Belangrijkste Wijzigingen Hygiënecode Horeca 2026

Nieuwe CCP's

Nieuwe CCP's

CCP 1: Verhitten
- 1e verhitting
- Regenereren
- Kerntemperatuur warm roken
- Sous-vide bereidingen
- Napasteuriseren/heet afvullen

CCP 2: Terugkoelen
- Van warm naar ≤7°C binnen 5 uur

CCP 3: Tijdsborging
- Ongekoelde presentatie maximaal 2 uur

CCP 4: Zuurgraad
- Aanzuren/inleggen en sure sauzen: pH ≤ 4,2
- Sushirijst: pH ≤ 4,6
- Fermenteren groenten: eind-pH ≤ 3,8

CCP 5: Fermenteren
- Fermenteren groenten
- Kombucha

CCP 6: Afdoden parasieten rauw vlees/vis
- 2 dagen invriezen op -12°C of kouder

Belangrijke wijzigingen per (werk)proces

Product & bereiding

Eieren
Alleen schone en onbeschadigde eieren gebruiken. Handen wassen na aanraking van eieren.

Dry-aging van vlees
Gecontroleerde Temperatuur (0–4°C) en luchtvochtigheid (max 80%). Continue monitoring van alle parameters.

Fermenteren van groenten
Gecontroleerd fermentatieproces met een eind-pH van 3,8 of lager (3,4 of lager voor kombucha).

Pannenkoeken-beslag
Maximaal 2 uur ongekoeld bewaren. Alleen met aantoonbare tijdsborging.

Werkvoorraad gesneden groenten
Mag tijdelijk buiten de koeling staan, mits een verhittingsstap volgt. Restanten aan het einde van de werkdag weggooien.

Hygiëne & personeel

Kennisverstrekking
Personeel moet aantoonbaar zijn getraind. Werkinstructies moeten beschikbaar zijn. Trainingen worden geregistreerd en naleving gecontroleerd.

Pluk- en moestuinen
Beschermen producten tegen besmettingen. Besteed extra aandacht aan hygiëne. Producten moeten altijd goed worden gewassen.

Bring your own
Dit is de verantwoordelijkheid van het horecabedrijf. Denk eraan om hygiënisch te werken. Voer een risico-inschatting uit.

Glazen spoelen
Waswater moet minimaal 60°C zijn, naspoelwater minimaal 80°C. Controle en monitoring zijn vereist.

Opslag & logisitek

Vacumeren
Vacumeren verlengt THT niet automatisch. De gekoelde bewaartermijn is 2–3 dagen. Onderbouw afwijkingen altijd.

Bezorging
Bij transport langer dan 30 minuten temperaturen controleren en registraties wekelijks vastleggen

First expired, first out (FEFO)
Product met kortste houdbaarheid eerst gebruiken. Dat is nauwkeuriger dan FIFO.

PAL - Strengere eisen
Extra aandacht voor allergenenwaar-schuwingen ('kan bevatten'), in lijn met de richtlijnen van de NVWA.

Loden waterleidingen
Zijn niet meer toegestaan voor drinkwater. Vervangen is dus verplicht.

Transistorstraat 20, 1322 CE Almere
infobdw@ftbnl.eurofins.com, 036 536 7420

eurofins | Bureau de Wit