

## Samenvatting en conclusies

Vanaf 2007 tot enkele weken geleden bevond de centrale keuken zich in onrustig vaarwater. In 2007 is de centrale keuken gerenoveerd en moest er worden uitgeweken naar Huize de Braecken. Eind 2008 zijn de bewoners van Elisabeth verhuisd naar de Braecken zodat gestart kon worden met de renovatie van de verpleeg- en verzorgingsafdelingen. Sinds enkele weken zit iedereen op zijn plek en is nu alles weer bij het oude. Na de audit van 2009 is onmiddellijk het HACCP-plan geactualiseerd en wordt er volop geregistreerd. Ook is er een systeem voor de schoonmaakmaterialen aangebracht zodat deze hangend kunnen drogen.

**Algemene conclusie: logistiek gezien sluiten alle processen perfect op elkaar aan. Dit komt ook duidelijk naar voren aan het eind van het proces: de temperatuur van de maaltijdcomponenten ligt ver boven de minimale norm.**

De externe audit geeft de huidige stand van zaken weer. Onderstaand treft u de tabel aan met de behaalde score van de deelprocessen en het behaalde eindresultaat. De behaalde score moet minimaal 95% zijn. Van het totaal te behalen punten, namelijk 306 zijn 303 punten behaald, dit geeft een eindscore van **99%**. Ten opzichte van 2009 is deze score een compliment waard.

### Overzichtstabel

Nr	Titel Deelproces	Behaalde score	Maximale Score	Score %
1.	Controle HACCP-plan	24	24	100%
2.	Inkoop / bestellen	21	21	100%
3.	Ontvangst goederen	18	18	100%
4.	Opslag	14	15	93%
5.	Bereiding zonder verhitting	24	24	100%
6.	Warme bereiding	24	24	100%
7.	Portioneren bij gekoppeld koken	15	15	100%
8.	Transport van maaltijden	12	12	100%
9.	Distribueren, serveren en afruimen	Zie verslag Huize Theresia	-	-
10.	Vaatwas	30	30	100%
11.	Reiniging en onderhoud	33	33	100%
12.	Afval	18	18	100%
13.	Bouw en inrichting	49	51	96%
14.	Algemene hygiëne	21	21	100%
<b>GEMIDDELDE SCORE:</b>		<b>303</b>	<b>306</b>	<b>99%</b>

## Samenvatting en conclusies

De keuken van Huize Theresia betreft een satellietkeuken. De maaltijden zijn afkomstig uit de centrale keuken van Huize Elisabeth. Na de audit van 2009 is in 2010 het een en ander grondig aangepast. Zo zijn in het keukencomplex twee extra handenwasgelegenheden geplaatst die voorzien zijn van zeep en wegwerphanddoeken. Ook is er een bevestiging voor de schoonmaakmaterialen aangebracht zodat deze hangend kunnen drogen. Bovendien is het HACCP-plan geactualiseerd en wordt er in 2010 volop geregistreerd. Het restaurant valt niet onder verantwoordelijkheid van de manager voeding maar onder de manager van het restaurant. Het is niet bekend wie hier verantwoordelijk is voor de registratie van de temperatuur van de koeling en de diepvries.

De externe audit geeft de huidige stand van zaken weer.

Onderstaand treft u de tabel aan met de behaalde score van de deelprocessen en het behaalde eindresultaat.

Van het totaal te behalen punten 279 zijn 273 punten behaald, dit geeft een eindscore van **98%**.

De behaalde score moet minimaal 95% zijn.

### Overzichtstabel

Nr	Titel Deelproces	Behaalde score	Maximale Score	Score (%)
1.	Controle HACCP-plan	24	24	100%
2.	Inkoop / bestellen	21	21	100%
3.	Ontvangst goederen	18	18	100%
4.	Opslag	14	15	93%
5.	Bereiding zonder verhitten	12	12	100%
6.	Warme bereiding	-	-	-
7.	Portioneren	15	15	100%
8.	Transport en regenereren van maaltijden	-	-	-
9.	Distribueren, serveren en afruimen	18	18	100%
10.	Afwassen	28	30	93%
11.	Reiniging en onderhoud	33	33	100%
12.	Afval	18	18	100%
13.	Bouw en inrichting	51	54	94%
14.	Algemene hygiëne	21	21	100%
<b>TOTAALSCORE:</b>		<b>273</b>	<b>279</b>	<b>98%</b>
<b>MINIMALE VEREISTE SCORE</b>				<b>95%</b>