就用高温处理过的和冷的两个部分组合而成的菜肴（例如汉堡包和温热的鸡肉沙拉）来说，高温处理的部分必须是加热到过75° C或更高的温度的。在组合好后，组合的菜肴有可能具有更低的温度。

（重新）冷却（关键的过程！）

如果产品被过于缓慢地重新冷却，所谓的“细菌孢子”会生长起来。这样，产品就不适合食用。例子是米饭、马铃薯（带皮）、豌豆汤和在其中加工了香料的一切产品。

在5小时内重新冷却到7° C或更低的温度

- 对产品进行重新冷却，最好是用重新冷却的装置，或者把菜肴分成小份，用流动的水（必要时水里放冰块）冷却
 - 把产品冷却到比周围温度大约高5° C或者更多的温度，可以在厨房里进行
 - 然后就要把产品摆放在具有足够强的冷却能力的冷藏箱里，让产品能够继续冷却
- 在重新冷却一些产品时，不能使冷藏箱里的其他产品变热或者被水滴污染

重新冷却的菜肴的冰冻

为了保障解冻后的产品的保鲜性能，进行快速冰冻是必要的。此外，缓慢地冰冻会破坏产品，因为会形成较大的冰结晶。

- 要很好地裹包产品
- 要在产品上写产品名称和冰冻的日期或保鲜期限（THT-日期）
- 要把产品保存在-18° C 或更低的温度

建议：要尽可能快地对产品进行冰冻，为此要把产品裹包在“薄的”或“平的”包装物里，并且不要把太多的产品堆积在一起。

建议：过于长久地在冰冻箱里储存产品会导致产品质量下降（变色、发霉、干燥）。建

加热（关键的过程！）

重新冷却的高温处理过的产品，必须在端给顾客或者展示之前很好地加热。如果产品具有正确的温度，致病的细菌就不能生长了。

- 要在1小时之内把产品加热到60° C或者更高的温度
- 如果端菜或展示的时间超过1小时，就要把产品加热到75° C或更高的温度

建议：加热产品的次数不要超过一次。

制备：温热的菜肴

您如何能够做到这一点？

哪些菜肴是温热的菜肴？

温热的菜肴多半是组合的、温热的菜肴例子有：温热的鸡肉沙拉、温热的大虾沙拉、具有流动的中心部分的热巧克力奶油冻、以及配有浇热鸡汤土豆泥的生挪威螃蟹

制备

温热菜肴能够毫无问题地用安全的方法制备。在制备好后，必须把它们立即送出去或者端给顾客。

- 制备温热的菜肴，必须仅仅是为了让顾客直接食用它们
- 不要为了在更晚的时刻把它们端给顾客而储存温热的菜肴
- 永远不要重新冷却温热的菜肴
- 温热菜肴只能在制备的当日使用

哪些事情是“简易的制备活动”的例子？

- 在面包片上放馅
- 煎炸小吃和薯条
- 煎鱼和肉
- 加热汤和酱汁
- 加热肉、鱼和饭餐成分
- 偶尔地煎面包、肉卷、热狗、比萨饼等
- 装饰菜肴

简单的制备活动

简单的制备活动的目的是把产品准备好，以把它们销售出去和直接向顾客出售。

- 简单的准备活动可以在临时的和/或移动的制备空间里进行
- 要把产品分成小份
- 备用产品应尽可能长久地存放在冷藏箱里
- 最好是加工直接从冷藏箱里取出的产品

综合的准备性制备活动

这些活动包括像组合菜肴（例如炒饭和餐后点心）的制备、重新冷却和储存那样的制备活动。

您能够证明在临时的和/或移动的生产空间里工作人员

- 对防止来自周围的感染给予了足够的重视
- 执行着良好的清洁制度
- 具备了足够多的工具和设施，能够用卫生的方法工作
- 是用卫生的方法工作的

建议：要防止天花和墙壁能够造成感染。

建议：对于良好的清洁制度的维持而言，为相关的活动制定的一项清洁计划是很好的辅助工具。

建议：足够多的器具、厨房用具、洗手设施、清洁用具等，是实现讲究卫生的工作方法的很好的基础。

否则您能证明临时和/或移动的生产空间：

- 在内部装修方面符合适用于固定的生产空间的法律要求

需要特别注意的产品

特别注意一些产品为什么很重要？

一些产品具有“具有额外的风险”的名声。就新产品而言，有可能人们还不认识它们的风险。有许多产品需要特别的处理方法，或者需要特别的制备方法。我们无法把所有的这些产品都纳入卫生条例里。卫生条例明确表示不能致力于描述所有特殊的过程。

哪些产品是需要特别注意的产品的例子？

猎人供应的野味材料、新鲜鸡蛋（的使用）、寿司。

这项指示的意义是什么？

这项指示用一些指导路线提供一点帮助。这项指示没有约束性，您可以自由地用自己的方式 确定其内容。

额外的注意事项

您如何能够做到这一点？

猎人供应的野味材料

少量的野生动物或野生动物的肉，可以直接供应给当地的餐饮行业企业。

野味能够安全地和负责地加工。餐饮行业企业必须在对野味的评估方面有经验。它的内部装修也必须适用于用卫生的方法加工野生动物和野生动物的肉。

- 接收供应的野味时要进行严格的检查
- 一定只能接收肯定是健康的、不是剥皮的和/或去掉了脑袋和四肢的野生动物
- 加工野味的地点必须与加工其他材料和产品的地点相分开。首先要防止野生动物胃肠的内容物感染被使用的用具和器具或者周围的环境

建议：加工了野生动物的地方，必须在事后很好地清理干净。

建议：就对野生动物的加工的指示而言，要参阅“养鸡企业卫生条例”或者其他能够解决问题的、政府批准了的卫生条例。

新鲜鸡蛋（的使用）

新鲜鸡蛋必须通过熟悉的商业渠道采购，在质量上必须是健康的。因此您能够毫无问题地使用它们。

- 一定要把新鲜鸡蛋仅仅加工成、荷包蛋、半生熟的水煮鸡蛋、或者要加热到75° C或更高的温度的产品

如果鸡蛋是被损坏的、太老了、或者被储存在不好的条件下，致病的细菌（例如沙门氏杆菌）能够很好地在鸡蛋里生长。

- 不要在没有高温处理的菜肴（例如一些法式餐后点心）里使用新鲜鸡蛋。为此要使用巴氏消毒法消毒的鸡蛋或者被保证了没有沙门氏杆菌的鸡蛋（您必须能够出示供应商的证明书）
- 千万不要使用壳子打碎了或被损坏了的新鲜鸡蛋

建议：最好要通过正规的销售渠道采购注明了保鲜期限的鸡蛋。

建议：采购回来的鸡蛋，最好要储存在冷藏箱里，无论如何也要储存在一个干燥的、不太热的空间里（建议在23°C或更低的温度下）。

寿司

如同其他的食品和饮品一样，用良好的方法制备的寿司也是安全的食品。

在致病的细菌的生长方面，寿司能够带来更高的风险程度。如果制备时间太长久，如果没有采纳（正确的）菜谱，或者如果使用不正确的原料，就会出现这种情况。

- 要防止在鸡蛋上形成露水
- 要防止鸡蛋的温度发生摇摆

- 制备寿司时，
- 要在您煮的米饭里使用足够多的醋/米醋/味啉（日本调味品）。寿司里的米饭的保鲜性能取决于这一点。如果寿司的米饭的至少10%是醋的话，那么在温度不受控制的区域里，在制备和储存寿司时就不会有细菌萌发
- 在制备寿司时一定要选用具有“寿司质量”的鱼。
- 永远都不要使用自己解冻的鱼。
- 具有“寿司质量”的鱼，一定要在接收货物的当日使用。
- 制备良好的寿司在7°C下的储存时间不要长于2天（制备后48小时），在4°C下的储存时间不要长于3天

您怎么样才能够维护这个过程呢？

工作方法

- 要做到使所有的（预先）制备活动都以认真细致和卫生的方法进行。
- 要检查产品温度是否受到控制。用温度计检查产品温度是最可靠的方法。
- 如果不需要或者不可以使用温度计的话，就要用别的方式检查温度。检查温度是否正确，有实用的方式。在按照常用的程序制备食物时，用肉眼判断菜肴煮熟程度，是一个例子。

使用温度计检查菜肴的温度

- 一定要使用干净的、消毒的温度计（用滴上了手部消毒剂的消毒手巾纸巾消毒）。
- 测定凉菜和热菜肴的温度时，要测定菜肴核心部分的温度。

关键的过程:

- **在（重新）冷却之前的高温处理:** 要测定高温处理结束后的温度（75° C或更高）。
- **加热:** 要测定加热结束后的温度（1小时内为60° C或更高，或者是75° C或更高）。
- **（重新）冷却:** 要测定冷却结束后的温度，最迟要测定（重新）冷却5小时后的温度（7° C或更低）。

不使用温度计检查菜肴的温度

- 对于已经证明了其制备方法是安全的产品，不必测定其温度。这种产品的例子有：
- 蔬菜和马铃薯（用叉子扎）
- 沸腾的液体（整个液体充满气泡）
- 蒸糖渍橘子皮和排骨（能够拉成细丝）
- 肉末产品是彻底地煮熟了的（已经没有红色的半生熟的核心部分了）
- 按照厂家的使用说明制备的煎炸小吃
- 现成饭餐的组成部分被扎通时，其核心部分冒热气

证明的方法

- （预先）制备活动明显受到控制。工作人员都用认真细致和讲卫生的方法工作。
- 产品温度符合要求。
- 不必对每次测定的温度进行登记。
- 为了登记数据，您可以使用附件里的“卫生条例登记表格”。

改进措施

- 如果事实表明食品和饮品的（预先）制备不是用卫生的方法和/或不是认真细致地进行的，就必须就此与工作人员谈话，必要时给他们发布新的和更好的指示。
- 当产品温度不符合要求时，您必须采取改进工作方法的行动。
- 所开展的行动必须能够加以证明（例如，用工作条、收据或记录）。
- 改进行动的例子有：对加热元件进行脱钙处理，对产品进行更长时间的加热，扔掉产品，提高煎炸器的温度，请冷却技术服务公司来。

关键过程

- **在（重新）冷却之前的高温处理:** 要一直进行高温处理到75° C或更高的温度。如果不能进行高温处理，或者如果产品质量由此下降了，就要去掉产品。
- **加热:** 要一直进行高温处理到75° C或更高的温度。如果不能进行高温处理，或者如果产品质量由此下降了，就要去掉产品。
- **（重新）冷却:** 要去掉并扔掉冷却得过于缓慢的产品，或者，如果可能的话，要对它们重新高温处理，使它们达到75° C或更高的温度，然后在5小时之内把它们重新冷却到7° C或更低的温度。

请也参阅如下主题的网站:

- 登记表格
- 寿司
- Shoarma 和döner
- 北京烤鸭

过程:

端上和展示 (Presenteren en serveren)

通过用很好的方式把食品和饮品展示和端上，您能够防止它们变得不适合于食用，或者有害于健康。

绪言

在展示和端上产品时，良好的卫生为什么很重要？

通过用良好的方式展示和端上食品和饮品，能够防止它们感染细菌。菜凉和热菜肴的正确温度能够使食品和饮品能够被安全地使用。

展示和端上

您如何能够做到这一点？

在冷却的状态下展示

通过在冷却的状态下展示菜肴，它们能够保持其安全性能，直到被食用的时刻。

- 要把菜肴放在能够使它保持7° C或更低的温度的玻璃冷却柜或其他冷藏系统里展示

在热的状态下展示

通过在温热的状态下展示菜肴，它们能够保持其安全性能，直到被食用的时刻。

- 要把菜肴放在能够使它保持60° C或更高的温度的保温器具或其他的保温系统里展示

建议：保温器具的例子有：水浴器、火锅、保温板

新鲜糕点和新鲜布丁的展示

- 新鲜的糕点和布丁，可以根据您的供应商的储存建议，在接收货物的当日，在未经冷却的情况下，供应给顾客
- 新鲜的糕点和布丁，如果是在接收货物的当日，在未经冷却的情况下，供应给顾客的，就应该在当日的末尾扔掉
- 湿软的糕点、大米布丁、以及用能够腐烂的材料制成的布丁，都不可以在没有被冷却的情况下，供应给顾客

端菜的用具

让顾客在端菜时使用一些用具，能够防止不必要的感染。

- 在自助餐桌子上要摆放足够多的合适的端菜用具

建议：例如勺子、叉子和夹子。

自助餐桌子的遮挡

为了防止顾客感染自助餐菜肴，要使菜肴（尽可能长久地）被遮挡或覆盖。

- 在有可能的地方，要在自助餐采用透气的隔板、盖子或其他的覆盖技术
- 冷却或不冷却地出售的夹馅面包和其他菜肴要裹包好

建议：装饰好的产品，可以放在有顶盖的货架上或在玻璃罩子下面，以防止它们被损坏。

展示时间

在自助餐展示中，菜肴不一定总是“被控制的”，或者是完全地“被控制的”。因此，菜肴的展示时间就成为了很重要的可以控制的一点。

- 在制备后立即被放入冷藏箱里的（因此是没有经过展示的）制备好的冷产品，可以储存2天*
- 在有管理的、完全与顾客分隔的、冷却的展示中，产品可以储存2天*

建议：冷却的和热的菜肴，最好不要再次进行展示。它们必须被去掉。

建议：自助餐的剩余菜肴必须在当天的末尾去掉，除非能够证明没有出现过感染的风险。

回流物质的去掉

已经展示了一次的食品和饮品，有可能被致病的细菌和污物感染过。温度也有可能上升了，使得细菌开始生长了。

- 从餐桌上退回来的菜肴，不要再次端上，而要去掉它们
- 这个要求适用于所有的菜肴，但也适用于酱汁、苹果酱等

温热菜肴

温热菜肴能够毫无问题地用安全的方法制备。在制备好后，必须把它们立即送出去或者端给顾客。

- 温热菜肴必须在制备好后立即端给顾客

*保鲜性能可以分布在3天，例如：

- 在星期五下午进行制备和储存
- 在星期六和星期天在有管理的、冷却的展示进行储存和展示

在没有冷却下的展示（2小时保障）

您如何能够做到这一点？

冷却产品不加冷却的展示的2小时保障

从“品味”角度来看进行冷却展示是不可取的食品和饮品，可以最多不加冷却展示2小时。

- 在制备好后，产品必须在7° C 或更低的温度下冷却储存
- 2小时的保障一定要从产品温度达到7° C或更低时开始计算
- 自制产品的冷却展示，必须最迟在制备好后1天进行

- 自制产品的保障是比如说借助于包装上的小卡片做到的。这些小卡片上注明了一个时间或代码
- 包装好的采购产品和/或出售的单元，例如批发包装的生吃沙拉，都要有永久性的标记（例如给它贴上标签，或者用水笔写在产品包装上）
- 预先包装的产品，例如预先切好的、真空包装的肉类产品，都要有永久性的标记（例如给它贴上标签，或者用水笔写在产品包装上）
- 在有保障的条件下展示的产品，不可以为了以后再次展示它们，而从自助餐桌子上取走并重新冷却

建议：还处于重新冷却阶段的产品和在制备后要立即进行不加冷却的展示的产品，都不需要符合温度要求。

小时的保障的登记

- 您必须能够出示您在纸上、日记里、工作日志里、或者您的电脑里做的记录
- 记录至少要证明如下的事情：日期、产品名称、产品数量、开始保障的时间和/或结束保障的时间、扔掉的产品数量、工作人员姓名

建议：“附件3：对不加冷却的展示的保障”是您可以采用的登记表格的一个例子。

在2小时保障中的例外

如果展示时间不超过2小时，而且所有剩余的产品都将被扔掉，您就不需要进行专门的登记。

- 为了运用能够被证明的、替代性的2小时保障方法，您应该引进一项有效的工作方法，并且用书面的形式把它确立起来

建议：要在与客户签订的合同即“联欢会计划”（或者类似的文件）里，确定最长为2小时的展示的开始时间和结束时间。

建议：要在合同或者联欢会计划（或者另外的体系）里确定处理剩余产品的方法。

用干净的杯子倒饮品



倒饮品

您如何能够做到这一点？

倒饮品

这个操作涉及的是为了直接向顾客出售饮品而倒饮品。

“倒饮品”的例子有：

- 压榨和倒果汁
- 抽泵啤酒和轻饮料
- 倒饮料和果汁
- 倒酒
- 倒咖啡和茶水
- 送瓶装饮品

冰块

- 制备冰块一定要使用饮用水

饮品的储存

一些饮品必须在采购或者打开后冷却储存。

- 要根据标签上说明的储存要求储存饮品
- 如果标签上注明“打开后必须冷却储存”的话，就要对饮品进行冷却储存（冷藏箱的温度必须是7° C或更低）
- 打开了的饮品的储存时间，最好不要超过包装上注明的储存时间

建议：如果某个饮品的标签上没有指示要对它进行“冷却”或者“在冷藏箱里储存”，就不需要把该饮品储存在7° C 或更低的温度下。

建议：如果在饮品上注明了关于上桌的温度或储存的温度的建议，就不需要将该饮品储存在7° C或更低的温度下。

器具和用具的使用和储存

倒饮品时：

- 只使用干净的器具和用具
- 只使用干净的玻璃器具和餐具

器具和用具的储存必须做到：

- 它们不能受污物和细菌感染

玻璃器具的冲洗

- 清洗玻璃器具时，要把它们放在水池里，用不断流动的水和合适的冲洗剂清洗
- 要做到使水池、刷子和水都是干净的

器具和用具的清洁

用于倒饮品的器具和用具，必须很好地清洗干净。

- 一切用具和器械（例如压榨橘子汁的器械）和洗碗机，都必须在使用后清洗干净
- 像啤酒泵和煮咖啡机那样的饮品设施，都必须按照供应商的规定清洗干净
- 如果需要请专业人员进行清洁，可以和比如说“啤酒泵管理公司”签订一个合同。如果有合适的清洁器具，您也可以自己进行专业水平的清洁工作。

送货

您如何能够做到这一点？

运输工具

如果某个运输工具不适合于食品和饮品的运送，就不能保障食品和饮品是以卫生的方式运送的。

- 运输工具必须是干净的，并且必须管理得很好
- 有关的运输工具必须能够使食品和饮品 保持正确的温度
- 用没有冷却的运输工具运送热的和冷的菜肴时，最好把菜肴存放在保温箱里

菜肴的包装

运送到顾客家里的菜肴必须有良好的包装，以防止它们被致病的细菌和污物感染。

- 要用符合产品特点的卫生的方法包装产品

菜肴的温度

冷却的产品和高温处理或加热过的产品提交给顾客时，必须具备符合有效的要求的温度。

- 热产品要在60° C或更高的温度下运送
- 冷却的产品要在7° C 或更低的温度下运送

哪些系统是软冰激凌系统的例子？

有各种软冰激凌系统。常见的种类有：

- “箱子中的袋子”（bag-in-box）
- “铁罐”（cans）
- “干燥包装”（dry-filling）

为了生产而把软冰激凌机器、奶昔机器和/或奶油机器准备好

这些机器都能够加工现成的用巴氏消毒法消毒过的、或者是粉状的混合物，使它们成为软冰激凌、或者奶昔、或者奶油。

带有像熟化和巴氏消毒法消毒过程的冰激凌制备过程，不属于这套卫生条例的范围。

- 要通过肉眼观察判断机器是否干净
- 在安装相关的机器时，要认真地遵守供应商的指示

*建议：请也参阅如下主题的网站：
“软冰激凌机器的清洁”*

混合物的保鲜性能

在规定的储存温度下，倒入安装好的机器里的材料，常常具有有限的保鲜性能。

- 一定要做到使软冰激凌（混合物）、奶昔（混合物）和奶油（混合物）的温度始终符合供应商规定的温度
- 要做到使软冰激凌（混合物）、奶昔（混合物）和奶油（混合物）的温度无论如何始终是 **7° C或更低**
- 倒入机器里的软冰激凌混合物的使用时间不能超过包装上的使用说明的规定
- 如果没有使用说明，软冰激凌混合物的使用期限不能超过安装当日和1个工作日

软冰激凌的装饰

软冰激凌常常用湿润的或干燥的物品（果仁、彩色的糖果、或者巧克力汁）装饰。

- 不要采用明显被污染了的或者您怀疑被污染了的装饰品

建议：要使您的备用装饰物品与您的日常需求相一致起来

- 如果需要的话，要经常更换装饰物品，并且清洁用于储存它们的菜盆
- 要注意装饰物品的使用期限，要经常检查被采用的酱汁的保鲜期限（THT日期）
- 热巧克力汁必须储存在**60° C或更高**的温度下，以防止致病的细菌能够使软冰激凌变得不安全

要使用蛋筒、华夫饼和小碗

- 要做到使蛋筒和华夫饼（wafel）不能被落入的污物弄湿或感染
- 要做到使蛋筒、华夫饼和（塑料）小碗尽可能被覆盖，以防止发生感染

供现场搭配出售的各种花色大桶冰激凌的保鲜性能

- 要按照包装上的储存说明使用大桶冰激凌
- 大桶冰激凌的使用期限永远不能超过储存说明书里为您采用的储存温度做出的规定
- 要做到使储藏玻璃柜里的温度始终是-8° C 或更低

您怎么样才能够维护这个过程呢？

工作方法

- 要做到使所有的使食品和饮品都是以认真细致的和讲卫生的方式展示、端上、发放和运送的。
- 要检查产品温度是否受到控制。用温度计检查产品温度是最可靠的方法。
- 如果不需要或者不可以使用温度计的话，就要用别的方式检查温度。检查温度是否正确，有实用的方式。例如，可以通过肉眼观察确认，热得冒水气的菜肴被放进了热的水浴器里（要读小屏幕的数字、要看是否冒水汽来）。

证明的方法

- 产品的展示、端上、发放和运送，都明显地受到控制。工作人员都以认真细致的和讲卫生的方式工作。
- 产品温度符合要求。
- 您不必登记每次测定的温度。
- 为了登记数据，您可以使用附件里的“卫生条例登记表格”。

改进措施

- 如果事实表明食品和饮品的展示、端上、发放和/或运送有缺点，就必须就此与工作人员谈话，必要时要给他们发布新的和更好的指示。
- 其保鲜期限已经结束的产品必须被去掉和扔掉。
- 不卫生的展示和储存工具必须被清理干净。
- 如果一个产品的温度不符合要求，必须开展改进行动。
- 所开展的行动必须有证明（例如有工作条、收据或登记）。
- 改进行动的例子：扔掉产品、降低冷藏箱的温度、请冷却技术服务公司来。

请也参阅如下主题的网站:

- 卫生条例登记表格
- 对不加冷却的展示的保障
- 改进行动的登记
- 清洁制造冰淇淋和惯奶油的机器

餐饮行业的卫生条例

微生物学的指导数值 (Microbiologische richtwaarden)

微生物学的指导数值针对在一个关键过程结束时在一个产品里可以存在的细菌的数量的上限确定一个界限

为什么要确定微生物学的指导数值？

如果在一个关键过程结束后，某个指导数值被超越了，这可能意味着您工作中出现了失误。这可能是在比如说高温处理和重新冷却或者在加热冷却过的产品时发生的。

在对您的企业的产品进行评估时，食品和商品检查局（VWA）会采用如下的指导数值：

| 关键过程中的步骤 | 需氧细菌数量I (kve/g) | 大肠杆菌 (kve/g) |
|----------------------|--------------------|-----------------|
| 1. 冷却前的高温处理 | – | – |
| 2. 冷却和在高温处理之后* | 10.000 | 100 |
| 3. 高温处理和/或冷却的自制产品的展示 | 1.000.000 | 1.000 |

*这些标准适用于整个冷却进程。

餐饮行业的卫生条例

食品和商品检查局 (VWA) (Voedsel en Waren Autoriteit (VWA))

食品和商品机构是代表政府检查和监督食品安全的组织

食品和商品检查局 (VWA) 什么时候会来访问我的企业呢？

食品和商品检查局 (VWA) 要进行的检查，是不会预先告诉您的。您要做到使所有需要的资料能够立即提供给检查员。您首先必须具备卫生条例的最近版本。如果检查员是在不方便的时刻来访的，您可以立即向其解释，在此刻您没有很多时间，无法向其详细介绍企业情况。

检查的内容是什么？

在这次检查中，将判断以下的问题是否能够被您证明：

1. 老板和他的工作人员是否掌握足够多的知识？
2. 那些知识被运用了没有？
3. 老板有没有检查工作人员是否很好地运用那些知识？
4. 企业里是否始终以卫生的方法工作？这一点必须由实践和比如说登记资料那样的进一步的措施来证明。

检查员将在离开之前把检查结果向您报告。对于检查结果很好的企业，食品和商品检查局 (VWA) 将用减少检查次数以资鼓励。但是，如果企业里（多次）发现有问题的，VWA将采取更强硬的措施。如果发现您有违法的行为，您将收到一份书面警告或一份罚款报告。罚款金额大小取决于违法行为的类型。过去的警告和罚款也起作用。除此之外，还将更快地再次对您的企业进行检查，以检查您的工作现在是否没有问题了。如果您对罚款报告不接受，您可以对此提出意见。

食品和商品检查局 (VWA) 为什么要采集标本呢？

如果在检查时采集了一个产品的标本，食品和商品检查局 (VWA) 就要检查该产品是否符合商品法的要求。如果食品和商品检查局 (VWA) 的检查结果表明该标本不符合法律要求，您将由此收到一份书面警告或者一份罚款报告。

检查员将问您是否需要再次采集标本（“对照标本”）进行检查。这次检查必须让您自己选择的试验室来进行，费用必须由您自己承担。输送标本时，必须做到使标本不发生任何变化。试验室必须在标本被采集后36小时内对它进行分析。您一定要向检查员询问食品和商品检查局 (VWA) 究竟要检查标本的什么问题！只有这样您才能让试验室进行很好的比较研究。如果食品和商品检查局 (VWA) 根据第一个标本采取了措施，您可以用您自己的检查的结果为自己进行辩护。

您如何才能与食品和商品检查局 (VWA) 联系？

如果您就VWA的工作方法有问题、抱怨、意见和要报告的事情，您可以联系：

通讯地址：Inspectieloket Horeca（餐饮行业检查窗口）
Postbus 19506（信箱）
2500 CM Den Haag（海牙）

电话号码：0800 04 88
E-mail: horeca@inspectieloket.nl
www.vwa.nl

请也参阅如下主题的网站：

- 食物与商品检查局 (VWA)

餐饮行业卫生条例

对照表 (Kruisverwijzingstabel)

通过将卫生条例的各项内容与(欧盟) 852/2004号规定里的相关要求互相对照, 您可以一目了然地看到所有的那些要求是如何纳入了条例之中的。

绪言

在这套卫生条例里描述的过程, 都是(欧盟) 852/2004号 规定和(欧盟) 853/2004号规定的HACCP-原则的运用。这些原则适用于食品的生产、加工和分配的各个阶段。根据商品法里关于食品卫生的决定的第2条款第1节, 禁止开展违背这些原则的活动。如果一家食品企业根据在政府批准了的卫生条例描述的持续开展工作, 我们就可以在原则上认为, 该企业是执行(欧盟) 852/2004号规定和(欧盟) 853/2004规定里的HACCP-原则的。

号码 题目 对照: (欧盟) 852/2004号

| | | |
|-----|----------|---|
| 1 | 绪言 | 第II章第5条款第2节第a到f点 |
| 2 | 条例的使用 | 第II章第3条款 第III章第8条款 |
| 3 | 证明的方法 | 第II章第2节第5条款第g点 |
| 4.1 | 训练和指导 | 附件II, 第XII章 |
| 4.2 | 个人卫生 | 附件II, 第VIII章 |
| 4.3 | 清洁 | 附件II, 第V章 |
| 4.4 | 交叉感染 | 附件II, 第IX章第3节 |
| 4.5 | 对温度的控制 | 附件II, 第IX章第2、5和6节 |
| 4.6 | 消灭害虫 | 附件II, 第IX章第4节 |
| 4.7 | 对垃圾的处理 | 附件II, 第VI章 |
| 4.8 | 对内部装修的要求 | 附件II, 第I、II和III章 附件II, 第VII章第1a和4节 附件II, 第X章第4节 |
| 5.1 | 采购 | 附件II, 第章第节 IX第1节 附件II, 第章第节 X第1节 |
| 5.2 | 接收货物 | 附件II, 第IX章第1和8节 |
| 5.3 | 产品的储存 | 附件II, 第IX章第2节 |
| 5.4 | (预先) 制备 | 附件II, 第IX章第6和7节 |
| 5.5 | 展示和端上 | 附件II, 第IV章 附件II, 第IV章第2、3、5和6节 附件II, 第IX章 |

北京烤鸭的制备 (Geroosterde pekingeend)

用卫生的方法加工和制备北京烤鸭的特定技术

采购

鸭子常常被致病的细菌感染。制备北京烤鸭时，一定要在一个可靠的供应商购买质量优良的鸭子。在购买或者接收鸭子时，要评估鸭子是否符合对质量优良的北京鸭提出的要求。

鸭子的接收

只有在温度符合以下条件时，您才能接收鸭子：

- 冷藏：7° C或者更冷（此鸭子最多只能保存两天）
- 冷藏：4° C或者更冷（此鸭子最多只能保存三天）
- 深度冰冻：-15° C或者更冷

鸭子的保存

• 在鸭子被使用之前，鸭子必须在冷藏（温度为 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ）或冰冻（温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）的条件下储存。在把鸭子加工成北京烤鸭之前，必须把它放在冷藏箱里解冻。

制备

- 把鸭子放在冷藏箱里解冻，然后把内脏从鸭子腹腔里取出来。
- 用干净和尖利的一把刀切掉鸭子的双脚。
- 把鸭子的内脏和双脚立刻扔进垃圾箱里。
- 用流动的自来水把鸭子很好地冲洗干净。
- 用盐、糖、姜粉、五香粉和来自中国的八角搓擦鸭子的腹腔壁。
- 用钢针缝合鸭子的腹腔。
- 在一个大锅里煮沸适当数量的水。
- 在另一个锅里煮沸水、醋和麦芽糖的混合液。
- 用一个打气筒把鸭子皮肤和肉之间的空间吹大。
- 把吹大了的鸭子泡在沸腾的水里1分钟。
- 然后把吹大的鸭子泡在沸腾的水、醋和麦芽糖混和液里片刻。
- 让鸭子在5小时之内冷却到7° C的温度。
- 让鸭子在冷藏箱里（温度为7° C或者更低）晾干24小时。
- 把北京鸭放入烤箱或北京烤桶里烘烤45分钟，此时的要求是，在加热后，核心部位的温度必须达到过75° C或者更高（这是关键的程序！）。
- 然后让鸭子在5小时内降温到7° C的温度。
- 必要时把鸭子的骨架取出来。
- 北京烤鸭可以作为热菜肴（温度为60° C或者更高）端上，但也可以作为开胃的冷盘享用。

饮食行业卫生条例

寿司 (Sushi)

用卫生的方法加工和制备寿司的特定技术

采购

制备寿司之前，要向可靠的供应商购买质量优良的鱼肉片（所谓的“达到寿司质量的鱼肉片”）。在购买和接收鱼肉片时，要判断鱼肉片是否符合对质量优良的寿司提出的要求。

接收

只有在温度符合以下条件时，您才能接收鱼肉片：

- 7° C或者更冷（最好是0 - 2° C）
- 如果温度为7° C，鱼肉片还可以保存两天
- 如果温度为4° C，鱼肉片还可以保存三天

储存

- 鱼肉片被使用前必须储存在冷藏箱（温度为≤7° C）里。
- 用于制备寿司的鱼肉片，只能在购买或者接收之日使用。

寿司米饭的制备

寿司米饭要用浸泡过的米饭来制备。浸泡液体是醋、糖、水和盐的混和液。要制备安全和能够保存的寿司，具有重大意义的是，您必须使用其组成是正确的浸泡液。浸泡液体必须是酸性的，而其酸的程度必须能够使致病的细菌（其中包括*Bacillus cereus*）不能在冷却的米饭里生长。这种状况被称为“酸碱度”，是用“pH”表示的。安全的米饭浸泡液体具有2.2或者更低的酸碱度（pH）。通过采用良好的配方，您能够达到这个目的。您也可以采用现成的米饭浸泡液体。它具备正确的酸度。

如果您遵照配方制备寿司米饭，并且采用具有正确的酸碱度的米饭浸泡液体，您将制备安全和可以保存的寿司米饭。这种寿司米饭具有4.2或更低的酸碱度（pH）。因此，不会有致病的细菌在寿司米饭中生长。

用卫生的方法制备

在制备寿司时，您常常会用手触摸材料和产品。您也会经常接触材料。请想想米饭的制备、寿司馅的填充、寿司卷和鱼肉片的切段等。

因此，要制备安全和能够保存的寿司，具有重大意义的是：

- 把双手彻底洗干净（在制备的前后）
- 经常更换橡胶的手套（如果使用了它们）
- 要使用的设备和材料，必须在使用前彻底地按照规定进行清洁
- 对房间和工作表面要在使用前彻底清洁

饮食行业卫生条例

清洁计划 (Schoonmaakplan)

厨房和酒店、联欢会送餐地点和移动出售地点清洁计划的登记表格。

无论针对厨房、器具洗涤间、酒吧、餐厅、联欢会送餐活动地点，还是针对移动出售地点，都必须制定良好的清洁制度。为此，制定一个清洁计划，有可能是一个很好的辅助工具。在一个清洁计划里，必须说明如下事项：

- 哪些物体（空间、设备、材料）必须清洁或消毒。
- 该物体必须清洁多少次。
- 该物体必须如何清洁。

在制定清洁计划时，您可以采用本附件里的**样式**。不过，您也可以自己设计一个表格或者请一个供应商来帮助您。

例子：

| 物体 | 使用之前 | 每天 | 每周 | 根据需要 | 产品 | 清洁 | 消毒 | 冲洗 | 擦干 |
|-----------|------|----|----|------|----------------------|----|----|----|----|
| 空间 | | | | | | | | | |
| 地板 | | X | | | 地板清洁剂 地板刷、地拖 | X | | | X |
| 墙壁 | | | | X | 万能清洁剂 刷子、工作巾 | X | | | X |
| 柜子 | | | | X | 万能清洁剂 刷子、工作巾 | X | | | X |
| 设备 | | | | | | | | | |
| 炉灶 | | X | | | 万能清洁剂 刷子、工作巾 | X | | | X |
| 热水马拉盘 | | X | | | 万能清洁剂 刷子、工作巾 | X | | | X |
| 油炸炉 | | | | X | 脱脂剂 刷子、工作巾 | X | | X | X |
| 微波炉 | | X | | | 万能清洁剂 刷子、工作巾 | X | | X | X |
| 冷藏柜 | | | X | | 万能清洁剂 刷子、工作巾 | X | | X | X |
| 材料 | | | | | | | | | |
| 案板 | X | | | | 万能清洁剂、消毒剂、 刷子、工作巾 | X | X | X | X |
| 小厨具 | X | | | | 万能清洁剂、消毒剂、 刷子、工作巾 | X | X | X | X |

清洁计划 ----- *

* 注明空间或部门

本表格使用前，应复制或者打印。也可以用各种题目把它保存在您的个人电脑里。

| 年度： _____ | | | | | 周号： _____ | | | | |
|-----------|------|----|----|------|-----------|----|----|----|----|
| 物体 | 使用之前 | 每天 | 每周 | 根据需要 | 产品 | 清洁 | 消毒 | 冲洗 | 擦干 |
| | | | | | | | | | |
| 空间 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 设备 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 材料 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

在产品上贴标签 (Coderen van producten)

给开封的采购商品和自制产品贴标签的一般技术。

食品和饮品的保鲜期限

为了能够确定您的产品的保鲜期限，有时候需要您给它们贴标签。

采购商品

一个例子是在开封后“还能够保鲜几天的”采购商品。这是一个很灵活的概念，为了能够掌握它，您必须确定一件事情：开封的时刻。通过给这样的产品贴上标签并写上开封日期，您能够做到这一点。如果厂家明确告诉您“几天”有多久，您可以根据您自己的专业知识（加上关于卫生和食品安全的一些知识）确定保鲜期限什么时候结束了。如果厂家告诉您一个产品在开封后还能够使用多久（比如说三天），每个人都可以简单地根据标签上注明的情况确定保鲜终止日期。

自制的品和饮品

在7° C或更低的温度下，您可以把自制的产品保存两天。在4° C或更低的温度下，您可以把自制的产品保存三天。为了能够确定两天或者三天的保存期限究竟什么时候开始和结束，您可以在产品上注明生产日期或保鲜日期。这样，每个人都能够确定相关的产品是否还可以被使用。

如何在产品上写代码

给产品写上代码，有几种方式。例如，您可以把一个空白的即时贴标签贴在开封的商品或者自制的产品上。然后可以用钢笔或者防水颜料的水笔在标签上写代码。光写日期是不够的。这样做您无法确定这个日期是生产日期、保鲜日期、开封日期、冰冻日期、还是解冻日期。因此，您也必须在标签上注明它是什么日期。

在市场上，除了有空白标签出售外，还有各种商业性的产品，例如（部分地）预先印上了信息的标签。您可以使用它们，但这不是规定必须做的事情。您也可以用水笔或者钢笔直接在产品包装上（例如在卡通纸箱上）写代码。

对温度的测定 (Temperatuurmeting)

测定食品和饮品温度的一般技术。

产品的温度

我们能够用各种方法测定一个产品或设备的温度。最常用的方法是用食品温度表的测定方法。这是一个具有独立的感应器和一个数字显示器的温度表。您必须把它插入产品里。

冷藏箱和冰冻箱里的温度

在原则上，您也可以用这个温度表测定一个冷藏箱或冰冻箱里的温度。在您阅读显示器的数据之前，感应器必须被足够长久地放在了冷藏箱或冰冻箱的空间里。您也可以通过安放一个数据记录器，对冷藏箱或冰冻箱的温度进行良好的控制。记录器的数据可以用计算机阅读。除此之外您可以把冷藏箱和冰冻箱的感应器纳入一个校正计划。由此，对冷藏箱或冰冻箱的数据指示器的阅读也具有了可靠的价值。

请注意！

- 一个冷藏箱或冰冻箱的温度完全不能说明保存在其中的产品温度。
- 如果您用红外线温度表测定温度，您测定的不是产品核心部位的温度，而是其表层的温度。
- 您不必每次都把一个温度表插入产品中。您也可以把装有甘油、油、或者酒精的一个小瓶子放在冷藏箱或冰冻箱里。由此您模拟了在那个空间里已经呆了一定时间的产品的温度。

饮食行业卫生条例

登记 (Registraties)

借助登记开展可证明的符合食品安全要求的作的一般技术。

绪言

为了保证您的顾客的食品和饮品是安全的，您会采取许多一般和特定的措施。为了能够判断您的雇员们是否以正确的方式执行所采取的措施，您必须对工作进行检查。

登记

用登记的方式把这些检查的结果记录下来，有可能是有意义的。不管怎么样，您将能够以此做到如下的事项：

- 您能够证明您遵守了卫生条例的要求（您还必须证明您在上一个月也做到了这一点）。
- 您能够发现一些趋势（例如，在固定的阶段里，苍蝇问题反复出现）。
- 在对登记的情况进行分析后，您的工作质量得到了提高（反复出现的偏差得到了纠正）。
- 登记情况是对您的雇员进行检查的手段（例如，他们是否很好地做清洁工作）。

什么时候登记情况？

在一家小企业里，例如在只有一个雇员的企业里，登记情况的需求比在大企业里要小一些。如果您有较多的雇员，运用灵活变动的工作时间，常常实行关键的程序，或者制备数量很大的食品，登记情况的需要就更大。为了能够充分掌握企业的情况和能够证明您遵守卫生条例，登记情况能够成为一个很好的辅助手段。

如何登记

您可以用各种方式登记情况。例如，您可以用印刷好的表格、日记本、或者甚至工作计划簿，把情况登记在纸张上。您也可以用数字的方式登记情况，例如把测定到的数据存入您的计算机里，或者通过把其数据能够在计算机显示的一个数据记录器放在冷藏箱里。

产品质量的责任问题

如果考虑到产品质量的责任问题，登记的数据有可能具有很重大的意义。当您的企业里发生了一个事故，而您被要求承担责任时，您能够借助于登记的数据证明，当时您企业里的食品安全是完全受到控制的。

饮食行业卫生条例

每周的登记表格 (Weekformulier registraties)

用于在厨房和餐馆、联欢会送餐活动和移动销售点里进行工作情况登记的表格。

| | |
|-----------|-----------|
| 年度: _____ | 周号: _____ |
|-----------|-----------|

| 接收的货物 | 检查日期 | 产品 | 温度 (° C) | 货物质量 | 包装物 是否完整 |
|----------------------------------|------|----|-------------|--------|-------------|
| 奶制品 7 ° C或更冷 | | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 |
| 肉和肉制品 7 ° C或更冷 | | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 |
| 切好的蔬菜、水果 (AGF) 等 7 ° C或更冷 | | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 |
| 家禽肉 4 ° C或更冷 | | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 |
| 野味和鸟类 7 ° C或更冷 | | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 |
| 鱼、贝壳动物、 蚌壳动物、软体动物 7 ° C或更冷 | | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 |
| 深度冰冻产品 -15° C或更冷 | | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 |

| 储存地点 | 检查日期 | 产品温度 (° C) | 产品是否 覆盖了 | 保鲜截止 日期是否 正确 | 签名 | 发现问题时 所采取的措施 |
|---------------------|------|---------------|-------------|--------------------|----|-----------------|
| 冷藏箱 1 7 ° C 或更冷 | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 冷藏箱 2 7 ° C 或更冷 | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 冷藏箱 3 7 ° C 或更冷 | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 冰冻箱 1 -18 ° C或更冷 | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 冰冻箱 2 -18 ° C或更冷 | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| | | | 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |

| 标签是否完整 | 保鲜截止日期是否正确 | 签名 | 发现问题时所采取的措施 |
|--------|------------|----|-------------|
| 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |
| 是 / 不是 | 是 / 不是 | | |

| 制备 | 检查日期 | 产品 | 温度 (° C) | 签名 | 发现问题时所采取的措施 |
|--------------------------|------|----|----------|----|-------------|
| 热菜肴在制备末尾的加热 75 ° C或更热 | | | | | |

| 搭配 例如备用材料的制备 | 检查日期 | 产品 | 温度 (° C) | 签名 | 发现问题时所采取的措施 |
|--------------------------------------|------|----|----------|----|-------------|
| 搭配后的冷产品 7 ° C或更冷, 在生产之日后可以保存两天 | | | | | |
| 开始搭配时的热产品 60 ° C或更热 | | | | | |

| 重新冷却 | 检查日期 | 产品 | 温度 (° C) | 签名 | 发现问题时所采取的措施 |
|---------------------------------|------|----|--------------|----|-------------|
| 在重新冷却后 必须在5小时内达到 7 ° C或更冷 | | | | | |

| 加热 | 检查日期 | 产品 | 温度 (° C) | 签名 | 发现问题时所采取的措施 |
|----------------------------|------|----|--------------|----|-------------|
| 加热结束后1小时之内 60 ° C或更热 | | | | | |
| 在加热结束后未确定的时间内 75 ° C或更热 | | | | | |

| 展示 例如在自助餐桌子、 市场摊子上 | 检查日期 | 产品 | 温度 (° C) | 签名 | 发现问题时所采取的措施 |
|--------------------------|------|----|--------------|----|-------------|
| 温热菜肴的展示 60 ° C或更热 * | | | | | |
| 冷藏展示 7 ° C 或更冷 | | | | | |

* 如果菜肴在制备或者加热后不必进行展示，就不必对温度进行登记。

| 端上 例如在顾客点菜后 | 检查日期 | 产品 | 温度 (° C) | 签名 | 发现问题时所采取的措施 |
|------------------------|------|----|--------------|----|-------------|
| 温热菜肴的端上 60 ° C或更热 * | | | | | |
| 冷藏菜肴的端上 7 ° C 或更冷 | | | | | |

* 如果菜肴在制备或者加热后不必进行展示，就不必对温度进行登记。

| 送货和运输* | 检查日期 | 产品 | 温度 (° C) | 签名 | 发现问题时所采取的措施 |
|---------------------|------|----|--------------|----|-------------|
| 热的产品 60 ° C或更热 | | | | | |
| 冷藏的产品 7 ° C 或更冷 | | | | | |
| 冰冻的产品 -15 ° C或更冷 | | | | | |

* 为了给联欢会送餐而开展的送货服务和运输

餐饮行业卫生条例

纠正行动的登记 (Registratie van verbeteracties)

用于对所采取的纠正行动进行登记的表格。

日期: -----
行动:

日期: -----
行动:

日期: -----
行动:

日期: -----
行动:

日期: -----
行动:

日期: -----
行动:

日期: -----
行动:

进行有两小时保障的不冷藏展示产品 (2-Uursborging ongekoelde presentatie)

原则上必须冷藏的产品在没有冷却条件下进行展示的一般技术。

绪言

必须冷藏保存的食品和饮品，可以在不超过两小时的时间内进行不冷藏的展示。这个做法的名称是“有保障的两小时”或者“对不冷藏条件下的展示的保障”。进行不冷却条件下的展示，有若干严格的条件（本文不取代已经批准的卫生条例）：

- 两小时的时段（其开始和结束的时间）必须能够被证明。
- 所展示的产品的数量（批数、件数）必须是清楚的。
- 开始展示时，菜肴温度必须是7°C或者更冷。
- 您在两小时的展示后扔掉多少产品，必须被记录下来。

您可以自由地确定展示您的产品的方式。但您必须遵守卫生条例规定的要求：

有人看管的自助餐或销售柜台

就一个有人看管的自助餐而言，雇员可以用如下方法监督有保障的两小时的展示。例如，雇员可以在被展示的产品上注明一个符号或号码，或者在包装或盘子（的下面）上贴个标签。雇员必须把产品展示的开始和结束时间记录在一个登记表格上，然后负责把多余的产品被及时地去掉。

没有人看管的自助餐或销售柜台

在没有人看管的自助餐，雇员只负责摆放和去掉产品，顾客必须能够自己决定他们是否还可以食用被展示的产品。您可以在产品旁边放卡片，上面写着没有冷却的产品展示开始和结束时间。要做到使顾客明白这些信息适用于哪些产品。您也可以使用黑板或其他工具取代卡片。然后就要按照卫生条例的规定，对有保障的展示情况进行登记。

餐馆里或在联欢会送餐中的没有冷藏的产品的展示

当您在活动（婚礼、招待会等）中展示冷却的产品（酒会小食、开胃前菜等）时，这些产品有可能要在外面摆放超过两个小时的时间。因此，这些产品也属于要保障其展示时间不超过两小时的产品范围内。最方便的方法是在每个被展示的盘子或盆子下面写个记号。如果做不到这一点，您必须每隔两小时更换摆在大厅里的产品。

根据菜单点菜的餐馆

从美食角度看，让冷藏的产品在消费前恢复室温，有时是可取的。此时，您把产品从冷藏箱里取出的时刻，就被视为有保障的两小时展示时段的开始时间。您也必须能够证明您遵守了卫生条例规定的有保障的两小时展示时段的条件。

饮食行业卫生条例

两小时展示的保障登记 (Registratie 2-uursborging)

原则上需冷藏的展示产品要作出两小时在不冷藏的保障登记

| | |
|-----------|-----------|
| 年度: _____ | 周号: _____ |
|-----------|-----------|

| | | | | | | |
|------------|----|----|------|----|------|----|
| 日期: _____ | | | | | | |
| 展示时间不超过2小时 | | 保障 | | 需求 | | |
| 产品 | 批号 | 数量 | 开始时间 | 数量 | 结束时间 | 签名 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|------------|----|----|------|----|------|----|
| 日期: _____ | | | | | | |
| 展示时间不超过2小时 | | 保障 | | 需求 | | |
| 产品 | 批号 | 数量 | 开始时间 | 数量 | 结束时间 | 签名 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|------------|----|----|------|----|------|----|
| 日期: _____ | | | | | | |
| 展示时间不超过2小时 | | 保障 | | 需求 | | |
| 产品 | 批号 | 数量 | 开始时间 | 数量 | 结束时间 | 签名 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|------------|----|----|------|----|------|----|
| 日期: _____ | | | | | | |
| 展示时间不超过2小时 | | 保障 | | 需求 | | |
| 产品 | 批号 | 数量 | 开始时间 | 数量 | 结束时间 | 签名 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|------------|----|----|------|----|------|----|
| 日期: _____ | | | | | | |
| 展示时间不超过2小时 | | 保障 | | 需求 | | |
| 产品 | 批号 | 数量 | 开始时间 | 数量 | 结束时间 | 签名 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

