



Inzicht in restaurantinspecties in België: kernpunten bij inspecties

Het Koninklijk Besluit van 22 oktober 1996 in België schetst cruciale voedselveiligheidsvoorschriften waaraan restauranteigenaren zich moeten houden om naleving te garanderen en zich voor te bereiden op inspecties. Hier is een overzicht op maat voor restauranteigenaren, samen met een checklist gegroepeerd in kerngebieden voor inspectievoorbereiding.

Overzicht van het Koninklijk Besluit

Het Koninklijk Besluit benadrukt voedselveiligheid, hygiëne en de preventie van door voedsel overgedragen ziekten. Het omvat gebieden zoals:

- Algemene hygiëne
- Voedselverwerking en -opslag
- Hygiëne van apparatuur
- Opleiding van personeel

Belangrijkste punten voor restaurantinspecties

1. Algemene hygiëne

• Schoonheid van faciliteiten

- Zorg ervoor dat alle ruimtes, inclusief eetzaal, keuken en toiletten, schoon en vrij van ongedierte zijn.
- Reinig oppervlakken en keukengerei regelmatig.

• Afvalbeheer

- Correcte verwijdering van afval; zorg voor een schoon afvalgebied.
- Gebruik geschikte afvalcontainers met deksels.

• Ongediertebestrijding

- Voer een ongediertebestrijdingsplan uit en houd registraties bij van inspecties en behandelingen.

2. Voedselverwerking en -opslag

• Temperatuurregeling

- Controleer of koelkasten op of onder de 4°C (39°F) zijn en diepvriezers op -18°C (0°F).
- Houd temperatuurlogboeken bij voor voedselopslagruimtes.

• Voedselbereidingspraktijken

- Zorg voor aparte snijplanken en keukengerei voor rauw vlees, gevogelte en groenten.
- Controleer of werknemers zijn opgeleid in veilige voedselverwerkingspraktijken.

• Voedseletikettering

- Zorg ervoor dat alle voedingsmiddelen correct zijn geëtiketteerd met houdbaarheidsdata.
- Implementeer een first-in, first-out (FIFO)-systeem voor inventaris.





3. Apparatuurreiniging

• Reinigingsprotocollen

- Stel een routinematig reinigingsschema op voor alle keukenapparatuur.
- Gebruik goedgekeurde reinigingsmiddelen en houd veiligheidsinformatiebladen (MSDS) bij voor chemicaliën.

• Afwassen

- Zorg ervoor dat de vaatwasser de vereiste temperaturen bereikt voor ontsmetting.
- Was indien nodig met de hand af, volgens de juiste ontsmettingsstappen.

4. Personeelstraining

• Hygiënetraining

- Zorg ervoor dat alle medewerkers training krijgen over voedselveiligheidsprotocollen en persoonlijke hygiëne.
- Houd registraties bij van trainingssessies en aanwezigheid.

• Gezondheidscontroles

- Voer een beleid voor gezondheidscontroles in voor werknemers die met voedsel omgaan.
- Zorg ervoor dat medewerkers op de hoogte zijn van het melden van ziektes of symptomen.

5. Documentatie en registraties

• Nalevingsregistraties

- Houd logboeken bij voor voedselveiligheidscontroles en trainingsregistraties.
- Bewaar kopieën van inspecties van de gezondheidsdienst en genomen corrigerende maatregelen.

• Noodprocedures

- Geef noodcontactnummers en -procedures duidelijk weer in personeelsruimtes.
- Train personeel over noodprotocollen en evacuatieprocedures.

Laatste stappen

• Regelmatige zelfinspecties

- Voer regelmatig evaluaties uit op basis van deze checklist om continue naleving te garanderen.

• Blijf op de hoogte

- Blijf op de hoogte van eventuele wijzigingen in de voedselveiligheidsvoorschriften en werk de praktijken dienovereenkomstig bij.

Door deze checklist te volgen, zorgt u er niet alleen voor dat uw restaurant klaar is voor inspecties, maar bevordert u ook een cultuur van voedselveiligheid en hygiëne binnen uw etablissement.

