***Originele datum: 03/06/2020***

***Versiedatum: 18/05/2021***

Dit document heeft als versiedatum 05/05/2021.   
Eventuele wijzigingen in de COVID-19 maatregelen, die van invloed zijn op dit document, en na deze datum hebben plaats gevonden, werden niet verwerkt.

# Voorbeeld hygiëneplan horeca

Maak een hygiëneplan op in het kader van de maatregelen betreffende het coronavirus en COVID-19.

Denk daarbij zeker aan volgende zaken (niet limitatief):

* De HACCP-regels worden net als buiten COVID-tijden strikt toegepast.
* Duid een corona verantwoordelijke binnen het bedrijf aan.
* Neem tijdig contact op met uw werknemers, inclusief uitzendkrachten en stagiairs, en met externen zoals klanten, leveranciers en anderen die met uw onderneming in contact komen, om het te informeren over de regels in uw onderneming.
* Maak de COVID-19-preventiemaatregelen en afspraken via affichage en signalisatie zichtbaar bij alle ingangen van de onderneming, binnen de uitbating, op de terrassen en via de website en sociale mediakanalen.
* Zorg vóór de heropstart voor een complete reiniging van de materialen en ruimtes die gebruikt worden door het personeel en de gasten.
* Reinig bij start en einde van de werkdag en telkens bij een verandering van taak, met water en zeep, sanitair, waterkranen, bureaubladen, werktafels, klinken, knoppen, printers, … kortom, alles wat aangeraakt wordt.
* Hanteer een strikte aflijning van tafels of van taken (ofwel schoonmaken en afruimen, ofwel bedienen, ofwel keukenwerk).
* Zorg ervoor dat het personeel zo weinig mogelijk materiaal deelt (keukengerei, poetsgerei, administratief materiaal zoals telefoons, toetsenborden, stylo’s…). Indien dit niet mogelijk is wordt dit materiaal regelmatig gereinigd en ontsmet.
* Neem arbeidsmiddelen en materialen op in het hygiëneplan.
* Registreer alle acties die hieromtrent gebeuren in het plan.
* Voor sanitaire voorzieningen dienen specifieke middelen en producten gebruikt te worden, die enkel daarvoor gebruikt worden.
* De bediening wast en ontsmet regelmatig de handen. (Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.)
* Veelvuldig gebruik van alcoholgel leidt tot irritatie en uitdrogen van de huid, met kloven als gevolg. Daarom is het gebruik van water en zeep en het correct wassen van de handen steeds te verkiezen boven het gebruik van alcoholgel.

Alcoholgel dient dus enkel gebruikt te worden in die situaties waar er geen water en zeep beschikbaar zijn.

Tevens moet er rekening worden gehouden met de risico’s van statische elektriciteit in combinatie met alcoholgel. Neem daarom net voldoende gel om de handen volledig in te wrijven. Laat de handen nu 30 seconden drogen alvorens iets vast te nemen of een activiteit te beginnen. Hiermee is er geen enkel risico meer en is de gel voldoende ingewerkt om het virus te doden.

Verzorg de handen ook frequent met een hydraterende handcrème.

* Hang de affiche ‘handen wassen’ uit bij de wasgelegenheden.
* Bij het doorspoelen van het toilet, sluit het toiletdeksel. Hang de affiche uit.
* Voorzie voldoende papieren tissues of zakdoeken (geen handdoeken, geen elektrische handdrogers)
* Hang de richtlijnen rond sociale distantiëring en hygiëne uit in de sociale voorzieningen.
* Het dragen van een chirurgisch mondmasker is verplicht voor iedereen die werkt in de horecazaak (i.e. horecaondernemer en personeel). Bij medische redenen mag het mondmasker vervangen worden door een gelaatsscherm. Dit geldt ook voor het personeel in de keuken.
* Instructies over het correct gebruik en onderhoud van mondmaskers zijn gekend bij de werknemers.
* Indien een werknemer/klant de melding maakt van een besmetting dien je de werkplek en de oppervlakken (bureau, deurklinken, gebruikte toestellen,…) waarmee de zieke werknemer/klant in contact is geweest te ontsmetten.
* Werk bij voorkeur met de ramen en deuren open, zodat de klinken zo weinig mogelijk worden aangeraakt.
* Wat ventilatie betreft wordt er aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door middel van natuurlijke ventilatie, hetzij door middel van mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid.
* Het terras moet minstens over één volledige zijde geopend zijn ongeacht de weersomstandigheden en dient voldoende ventilatie te verzekeren. Bovendien mag de open zijde niet deels afgesloten worden, zoals bv. met een windscherm of zonnewering. Terrassen in een gesloten publieke ruimte (zoals een winkelcentrum) vallen niet onder de definitie van een open terras.
* Gebruik papieren tafellakens, napperons, placemats, servetten. Indien u toch absoluut aan stof houdt dient dit na iedere gast volledig afgeruimd te worden en gewassen op meer dan 60 ° C.
* Een menu- en drankenkaart aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt, is af te raden. Oplossingen zijn borden aan de wand, of reeds bestaande moderne technologische toepassingen waar gasten via een QR-code de kaart op hun eigen smartphone downloaden. Je kan ook de menu- en drankenkaart op de website plaatsen en bij reservatie aan uw gasten vragen om ze daar te raadplegen. Indien er ondanks alles toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig die dan grondig na elke klant.
* Op tafel staan géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie, azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen… Geef de voorkeur aan individueel verpakte porties (die u bv. zelf kan bereiden).
* Glazen, tassen, servieswerk en bestek moeten na ieder gebruik gewassen worden met zeep en gespoeld worden volgens de voorschriften.
* Kleedkamers van het personeel moeten absoluut gescheiden zijn van deze van de gasten. Dit geldt bij voorkeur ook voor het sanitair. Er moeten duidelijke afspraken gemaakt worden inzake het leveren en onderhouden van de arbeidskledij op ondernemingsvlak
* Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.
* Tafels en stoelen moeten na het vertrek van de gasten ontsmet worden, alvorens nieuwe gasten er mogen plaatsnemen. Alles wat op tafel kwam moet na het vertrek van de gasten in de afvalcontainer of moet gereinigd en ontsmet worden.
* De organisatie van de zelfbedieningstoog moet zodanig zijn dat ALLE bulkproducten ontoegankelijk zijn voor de klant (d.w.z. inclusief bestek, serviesgoed, … en te consumeren gerechten). Een alternatief is dat alle producten worden voorverpakt of geserveerd door medewerkers die zeer strenge handhygiëneregels hanteren en mondmaskers dragen.
* Wanneer meerdere bestuurders eenzelfde voertuig gebruiken, neemt elke bestuurder die wagen op in het hygiëneplan. Reinigen harde oppervlakken (stuur, pook, handrem, gordel, dashboard, enz.).
* Mogelijk lagen uw sanitaire voorzieningen een tijdlang stil. Beheersing van legionella is van belang. Neem maatregelen om legionella te beheersen.

Preventief: cruciaal is de temperatuur van het (leiding)water. Als men werkt met een centrale verhitting, moeten warmwaterleidingen een temperatuur hebben van 60°C. Koud water moet onder de 20°C blijven. De terugkeerleiding naar de verwarmer moet een watertemperatuur garanderen van minstens 50°C.

Periodiek (en dus ook bij heropstart): Spoel de waterleidingen met water op een hoge temperatuur. De bacterie sterft zeer vlug af, bij 70°C reeds na 5 minuten. Daarom is het aan te raden het circuit door te spoelen met water van minstens 60°C – effectief aan het tappunt – en dit gedurende 20 minuten.

* Neem maatregelen om ontbranding door onvoorzichtig omgaan met chemisch afval te voorkomen.
* Voorzie een afvalbak met gesloten deksel zodat geen zuurstof naar binnen kan getrokken worden.
* Zorg ervoor dat de recipiënten van bv. alcoholgels volledig leeg zijn.
* Het is aanbevolen het origineel recipiënt te behouden, doch indien de inhoud uit praktische overwegingen deels wordt overgegoten of verplaatst naar een ander geschikt recipiënt, dient dit recipiënt ook te worden voorzien van het correcte etiket.
* Nooit producten overgieten in een flacon waarin voordien een ander product heeft gezeten.
* Let op met interactie met andere producten (draag handschoenen)
* Was de schoonmaakdoeken en -moppen, gescheiden, en op een zo hoog mogelijke temperatuur (min 60°C). Droog ze in de droogkast.
* Tekorten aanvullen: heb je nog voldoende (beschermings-)materiaal en desinfectiemiddelen ter beschikking?

Zoals de naam van dit document meegeeft is dit een voorbeeld van een hygiëneplan. U dient dit dus nog aan te passen op maat van uw onderneming. Het is niet de bedoeling dit gewoon over te nemen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Taak | Wanneer | Wie |
| Persoonlijke hygiëne   * Handen wassen en ontsmetten * Affiche * In alle ruimten dienen voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten beschikbaar te zijn, naast ontsmettende handgels, handwasbakjes met ontsmettende zeep… |  |  |
| Sanitair   * Deuren en klinken * Lichtschakelaar * Verluchten en ventileren   **Toilet personeel/klanten**   * Toilet en toiletbril * Houder toiletpapier * WC-borstel * Spoelknop of drukknop toilet * Wastafel en kraan * Spiegel * Pompje handzeep (met sensor: ook onderkant sensor) |  |  |
| Keukenruimte:   * Algemene infrastructuur:   Muren, vensters, deuren, handgrepen, schakelaars, vloeren, afvoergoten, kasten, rekken, afzuigkappen, contactpunten, koelkasten, koelcellen, …  Verluchten en ventileren  Werkoppervlakken:   * Tafels, aanrechten, werkbanken, hakblokken, snijplanken, gootstenen, afdruiprekken, was-spoelbakken, bestekbakken, …   Apparaten:   * Vleesmolens, groentesnijders, vleessnijmachines en snijmachines, mixers, mengers en kloppers, schilmachines, frietsnijmachines, blikopeners, weegschalen, bordenwarmers, …   Kookmateriaal:   * Pannen, ketels, potten, vormen, fornuizen, bakplaten, roosters, sauteerpannen, friteuses, ovens, braadspitten, vleesroosters, grills, salamanders, stoomovens, microgolfovens, warmhoudkasten en aubainmariekasten.   Afzuigkappen en filters  Materiaal:   * Rollend materiaal, regaal, serverwagens en roosters, onderhoudsmateriaal, …   Verkoopruimte/opslagruimte:   * Koeltogen, uitstaltogen, buffetten, kassa’s, weegschalen, snijmachines, allessnijders, broodroosters, toasters, fruitpersen, microgolfoven, ijsmachines, contactpunten, meubilair (tafels, stoelen, kasten, rekken), kinderstoelen, manuele afwas, … |  |  |
| Kamers en suites   * Contactpunten kamer:   Lichtschakelaars, handvaten, afstandsbediening…   * Vermijden van contact tussen linnen en afval. * Vuil linnen meteen verwijderen * Voorzien van individuele zeepjes, douchegel, shampoo… * Reinigen vaste voorzieningen (bv haardrogers, dispensers,…) * Reinigen van douchedeuren, kranen, doorspoelknop WC,… * Vuilnisbakken ledigen en vervangen van de vuilniszak. * Verluchten gedurende 1 uur na het uitchecken. * Minibar leeg. * Schoonmaakkar reinigen |  |  |
| Kleedruimte   * Deuren en klinken * Lichtschakelaars * Tafels en stoelen * Lockers |  |  |
| Liften   * Bedieningspaneel (binnen en buitenkant van de lift) * Eventueel ook de telefoon * Keukenlift   Trap   * Leuningen trap |  |  |
| Arbeidsmiddelen   * Bij voorkeur eigen materiaal (messen, keukenhanddoeken,…) gebruiken.   Indien dit niet kan, neem dit op in het hygiëneplan |  |  |
| Verluchten van de lokalen/keuken/zaal   * Duidelijke afspraken, beurtrol |  |  |
| Vuilnisbakken   * Afgesloten vuilnisbak * Regelmatig ledigen * Vervang de plastic zakken in de vuilnisbakken |  |  |
| Voertuigen/mobiele arbeidsmiddelen   * Deuren, klinken, handvaten * Stuur * Pook * Handrem * Gordel * Dashboard * Achteruitkijkspiegel * Hendels om stoelen te verplaatsen (zeker als men van chauffeur wisselt, kan dit vaak aangeraakt worden)   Plexiglas of polycarbonaat |  |  |
| Legionella   * Periodiek en ook bij heropstart |  |  |