

# NIEUWE HYGIËNECODE HORECA

MINDER REGELDRUK EN PRAKTISCHER VOOR DE WERKVLOER

## DIT VERANDERT ER VOOR JOUW HORECABEDRIJF

**Per 1 april 2027 vervalt de goedkeuring van de Hygiënecode Horeca 2016**

De nieuwe Hygiënecode Horeca brengt een aantal opvallende wijzigingen met zich mee. Op meerdere punten wordt het praktischer voor de werkvloer, maar op andere onderwerpen moet je jouw werkwijze aanpassen. Dit zijn de belangrijkste wijzigingen.

## 8 IN HET OOG SPRINGENDE WIJZIGINGEN

### MINDER TEMPERATUURREGISTRATIES

Wekelijkse ontvangst, opslag en presentatie registratie vervalt;
meten blijft verplicht, maar alleen afwijkingen en acties worden vastgelegd.

### NIEUWE HOUDBAARHEIDSBEREKENING

De houdbaarheid wordt voortaan berekend vanaf de productiedag: +2 dagen bij max. 7°C of +3 dagen bij maximaal 4°C.

### KIJKEN, RUIKEN, PROEVEN

Minder bederfelijke inkoopproducten over de THT-datum met de vermelding "beperkt houdbaar" mogen o.b.v. vakmanschap zelf worden beoordeeld.

### BEREIDINGSTECHNIEKEN TOEGEVOEGD

Zoals dry-aging, fermenteren, warm roken en moestuinen. Ook toevoegingen op bestaande processen zoals rosé hamburgers en sous-vide.

### VERSOEPELING PRESENTEREN

O.a. niet-bederfelijke producten mogen op de bereidingsdag ongekoeld worden gepresenteerd als dit aantoonbaar veilig is

### TRANSPORT EN BEZORGEN

Bij transport korter dan 30 minuten is geen temperatuurregistratie nodig; bij langere ritten geldt een wekelijkse registratieplicht.

### ALLERGENENBEHEER EN PAL

Recepten en allergeneninformatie moeten inzichtelijk zijn, inclusief een naslagwerk en PAL-informatie bij voorverpakte producten.

### DE CCP'S VERANDEREN

4 blijven
2 zijn nieuw
2 vervallen

## BENIEUWD WAT ER NOG MEER VERANDERT?

BEKIJK HET COMPLETE OVERZICHT VAN ALLE WIJZIGINGEN → **KLIK HIER**

Koninklijke Horeca Nederland

WWW.SENSZ.COM/NL