

RaderWerk

RADERWERK is de rubriek waar we het willen hebben over het gebouw op zich. Het meer technische aspect, de hardware van het jeugdverblijfcentrum, zeg maar. Deze keer nemen we de keuken onder de loep.

VOOR SPIJS EN DRANK...

TIPS VOOR DE INRICHTING VAN EEN KEUKEN IN EEN JEUGDVERBLIJFCENTRUM

Elk jeugdverblijf heeft een ruimte waar kan worden gekookt. Afhankelijk van het type kan dit variëren van een lege ruimte waar enkel stromend drinkwater is tot een volledig uitgeruste keuken. Welke kookruimte je ook ter beschikking stelt, het moet mogelijk zijn op een hygiënische en praktische manier voedsel te bereiden.

Ook de (federale) overheid hecht trouwens steeds meer belang aan de hygiëne in de keukens van jeugdverblijfcentra. Daarbij wordt een onderscheid gemaakt tussen zelfkookhuizen waar jeugdgroepen zelf de keuken bemanen en volpensionhuizen waar professionele keukenmedewerkers het eten bereiden. Voor zelfkookhuizen worden in principe geen bijkomende regels opgelegd, volpensionhuizen daarentegen zullen de HACCP-richtlijnen (zie artikel rond keuringen, elders in deze HuisWerk) moeten volgen zoals ze beschreven worden in een gids (d.i. een handleiding voor een bepaalde sector). Toch zijn er nog heel wat onduidelijkheden. Onder welke categorie valt men als een traiteur voedsel komt leveren? En wat als vrijwilligers koken in een volpensionhuis? Onder welke gids vallen de volpensionhuizen: horeca of grootkeuken? En wat met keukens waar zowel zelfkook als volpension mogelijk is? De komende maanden worden de HACCP-bepalingen voor volpension-



huizen definitief omgezet in een gids. CJT zal samen met de jeugdsector de nodige contacten leggen met het Federaal Agentschap voor de Voedselveiligheid, zodat men hopelijk voldoende rekening zal houden met de eigenheden van het jeugdtoerisme. In onderstaand artikel worden enkele algemene principes aangegeven waarmee je als volpensionhuis nu al rekening kan houden en die ook voor zelfkookhuizen de moeite waard kunnen zijn. Op het moment dat de officiële gids wordt uitgegeven (wellicht begin 2008) en er hopelijk volledige duidelijkheid is, komen we hier zeker uitgebreid op terug. Op het uitbatersgedeelte van onze website www.cjt.be zal je ondertussen steeds de meest recente informatie vinden.

Zonder de grote sloophamer te gebruiken, kan je dus aan de hand van enkele simpele principes vele ergernissen vermijden. Ben je toch van plan om te verbouwen of start je een nieuwbouw, dan kan je meer informatie vinden in de



vernieuwde brochure 'Bouwen aan een jeugdverblijf', een uitgave van CJT (te verkrijgen via ondersteuning@cjt.be).

DE KOOKZONES

Een eerste belangrijk principe is het traject van de voedselbereiding. Dit is achtereenvolgens het bevoorraden, het opbergen, het spoelen, het voorbereiden, het koken en bakken en tot slot het verwijderen van afval. Al deze handelingen worden verdeeld in vier zones: de bevoorradingszone, de zone voor het spoelen en verwijderen van afval, de voorbereidingszone en de kook- en bakzone. Daarbij wordt gesproken van een "voorwaartse richting", d.w.z. dat producten elkaar niet kruisen tijdens de bereiding.

De bevoorradingszone

De bevoorradingszone is best voorzien van voldoende opbergruimte, een koelkast en eventueel een diepvries. Die zone situeert zich liefst zo dicht mogelijk aan de deur waar de goederen worden binnengebracht. In het beste geval is dit een buitendeur zodat je geen meters hoeft te lopen met bijvoorbeeld kratten melk. Open schappen of gesloten kasten zijn enkele opbergmogelijkheden. Open schappen zijn minder beschermd tegen bijvoorbeeld dampen, ongedierte of stof, daarom zijn gesloten kasten een

betere optie. Producten die je minder frequent gebruikt, plaats je bovenaan of onderaan de opbergruimte, veel gebruikte producten plaats je op ooghoogte. Hetzelfde geldt voor keukentoeestellen. Deze manier van opbergen is minder belastend voor de rug en verhoogt het werkcomfort.

Voor de voedselveiligheid is het belangrijk dat de producten niet rechtstreeks in contact komen met het zonlicht waardoor je grote temperatuurschommelingen vermijdt. Een fris en droog lokaal is het best.

Zone voor het spoelen en verwijderen van afval

Voor het spoelen wordt vaak gebruik gemaakt van een gootsteen in roestvrij staal. Het meest voorkomend en meest praktisch is een gootsteen bestaande uit twee spoelbakken met links en/of rechts een afdruiplak. Het aantal spoelbakken staat in verhouding tot de capaciteit: tot 70 personen zijn twee spoelbakken aan te raden, vanaf 70 voorzie je er best drie.

Dicht bij de spoelbak staan gesloten afvalrecipiënten (een vuilnisemmer of -bak) die gemakkelijk te reinigen zijn en eventueel voorzien zijn van een voetpedaal, dit om het openen en sluiten op een hygiënische manier te laten verlopen. Een afvalrecipiënt per afvalsoort stimuleert het sorteren, iets wat best meteen gebeurt.

GROEPEN AAN HET WOORD

KSA KRIKO BRUGGE

Tien jaar is Carmino Bohez reeds huiskok bij KSA Kriko, een groep van ongeveer 60 personen. Omdat de vereniging niet over keukenmateriaal beschikt, vindt hij een goed uitgeruste keuken belangrijk. Zo'n keuken is niet alleen voorzien van keukenmateriaal, maar is ook veilig en gemakkelijk te onderhouden.

Qua keukenmateriaal staan volgende toestellen op Carmino's verlanglijstje: minimum 3 voetbranders, een gewoon gasfornuis, een braadslede, een diepvries, een koelkast en een minimum aan klein keukenmateriaal zoals een blikopener, enkele aardappelmesjes of pollepels. Een koffieapparaat, een grote mixer, een oven en een grote microgolfoven zijn geen must. Een friteuse is overbodig. Koken doet hij bij voorkeur in meerdere kleine potten.

Op vlak van veiligheid verwacht Carmino voldoende ruimte, zowel beweeg- als opbergruimte. Een ruime keuken beperkt immers het risico op ongevallen. Een regel die hij daarvoor hanteert, is één kok op 20 jongeren.

Ook een EHBO-koffer en brandbestrijdingsmateriaal zoals een brandblusser en branddeken, vindt hij noodzakelijk. Tot slot moeten alle eigenschappen aanwezig zijn om een keuken proper te houden. Een goed uitgebouwde waszone met sproeier, een gemakkelijk te reinigen vloer en materialen in inox genieten zijn voorkeur. Andere elementen die bijdragen tot een hygiënische keuken, zijn een goede afzuiginstallatie en een plaats om afval te sorteren.

En dan nog dit: wanneer het potje gekookt is, is het plezant over voldoende kommen te beschikken zodat het eten op tafel kan worden geplaatst.

CHIROJONGENS DESSEL

Willy Vervecken is naast een trouwe kookouder van Chirojongens Dessel ook medebeheerder van Pluspunt, het Chirolokaal dat verhuurd wordt als jeugdverblijfcentrum type A. En jawel, binnenkort wordt de keuken verbouwd. Tijdens die ver-

bouwingen wordt de opstelling gewijzigd waardoor de loopafstand wordt beperkt, de afwasbakken worden voorzien op grote kookpotten en waar nodig wordt de materiaalkeuze veranderd naar inox.

Zelf beschikken de Chirojongens over een zeer uitgebreid gamma aan kookmateriaal dat ze ook zelf meenemen en gebruiken op kamp. Naast de gewone doorsnee toestellen en kookmateriaal, zijn ze o.a. eigenaar van een grote mixer, een pureemaker, een aardappelschiller, een friteuse en spek-mouwen. Deze laatste zijn mouwen om de armen te beschermen tegen het opspatten van vet tijdens het bakken.

Omdat ze over zo'n uitgebreid gamma aan kookmateriaal beschikken, moet een zelfkookkeuken helemaal niet uitgerust zijn met kookmateriaal. Alles wat niet aanwezig is, kunnen ze zelf meebrengen. Daarvoor doen ze beroep op een transportfirma van het dorp. Volgens Willy moeten ze minstens drie voetbranders hebben: één voor de aardappelen en twee voor braadsledes, een koelkast en enkele grote kookpotten om de volledige groep van eten te voorzien. Maar steeds nemen ze extra materiaal mee om hun comfort te verhogen.

KLJ LOPPEM

Uit ervaring weet Veerle Demaré dat elke keuken sterk verschilt en dat een bezoek voordien noodzakelijk is. Op die manier weet ze niet alleen hoe ruim de keuken is, maar ook wat er al dan niet aanwezig is. Wat er niet is, brengt ze zelf mee. Toch verwacht ze een minimum aan keukentoe-stellen en kookmateriaal: een gootsteen, veilige en praktisch opgestelde voetbranders op maat van de aanwezige kookpotten, een ruime koelkast en diepvries of een aparte bergruimte, een stevig werkblad of tafel en voldoende kommen om het eten op te dienen, zijn daarbij de belangrijkste. Een oven, microgolfoven of keukenrobot vindt ze luxe. Een mixer, een goede braadslede en klein keukensmateriaal zoals een blikopener daarentegen niet.

Ook belangrijk is een propere keuken. Daarom vindt ze dat er voldoende kuisproducten en degelijk kuismateriaal aanwezig moeten zijn. En de dampen moeten weg kunnen: ofwel via een goede afzuiginstallatie, ofwel door voldoende ramen te openen.

De voorbereidingszone

De voorbereidingszone is de belangrijkste zone in de keuken en bevindt zich tussen de spoelzone en de kook- en bakzone. In deze zone bevindt zich het meeste werkbestek zoals snijplanken, messen of raspers en een degelijk werkblad. De oppervlakte van het werkblad is voldoende groot en wordt goed verlicht.

Kook- en bakzone

De kook- en bakzone sluit aan op de voorbereidingszone en ligt best zo dicht mogelijk tegen de refter. In deze zone vind je de potten en pannen als ook het kookbestek. Ook info rond koken voor grote groepen kan je hier achterlaten.

Dankzij het principe van de voorwaartse richting beperk je de loopafstanden in de keuken, wat nog belangrijker wordt wanneer je met meerdere medewerkers moet samenwerken. Door de loopafstanden te beperken, verhoog je ook de veiligheid: moet je bij het opdienen de keuken niet meer kruisen, dan is de kans op een ongeluk veel kleiner.

DE KEUKENTYPES

Een enorm belangrijke eigenschap van de keuken is de hygiëne. Gelukkig is een praktisch ingerichte keuken meestal ook een hygiënische keuken. Wie zijn kookruimte heeft ingericht volgens het traject van de voedselbereiding, realiseert ook automatisch een scheiding tussen vuil en proper,

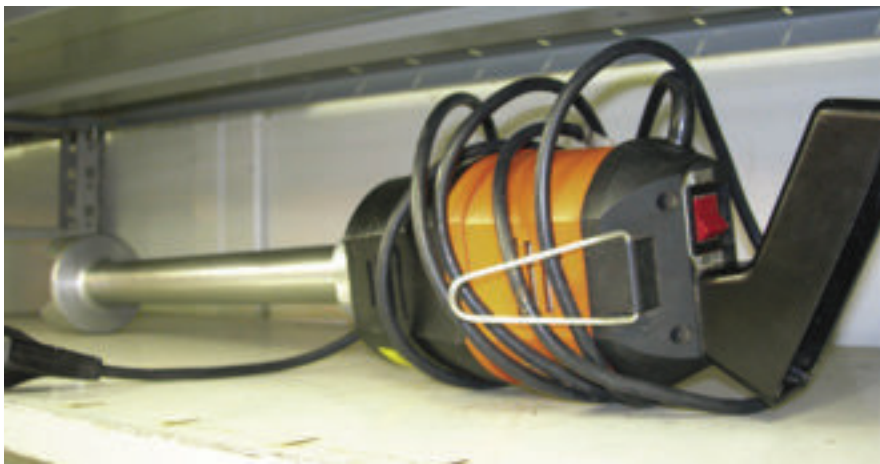


een stroom van niet-bereid naar bereid voedsel. Deze scheiding is belangrijk om kruisbesmetting te voorkomen, een besmetting die kan optreden wanneer rauwe en afgewerkte producten elkaar kruisen. Indien de opstelling de scheiding onmogelijk maakt, dan is het scheiden in tijd een waardig alternatief.

Even belangrijk is het onderhoud van de kookruimte. Een keuken die gemakkelijk kuist, is sowieso hygiënischer. Daarom is de materiaalkeuze van groot belang. Alle oppervlakten, zoals vloeren, muren en plafonds zijn gemakkelijk te reinigen. Materiaal dat in aanraking komt met voedsel, is uiteraard niet giftig en heeft best volgende eigenschappen: hard, ondoordringbaar en niet absorberend. Inox is aan te raden maar ook andere materialen zoals steen, acryl, laminaat of behandeld hout kunnen perfect gebruikt worden. Ondanks het degelijke materiaal kunnen praktische ongemakken het schoonmaken bemoeilijken. Een vloer waarvan het water onmogelijk weg kan of toestellen waar je onmogelijk tussen of achter kan kruisen, zijn maar enkele voorbeelden.

Een derde belangrijke eigenschap is voldoende ruimte. Hierbij speelt de capaciteit van het jeugdverblijfcentrum een belangrijke rol. Hoe hoger de capaciteit, hoe meer berg- en bewegingsruimte nodig zal zijn.

Hoe je de inrichting concreet organi-



seert, hangt af van diverse factoren. De vorm van de kookruimte zal je inrichting in belangrijke mate bepalen, maar ook de plaats van deuren en ramen en de aanwezige aansluitingen spelen een cruciale rol. Afhankelijk van je eigen situatie zal je het keukentype moeten bepalen. We zetten de keukentypes op een rijtje – de letters staan voor de vorm: de U-keuken, de G-keuken, de L-keuken, de enkelwandige keuken, de dubbelwandige keuken en de keuken met kookeiland.

De enkelwandige keuken wordt voornamelijk gebruikt bij smalle, langwerpige kookruimtes. Alle kookzones bevinden zich op één lijn tegen eenzelfde muur. Het spreekt voor zich dat het principe van de voorwaartse richting hier van ontzettend groot belang is.

De dubbelwandige keuken wordt gebruikt bij een langwerpige maar brede kookruimte. Hierdoor is het mogelijk kookruimtes tegenover elkaar te plaatsen en de loopafstanden te beperken. Een simpele draaibeweging zal in veel gevallen volstaan.

De andere keukens vergen meer kookruimte. De L-keuken is daarbij het minst interessant omdat de loopafstanden het hoogst liggen.

GAS OF ELEKTRICITEIT?

Voor de kookvuren en de oven moet een keuze gemaakt worden tussen gas of elektriciteit. In veel jeugdverblijfcentra is dit gas omdat koken, bakken of braden op gas tal van voordelen biedt. Het gebruiksgemak voor de kok is een eerste voordeel. Met gas is het mogelijk de temperatuur op een snelle en

nauwkeurige manier te bepalen terwijl bij een elektrisch kookvuur het kookveld een tijd warm blijft ondanks het afzetten van de stroom. Hierdoor kunnen bijvoorbeeld soep of aardappelen toch nog overkoken. Doordat het koken op gas eenvoudiger is, wordt minder energie verspild, wat een voordeel vanuit ecologisch en financieel oogpunt is. Tot slot scoort gas ook op het vlak van veiligheid behoorlijk goed. Wie een nieuw gasfornuis koopt, heeft er een beveiliging (thermokoppel) op die ervoor zorgt dat de gastoevoer stopt wanneer de vlam verdwijnt. Omdat gas zuurstof aan de lucht onttrekt, zal er wel voldoende ventilatie aanwezig moeten zijn in de keuken.

TOESTELLEN

Wie kooktoestellen in de keuken plaatst, stelt best gebruiksvriendelijke toestellen ter beschikking voor zowel eigen medewerkers als gebruikers. Welke toestellen hiervoor in aanmerking komen, is van jeugdverblijf tot jeugdverblijf verschillend. Wel is er soms een groot onderscheid tussen zelfkook en volpension.

Los van de formule zelfkook of volpension is het aangewezen toestellen aan te schaffen die in verhouding staan tot de capaciteit van het jeugdverblijfcentrum. Hiervoor kan de aanschaf van industriële toestellen worden overwogen of gekozen worden voor de gewone huishoudtoestellen.

Koelkast en diepvries

Toestellen die een bijzondere aandacht verdienen, zijn de koelkast en de diep-

vries. Wanneer je deze toestellen gebruikt of ter beschikking stelt, moeten de producten regelmatig worden gecontroleerd op hun kerntemperatuur (d.i. de temperatuur in het product). Dit kan je meten met een digitale thermometer. Een andere mogelijkheid is het plaatsen van vloeibare alcohol in de koelkast, maar dit is voor zelfkook minder veilig. Een diepvries haalt best een temperatuur tot -18°C , een koelkast tot maximum 4°C wanneer er vis of vlees moet worden bewaard. Groenten en fruit bewaren tot 10°C . Liggen meerdere producten in dezelfde koelkast, dan neem je de laagste temperatuur.

De meest energiezuinige koelkasten en diepvriezers zijn de toestellen met het A+++-label. Kan je bij de diepvries kiezen tussen een kist of een staand model, dan is de eerste keuze de beste. De koude blijft bij het openen van de kist onderaan, waardoor het verlies van koude beperkt blijft. Wel neemt een diepvrieskist meer ruimte in beslag en is het minder overzichtelijk. Daarom kiezen jeugdverblijfcentra met volpensionformule soms voor koel- en diepvriescellen. Naast het soort toestel bepaalt ook de inhoud van de koelkast en diepvries het energieverbruik. Een goed gevulde koelkast of diepvries verbruikt minder. Een goede inschatting van de nodige capaciteit is dus van belang. Overweeg daarom om bepaalde koeltoestellen uit te schakelen als ze leeg zijn (bijv. bij kleinere groepen).



UITBATER AAN HET WOORD

MOERKENSHEIDE DE PINTE

Piet Termont is uitbater van Moerkensheide, een domein van Scouts en Gidsen Vlaanderen met daarop twee jeugdverblijfcentra, samen goed voor drie keukens (allen verhuurbaar als zelfkook, één van de keukens wordt ook gebruikt voor volpension).

Een eerste onderscheid dat kan worden gemaakt tussen de types keukens, is de beschikbaarheid van materiaal. In de volpensionkeuken is alles aanwezig om op een vlotte manier te koken voor grote groepen, terwijl de andere keukens minder zijn uitgerust. Er staat wel een kookvuur met dampkap, een koelkast en enkele kookpotten, maar een keukenrobot, friteuse of vaatwas zal je in een zelfkookkeuken niet vinden. Logisch, vindt Piet, want bepaalde toestellen zijn duur in aankoop of delicaat in gebruik. Hoewel er bepaalde keukenapparaten niet standaard ter beschikking staan, kunnen groepen wel lenen of huren. Op die manier kan de mixer worden uitgeleend en de vaatwas worden gehuurd.

Op basis van hygiëne scoort de volpensionkeuken, in vergelijking met de andere keukens, ook hoger. Dit komt o.a. omdat bijna alle materialen zijn vervaardigd uit inox, wat het onderhoud ten goede komt. Maar ook bij de aankoop van de verschillende toestellen werd rekening gehouden met het reinigen achteraf. Zo werd bewust gekozen om bepaalde toestellen op wietjes te zetten en een koelkast te voorzien zonder opbergvakjes in de deur. Die breken niet alleen snel af, ze zijn ook moeilijk te reinigen, dat bewijst de koelkast in de formule zelfkook.

Tot slot moest er in de volpensionkeuken ook creatiever met ruimte worden omgesprongen omwille van de rechthoekige vorm. Daarom werd er gekozen voor een dubbelwandige keuken, gemaakt op maat. De kast is daarvan een mooi voorbeeld. Die kan worden bediend zowel vanuit de refter als vanuit de keuken, waardoor het aantal personen in de keuken wordt beperkt. Hetzelfde geldt voor het doorgeefluik. Een andere praktische hulp zijn de bedieningskarretjes.

Vuren

Huishoudelijke of industriële toestellen met één of meerdere bekkens worden gebruikt voor het verwarmen van kleinere kookpotten. Grotere potten plaats je beter op voetbranders.

Is je jeugdverblijfcentrum voorzien op een capaciteit tot 50 personen, dan volstaan twee voetbranders en één kookvuur. Vanaf 50 personen neem je er best een voetbrander bij. Voor een capaciteit hoger dan 100 personen, zijn vier voetbranders en twee kookvuren het meest comfortabel.

Dampkappen

Er bestaan twee systemen van afzuigkappen: een systeem met luchtafvoer en een systeem zonder luchtafvoer. Het eerste systeem brengt de afgezogen lucht naar buiten terwijl het systeem van de circulatiekap de lucht enkel filtert en terug in de keuken brengt. Het meest efficiënte systeem is het systeem met de luchtafvoer omdat hinderlijke geuren, rook en dampen bijna volledig verdwijnen. Dat is met de circulatiekap niet het geval.

Wie een industriële dampkap plaatst met luchtafvoer, moet wel opletten voor onderdruk. Door onderdruk kan je bijvoorbeeld geuren van afvoerputjes naar boven halen. In het slechtste geval moet er verse lucht worden aangevoerd.

Plaats je een dampkap, dan ben je volgens het decreet 'toerisme voor allen' verplicht om filters en kokers op een goede manier te onderhouden.

Voor de verluchting van een kleine keuken is het openen van een raam in de nabijheid van een kookvuur natuurlijk ook een dankbaar alternatief.



Gebruik dan wel horren om insecten uit de keuken te weren.

Elektrische apparatuur

Het aanbod van elektrische keukenapparatuur is vrij divers: friteuse (kan ook op gas), koffiezet, mixer, hakmolens, elektrische snijmachine enz. Toch zijn de toestellen niet altijd een extra hulp in de keuken, integendeel. Denken we hierbij aan toestellen die moeilijk te reinigen zijn waardoor de tijdswinst nadien onherroepelijk verloren gaat.

Werk je met vaste medewerkers in de keuken, dan kan je de keuken volledig inrichten met verschillende (meer gesofisticeerde) toestellen die de taken in de keuken helpen verlichten. In een zelfkookformule daarentegen zal de keuken vaak minder uitgerust zijn en wordt er gekozen voor eenvoudig te bedienen toestellen. Deze toestellen hebben als voordeel dat foutief gebruik beperkt wordt, wat de kans op schade en onveilige situaties beperkt. Om schade en onveilige situaties met de grotere toestellen in de volpensionkeuken te beperken, kan er voorzien worden in een opleiding voor het keukenpersoneel. Ook een bondige handleiding is een bijkomend hulpmiddel. Kookapparatuur die je voor een langere periode niet gebruikt of die je in afzondering plaatst, dek je best af met een beschermhoes. Op deze manier voorkom je dat vuil in de toestellen terecht komt en er een bron van besmetting ontstaat.

Wanneer je zelf de toestellen controleert of daarvoor een firma contacteert, dan noteer je deze controles best in een logboek. Zo kan je bij eventuele controle direct aantonen





KLEIN KEUKENMATERIAAL

Een volledig uitgeruste keuken is voor elke gebruiker het gemakkelijkste, maar vanuit het oogpunt van de uitbater is het niet enkel een investering, het vraagt vooral een serieuze opvolging. Daarom kiezen uitbaters van zelfkookhuizen er meestal voor om niet alle keukengerei zoals aardappelmessen, flessenopeners en kurkentrekkers ter beschikking te stellen. Dit maakt de controle bij vertrek eenvoudiger. Wie wel klein keukenmateriaal wil aanbieden, werkt best een systeem uit dat het tellen nadien efficiënt doet verlopen. Zo kan je het eventueel tekort aan keukengerei visualiseren door op de muren het keukengerei over te tekenen. Het valt dan onmiddellijk op wat ontbreekt. In de kasten kan je de bakjes op maat maken waardoor ontbrekende stukken onmiddellijk opvallen. Je kan de groepen ook vragen alle gelijke borden, tassen en glazen te stapelen per aantal (bijv. vijf of tien), zodat onmiddellijk opvalt wat ontbreekt. Voor het bestek kan je eventueel op dezelfde manier werken.

Wat de veiligheid van het voedsel betreft, kan je houten of kunststoffen snijplanken gebruiken. Deze moeten wel altijd in goede staat zijn: diepe insnijdingen vermijd je zodat de plank gemakkelijk te reinigen is. Om ook hier het onderscheid tussen niet-bereid en bereid te behouden, voorzie je meerdere snijplanken. Eén voor het versnijden van bijvoorbeeld groenten en één voor het versnijden van bereide producten. Het moet tot slot ook duidelijk zijn dat de snijplanken niet kunnen dienen als onderzetplank.



welke onderhoudswerken je wanneer hebt uitgevoerd (zie ook het artikel rond keuringen, elders in HuisWerk).

KOOKPOTTEN

Jeugdverblijfcentra met een lage capaciteit kopen best kleine kookpotten. Grotere centra hebben de keuze: ofwel wordt gekozen voor grote kookpotten ofwel voor een gamma aan kleinere potten. Beide keuzes hebben hun voor- en nadelen. Kies je voor grote kookpotten, dan heb je een beperkt aantal kookvuren nodig en is de bereiding in veel gevallen efficiënter. Het grote gewicht van volle potten en het langzamer warmen van de gerechten zijn dan weer de minpunten. Ook bij een kleinere groep moet je dezelfde grote potten aanbieden. Voor meerdere kleine potten geldt het tegenovergestelde voor zowel de voor- als de nadelen. Kleine potten zijn ook zinvol voor het bereiden van sausen, enkele vegetarische maaltijden of een vijfde maaltijd.

Het materiaal van de kookpotten is, in functie van de hygiëne, best inox. Heb je kookpotten in een ander materiaal, dan vormt dit geen probleem zolang het materiaal geen kleur-, geur- of smaakstoffen overbrengt naar het voedsel. Aluminium kookpotten zijn dus niet verboden.

Voorzie tot slot niet in een overvloed aan kookpotten. Wil je toch enkele kleine potten aanbieden, maar worden die zelden gebruikt, dek ze dan zoals bij de elektrische apparatuur af. Een andere mogelijkheid is het omkeren van de potten. Een andere tip: geef potten en deksels die bij elkaar horen eenzelfde kleurtje of nummer.

HACCP

VRAAG EN ANTWOORD

HACCP staat voor Hazard Analysis of Critical Control Points. De richtlijnen zullen van toepassing worden op huizen met personeel in de keuken, voor zelfkookhuizen kunnen ze goede tips bevatten.

Moet een keuken volledig betegeld zijn?

Een keuken volledig betegelen is niet verplicht. Wel moet alles waar op kan worden gespat, afwasbaar zijn. Daarvoor kan je dus tegels gebruiken of afwasbare verf of..., zolang de muur hard is en geen water absorbeert.

Mogen er geen rechte plinten of hoeken zijn in de keuken?

Nee, in principe mag dit niet. Toch is een goed werkende koelkast of diepvries bij inspectie belangrijker dan de vorm van de plinten. Vernieuw je de keuken, dan voorzie je best geen rechte plinten of hoeken.

Moet je minstens drie keukens hebben?

Natuurlijk niet. Wel moet je de warme gerechten, de koude gerechten en de afwas kunnen scheiden. Dat kan door te werken met verschillende zones of de bereidingen en het afruimen te scheiden in tijd.

Moet je een wasbak hebben voor de handen, de groenten en de afwas?

Voor de handen moet het wel, voor de afwas en de groenten niet als er een scheiding is in de tijd en de wasbak grondig wordt gereinigd na de afwas.

Moeten lavabokranen voorzien zijn van een elleboogbediening?

Neen. Bij voorkeur gebruik je geen gewone kraan, maar dat is absoluut geen verplichting. Optische kranen, kniebediening e.d. zijn andere alternatieven.

Klopt het dat een gloeilamp van één of andere omhulling of afscherming moet voorzien zijn?

Ja, als lampen kapot gaan (vanzelf kapot springen of door er tegen te stoten), mag er geen glas in het eten kunnen vallen.