

De Hygiëncode voor de horeca

Registraties

Algemene techniek voor het aantoonbaar voedselveilig werken met behulp van registraties.

Inleiding

U neemt veel algemene en specifieke maatregelen om ervoor te zorgen dat de eet- en drinkwaren veilig zijn voor uw gast. Om te beoordelen of uw medewerkers de genomen maatregelen op de juiste manier toepassen, moet u controles uitvoeren.

Registraties

Het kan zinvol zijn om de resultaten van deze controles vast te leggen met een registratie. Hiermee bereikt u in ieder geval de volgende zaken:

- U kunt aantonen dat u voldoet aan de eisen uit de hygiëncode (dit moet u ook voor de voorgaande maand kunnen aantonen).
- Trends worden zichtbaar (bijvoorbeeld terugkerende overlast door vliegen in een vaste periode).
- Kwaliteitsverbetering na analyse van uw registraties (aankomende terugkerende afwijking).
- Controlemiddel van uw personeel (wordt er bijvoorbeeld goed schoongemaakt).

Wanneer registreren

In een klein bedrijf, met bijvoorbeeld één medewerker, is de noodzaak tot het registreren van controles minder aanwezig dan in een groter bedrijf. Als u meer medewerkers heeft, verschoven werktijden toepast, kritische processen veelvuldig toepast of als u omvangrijke hoeveelheden voedsel bereidt, wordt de noodzaak tot registreren groter. Registraties kunnen een goed hulpmiddel zijn om voldoende grip om de zaken te houden en om te kunnen aantonen dat u zich aan de hygiëncode houdt.

Hoe registreren

U kunt op verschillende manieren registreren. Bijvoorbeeld op papier met gedrukte formulieren, een logboek of desnoods een agenda. Het kan ook digitaal, door de metingen in uw pc op te slaan of door een uitleesbare datalogger te plaatsen in de koeling.

Productaansprakelijkheid

Registraties kunnen van groot belang zijn in verband met productaansprakelijkheid. Met behulp van registraties kunt u aantonen dat de voedselveiligheid in uw bedrijf volledig onder controle is geweest ten tijde van een incident waarvoor uw bedrijf aansprakelijk is gesteld.