

Veilig werken met eten

HACCP-basiscursus voor de keuken en de bediening

Zeven lessen · ongeveer twee uur · examen en certificaat apart

Zeven lessen · ongeveer twee uur · examen en certificaat

Voor iedereen die in een horecazaak met eten in aanraking komt. Kok, afwasser, bediening, leidinggevende, vakantiekracht. Je hoeft niets te weten om te beginnen.

De meeste HACCP-cursussen beginnen met het systeem: zeven principes, twaalf stappen, een schema. Dat is de volgorde van de wetgever, niet van de keuken.

Wij volgen het product. Van de deur naar de koeling, van de koeling naar het vuur, van het vuur naar de gast. Op elk punt kan het misgaan, en op elk punt doe jij iets om dat te voorkomen. Het systeem komt in de laatste les, als je al weet waar het over gaat.

Dat scheelt tijd. Je bent in twee uur klaar in plaats van in een halve dag, en je onthoudt meer.

Deze cursus is gemaakt door Tout Compris. Op zes plekken staat een kort, apart blok waarin staat hoe je die handeling in ons systeem vastlegt.

Die blokken zijn apart gezet zodat je ze kunt overslaan. De lesstof erbuiten is leveranciersneutraal: alles wat je hier leert geldt net zo goed als je met papieren lijsten of met een ander systeem werkt. De cursus en het examen blijven gratis, ook als je nooit klant wordt.

De temperaturen en tijden in deze cursus zijn de waarden uit de Hygiëncode voor de Horeca, de code die de meeste Nederlandse zaken volgen. Werkt jouw zaak met een eigen voedselveiligheidsplan of een andere code, dan gelden die waarden. Vraag je leidinggevende welke code jullie gebruiken en waar die ligt.

De zeven lessen

1. Waar het fout gaat · 10 minuten
2. Jij en je werkplek · 15 minuten
3. De deur: ontvangst en opslag · 20 minuten
4. Het vuur: verhitten, koelen, bewaren · 20 minuten
5. De kaart: allergenen · 25 minuten
6. Als het misgaat · 10 minuten
7. Aantonen dat je het doet · 20 minuten

Examen en certificaat · zie het aparte examenboekje of doe het online

Waar het fout gaat

10 minuten

Het probleem dat je niet ziet

Bedorven eten ruik je. Besmet eten niet.

Dat is het hele verschil, en het is de reden dat deze cursus bestaat. Een kipfilet die twee uur op het werkblad heeft gelegen ziet er precies hetzelfde uit als een kipfilet die net uit de koeling komt. Hij ruikt hetzelfde. Hij smaakt hetzelfde. Alleen zitten er nu miljoenen bacteriën op waar er eerst honderden zaten.

Je kunt niet op je zintuigen vertrouwen. Daarom werken we met regels.

Wat er mis kan gaan: vier soorten gevaar

Microbiologisch. Bacteriën, virussen, schimmels. Salmonella in rauwe kip, listeria in zachte kaas en gerookte vis, norovirus via ongewassen handen. Dit is verreweg de grootste categorie en de reden dat we koelen, verhitten en handen wassen.

Chemisch. Schoonmaakmiddel dat in het eten komt. Frituurolie die te lang doorgaat. Een ontsmettingsmiddel dat niet is nagespoeld op een snijplank.

Fysiek. Glas, metaal, plastic, een stuk verpakking, een nagel, een pleister, een stukje van een kapotte garde. Alles wat er niet in hoort.

Allergeen. Een ingrediënt dat voor de meeste gasten onschuldig is en voor één gast levensgevaarlijk. Dit staat apart omdat het geen kwestie van hygiëne is maar van informatie. Les 5 gaat er helemaal over.

Waar bacteriën van houden

Bacteriën hebben vier dingen nodig om te groeien. Onthoud ze, want alles wat je in de rest van deze cursus doet, haalt er één weg.

Wat ze nodig hebben	Wat jij doet
Voedsel	Werkbladen en materiaal schoon houden
Vocht	Droog opslaan waar het kan
Tijd	Niet laten staan; snel door de gevarenzone
Warmte	Koelen onder 7 °C of heet houden boven 60 °C

Voedsel en vocht kun je in een keuken niet wegnemen — dat is je vak. Tijd en temperatuur wel. Daar draait vrijwel alles om.

De gevarenzone

Tussen 7 en 60 graden groeien bacteriën snel. Rond lichaamstemperatuur verdubbelen sommige soorten elke twintig minuten. Eén bacterie wordt er in vier uur ruim duizend.

De regel voor de hele dag: **eten zit onder de 7 of boven de 60.** Alles daartussen is tijdelijk en telt.

Wie er ziek van wordt

De meeste gezonde volwassenen komen weg met een besmetting. Een dag beroerd, en klaar. Vier groepen niet:

- jonge kinderen
- ouderen

- zwangeren
- mensen met een verminderde weerstand

Je weet nooit wie er in je zaak zit. Ga er dus van uit dat het altijd iemand uit die groep is.

Oefenvragen

1. Je kunt aan geur en uiterlijk zien of eten besmet is.

Onjuist. Bederf ruik je, besmetting niet. Een besmet product kan er volstrekt normaal uitzien. Daarom werk je met tijd en temperatuur, niet met je neus.

2. Wat is de gevarenzone?

Tussen 7 en 60 graden. Daarbinnen groeien bacteriën snel. Eten hoort er zo kort mogelijk in te zitten.

3. Een gast vindt een stukje plastic in zijn soep. Welk soort gevaar is dat?

Fysiek. Chemisch is schoonmaakmiddel of olie, microbiologisch zijn bacteriën en virussen, allergeen gaat over ingrediënten. --- ---

Jij en je werkplek

15 minuten

Jij bent de grootste bron

Niet de koeling, niet de leverancier. Jij. Handsen, kleding, haar, een verkoudheid, de telefoon in je zak.

Dat is geen verwijt, het is gewoon waar. En het is goed nieuws, want het is ook het makkelijkst op te lossen.

Handen

Wassen doe je met zeep, warm water en minstens twintig seconden. Vingertoppen, duimen, tussen de vingers, polsen. Afdrogen met papier, niet met een theedoek.

Wassen vóór je begint. En verder altijd na:

- toiletbezoek
- rauw vlees, rauwe vis, rauw ei of ongewassen groente
- afval, vuile vaat, schoonmaken
- hoesten, niezen, neus snuiten, haar aanraken
- je telefoon
- roken of pauze

Handschoenen vervangen handen wassen niet. Vuile handschoenen zijn precies zo vies als vuile handen, en ze geven een vals gevoel van veiligheid. Wissel ze net zo vaak als je je handen zou wassen.

Wondjes en ziek zijn

Een wondje aan je hand dek je af met een gekleurde, waterdichte pleister — blauw, zodat je hem terugvindt als hij in het eten valt. Daaroverheen een handschoen.

Heb je diarree of moet je overgeven, dan werk je niet met eten. Ook niet een beetje. Ook niet als het druk is. Meld het en blijf weg tot 48 uur na de laatste klacht. Norovirus verspreidt zich in een keuken sneller dan wat ook.

Ook melden: geelzucht, een ontstoken wondje, of een besmettelijke huidaandoening aan je handen.

Kleding en gewoontes

Schone werkkleding, elke dienst. Haar vast of onder een muts. Geen ringen, horloges of armbanden — daaronder zit vuil dat je niet wegwast. Nagels kort en zonder lak.

Niet eten, drinken of proeven boven een gerecht. Proeven doe je met een schone lepel, één keer, en die gaat daarna in de afwas.

Kruisbesmetting

Kruisbesmetting is: iets vuils raakt iets schoons. Rauw naar gaar, vuil naar bereid.

Drie manieren waarop het gebeurt, en wat je ertegen doet:

Via materiaal. Snijplanken en messen. Werk met vaste kleuren of vaste planken voor rauw en bereid, en spoel er niet even snel iets tussendoor op af.

Via handen. Zie hierboven. Rauwe kip aanraken en dan een salade opmaken is de klassieker.

Via opslag. Rauw vlees en vis horen onderin de koeling, onder alles wat niet meer verhit wordt. Een druppel kipvocht op een schaal tiramisu is een besmetting die je nooit meer terugdraait.

Schoonmaken

Schoonmaken en desinfecteren zijn twee dingen. Schoonmaken haalt het vuil weg. Desinfecteren doodt wat er daarna nog zit. **Desinfecteren op een vuil oppervlak werkt niet** — het middel bindt zich aan het vuil in plaats van aan de bacteriën.

De volgorde: resten weg, sop en schrobben, naspoelen, desinfecteren, laten inwerken, nogmaals naspoelen, laten drogen.

Op het schoonmaakschema staat wat wanneer gebeurt en wie het doet. Wat je hebt gedaan, teken je af. Niet omdat iemand je wantrouwt, maar omdat de volgende dienst moet kunnen zien wat al gebeurd is.

Met Tout Compris — module Schoonmaakschema's

Werkt jouw zaak met **Tout Compris**, dan staan de schoonmaaktaken per dag klaar op de telefoon of tablet. Je vinkt af terwijl je bezig bent, en je naam en het tijdstip komen er automatisch bij. Zoeken naar de map hoeft niet meer, en de volgende dienst ziet meteen wat al gedaan is.

Oefenvragen

1. Je draagt handschoenen. Hoef je je handen dan niet meer te wassen?

Jawel. Handschoenen worden net zo vuil als handen. Wissel ze op dezelfde momenten waarop je je handen zou wassen.

2. Waarom is een pleister in de keuken blauw?

Omdat er geen blauw eten bestaat. Valt hij in een gerecht, dan zie je hem meteen.

3. Rauwe kip staat op de bovenste plank van de koeling, boven een schaal met gesneden fruit. Wat is het probleem?

Uitlekvocht van de kip kan op het fruit vallen. Fruit wordt niet meer verhit, dus die besmetting komt rechtstreeks bij de gast. Rauw hoort altijd onderin. --- ---

De deur: ontvangst en opslag

20 minuten

De goedkoopste controle die je hebt

Wat je bij de deur weigert, kost je niets. Wat je aanneemt, is je probleem. Ontvangst is het enige moment waarop je een product nog kunt terugsturen zonder verlies.

Toch is het het moment dat het vaakst wordt overgeslagen, want de bestelling komt op het slechtste tijdstip en de chauffeur heeft haast. Doe het toch.

Wat je controleert bij ontvangst

Temperatuur. Meet met een schone thermometer tussen twee verpakkingen in, of met een infraroodmeter aan het oppervlak.

Product	Norm bij ontvangst
Gekoeld, algemeen	maximaal 7 °C
Pluimvee	maximaal 4 °C
Verse vis	op ijs, 0 tot 2 °C
Diepvries	–18 °C, kortstondig tot –15 °C aanvaardbaar
Warm geleverd	minimaal 60 °C

Verpakking. Heel, droog, dicht. Een gedeukt blik met een bolle bodem gaat terug. Een natte doos onderop de pallet ook.

Diepvries. Ijskristallen aan de binnenkant van de verpakking of een klont die aan elkaar zit gevroren betekent: het is ontdooid geweest en opnieuw ingevroren. Weigeren.

Datum. THT of TGT ruim genoeg voor jouw gebruik. Een product dat morgen verloopt neem je niet aan omdat het toevallig geleverd wordt.

Uiterlijk en geur. Vis moet naar zee ruiken, niet naar vis. Vlees mag niet plakkerig zijn.

Klopt er iets niet: weigeren of aantekenen op de vrachtbrief, en registreren. Een leverancier die drie keer te warm levert, is een leverancier waar je iets van moet zeggen.

THT en TGT — het verschil is groot

THT, tenminste houdbaar tot. Kwaliteit. Na die datum kan het product minder lekker of minder knapperig zijn, maar het is niet gevaarlijk. Denk aan pasta, rijst, koffie, blik.

TGT, te gebruiken tot. Veiligheid. Na die datum kun je het niet meer veilig gebruiken. Denk aan verse vis, gehakt, voorgesneden salade, verse zuivel. **TGT verstreken is weggoeien.** Daar valt niet over te praten.

Vuistregel: THT is een advies, TGT is een grens.

Etiketteren

Alles wat je uit de originele verpakking haalt of zelf maakt, krijgt een etiket. Wat erop staat:

- wat het is
- de datum waarop je het hebt gemaakt of geopend
- de datum waarop het weg moet

Zonder etiket weet niemand meer hoe oud iets is, en dan wordt het weggegooid — of, erger, niet.

FIFO

First in, first out. Wat het eerst binnenkwam, gaat het eerst weg. Nieuwe levering achterin, oude voorraad naar voren.

Het is de saaiste regel van deze cursus en degene die het meeste geld bespaart.

Opslagtemperaturen

Ruimte	Norm
Koeling	maximaal 7 °C; streef naar 4 °C
Vriezer	−18 °C of kouder
Droge opslag	koel, droog, donker

7 °C is de bovengrens, geen streefwaarde. **Zet je koeling op 4 °C.** Bij 4 °C groeit listeria half zo snel als bij 7 °C, en salmonella groeit helemaal niet meer. Het kost je niets en het scheelt een categorie risico.

Kijk daarnaast in je eigen hygiëncode: sommige codes en sommige producten kennen strengere grenzen.

De koeling inrichten

Van boven naar beneden: kant-en-klaar bovenin, dan groente en zuivel, dan rauw vlees, en helemaal onderin rauwe vis en gevogelte. De logica is simpel — wat lekt, lekt naar beneden, en wat onderin staat wordt nog verhit.

Verder: niets op de vloer, ruimte tussen de producten zodat de lucht kan circuleren, en de deur zo kort mogelijk open.

Meten en registreren

Meet je koelingen en vriezers minstens één keer per dag, en leg de waarde vast. Werk je met sensoren, dan gebeurt dat automatisch — maar iemand moet nog steeds kijken of er een melding staat.

Is het te warm: verplaats de producten, meet de kerntemperatuur van wat erin lag, en noteer wat je hebt gedaan. Een afwijking is geen ramp; een afwijking die niemand heeft opgemerkt wel.

Met Tout Compris — modules Goederenontvangst en Voorraad & inkoop

In **Tout Compris** scan je de levering bij binnenkomst met de barcode of GS1-code, vul je de gemeten temperatuur in, en is de ontvangstcontrole klaar en vastgelegd. Etiketten met datum en houdbaarheid rollen eruit, en je krijgt zelf een melding welke bak als eerste op moet — dat is FIFO zonder dat iemand het hoeft te onthouden.

Oefenvragen

1. Op een pak verse vis staat "te gebruiken tot 11 augustus". Het is 12 augustus. Het ruikt prima.

Weggooiën. TGT gaat over veiligheid, niet over kwaliteit. Geur is hier geen argument.

2. De diepvriesbestelling komt binnen op −16 °C. Wat doe je?

Aannemen kan, want kortstondig tot −15 °C is aanvaardbaar. Noteer de waarde. Zit er ijsafzetting in de verpakking, dan is er wél iets aan de hand: dan is het ontdooid geweest.

3. Waarom staat rauwe vis onderin de koeling?

Omdat uitlekvocht naar beneden gaat. Onder de vis staat niets meer dat besmet kan raken, en de vis zelf wordt nog verhit. --- ---

Het vuur: verhitten, koelen, bewaren

20 minuten

Twée kanten op door de gevarenzone

Elk gerecht gaat minstens één keer door de zone van 7 tot 60 graden. Bij verhitten ga je er snel doorheen omhoog. Bij terugkoelen ga je er weer doorheen omlaag, en dát is de gevaarlijke kant, want dan zit je er langer in.

De meeste voedselvergiftigingen in de horeca ontstaan niet bij het koken. Ze ontstaan bij het te langzaam afkoelen van iets dat gekookt was.

Verhitten

Kerntemperatuur minimaal 75 °C. Kern betekent: het dikste punt, midden in het product, niet tegen het bot en niet tegen de pan.

Gelijkwaardige combinaties mogen ook, bijvoorbeeld 70 °C gedurende twee minuten. Wat jouw zaak aanhoudt, staat in je hygiënecode.

Meet met een schone, gedesinfecteerde kernthermometer. Meet bij twijfel, meet bij nieuwe gerechten, en meet altijd bij gevogelte, gehakt en gevulde producten — daar zit het risico binnenin.

Warmhouden

Minimaal 60 °C, en alleen zo lang als nodig. Een bain-marie is er om iets warm te houden, niet om het warm te krijgen. Zet er nooit een koud of lauw product in met de bedoeling dat het opwarmt: dan hangt het uren in de gevarenzone.

Wat aan het einde van de service nog in de bain-marie staat, gaat weg. Warmhouden is geen bewaarmethode.

Terugkoelen — de belangrijkste handeling van deze les

Terugkoelen gaat in twee stappen, en de eerste is de belangrijkste:

Stap	Norm
Binnen 2 uur	naar 20 °C of kouder
Binnen 5 uur in totaal	naar 7 °C of kouder

Die tussenstap van twee uur is geen extra regel maar een controlemoment: meet na twee uur. Zit je nog boven de 20 °C, dan haal je de vijf uur niet en moet je nú ingrijpen — kleinere porties, meer ijs, een snelkoeler.

Een pan van tien liter in de koeling zetten haalt dit niet. Die is na vijf uur nog lauw vanbinnen, en je hebt intussen je hele koeling opgewarmd.

Wat wel werkt:

- verdeel over lage, brede bakken — maximaal ongeveer 4 cm diep
- gebruik metalen bakken, geen plastic: metaal geleidt de warmte veel sneller weg
- zet de bakken in een ijsbad of onder koud stromend water
- roer grote hoeveelheden door, zodat de warmte eruit kan
- gebruik een snelkoeler of blastchiller als je die hebt
- zorg dat de koelcel niet volgestapeld staat; lucht moet erlangs kunnen
- dek pas af als het product koud is, anders houd je de warmte vast

Noteer wanneer je begon, wat je na twee uur mat, en op welke temperatuur je uitkwam.

Werkvoorraad

Wat je uit de koeling pakt om mee te werken, hoort er binnen **ongeveer een half uur** weer in of verwerkt te zijn. Een bak gesneden kip die de hele mise en place op het werkblad staat, is precies het scenario waar de gevarenczone voor bestaat.

Buffet, vitrine en onverpakt presenteren

Producten die normaal gekoeld bewaard worden mag je **maximaal 2 uur ongekoeld presenteren**, en dan moet de starttemperatuur 7 °C of lager zijn. Daarna gaat het weg.

Bij een buffet meet je twee keer: bij de start van de uitgifte en halverwege. Koud blijft 7 °C of lager, warm blijft 60 °C of hoger.

Werk met tijdstickers of kleurkaarten, anders weet niemand meer hoe lang iets buiten staat.

Regenereren

Opnieuw opwarmen doe je **in één keer en snel**, binnen ongeveer een uur. Niet zachtjes laten opwarmen op de kant van het fornuis.

Hoe warm hangt af van wat er daarna gebeurt:

Situatie	Kerntemperatuur
Je serveert binnen een uur	minimaal 60 °C
Je houdt het langer warm of zet het op een buffet	minimaal 75 °C

Twijfel je: ga naar 75 °C. Dat is altijd goed.

Één keer regenereren. Wat opgewarmd is geweest en niet is uitgegeven, gaat weg. Niet terug de koeling in voor morgen.

Ontdooien

In de koeling, op een rooster boven een bak, zodat het dooivocht niet in het product blijft staan. Nooit op het aanrecht: dan is de buitenkant al uren op kamertemperatuur terwijl de kern nog bevroren is.

Snel ontdooien mag in de magnetron of onder koud stromend water, maar dan verwerk je het product direct.

Ontdooit blijft ontdooit. Opnieuw invriezen van een rauw product doe je niet. Wat je wel mag: een ontdooit rauw product bereiden en het bereide gerecht daarna invriezen.

Rauw serveren

Rundvlees dat je rauw uitgeeft — steak tartaar, filet américain — moet eerst **twee dagen tot –12 °C in de kern bevroren** zijn geweest. Dat is de enige manier om de parasiet toxoplasma uit te schakelen; verhitten is hier geen optie.

Leg vast wanneer het vlees is ingevroren en wanneer het eruit kwam.

Vacumeren en sous-vide

Vacuüm betekent zuurstofloos, en er zijn bacteriën die zich daar juist thuis voelen. Vacumeren verlengt de houdbaarheid alleen als het product koud blijft en de bereiding klopt.

Werk je sous-vide, dan heb je een vastgelegde combinatie van tijd en temperatuur per gerecht nodig, en je registreert die. Dit is geen onderdeel waar je op gevoel werkt.

Frituren

Olie is een chemisch gevaar als je hem te lang gebruikt. Filter dagelijks, controleer kleur, geur en schuimvorming, en ververs volgens jullie schema. Leg vast wanneer je hebt ververst.

Bak rauw en gaar niet door elkaar in dezelfde olie zonder na te denken, en houd gefrituurde allergenen apart — daarover meer in de volgende les.

Met Tout Compris — modules Koken & serveren en Temperatuurbewaking

Kerntemperaturen en terugkoelmetingen leg je in **Tout Compris** direct vast bij de handeling zelf. Het tijdstempel komt er automatisch bij, dus de twee-uurscontrole en de vijf-uursgrens lopen mee zonder dat je op de klok hoeft te kijken.

Oefenvragen

1. Een pan bouillon van acht liter is klaar. Je zet hem in de koeling. Wat gaat er mis?

Twee dingen. De bouillon koelt veel te langzaam af en zit uren in de gevarenzone, en de warmte in de koeling brengt alle andere producten in gevaar. Verdeel over lage bakken en koel actief.

2. Kip van gisteren wordt opgewarmd tot 62 °C omdat de gast haast heeft.

Niet doen. Regenereren gaat naar minimaal 75 °C in de kern. 62 °C is precies warm genoeg om onveilig te zijn en niet warm genoeg om iets te doden.

3. Een gerecht stond in de bain-marie en is aan het eind van de service over. Mag het mee naar morgen?

Nee. Warmhouden is geen bewaarmethode, en regenereren doe je maar één keer. --- ---

De kaart: allergenen

25 minuten

Waarom dit een aparte les is

Bij alles hiervoor ging het om schoon en koud werken. Hier gaat het om iets anders: **een gast die het vraagt, moet een goed antwoord krijgen.**

Een allergische reactie is geen buikpijn. Een anafylactische shock kan binnen minuten dodelijk zijn, en er is geen veilige kleine hoeveelheid. Een paar kruimels volstaan.

De veertien

De Europese wetgeving noemt veertien allergenen die je altijd moet kunnen benoemen. Ze staan hier in de volgorde van de wet.

1. **Glutenbevattende granen** — tarwe, spelt, rogge, gerst, haver 2. **Schaaldieren** — garnaal, kreeft, krab, langoustine 3. **Eieren** 4. **Vis** 5. **Pinda's** 6. **Soja** 7. **Melk** — inclusief lactose 8. **Noten** — amandel, hazelnoot, walnoot, cashew, pistache, pecan, macadamia, paranoot 9. **Selderij** 10. **Mosterd** 11. **Sesamzaad** 12. **Zwavel dioxide en sulfiet** — boven 10 mg per kilo of liter 13. **Lupine** 14. **Weekdieren** — mossel, oester, inktvis, coquille

Let op: **pinda is geen noot**. Botanisch is het een peulvrucht en in de wet is het een aparte categorie. Iemand met een pinda-allergie kan noten prima verdragen en andersom.

De vier die je altijd vergeet

De meeste fouten zitten niet bij de voor de hand liggende allergenen. Ze zitten hier:

Selderij zit in bijna elke fond, bouillon, bouillonblokje en kruidenmix. Vraag een kok of zijn stoofjuszelderij bevat en het antwoord is vaak "nee", terwijl het op de emmer bouillonpasta in de kast gewoon vetgedrukt staat.

Mosterd zit in vrijwel elke vinaigrette, in remoulade en ravigote, in veel braadworst en in kant-en-klare stoofsauzen.

Sulfiet zit in wijn en kookwijn, in azijn, in gedroogde abrikozen en rozijnen, in zuurkool, en in voorgeschilde aardappelen en verse frites.

Sesam zit op burgerbroodjes en bagels, in hummus, tahin en za'atar, en in geroosterde sesamolie die door menige wokschootel gaat.

Bij twijfel: pak de verpakking. Op elk etiket staan de allergenen vetgedrukt in de ingrediëntenlijst. Dat etiket is je bron, niet je geheugen.

Jouw informatieplicht

Je moet de allergeneninformatie **kunnen geven**. Je hoeft hem niet per se op de menukaart te drukken.

Wat mag:

- op de kaart zelf, per gerecht
- op een aparte, actuele allergenenlijst of map
- mondeling, mits op de kaart staat waar de gast erom kan vragen en er altijd iemand aanwezig is die het weet

Drie voorwaarden waar het in de praktijk op stukloopt:

- De informatie moet **actueel** zijn. Verander je een saus, dan verandert je lijst diezelfde dag.
- De informatie moet **kloppen**. Niet gokken, niet "ik denk het niet".
- De informatie moet **bereikbaar** zijn, ook als de chef vrij is.

Kruiscontact in de keuken

Kruiscontact is het allergene equivalent van kruisbesmetting: er komt een spoor van een allergeen in een gerecht waar het niet hoort.

Waar het gebeurt:

- **Frituur.** Gepaneerde producten en gefrituurde vis maken de olie glutenvrijhoudend en vishoudend. Frites uit dezelfde olie zijn niet glutenvrij.
- **Snijplank en mes.** Brood snijden en dan groente snijden op dezelfde plank.
- **Tang, lepel, garde.** Eén lepel die van de ene pan naar de andere gaat.
- **Bloem in de lucht.** Deeg uitrollen naast een bord dat wacht.
- **Werkblad.** Kruimels.

Werk je een allergeenbestelling af: schone plank, schoon mes, schone pan, gewassen handen, en bij voorkeur als eerste, voordat de rest van de service begint.

Aan tafel

Wat de bediening doet als een gast een allergie meldt:

1. **Vraag door.** "Waar bent u allergisch voor?" en "Hoe ernstig is het?" Een intolerantie en een allergie zijn niet hetzelfde en vragen niet dezelfde voorzorg. 2. **Geef het door aan de keuken.** Duidelijk, en met de bon of het systeem, niet alleen roepend. 3. **Zeg nooit iets wat je niet zeker weet.** "Volgens mij zit er geen noot in" is het gevaarlijkste zinnetje in de horeca. 4. **Kun je het niet garanderen, zeg dat dan.** Een gast die te horen krijgt "ik kan niet uitsluiten dat er kruiscontact optreedt" is beter geholpen dan een gast die een gerust gevoel krijgt dat nergens op stoelt. 5. **Breng het bord zelf en benoem het.** "Dit is de glutenvrije, voor u."

Eerlijk "nee" is altijd beter dan een gokje. Een gast die ergens anders eet is een teleurgestelde gast. Een gast in een ambulance is iets heel anders.

Met Tout Compris — modules Allergenenmatrix & menukaart en Receptbeheer

Staan je recepten in **Tout Compris**, dan rolt de allergenenmatrix voor de hele kaart er automatisch uit. Verander je een saus, dan verandert de kaart diezelfde dag mee. De bediening kijkt het na op de telefoon in plaats van naar de keuken te lopen, en het antwoord is voor iedereen hetzelfde — ook als de chef vrij is.

Oefenvragen

1. Een gast met pinda-allergie vraagt of de amandelcake veilig is.

Amandel is een noot, geen pinda — dus voor een pure pinda-allergie is dat een ander allergeen. Maar veel mensen zijn voor beide allergisch, en de cake kan in een keuken staan waar ook met pinda gewerkt wordt. Vraag door en controleer het recept en het etiket. Antwoord nooit uit je hoofd.

2. Waarom zijn frites uit de gezamenlijke frituur niet glutenvrij?

Omdat er ook gepaneerde producten in gaan. Panko en paneermeel laten gluten achter in de olie, en dat komt op de frites terecht.

3. Een gast vraagt naar allergenen. De chef is vrij en niemand weet het.

Dat is een overtreding van je informatieplicht. De informatie moet altijd bereikbaar zijn, ongeacht wie er werkt. Een actuele lijst of een systeem waarin het staat lost dat op. --- ---

Als het misgaat

10 minuten

Er gaat een keer iets mis

Niet omdat je slordig bent, maar omdat je met mensen, machines en levende producten werkt. Wat je onderscheidt is niet dat het nooit gebeurt, maar wat je doet als het gebeurt.

Een afwijking op de werkvloer

Koeling te warm, kerntemperatuur niet gehaald, een product te lang blijven staan. De volgorde is altijd dezelfde:

1. **Zet het product apart** zodat niemand het per ongeluk gebruikt. 2. **Beoordeel.** Hoe lang, hoe warm, wat voor product? Een halfuur op 10 °C is iets anders dan een nacht op 15 °C. 3. **Beslis.** Direct gebruiken, opnieuw verhitten, of weggooien. Bij twijfel weggooien — een pan soep is goedkoper dan een zieke gast. 4. **Herstel de oorzaak.** Deur die niet sluit, thermostaat, een kapotte compressor. 5. **Leg het vast.** Wat je vond, wat je deed, wanneer. Dit is het onderdeel dat het vaakst wordt overgeslagen en dat bij een inspectie het meest waard is.

Een klacht van een gast

Neem hem serieus, ook als je zeker weet dat het niet aan jou ligt.

- Noteer wat de gast at, wanneer, en wat de klachten zijn.
- Vraag het naar de leiding, dezelfde dienst nog.
- Gooi restanten van het betreffende gerecht niet weg — bewaar ze gekoeld. Als er onderzoek komt, is dat je bewijs.
- Bied geen erkenning van schuld aan en ga niet in discussie. Luisteren en vastleggen is genoeg.

Meerdere klachten over hetzelfde gerecht in korte tijd is een alarmsignaal. Dan haal je het van de kaart tot je weet wat er speelt.

Traceerbaarheid

Je moet van elk product kunnen zeggen **waar het vandaan komt en waar het heen ging**. Eén stap terug, één stap vooruit.

Concreet: bewaar je pakbonnen en facturen, houd bij welke charge of batch je hebt gebruikt bij producten die je zelf maakt en langer bewaart, en gooi etiketten van grondstoffen niet meteen weg.

Waarom dit ertoe doet: als een leverancier een partij terugroept, moet je binnen een uur weten of jij die partij had en of hij nog in huis is. Zonder administratie moet je alles weggooien.

Terugroepen

Krijg je een terugroepbericht van een leverancier of via de NVWA:

1. Zoek het product op en haal het uit de omloop. 2. Zet het apart met een duidelijke notitie erop. 3. Meld het aan de leiding. 4. Kijk of het al verwerkt is in gerechten die je hebt uitgegeven.

Vermoed je dat een gast ziek is geworden door iets uit jouw keuken, dan meldt de zaak dat bij de NVWA. Dat is geen schuldbekentenis maar een verplichting.

Met Tout Compris — module Productie & batchtracering

Tout Compris koppelt de leverancier en het lotnummer aan het gerecht waarin het verwerkt is. Bij een terugroepactie zoek je op het lotnummer en zie je binnen een minuut wat je nog in huis hebt en wat de deur al uit is — in plaats van alles weg te gooien omdat je het niet zeker weet.

Oefenvragen

1. De koeling stond vannacht op 14 °C. Wat is de eerste stap?

Producten apart zetten zodat niemand ze gebruikt. Pas daarna beoordelen, beslissen en vastleggen.

2. Een gast belt dat hij ziek is geworden. Je hebt nog een restje van het gerecht.

Bewaren, gekoeld. Niet weggooien. Noteer de klacht en meld het aan de leiding.

3. Waarom bewaar je pakbonnen?

Voor traceerbaarheid. Bij een terugroepactie moet je snel kunnen zien of jij die partij had. --- ---

Aantonen dat je het doet

20 minuten

Nu pas het systeem

Je weet inmiddels wat er kan misgaan en wat je eraan doet. Dat is HACCP. De rest is een manier om het op te schrijven.

Wat HACCP is

Hazard Analysis and Critical Control Points — gevaaranalyse en kritische beheerspunten. In gewone taal: kijk waar het mis kan gaan, bepaal wat je daar doet, en houd bij dat je het doet.

De zeven principes, kort:

1. Breng in kaart wat er mis kan gaan. 2. Bepaal welke punten kritisch zijn — waar het echt fout gaat als je niets doet. 3. Stel per punt een grenswaarde vast, zoals 75 °C of 7 °C. 4. Meet of je binnen die grens blijft. 5. Leg vast wat je doet als je erbuiten valt. 6. Controleer regelmatig of het systeem nog werkt. 7. Houd het bij op papier of in een systeem.

Je hoeft dit niet uit je hoofd te kennen. Je moet weten welke punten in j  uw keuken kritisch zijn en wat je daar meet. Dat zijn in de praktijk: ontvangst, koeling, verhitten, terugkoelen en schoonmaak.

De hygiëncode: de korte route

Zelf een gevaaranalyse maken mag, maar hoeft niet. De meeste horecazaken volgen de **Hygiëncode voor de Horeca**, een door de overheid goedgekeurde uitwerking waarin al is bedacht wat je moet meten en registreren.

Volg je die code en registreer je wat erin staat, dan voldoe je aan de wet. Dat is voor vrijwel elke zelfstandige zaak de verstandige keuze.

Weet waar jullie code ligt — digitaal of op papier — en weet welke versie het is.

Registreren

Registratie is bewijs. Zonder registratie heb je het niet gedaan, hoe goed je ook werkt. Dat klinkt hard, maar zo kijkt een inspecteur ernaar, en zo kijkt een verzekeraar er ook naar.

Wat de meeste zaken bijhouden:

- temperaturen van koelingen en vriezers
- ontvangstcontroles
- kerntemperaturen bij verhitten en terugkoelen
- het schoonmaakschema
- afwijkingen en wat eraan gedaan is
- ongediertecontrole
- de controle van je thermometers

Je thermometer controleren

Een thermometer die er goed uitziet kan er tien graden naast zitten, en dan is elke meting die je vastlegt waardeloos. Controleer hem regelmatig — het kost twee minuten:

- **IJs punt.** Zet hem in een glas met ijs en een scheutje water. Hij moet 0 °C aangeven, met een tolerantie van ongeveer één graad.
- **Kookpunt.** Zet hem in kokend water. Hij moet rond de 100 °C aangeven.

Wijkt hij af: bijstellen als dat kan, anders vervangen. Leg de controle vast.

Vul niets vooraf in en vul niets achteraf bij. Een lijst die om acht uur 's ochtends al voor de hele dag is ingevuld, is voor een inspecteur waardeloos en voor jou een risico. Digitaal registreren met een tijdstempel lost dat op, en het scheelt bovendien het zoeken in mappen.

De NVWA

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit controleert. Meestal onaangekondigd.

Waar ze naar kijken:

- of je een hygiënecode of eigen plan hebt, en of je het volgt
- je registraties, en of ze geloofwaardig zijn
- de temperaturen die zij ter plekke meten
- schoonmaak, ongedierte, opslag, kruisbesmetting
- of je allergeneninformatie klopt en bereikbaar is
- of je personeel weet wat het doet

Ze werken met een puntensysteem: van een waarschuwing tot een boete en, in het uiterste geval, sluiting. Een herinspectie na een overtreding wordt in rekening gebracht.

Wat helpt bij een controle: één plek waar alles staat, en iemand die kan uitleggen hoe jullie werken. Wat niet helpt: een la vol losse briefjes en een chef die vrij is.

Met Tout Compris — modules CCP-register en Inspectieklare print

Tout Compris zet elke registratie vast met naam en tijdstip, dus vooraf invullen kan simpelweg niet. Staat de inspecteur voor je, dan maak je met de inspectieklare print in één handeling het complete dossier over de gevraagde periode. Dat is precies het verschil tussen "wij werken netjes" en "hier is het bewijs".

Voedselveiligheidscultuur

Sinds 2021 staat in de Europese regels dat een zaak een **voedselveiligheidscultuur** moet hebben. Dat klinkt vaag en betekent iets concreets: het gaat er niet alleen om wat er op papier staat, maar of het gedrag in de keuken er ook naar is.

Waar het aan te zien is:

- de leiding doet het zelf ook, ook als het druk is
- nieuwe medewerkers krijgen echte instructie, geen vluchtige rondleiding
- iemand die een fout meldt krijgt geen uitbrander
- registreren gebeurt tijdens de dienst, niet aan het eind van de week

Een keuken waar de chef bij drukte zegt "laat die lijst maar" heeft een prima plan en geen cultuur. Dat is precies wat een inspecteur binnen tien minuten doorheeft.

Instructie en opleiding

Als werkgever ben je verplicht je personeel te instrueren over veilig werken met voedsel, en je moet kunnen aantonen dat je dat hebt gedaan. Die verplichting is Europees geregeld en geldt in elke lidstaat. Deze cursus en je certificaat zijn daar bewijs voor: op naam, met datum en een uniek nummer. Bewaar het in je personeelsdossier.

Dit certificaat is een instructiebewijs, geen diploma en geen vervanging van een beroepsopleiding of van Sociale Hygiëne.

Oefenvragen

1. Je werkt heel netjes maar registreert niets. Wat vindt een inspecteur?

Dat je niet kunt aantonen dat je het doet. Zonder registratie is er geen bewijs, en dan telt het niet.

2. Wat is het voordeel van de hygiënecode boven een eigen plan?

Dat de gevarenanalyse al gedaan is. Je volgt een goedgekeurde uitwerking in plaats van er zelf een te moeten opstellen en onderbouwen.

3. Wat betekent voedselveiligheidscultuur?

Dat het gedrag klopt, niet alleen het papier. Leiding die het voordoet, instructie die echt gebeurt, fouten die gemeld kunnen worden, en registreren dat tijdens de dienst gebeurt. --- ---

Voor de leidinggevende

Deze cursus dekt de instructie- en opleidingsplicht voor medewerkers. Vier dingen die daarbuiten vallen en waar jij voor staat:

- **de hygiëncode of het eigen plan** kiezen, actueel houden en beschikbaar stellen
- **kalibratie** van thermometers, jaarlijks, en vastleggen
- **ongediertebeheersing** en het contract of logboek daaromheen
- **leverancierscertificaten** en het beoordelen van je leveranciers

Werk je met sous-vide, eigen conservering, rauwmelkse producten of een zelfbedieningsbuffet, dan volstaat de standaardcode mogelijk niet en heb je een eigen onderbouwing nodig.

Waar het in de praktijk misgaat

Deze cursus leert je de regels. Het probleem in bijna elke keuken is niet dat men de regels niet kent, maar dat het opschrijven erbij inschiet zodra het druk wordt. En zonder registratie telt het niet.

Daar is Tout Compris voor gemaakt: temperaturen, schoonmaak, ontvangst, allergenen en kerntemperaturen leg je vast op het moment zelf, op de telefoon of tablet die er toch al ligt. Met naam en tijdstip erbij, en met één knop een inspectieklaar dossier.

Wat je daarnaast ziet: wat elk gerecht kost, waar je marge weglekt en hoeveel je weggooit. Dezelfde registratie, twee keer nuttig.

toutcompris.nl — veertien dagen gratis proberen, geen creditcard.

Deze cursus is en blijft gratis, ook als je nooit klant wordt.

Versie 1.4. Deze cursus volgt de normen uit de Hygiëncode voor de Horeca. Werkt jouw zaak met een andere code of een eigen voedselveiligheidsplan, dan gelden die waarden.