

# Horeca opgelet! Vanaf 1 april: nieuwe Hygiënecode

13-01-2016 15:14

Elke vijf jaar worden de regels omtrent horeca opnieuw geëvalueerd. Hieruit komen dan nieuwe voorschriften rollen die gelden voor ieder bedrijf dat in Nederland werkt met eten en drinken. Om de voedselveiligheid te waarborgen én de kwaliteit hoog te houden. Koninklijke Horeca Nederland verkoopt sinds deze week een



handig werkboek.

De huidige versie van de Hygiënecode dateert uit 2007 en verliest dus per 1 april 2016 zijn geldigheid. Die datum wordt aangegrepen als ezelsbruggetje in de campagne: *Vanaf 1 april geldt de nieuwe hygiënecode, en dat is geen geintje.* **Handig om te hebben, maar niet verplicht** Op de website van Koninklijke Horeca Nederland kan een werkboek met voorschriften sinds deze week worden aangeschaft. In 90 pagina's worden de processen uitgelegd rondom het veilig met voedsel werken. Tevens zit er een aantal formulieren in het boek. "Het is erg handig om te hebben", laat KHN weten aan Pretwerk. "Maar het is niet verplicht." De code is opgesteld in samenwerking met de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en is goedgekeurd door het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. Vanaf februari is het ook te verkrijgen in het Engels en het Chinees. Wie het werkboek wil hebben, kan het [voor 100 euro online aanschaffen](#). Leden van KHN betalen 30 euro.

Redacteur 2