

## De Hygiëncode voor de horeca

# HACCP en voedselveiligheid

*Achtergrondinformatie*

### **Wat is HACCP?**

Levensmiddelenbedrijven moeten werken volgens de HACCP principes om te voorkomen dat mensen ziek worden van eten en drinken. HACCP is de afkorting voor: Hazard Analyses Critical Control Points. In het kort komen deze HACCP principes op het volgende neer:

- Ga na welke risico's er zijn op het gebied van voedselveiligheid.
- Neem de juiste maatregelen om deze risico's te beperken.

### **Praktijkvoorbeeld van een risico en een mogelijke maatregel**

Het snijden van kip en komkommer:

Risico:

Als u op een snijplank rauwe kip snijdt en direct daarna een komkommer, dan wordt de komkommer besmet met ziekmakende bacteriën die afkomstig zijn van de kip. De gast eet deze komkommer onverhit en kan daardoor ziek worden.

Maatregel:

Gebruik verschillende snijplanken en messen of maak de snijplank en het mes eerst grondig schoon.

### **Wat is een CCP?**

Een Critical Control Point (CCP) is een risico in het proces van inkopen, ontvangen, opslaan, (voor)bereiden en serveren/presenteren van eet- en drinkwaren waarvoor een specifieke maatregel moet worden genomen om dit risico te beheersen. In de Hygiëncode voor de Horeca worden de CCP's aangeduid als 'KRITISCH PROCES'.

### **Praktijkvoorbeeld van een kritisch proces**

Producten als rauwe kip en gehakt moeten voor consumptie worden verhit tot een kerntemperatuur van 75°C of warmer. Alleen zo kunt u garanderen dat alle ziekmakende bacteriën die in het product kunnen zitten, zijn gedood. Om te controleren of de producten de goede temperatuur hebben gehaald, moet u aan het einde van de bereiding de kerntemperatuur meten. Door deze gemeten temperatuur te registreren, kunt u achteraf nog aantonen dat u op ieder moment het kritisch proces onder controle heeft.

### **Wettelijk verplicht**

HACCP is wettelijk verplicht in de gehele Europese Unie. De uitwerking hiervan voor horecabedrijven is te vinden in de Hygiëncode voor de Horeca. In de hygiëncode kunt u lezen voor welke risico's in de horeca u maatregelen moet nemen en hoe u dit minimaal moet doen. Als u werkt volgens de voorschriften uit de hygiëncode, dan voorkomt u dat uw gasten ziek worden van de geserveerde eet- en drinkwaren.