

## **HACCP en Voedselveiligheid**

Het **Hazard Analysis and Critical Control Point System** of HACCP is een systeem van zeven principes om de voedselveiligheid te garanderen. HACCP geeft onder meer richtlijnen voor:

- temperatuurbereiding tijdens bereiding en opslag
- bewaartijden en wijze van opslag
- hygiëne bij de bereiding
- reiniging en desinfectie
- voorkomen van kruisbesmetting.

HACCP geldt voor de voedselbereiding voor derden, zoals in instellingskeukens en horeca. Het geldt echter ook voor de keukens van een kleinschalige woonvorm. Dit betekent dat veel apparatuur duurder is dan in een gewone gezinskeuken, De binnentemperatuur van de koelkast moet bijvoorbeeld aan de buitenkant zichtbaar zijn. De strenge regels staan haaks op het uitgangspunt van kleinschalig wonen: gewoon en huiselijk. Criteria voor hygiëne werpen bijvoorbeeld drempels op om bewoners te laten deelnemen aan het bereiden van de maaltijd.

Kleinschalige woonvormen moeten een evenwicht zien te vinden tussen veiligheid en aansprakelijkheid en huiselijkheid en participatie van bewoners.

De Stichting Voedingscentrum Nederland heeft samen met Arcares en andere brancheorganisaties deze code voor woonvormen geëvalueerd. Op basis van deze evaluatie wordt in februari 2006 begonnen met het aanpassen van de code voor kleinschalige voorzieningen. Hierbij wordt het Voedingscentrum ondersteund door begeleiders uit deze voorzieningen en HACCP-coördinatoren die deze woonvormen ondersteunen.

Volgens het Voedingscentrum blijven er genoeg mogelijkheden over om samen met de mensen te koken. Heleen Kornblüt van het Voedingscentrum: "Wel goed handen wassen en voorzichtig omgaan met vlees dat gevoelig is voor micro-organismen, zoals tartaar. Maar met runderlapjes die uren stoven, kan er niet zoveel misgaan."

Aanvullende informatie is te lezen in het dossier HACCP van de Voedsel en Waren Autoriteit.