

Om goed en vooral hygiënisch te kunnen werken moet de keuken voldoende groot zijn. Ook aan de afwerking en inrichting moeten hoge eisen gesteld worden want het is belangrijk dat de totale keuken gemakkelijk en op verantwoorde wijze kan worden gereinigd. Een goede inrichting maakt toezicht en controle eenvoudiger. Daarnaast moet voorkomen worden dat ongedierte en andere verontreinigingen de keuken kunnen binnenkomen.

Het is van het allergrootste belang om bij de inrichting alle aandacht te besteden aan het voorkomen van kruisbesmetting. Houd vuile en rauwe producten apart van schone en bereide voedingsmiddelen. Vermijd dat bacteriën van rauwe op bereide producten worden overgebracht, bijvoorbeeld via de snijplank en ander keukengerei. Om dit te voorkomen moeten er aparte werkplekken zijn voor rauw en bereid voedsel. Vuil en schoon bestek, servies, keukengereedschap en dergelijke moeten van elkaar gescheiden worden gehouden. Met het oog op hygiëne is het ook niet verantwoord vuil bestek, servies en keukengereedschap in de bereidingsruimte toe te laten.

Een goede scheiding kan bereikt worden door het plaatsen van scheidingswanden of door een juiste ligging ten opzichte van elkaar. Daarnaast moet het bedrijf zo zijn opgezet, dat een goede routing mogelijk is en het juiste temperatuursregime kan worden gehandhaafd.

Bij verbouw of nieuwbouw is het wenselijk tijdig een adviseur te raadplegen. Hierdoor wordt voorkomen dat de inrichting niet voldoet aan de wettelijk gestelde eisen, wat dure aanpassingen tot gevolg kan hebben.

### **Bouwkundige voorzieningen**

Bij de bouw of verbouwing van een clubhuis moet bijzondere aandacht te worden besteed 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.

### **Vloeren**

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

- De vloeren moeten vervaardigd zijn van materiaal dat geen vocht opneemt of doorlaat, bijvoorbeeld dubbelhard gebakken tegels, waarbij de voegen bestaan uit twee componenten materiaal.
- De vloeren moeten voldoende helling hebben, zodat het spoel- en schrobwater rechtstreeks of via open goten makkelijk wegvloeien naar schrobputjes. Deze moeten voorzien zijn van een stankafsluiter en een afneembaar rooster. De constructie van de afvoer moet zo zijn dat spoel- en schrobwater niet kunnen terugvloeien.
- In ruimten waarin gewerkt wordt met een schrobmachine die tevens het spoel- en schrobwater opzuigt, is het niet nodig de vloer af te laten lopen.
- De overgang tussen de vloer en de wanden en de vloer en de vaste opstellingen moeten naadloos en rond zijn.
- De vloeren moeten eenvoudig gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden.

## Muren

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

- De wanden moeten glad zijn en niet waterdoorlatend.
- Om verontreinigingen te kunnen waarnemen is het van belang een lichte kleur te kiezen. Uiteraard is het een vereiste dat de wanden goed schoon te maken zijn. Aanbevolen worden geglazuurde tegels (wit of crème) tot het plafond.
- De wanden moeten voldoende weerstand bieden tegen mechanische krachten (botsingen).
- De plafondhoogte van de bereidplaatsen dient tenminste 2,50 meter te zijn.
- De muren moeten vrij zijn van opliggende leidingen en kabels. Deze moeten in de muur zijn ingemetseld of in gesloten kokers weggewerkt.
- De muren in de opslagruimte moeten glad gestucadoord zijn 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 worden tegengegaan. Zij moeten eenvoudig schoon te maken zijn.

- Het plafond moet glad en stofdicht zijn en licht van kleur.
- Het plafond moet minstens 2,50 hoog zijn.
- Het plafond moet gemaakt zijn van brandvrij en stofvrij materiaal.

## Ramen

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

- De ramen moeten, indien ze geopend kunnen worden, zijn voorzien van horren. Deze moeten eenvoudig weggehaald kunnen worden om makkelijk schoon te kunnen maken.
- Het materiaal van de kozijnen moet glad zijn en eenvoudig te reinigen. Houtwerk waar de verf van is afgebladderd vormt een ideale omgeving voor explosieve groei van micro-organismen.
- De vensterbanken moeten vanaf het raam aflopend zijn, onder een hoek van ten minste 120 graden.
- De ramen moeten goed afsluiten. Om vocht en schimmel te weren, mag er geen ruimte zijn tussen raam en kozijn.

## Deuren

Deuren worden vaak aangeraakt. Besmetting via een deur is dus goed mogelijk.

- Deuren moeten glad en egaal zijn.
- De deuren mogen geen vochtopnemende oppervlakten bezitten. Goed onderhoud (schilderwerk) is dus noodzakelijk.
- Indien van toepassing, moeten deuren zelfsluitend zijn en goed geïsoleerd.
- Tussendeuren hebben bij voorkeur geen knoppen of deurkrukken, om afzetting van bacteriën te voorkomen.

## 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 clubgebouw.

- Werkbanken moeten gemaakt zijn van naadloos, roestvrijstalen materiaal zonder spleten of onnodige oneffenheden.
- Het is noodzakelijk dat ze eenvoudig verplaatst kunnen worden, zodat er onder en achter de tafels goed gereinigd kan worden.

- Vaste werkbanken moeten zodanig op consoles aan de muur bevestigd zijn, 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 zondig ergonomisch advies.

### **Trappen en hulpconstructies**

- Trappen en liftconstructies, zoals platforms, ladders, goten en kokers moeten zo zijn gesitueerd en geconstrueerd, dat hierdoor geen verontreiniging van voedsel kan worden veroorzaakt.
- Zorg ook hier zo veel mogelijk voor oppervlakten die makkelijk gereinigd kunnen worden en vermijd oneffenheden en scherpe hoeken waarin vuil zich kan ophopen.

### **Verwarmingselementen**

Verwarmingselementen trekken stof en vuil aan. Zij moeten aan de wanden op ongeveer 2 meter hoogte geplaatst zijn.

### **Watervoorziening**

- Heet en koud water in de keuken dient van drinkwaterkwaliteit te zijn.
- De temperatuur van het hete water moet continu ten minste 70°C bedragen, om groei van gevaarlijke bacteriën te voorkomen (legionellabesmetting).

### **Afvoer van afvalwater**

Bedrijven moeten een goed werkend systeem bezitten voor de afvoer van afvalwater. Het moet altijd in goede staat verkeren en goed onderhouden worden.

- Alle waterafvoerleidingen (inclusief de riolering) moeten voldoende capaciteit hebben om piekbelasting te kunnen verwerken.
- Zij moeten zo ontworpen zijn, dat verontreiniging van het drinkwater onmogelijk is.
- Als er een vetslibopvangput aanwezig is, moet deze geïnstalleerd worden buiten de bereidingsruimte en buiten de ruimte voor ontvangst en opslag van grondstoffen en verpakkingsmateriaal.

### **Afvoer van afval**

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

- Afval moet, voordat het wordt afgevoerd, in goed gesloten en in lekdichte containers worden bewaard.
- De containers moeten goed te reinigen zijn.
- De containers moeten of buiten het gebouw geplaatst worden 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 in een clubgebouw waar de hygiëne een zeer belangrijke rol behoort te spelen.

- De toiletruimten moeten goed en makkelijk gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden. De muren moeten tot circa 180 centimeter worden betegeld.
- De ruimten moeten goed verlicht en geventileerd zijn.
- Toiletruimten mogen geen ramen, deuren of luiken bevatten die onmiddellijke toegang geven tot ruimten waar voedingsmiddelen worden bereid, of daarmee in directe verbinding staan.
- Het is aan te bevelen om in de toiletruimten een instructie op te hangen voor het handenwassen.
- De handenwasruimte moet zo gesitueerd zijn, 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 moet goed en makkelijk te reinigen zijn.
- De wastafels moeten voorzien zijn van warm en koud water en geschikte handreinigingsmiddelen. Gebruik daarvoor bijvoorbeeld een zeepautomaat.
- Voor het afdrogen moeten eenpersoons wegwerphanddoekjes van ruwvezelig papier aanwezig zijn, of een ruwe wegdraaiende handdoekrol. Gebruik geen gemeenschappelijke handdoeken.
- Waar papieren handdoeken worden gebruikt, moet er voldoende automaten en vergaarbakken aanwezig zijn, vlakbij elke wasgelegenheid.
- Het is aan te bevelen kranen te monteren die niet met de hand bediend kunnen worden, bijvoorbeeld voetkranen of kranen met elleboogbediening.

### **Schoonmaakkasten en -materiaal**

De schoonmaakkasten moeten gemakkelijk gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden. Materialen (borstels, trekkers, dweilen enz.) die voor toiletten en douches worden gebruikt, moeten in een aparte kast worden opgehangen, die gescheiden is van de keuken en opslagruimte. De ruimte moet goed geventileerd zijn.

Merk de materialen!

Bijvoorbeeld:

Rood = toilet / douche

Blauw = keuken, vuile gedeelte

Groen = keuken, bereidingsgedeelte.

### **Desinfectieruimte**

Er moeten passende voorzieningen zijn voor het reinigen en desinfecteren van gereedschappen en apparaten.

- Deze voorzieningen moeten gemaakt zijn van corrosiebestendige (roestbestendige) materialen, die makkelijk gereinigd kunnen worden.
- Er moeten voldoende kranen en handdouches zijn met heet en koud water.

### **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 moet direct zijn en mag geen schaduwen op de werkbank werpen.
- Er moet voldoende licht zijn. Een goede richtlijn voor de intensiteit is: 540 lux op alle werktafels, 220 lux in werkruimten en 110 lux in andere ruimten.

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

### **Ventilatie**

In de werkruimten moet een goede ventilatie aanwezig zijn 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**

Apparatuur en gereedschap dat gebruikt wordt in de keuken en in contact kan komen met voedingsmiddelen moet aan een aantal strikte hygiëne-eisen voldoen. Het is daarbij goed om te bedenken dat ouder materiaal vaak scheurtjes gaat vertonen, waarin micro-organismen zich kunnen verbergen. Houten en gescheurde messenheften zijn een ware broedplaats van bacteriën.

Naast duurzaamheidseisen moet de apparatuur en het gereedschap gemaakt zijn van duurzaam, corrosiebestendig (roestvrij) en niet-toxisch materiaal, bijvoorbeeld roestvrij staal.

Geëmailleerde voorwerpen zijn niet geschikt voor een keuken in een horecabedrijf. Het gebruik van aluminium (niet corrosiebestendig) en hout (nerven) is niet toegestaan.

### **Oppervlakte**

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

### **Ontwerp, constructie en installatie**

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

Apparatuur waarmee voedsel wordt bewerkt moet eenvoudig te demonteren en te monteren zijn of geschikt zijn voor "cleaning in place". Vaste apparatuur moet zodanig zijn geïnstalleerd, dat men er makkelijk bij kan en dat een grondige reiniging en inspectie mogelijk is.

### **Koelruimten**

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

Op basis van NOC\*NSF-Hygiëncode voor sportkantines, Publicatienummer: 619 Arnhem, september 2003

Ondanks dat Scouting Nederland probeert de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wet- en regelgeving is bepalend. Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.