

Handboek

Voedselveiligheid



Voedsel Veiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen

Dit handboek Voedsel Veiligheidssysteem versie 5, is vervaardigd in opdracht van de branchevereniging in de tankstationsbranche, te weten: Vereniging Nederlandse Petroleum Industrie (VNPI), Belangenvereniging tankstations (BETA), Nederlandse Organisatie voor de Energiebranche (NOVE), Bond van Autohandelaren en Garagehouders (BOVAG). Het is tot stand gekomen in samenwerking met:

- De werkgroep Update Handboek & e-learning HACCP van de verschillende brancheverenigingen,
- Eurofins Food Safety Solutions B.V. te Wijhe.

© 2016, vijfde druk

Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de VNPI.

VOORWOORD

Voor u ligt versie 5 van het Handboek Voedsel Veiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen dat tot stand is gekomen middels een nauwe samenwerking tussen de verschillende brancheverenigingen in onze sector, nl de Vereniging Nederlandse Petroleum Industrie (VNPI), Belangenvereniging tankstations (BETA), Nederlandse Organisatie voor de Energiebranche (NOVE), Bond van Autohandelaren en Garagehouders (BOVAG). Het Handboek alsmede de e-learning zullen worden aangeboden aan een ieder werkzaam in onze sector via het opleidingsfonds OOTW.

Het Voedsel Veiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen is door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurd als hygiënecode voor de motorbrandstoffen branche.

De hygiënecode is opgebouwd uit een technisch dossier en een handboek voor de gebruiker.

Alle verkooppunten van motorbrandstoffen die voedingsmiddelen verkopen zijn verplicht te werken volgens dit handboek en voldoen hiermee aan de wettelijke eisen, inclusief de regelgeving met betrekking tot HACCP en traceerbaarheid.

De VNPI beoogt hiermee de exploitanten een praktisch uitvoerbaar hulpmiddel te bieden om te kunnen voldoen aan de wettelijke eisen.

Ten opzichte van versie 4 is een aantal belangrijke aanpassingen gedaan. De aanpassingen zijn gemaakt om de volgende redenen:

- wijzigingen in criteria (in evaluatie hygiëncodes 2015, onder andere toevoeging virussen en beheersing plaagdieren),
- actualiseren processen in verband met kruisbesmetting allergenen,
- actualiseren van alle processen (basiselementen en werkinstructies),
- het verbeteren van de praktische uitvoerbaarheid van het VVS,
- het toevoegen van nieuwe processen zoals bereiden verse sappen, koude bereiding en bezorgservice.

Per 1 januari 2017 vervalt versie 4 van het Handboek Voedsel Veiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen. Vanaf deze datum bent u verplicht te werken volgens de werkinstructies van deze nieuwste versie 5 van het handboek.

Indien u vragen heeft, kunt u zich wenden tot de HACCP-verantwoordelijke van uw oliemaatschappij. Exploitanten die niet zijn aangesloten bij een oliemaatschappij worden geadviseerd hiervoor een externe HACCP-deskundige te raadplegen.

Op de website www.ootw.nl alsmede www.mijnbranchepaspoort.nl vindt u informatie met betrekking tot de digitale beschikbaarheid van dit handboek. Indien u geïnteresseerd bent in het technisch dossier, is dit op te vragen via het opleidingsfonds van de branche OOTW of uw oliemaatschappij.

De werkgroep Update Handboek & e-learning HACCP is ervan overtuigd dat dit nieuwe handboek u nog beter in staat stelt om de regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid na te leven. Namens de werkgroep Update Handboek & e-learning HACCP wens ik u dan ook veel succes toe bij het werken met het handboek binnen uw verkooppunt.

Vereniging Nederlandse Petroleum Industrie
Voorzitter werkgroep HACCP Update Handboek & e-learning

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD	3
OPBOUW VAN DIT HANDBOEK	7
DEEL 1:	9
Algemene informatie over het Voedsel Veiligheidssysteem	9
1. Voedselveiligheid.....	9
1.1 Wat is een Voedsel Veiligheidssysteem?	9
1.2 Relatie met de wetgeving	10
1.3 Reikwijdte.....	11
1.4 Specifieke beheersmaatregelen	12
1.5 Beheersmaatregelen.....	13
1.6 Hoe werkt u verantwoord aan voedselveiligheid?	14
1.6.1 Jaarlijkse meting Voedsel Veiligheidssysteem.....	15
1.6.2 Verificatie door middel van microbiologisch onderzoek	16
1.7 Als er ondanks alles toch iets misgaat.....	17
1.7.1 Voedselklachten	17
1.7.2 Traceerbaarheid en Recall	17
1.7.2.1 Recall	18
1.7.2.2 Traceerbaarheid	18
Bijlage I: Stroomschema processen VNPI	20
Bijlage II: Verwijzings tabel relatie met wetgeving	21
Bijlage III: Formulier jaarlijkse audit	23
DEEL 2: Basiselementen voor de voedselveiligheid	30
1. Persoonlijke hygiëne	30
1.1 Risico's.....	30
1.2 Persoonlijke verzorging.....	30
1.2.1 Handen	30
1.2.2 Haren	31
1.2.3 Nagels	31
1.2.4 Wondverzorging en lichamelijke klachten	31
1.2.5 Kleding	32
1.2.6 Sieraden	32
1.2.7 Handschoenen	33
1.2.8 Keukendoeken	33
1.3 Hygiëne en gedragsregels	34
1.3.1 Huisdieren	34
1.3.2 Roken	34
1.3.3 Persoonlijke eigendommen	34
2. Reiniging en desinfectie.....	35
2.1 Risico's.....	35
2.2 Werkwijze.....	35
2.2.1 Reiniging.....	36
2.2.2 Desinfectie	37
2.2.3 Gecombineerde reiniging/desinfectie	37
2.2.4 Drogen	37
2.2.5 Hulpmiddelen	38

2.3	Objecten.....	38
2.4	Schoonmaakplan	40
2.4.1	Opstellen van het schoonmaakplan	40
2.5	Externe contracten.....	41
	Bijlage I: Schoonmaakplan	42
3.	Temperatuurbeheersing	45
3.1	Risico's.....	45
3.2	Werkwijze.....	45
3.3	(Specifieke) Beheersmaatregelen	45
4.	Afvalverwerking.....	46
4.1	Risico's.....	46
4.2	Dierlijke bijproducten.....	47
4.3	Restafval	48
4.4	Emballage	49
4.5	Karton en glas.....	50
4.6	Afgeschreven producten en GFT.....	51
4.7	Klein chemisch afval	51
5.	Metingen en controles	52
5.1	Hulpmiddelen	52
5.2	Temperatuurmeting koelingen en vriezers	53
5.3	Temperatuurmeting van producten.....	54
5.4	Temperatuurmeting van glycerol	55
	Bijlage I: Dagelijkse controlelijst Voedselveiligheidssysteem	56
6.	Bouw en inrichting.....	62
6.1	Algemene bouw- en inrichtingseisen	62
6.2	Eisen ten aanzien van de bouw.....	62
6.3	Eisen ten aanzien van de inrichting	65
7.	Plaagdierbeheersing	69
8.	Training	71
9.	Gezondheidsbedreigingen	72
9.1	Wat is hygiëne?	72
9.2	Gezondheidsbedreigingen op verkooppunten	72
9.3	Microbiologische gezondheidsbedreigingen.....	72
9.4	Chemische gezondheidsbedreigingen.....	77
9.5	Fysische gezondheidsbedreigingen	77
9.6	Allergenen.....	77
DEEL 3		78
	Instructies bereiding en behandeling van voedingsmiddelen.....	78
1.	Inkoop en ontvangst	78
1.1	Risico's.....	78
1.2	Selectie van leveranciers	78
1.3	Bestellen	79
1.4	Controle bij ontvangst	79

1.4.1	Altijd controleren (iedere levering)	80
1.4.2	Temperatuurcontrole koel-/vers- en diepvriesproducten	81
1.4.3	Registratie	82
1.4.4	Blokkeren van geweigerde producten	82

2.	Opslag	83
2.1	Risico's	83
2.2	Opslag van droge producten	85
2.3	Opslag van diepvriesproducten	86
2.4	Opslag van koel-/versproducten	87
2.4.1	Bewaartijden geopende verpakkingen koel/vers producten	87
2.5	Opslag van non-foodproducten	88

Bijlage I:	Interne bewaartijden geopende verpakkingen koel/vers producten in opslag	90
------------	--	----

3.	Bereiding	91
3.1	Risico's	91
3.2	Ontdooien	92
3.2.1	Ontdooien van producten met een korte ontdooitijd (ongekoeld)	92
3.2.2	Ontdooien van producten met een lange ontdooitijd (gekoeld)	93
3.3	Warme bereiding	94
3.3.1	Het opstellen van een bereidingsinstructie warme bereiding	95
3.3.2	Vorbereiden voor warme bereiding	97
3.3.3	Verhitting mbv oven, magnetron, grillplaat, pan met temperatuur $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (CCP)	98
3.3.4	Verhitting door middel van frituren	99
3.3.5	Verwarmen "ready-to-eat" producten ten behoeve van smaak	100
3.4	Terugkoelen	101
3.5	Beleggen van brood	102
3.5.1	Vorbereiding beleggen van brood	102
3.5.2	Wassen en snijden van groenten	103
3.5.3	Presentatie van het beleg	104
3.5.4	Beleggen van brood	105
3.6	Koude bereiding	106
3.7	Drankenbereiding	107
3.8	IJsbereiding (Milkshake en softijs op basis van gepasteuriseerde mixen)	109

Bijlage I:	Tabel interne bewaartijden geopende verpakkingen ontdooide producten	110
------------	--	-----

Bijlage II:	Verhitting tot een kerntemperatuur lager dan 75°C	111
-------------	---	-----

4.	Verkoop en presentatie	113
4.1	Risico's	113
4.2	Verkoop en presentatie onverpakte allergeen bevattende levensmiddelen	114
4.3	Presentatie van warme producten (CCP)	115
4.4	Presentatie van gekoelde en diepvriesproducten	116
4.5	Presentatie van producten op omgevingstemperatuur	118
4.6	Verpakken	120
4.7	Bezorgservice	122

Bijlage I:	voorbeeld overzicht allergenen	124
------------	--------------------------------	-----

Bijlage II:	Tabel interne bewaartijden (geopende verpakkingen) producten in presentatie	125
-------------	---	-----

Bijlage III:	Bederfelijkheidstest	126
--------------	----------------------	-----

Bijlage IV:	werkinstructie 2-uursborging en tijdborging (CCP)	127
-------------	---	-----

Bijlage V:	voorbeeld registratieformulier bezorgservice	130
------------	--	-----

OPBOUW VAN DIT HANDBOEK

Dit handboek is zodanig ingedeeld, dat u makkelijk de informatie kunt vinden die u nodig heeft. Het handboek bestaat uit drie delen.

Deel 1: Algemene informatie over het Voedsel Veiligheidssysteem

U wordt aangeraden om te beginnen met het doorlezen van deel 1. Hierin vindt u algemene informatie over het Voedsel Veiligheidssysteem en een stappenplan om te bepalen welke zaken u moet regelen voor het verkooppunt. U vindt dus antwoord op de vraag: wat moet ik doen?

Deel 2: Basiselementen voor de voedselveiligheid

In deel 2 vindt u de basiselementen voor de voedselveiligheid. Dit deel bevat de instructies voor persoonlijke hygiëne, reiniging en desinfectie, afvalverwerking, temperatuurbeheersing, plaagdierbeheersing, training medewerkers en metingen en controles. Daarnaast vindt u de eisen en richtlijnen voor de bouw en inrichting van verkooppunten en vindt u informatie over gezondheidsbedreigingen inclusief virussen en allergenen. Hier vindt u antwoord op de vraag: wat moet ik weten?

Deel 3: Instructies bereiding en behandeling van voedingsmiddelen

In deel 3 vindt u instructies voor de bereiding en behandeling van voedingsmiddelen. Dit betreft instructies voor inkoop, opslag, bereiding, verkoop en presentatie. Hierin vindt u antwoord op de vraag: hoe moet ik het doen?

De inhoud van deel 1 en 2 moet u minimaal beheersen voordat u de processen in deel 3 goed kunt uitvoeren. Zorg ervoor dat medewerkers getraind zijn voor de werkzaamheden die zij uitvoeren. Zorg er tevens voor dat het handboek beschikbaar is voor de medewerkers.

AFKORTINGENLIJST

CCP	Critical Control Point (Kritisch beheerspunt)
Exploitant	De persoon die voor het verkooppunt staat ingeschreven bij de Kamer van Koophandel • franchisenemer • zelfstandige ondernemer (dealer) • retailer • oliemaatschappij voor coco station (company-owned-company operated)
Hoofdkantoor	HK maatschappij, de exploitatiemaatschappij, de formulebeheerder en/of regiokantoor (handelaar), afhankelijk van de verantwoordelijkheid inzake HACCP
FIFO-systeem	First-in first-out-systeem
GFT	Groente-, fruit- en tuinafval
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
KCA	Klein chemisch afval
THT-datum	Ten minste houdbaar tot-datum
TGT-datum	Te gebruiken tot-datum
°C	Graden Celsius
≥	Groter of gelijk aan
≤	Kleiner of gelijk aan
VVS	Voedsel Veiligheidssysteem
NVWA	Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit
Ondeugdelijk product	Product dat niet aan de verwachtingen en/of eisen voldoet
Voedingsmiddelen	Etenswaren en dranken

Toelichting

THT-datum: De datum van minimale houdbaarheid. Vermelding op de verpakking van levensmiddelen die aangeeft de datum tot waarop het product mag worden verkocht. De fabrikant geeft tot en met de genoemde datum garantie af voor de kwaliteit en voedselveiligheid, mits het product onder de voorgeschreven omstandigheden wordt bewaard. Op de vermelde datum mag het product nog worden gebruikt en verkocht.

TGT-datum: De uiterste consumptiedatum. Vermelding op de verpakking van een bederfelijk gekoeld levensmiddel die de datum aangeeft waarop het product uiterlijk moet worden verkocht en geconsumeerd. Hierbij dient het product onder de voorgeschreven omstandigheden te worden bewaard. De fabrikant geeft na deze datum geen garanties voor de voedselveiligheid van het product.

Visueel schoon: vrij van met het oog waarneembare vervuiling. Visueel schone materialen en oppervlakken zijn vrij van met het oog waarneembare vuildeeltjes of productresten. Het materiaal of oppervlak ziet er in dat geval dus schoon uit.

DEEL 1:

Algemene informatie over het Voedsel Veiligheidssysteem

1. Voedselveiligheid

In onze maatschappij zien we een verandering van consumptie thuis naar consumptie buitenshuis. De verkooppunten van motorbrandstoffen doen mee in deze verandering: ze bieden in toenemende mate een aantrekkelijk assortiment van voedingsmiddelen aan. Deze ontwikkeling heeft echter ook een keerzijde. De bereider en verkoper van voedingsmiddelen zijn verantwoordelijk voor de kwaliteit en voedselveiligheid van de producten die zij verkopen. Als daar iets mee mis gaat, kan dat verstrekken gevolgen hebben. Denk bijvoorbeeld aan voedselvergiftiging, allergische reacties en mogelijk zelfs chronische aandoeningen. U kent zelf vast de alarmerende berichten uit de media over tekortschietende voedselveiligheid en de negatieve gevolgen voor consumenten. Voor de betrokken bedrijven betekent dit soort berichten ethische en economische schade. De reden dat dit handboek verschijnt is: voorkomen dat dergelijke schade u ten deel valt omdat u de verantwoordelijkheid die u heeft als verkoper van voedingsmiddelen kent en op u neemt.

1.1 Wat is een Voedsel Veiligheidssysteem?

Onder Voedsel Veiligheidssysteem verstaan we: een beheersingssysteem dat waarborgt dat gezondheidsbedreigingen in de dagelijkse praktijk geen kans krijgen. Net als andere kwaliteitssystemen richt het Voedsel Veiligheidssysteem zich op het voorkomen van fouten. Dit betekent dat u niet alleen controles uitvoert vlak voordat u producten verkoopt (aan het einde van het proces), maar ook gedurende de stappen die daaraan vooraf gaan (bijvoorbeeld opslag). De kern van het Voedsel Veiligheidssysteem wordt gevormd door:

- Bekendheid met risico's voor de voedselveiligheid,
- Het vaststellen van beheersmaatregelen voor die risico's,
- Het bewustzijn van kruisbesmetting (microbiologisch en allergenen)
- Het uitvoeren en registreren van benodigde controles om de beheersing van de gevaren te verzekeren,
- De discipline en bereidheid van alle medewerkers om te werken volgens de instructies van het Voedsel Veiligheidssysteem.

1.2 Relatie met de wetgeving

De achtergrond voor het Voedsel Veiligheidssysteem wordt gevormd door wetgeving. Het is immers in het belang van de volksgezondheid om te zorgen dat er zich zo min mogelijk problemen op dit gebied voordoen.

Het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen artikel 4 t/m 5 en Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, lid 6 en artikel 7 t/m 9 regelt dat brancheorganisaties een hygiënecode mogen opstellen die gebaseerd is op HACCP. Een hygiënecode is een Voedselveiligheidssysteem dat op een speciale bedrijfstak is afgestemd. De hygiënecode vormt de leidraad voor medewerkers die binnen die branche met levensmiddelen werken. Voor de NVWA vormt de hygiënecode het ijkpunt tijdens de inspecties waarin de NVWA controleert of de wetgeving in uw verkooppunt wordt nageleefd.

Het Voedsel Veiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen is de hygiënecode voor uw bedrijfstak.

De in dit voedselveiligheidssysteem (hygiënecode) omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van Verordening (EG) nr. 852/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in de hygiënecode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van Verordening (EG) nr. 852/2004 wordt voldaan.

Aanvullingen op basis van criteria evaluatie hygiëncodes versie juli 2015 zijn tevens toegevoegd in het VVS.

In het Voedsel Veiligheidssysteem zijn instructies opgenomen waarmee het u mogelijk wordt gemaakt om te voldoen aan de wettelijke eisen. Het gaat hier om de geldende eisen voor de processen die in dit Voedsel Veiligheidssysteem zijn omschreven. Daarnaast zijn er instructies opgenomen zoals bijvoorbeeld “verstrekking voedselinformatie aan consumenten” die uitsluitend ter informatie zijn toegevoegd. Deze vallen buiten de scope van het voedselveiligheidssysteem. Dit wordt in de betreffende instructies vermeld.

Als u werkt volgens het Voedsel Veiligheidssysteem voldoet u aan artikel 4 en 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004.

Het werken volgens het Voedsel Veiligheidssysteem dient ook uw zakelijke belangen. Enkele voordelen zijn:

- U krijgt beter inzicht in uw bedrijf,
- De procesbeheersing verbetert,
- Verlies van grondstoffen vermindert,
- U kunt vaker oorzaken van problemen aanpakken in plaats van gevolgen.

Aan het einde van dit hoofdstuk (bijlage II) treft u een tabel waarin de relatie is weergegeven tussen de onderdelen van de Verordening (EG) nr. 852/2004 en de instructies in het Voedsel Veiligheidssysteem.

1.3 Reikwijdte

Het Voedsel Veiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen is bedoeld voor verkooppunten van motorbrandstoffen waar tevens voedingsmiddelen worden bereid en verkocht.

Conform de beleidslijn van de NVWA “De toepassing van hygiënecodes in (m.n. industriële) bedrijven” geldt dat de verkooppunten uitsluitend voedingsmiddelen rechtstreeks aan de consument leveren.

Het Voedsel Veiligheidssysteem is opgebouwd uit instructies. In de instructies leest u hoe het proces moet worden uitgevoerd.

De volgende processen zijn van toepassing in dit voedselveiligheidssysteem:

Deel 2 Basiselementen:

Persoonlijke hygiëne, reiniging en desinfectie, temperatuurbeheersing, afvalverwerking, metingen en controles, bouw en inrichting, plaagdierbeheersing, training en gezondheidsbedreigingen.

Deel 3 Specifieke processen:

Inkoop en Ontvangst, opslag, bereiding en verkoop en Presentatie (inclusief bezorgservice).

Aan het einde van dit hoofdstuk (bijlage I) is de samenhang tussen de processen in een stroomschema weergegeven.

Voor processen die niet omschreven staan in dit Voedsel Veiligheidssysteem mag gebruik gemaakt worden van een procesomschrijving uit een andere goedgekeurde hygiëncode. Dit betekent dat u het gehele proces inclusief alle risico's en beheersmaatregelen uit de andere goedgekeurde hygiëncode toepast. Voor processen die in geen enkele hygiëncode zijn omschreven, zal een eigen voedselveiligheidsplan opgesteld moeten worden. Deze werkzaamheden mogen **uitsluitend door het hoofdkantoor** uitgevoerd worden of door een externe deskundige die over voldoende HACCP kennis beschikt. Onderzoek welke risico's u kunt verwachten met het introduceren van een nieuwe proces. Hiervoor zullen o.a. receptuurgegevens en literatuurgegevens gebruikt moeten worden. Ga hier uiterst zorgvuldig mee om.

- Beschrijf het nieuwe proces en het bedoelde gebruik. Dit levert een eerste indicatie op van de mogelijke gevaren en de preventieve maatregelen die moeten worden gesteld,
- Beschrijf de verschillen van het nieuwe proces in vergelijking met de bestaande processen en de plaats die het inneemt binnen de bestaande processen,
- Maak een risico analyse van mogelijke gevaren (microbiologisch, chemisch, fysisch en allergenen),
- Bepaal of de vastgestelde gevaren een risico zijn en vervolgens of de risico's CCP's zijn of niet,
- Bepaal op basis van de risico analyse, welke risico's beheerst moeten worden (kritische grenswaarden) en vermeld hierbij de preventieve maatregelen. Beschrijf deze in het procesbeheersingsplan,
- Beschrijf in het procesbeheersingsplan de corrigerende maatregelen indien niet aan de kritische grenswaarde wordt voldaan,
- Maak werkinstructies voor de uitvoering de nieuwe processen,
- Zorg ervoor dat beheersmaatregelen geregistreerd worden.

Voordat een nieuw proces in gebruik genomen kan worden, zal de NVWA geïnformeerd moeten worden. Bovenstaande gegevens moeten beschikbaar zijn voor de NVWA.

Zowel de leden van de VNPI als de ondernemers zonder hoofdkantoor moeten voldoen aan de eisen zoals deze vermeld staan in de hygiëncode. Als u geen hoofdkantoor heeft, kunt u uzelf laten adviseren door een externe deskundige.

1.4 Specifieke beheersmaatregelen

Een Voedsel Veiligheidssysteem analyseert de bedrijfsvoering op mogelijke gezondheidsbedreigingen. Voor dit voedselveiligheidssysteem is een uitgebreide gevarenanalyse op basis van HACCP uitgevoerd. Per handeling of proces wordt benoemd welk gevaar een risico is, dat wil zeggen: wat er fout kan gaan en voedselvergiftiging of -infectie kan opleveren. Uit de gevarenanalyse blijkt of een handeling of proces een CCP (Critical Controle Point) is. CCP's zijn punten die in de hygiënecode zijn vastgelegd als kritische punten binnen het Voedsel Veiligheidssysteem. Voor deze kritische punten zijn specifieke beheersmaatregelen met kritische grenswaarden opgesteld. Het is verplicht om deze CCP's te registreren en corrigerende maatregelen te nemen en noteren als een CCP afwijkt van de kritische grenswaarde (norm). Mocht u aansprakelijk gesteld worden voor het niet voldoen aan wettelijke eisen, dan kunnen onder andere de CCP-registraties als bewijslast functioneren.

Het doel van deze maatregelen is het risico te voorkomen, te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau te reduceren. Als de uitvoering van de specifieke beheersmaatregel controleerbaar is, zodat zekerheid wordt verkregen over de beheersing van het risico, spreken we in dit geval van een CCP. De frequentie van controle op de specifieke beheersmaatregel van een CCP ligt hoger dan de frequentie van controle op een beheersmaatregel.

Overzicht specifieke beheersmaatregelen

Proces	Kritische grenswaarde	Toelichting
Gekoeld / koelketen (SBM): ontvangst – opslag – bereiden – presentatie - bezorgservice	Maximaal 7°C (≤ 7°C) Tenzij andere instructie op de verpakking	Specifieke beheersmaatregel op basis van wettelijk temperatuurvoorschrift
Gekoeld / koelketen (SBM): IJs en milkshake	Minimaal -5°C (< -5°C)	Specifieke beheersmaatregel op basis van wettelijk temperatuurvoorschrift
Verhitten (CCP): Warme bereiding	Minimaal 75°C (≥ 75°C)	Specifieke beheersmaatregel met kritische grenswaarde (CCP) op basis van gevaren analyse
	Temperatuur lager dan 75°C uitsluitend vastgesteld volgens voorschriften hoofdkantoor	Specifieke beheersmaatregel met kritische grenswaarde (CCP) op basis van gevaren analyse (Tijd –temperatuur combinatie)
Terugkoelen (SBM): Na warme bereiding (kleine producthoeveelheden)	Binnen 5 uur tot maximaal 7°C (porties van maximaal 250 gram)	Specifieke beheersmaatregel op basis van specifiek voor schrift en wettelijke kritische grenswaarde
Warm houden (CCP): presentatie – bezorgservice	Minimaal 60°C (≥ 60°C)	Specifieke beheersmaatregel met kritische grenswaarde (CCP) op basis van gevaren analyse
Presentatie ongekoeld (CCP)	Maximaal 2 uur of andere tijdsduur uitsluitend vastgesteld volgens voorschriften hoofdkantoor	Specifieke beheersmaatregel met kritische grenswaarde (CCP) op basis van gevaren analyse

Voorbeeld

Op het moment dat een kaasbroodje niet goed wordt verhit, kunnen ziekteverwekkende micro-organismen overleven en een risico vormen voor de gezondheid van de consument. De manier waarop we dit risico kunnen beheersen is door het kaasbroodje te verhitten tot minimaal 75°C. U controleert dagelijks de kerntemperatuur van het kaasbroodje direct nadat deze uit de oven komt om vast te stellen of de producttemperatuur aan de kritische grenswaarde voldoet van minimaal 75°C. Met andere woorden of u deze CCP ook echt beheerst.

Naast de specifieke beheersmaatregelen met kritische grenswaarden voor de CCP's zijn eveneens specifieke beheersmaatregelen (SBM) opgesteld indien (wettelijke en/of specifieke) voorschriften gelden. Deze specifieke beheersmaatregel zorgt niet voor reductie of eliminatie van het risico maar zorgt voor beheersing van het risico bij het opvolgen van de beheersmaatregel. Hiervoor geldt eveneens een registratieplicht en bij afwijkingen zullen corrigerende maatregelen genomen en genoteerd moeten worden. Deze specifieke beheersmaatregelen zijn aangegeven in het VVS.

1.5 Beheersmaatregelen

Beheersmaatregelen zijn alle maatregelen die u neemt om relevante gevaren of risico's voor de gezondheid te beheersen. De beheersing vindt plaats door procedures en instructies correct uit te voeren. Door een goede beheersing kunt u het risico beperken. Waar dit mogelijk is, worden uitgevoerde werkzaamheden geregistreerd om zo de beheersing van de risico's te kunnen aantonen. De mate waarin het risico wordt beheerst, is hierbij echter niet altijd direct controleerbaar. Beheersmaatregelen zijn van groot belang voor de kwaliteit en voedselveiligheid van de voedingsmiddelen die u op uw verkooppunt heeft en aan de klant verkoopt. Hierna vindt u een voorbeeld.

Voorbeeld

Stel dat u uw werkvoorraad gesneden sla bewaart in een doos die u op de grond van de koeling plaatst omdat er geen ruimte is in een stelling. De verpakking kan beschadigd raken doordat een andere medewerker de doos niet ziet staan en erop gaat staan. De gesneden sla kan besmet worden met vuil en mogelijk schadelijke micro-organismen. Dit is een risico voor de consument. We kunnen dit risico beheersen door de voedingsmiddelen op te slaan op de daarvoor aanwezen plaats in een stelling in plaats van op de grond.

Beheersmaatregelen zijn van groot belang. Ze moeten 'tussen de oren zitten' van al uw medewerkers. Samen met de specifieke beheersmaatregelen vormen ze de kern van uw Voedsel Veiligheidssysteem.

1.6 Hoe werkt u verantwoord aan voedselveiligheid?

Wat betekent dat nu eigenlijk voor uw situatie? Dat is de belangrijkste en eerste vraag die u uzelf moet stellen. Immers, u hoeft niet meer te regelen dan voor uw verkooppunt noodzakelijk is. Hierna staan stappen beschreven die u kunt nemen om te bepalen:

- Wat u moet regelen
- Hoe u dat moet doen

Stap 1: Bepaal de risico's binnen uw bedrijf

Ga na welke processen uit deel 3 van het Voedsel Veiligheidssysteem u binnen uw verkooppunt uitvoert. De processen in deel 1 en 2 zijn altijd van toepassing.

Stap 2: Ken uw verantwoordelijkheid

Bepaal wat u precies moet regelen voor deze processen. Hiertoe kunt u deel 2 en 3 van dit handboek doorlezen. Daar staan de risico's omschreven en de instructies voor juiste uitvoering van de processen. In deze teksten staat beschreven welke maatregelen u moet/dient te treffen om de voedselveiligheid te waarborgen. Deze maatregelen zijn wettelijk verplicht.

Naast de wettelijk verplichte onderdelen bevat het Voedsel Veiligheidssysteem ook omschrijvingen om te voldoen aan normen van de branche.

Uit de omschrijving kunt u nagaan of deze betrekking heeft op een wettelijke verplichting of een brancheadvies.

U vindt soms verwijzingen naar formulieren die achterin in het hoofdstuk te vinden zijn.

Volg de E-learning training Voedsel Veiligheidssysteem. U leert tijdens deze training wat u moet weten om veilige voedingsmiddelen en dranken te verkopen op uw verkooppunt. Raadpleeg indien nodig deskundigen als niet duidelijk is wat u moet doen. Eén ding ligt in ieder geval vast: als exploitant bent u juridisch aansprakelijk in geval van problemen. Of u uw verantwoordelijkheid nu kent of niet (voor Training zie deel 2 hoofdstuk 8).

Stap 3: Maak uw actieplan

Het is waarschijnlijk dat u nog niet alles geregeld heeft wat u volgens de stappen 1 en 2 moet doen. Maak dan nu een actieplan en benoem alle acties die nodig zijn om dit wel te regelen. Wees zo expliciet mogelijk. Geef acties ook een prioriteit of een termijn waarbinnen u ze wilt realiseren. Benoem desgewenst mensen die de actie gaan uitvoeren.

Stap 4: Verdeel de taken

Als u geen eenmansbedrijf runt, dan zijn er altijd taken te verdelen. Misschien komen de taken uit het actieplan. En anders zijn er taken die voortkomen uit de instructies (deel 2 en 3) of registraties die moeten plaatsvinden op de dagelijkse controlelijst en het schoonmaakplan. Het beste is om dat in overleg met uw medewerkers te doen.

Stap 5: Instrueer/begeleid uw medewerkers

Als u medewerkers een bepaalde taak geeft, moeten zij ook in staat zijn om die taak uit te voeren. U moet dus zorgdragen voor de nodige training, instructie en begeleiding; de wet verplicht u daartoe. Misschien vindt u het zinvol om een of meerdere medewerkers naar een externe training te sturen. Misschien neemt u de instructie en begeleiding zelf op u. U kunt medewerkers de weg wijzen in het handboek Voedsel Veiligheidssysteem. Maar, onthoud dat u aansprakelijk blijft als er iets fout gaat. Het is dus in uw eigen belang dat de medewerkers voldoende kennis hebben en getraind zijn voor hun taken met betrekking tot de voedselveiligheid (voor Training zie deel 2 hoofdstuk 8).

Stap 6: Controleer en registreer

Zorg dat alle benodigde controles verricht en geregistreerd worden op de dagelijkse controlelijst en het schoonmaakplan. Zorg dat er corrigerende maatregelen genomen en genoteerd worden als er afwijkingen geconstateerd worden. Het betreft dagelijkse en wekelijkse controles. Er is een on-line tool beschikbaar voor het samenstellen van uw dagelijkse controlelijst. Uw hoofdkantoor kan u hier informatie over geven. Nogmaals: u kunt dit zelf doen of delegeren aan uitvoerend personeel. Feit is dat het moet gebeuren en wel volgens de geldende instructies.

Stap 7: Houd uw Voedsel Veiligheidssysteem actueel

Het Voedsel Veiligheidssysteem is een beheersingssysteem. Beheersen is alleen mogelijk als u het systeem actueel houdt. Dat wil zeggen: nieuwe producten en nieuwe leveranciers kunnen alleen binnen het Voedsel Veiligheidssysteem vallen als u de geldende procedures hiervoor volgt.

Het Voedsel Veiligheidssysteem voorziet in principe voor alle processen binnen de branche. Als u toch nieuwe processen wilt toevoegen, bijvoorbeeld vleeswaren snijden, dan kunt u contact opnemen met de oliemaatschappij of een deskundige instantie op het gebied van HACCP.

Stap 8: Verificatie

Het is wettelijk verplicht om uw voedselveiligheidssysteem te verifiëren. Hiermee toont u aan dat alle bedrijfsonderdelen beheerst worden. Verificatie kan op verschillende manieren. Twee mogelijkheden zijn hieronder uitgewerkt. U kunt kiezen uit deze mogelijkheden of een combinatie hiervan.

1.6.1 Jaarlijkse meting Voedsel Veiligheidssysteem

Ter verificatie van de uitvoering van het Voedsel Veiligheidssysteem kunt u een jaarlijkse audit uit laten voeren door een externe partij. Dit geldt voor stations met bereiding van voedingsmiddelen. Op basis van risico inschatting bepaalt u of een jaarlijkse meting noodzakelijk is. Aan het einde van dit hoofdstuk vindt u het formulier jaarlijkse audit (bijlage III). U kunt dit zelf doen of hiervoor een gespecialiseerd bedrijf inhuren. Uw maatschappij kan u hierover adviseren. Bewaar de ingevulde formulieren minimaal één jaar.

De audit heeft een controlerend en adviserend karakter. De audit levert gegevens op over hoe het Voedsel Veiligheidssysteem in uw verkooppunt wordt uitgevoerd. Als afwijkingen of tekortkomingen zijn geconstateerd, bent u verplicht om actie te nemen ter verbetering. U wordt geadviseerd deze corrigerende maatregelen vast te leggen.

1.6.2 Verificatie door middel van microbiologisch onderzoek

Door middel van microbiologisch onderzoek van producten kan geverifieerd worden of kritische grenswaarden van het Voedsel Veiligheidssysteem binnen het verkooppunt voldoende worden beheerst. Het aantal micro-organismen in het product toont hierbij aan of een product onder de juiste omstandigheden is bereid of behandeld.

Als onderdeel van deze verificatie kunnen steekproeven uitgevoerd worden binnen willekeurig geselecteerde verkooppunten. Het is wettelijk verplicht dat u als ondernemer hieraan uw medewerking verleent.

Tijdens de steekproef worden monsters genomen van een aantal producten. De microbiologische analyseresultaten worden beoordeeld op de microbiologische richtwaarden van de branche die voor de processen, vermeld in onderstaande tabel, zijn vastgesteld:

Tabel 1: Microbiologische richtwaarden

Proces	Processtap	Product	Parameter	Goed	Voor verbetering vatbaar	Onacceptabel
Presentatie	Gekoelde presentatie	Alle producten die in het verkooppunt zijn verhit en teruggekoeld en ready tot eat producten	Aeroob kiemgetal kve/g	<100.000	100.000-1.000.000	>1.000.000
	Presentatie bij omgevings-temperatuur onder 2-uursborging		Enterobacteriaceae kve/g	<100	100-1.000	>1.000
Terugkoelen	Terugkoelen na verhitten	Alle producten die in het verkooppunt zijn verhit en worden terug gekoeld	Aeroob kiemgetal kve/g	<1.000	1.000-10.000	>10.000
			Enterobacteriaceae kve/g	<10	10-100	>100
Presentatie	Warme presentatie	Alle producten die in het verkooppunt zijn verhit en warm gepresenteerd worden	Aeroob kiemgetal kve/g	<100.000	100.000-1.000.000	>1.000.000
			Enterobacteriaceae kve/g	<100	100-1.000	>1.000

Op basis van de landelijke analyseresultaten wordt een rapport met de noodzakelijke verbeterpunten opgesteld. U wordt via de oliemaatschappij geïnformeerd over het resultaat van de steekproef.

U bent wettelijk verplicht om te beoordelen of de aangegeven verbeterpunten op uw verkooppunt van toepassing zijn. In dat geval is het noodzakelijk om een plan van aanpak te maken met hierin de corrigerende maatregelen te beschrijven en te verifiëren. U bent verantwoordelijk voor het doorvoeren en registreren van de verbeteringen.

1.7 Als er ondanks alles toch iets misgaat

1.7.1 Voedselklachten

Neem voedselklachten altijd serieus. Luister rustig en aandachtig en zorg dat u tegelijkertijd notities maakt. Noteer de volgende gegevens:

- Naam van de klant, adres en telefoonnummer,
- De datum waarop de klant uw verkooppunt heeft bezocht,
- Of de klant alleen was of met gezelschap,
- Wat precies geconsumeerd is (noteer merknamen, laat evt. de schappen aanwijzen),
- Wat de klant verder op die dag heeft gegeten,
- Wat de klant op die dag heeft gedaan (bijvoorbeeld werken, zwemmen, barbecueën), Wanneer de eerste klachten zijn opgetreden (datum en tijdstip),
- Wat de klachten waren (hoofdpijn, misselijkheid, diarree, koorts),
- Of eventuele andere personen ook klachten hebben gehad,
- Hoelang de klachten hebben aangehouden,
- Of een arts is geraadpleegd.

Doe geen uitspraken over het wel of niet gegrond zijn van de klacht. Leg uit dat u het eerst wilt onderzoeken en overleg wilt voeren.

Spreek een datum af waarop u contact zult opnemen met de klant.

Neem geen risico's en neem het betreffende product uit de verkoop. Als u restanten heeft staan van het betreffende product (dezelfde partij), blokkeer dit dan en leg het apart. Informeer de leverancier en uw oliemaatschappij over de klacht en bepaal hoe u de klacht verder gaat afhandelen.

Noteer alle getroffen maatregelen bij de verdere gegevens over de klacht. Zorg dat u deze gegevens goed bewaart.

1.7.2 Traceerbaarheid en Recall

Als er ondanks alle voorzorgsmaatregelen toch onveilige producten ontstaan, moet worden voorkomen dat deze worden verkocht. Dergelijke fouten kunnen in uw verkooppunt worden gemaakt, maar ook bij de producent van een product of bij de leverancier.

U bent wettelijk verplicht om bij calamiteiten snel en slagvaardig te handelen waarmee u voorkomt dat u uw klanten onveilige producten verkoopt.

Indien een calamiteit is opgetreden binnen uw verkooppunt en u heeft vastgesteld dat u daadwerkelijk producten heeft verkocht die onveilig zijn voor de gezondheid, dient u onmiddellijk actie te ondernemen. Op de website van de NVWA (www.nvwa.nl) is informatie te vinden over wanneer producten precies schadelijk zijn voor de gezondheid zoals bijvoorbeeld de meldwijzer voor onveilige levensmiddelen.

U bent verplicht om de NVWA via de website www.nvwa.nl te informeren over dergelijke calamiteiten.

1.7.2.1 Recall

De NVWA verlangt van bedrijven dat zo spoedig mogelijk echter binnen een termijn van maximaal 4 uur na melding van de calamiteit belangrijke informatie kan worden verstrekt over de leverancier van het product. Als het een zelf bereid product betreft, dienen gegevens te worden verstrekt over de leveranciers van de grond- en hulpstoffen, de gegevens van de bereiding en de resultaten van eventuele monsternamen.

Als vaststaat of redelijkerwijs mag worden aangenomen dat het product onveilig is voor de gezondheid van de consument of om andere reden ongeschikt is voor consumptie, dient afhankelijk van de ernst van de gezondheidsbedreiging de klant onmiddellijk op de hoogte te worden gebracht. Binnen de detailhandel zijn de klanten anoniem, dus zal de publiekswaarschuwing plaats moeten vinden via een persbericht in combinatie met een advertentie in minimaal twee grote dagbladen. Het is raadzaam om een communicatieplan op te stellen en deze af te stemmen met de NVWA.

De oliemaatschappijen beschikken over een recallprocedure die in werking treedt als een calamiteit wordt gemeld.

Zelfstandige exploitanten wordt aangeraden om zelf een recallprocedure op te stellen waarin de omschreven punten zijn opgenomen. Zorg er hiertoe onder andere voor dat u telefoonnummers van belangrijke personen of instanties binnen handbereik heeft.

Over calamiteiten die worden opgemerkt buiten uw bedrijf, maar die betrekking hebben op producten in uw verkooppunt kunt u worden geïnformeerd door uw oliemaatschappij, uw leverancier of door de media (kranten, journaal, radio, teletekst, internet, facebook). Als u zelf leveranciers heeft geselecteerd, zult u dus niet door de maatschappij worden geïnformeerd. Wees dan altijd extra alert op de media. Zorg ervoor dat u altijd bereikbaar bent voor calamiteiten, of regel vervanging. Op die manier voorkomt u dat u achteraf nalatigheid wordt verweten.

1.7.2.2 Traceerbaarheid

Traceerbaarheid houdt onder andere in dat u van alle voedingsmiddelen die u in het verkooppunt heeft, weet van welke leverancier deze afkomstig zijn. Hiermee kunt u in geval van een calamiteit direct de juiste leverancier aanspreken.

Als in uw verkooppunt producten uit de originele verpakking worden gehaald om te worden omgepakt of bereid, dient u van alle producten te weten welke ingrediënten erin zijn verwerkt. Bij calamiteit van een bepaald ingekocht product dat in uw verkooppunt wordt gebruikt als ingrediënt, dient u direct te kunnen vaststellen welke zelf bereide producten of verpakkingen u uit uw opslag of presentatie dient te verwijderen.

Traceerbaarheid geleverde producten

1. Stel een overzicht op van uw leveranciers van voedingsmiddelen en de producten die zij leveren. Zorg dat u van elke leverancier gegevens voorhanden heeft over de contactpersonen en (mobiele) telefoonnummers (ook buiten kantooruren).
2. Pas dit overzicht bij elke wijziging aan, zodat het altijd klopt.
3. Het heeft de voorkeur om met uw leverancier af te spreken dat zij de codes aan de hand waarvan producten zijn te identificeren op de pakbonnen vermelden. Bij calamiteiten is zo direct na te gaan of, wanneer en hoeveel van een bepaalde productiepartij aan uw verkooppunt is geleverd. Bovendien kunt u bij een calamiteit aan de hand van de aanwezige voorraad van het betreffende product bepalen of en hoeveel onveilige producten u heeft verkocht.
4. Controleer of de codes op de pakbonnen overeenkomen met de geleverde producten. U meldt de klacht direct bij uw leverancier als blijkt dat deze een fout heeft gemaakt.

Traceerbaarheid zelf bereide en omgepakte producten

1. Leg recepturen vast van alle zelf bereide producten en producten die u uit de originele verpakking haalt en overdoet in een andere verpakking. In dat geval kunt u bij calamiteiten precies nagaan in welke halffabricaten en eindproducten een bepaald product is verwerkt.
2. Leg per product/ingrediënt vast in welke halffabricaten of eindproducten het wordt verwerkt.

Actie bij calamiteiten

Bij alle calamiteiten, zowel gemeld in uw verkooppunt als via externe kanalen (oliemaatschappij, leverancier, media):

- Haal direct alle verpakkingen van het betrokken artikel uit de schappen van de presentatieruimte alsmede uit de opslagruimte. Let erop dat alle verpakkingen van de verdachte productiepartij (en) worden verwijderd en geblokkeerd. Verwijder zowel de gesloten als aangebroken verpakkingen

Bij calamiteiten gemeld in uw verkooppunt:

- Informeer direct de verantwoordelijke functionaris van de oliemaatschappij die de recallprocedure in gang zet. Spreek duidelijk af wie de NVWA en de leverancier informeert.

Bij zelf bereide producten en omverpakte producten:

- Haal alle halffabricaten en eindproducten waarin het betreffende product als ingrediënt is verwerkt of kan zijn verwerkt, uit de schappen. Als u niet zeker weet of u producten van de verdachte productiepartij ergens in heeft verwerkt, neem dan geen enkel risico maar verwijder alle werkvoorraden, halffabricaten en/of eindproducten waarbij ook maar enigszins de mogelijkheid bestaat dat de betreffende risicovolle productiepartij erin is verwerkt.
- Haal alle aangebroken verpakkingen, halffabricaten en eindproducten van producten uit de schappen die ten gevolge van kruiscontaminatie eveneens onveilig kunnen zijn. Gooi deze producten weg. Denk hierbij aan producten die na het risicovolle product zijn bereid met behulp van dezelfde werkmaterialen of apparatuur, zonder dat deze tussentijds gereinigd zijn
- Schrijf alle aangebroken verpakkingen, halffabricaten en eindproducten af en gooi ze weg, tenzij nader onderzoek, bijvoorbeeld laboratoriumanalyse, nodig is.

Blokken schadelijke en overige verdachte voorverpakte producten:

- Sla alle gesloten verpakkingen centraal op en markeer ze met een sticker waar op staat aangegeven "Geblokkeerd".
- Informeer de medewerkers over het feit dat de geblokkeerde producten tot nader orde niet meer gebruikt mogen worden.
- Bewaar de geblokkeerde verpakkingen onder de juiste omstandigheden gedurende het onderzoek of tot het moment van ophalen (bijvoorbeeld diepvries producten blijven in de diepvriezer), waarmee wordt beoogd dat het product nog kan worden gebruikt als uit onderzoeksgegevens blijkt dat er niets aan de hand is.
- Geef de producten vrij als uit onderzoek is gebleken dat de producten veilig zijn.
- Indien de onderzoeksresultaten aantonen dat de producten onveilig zijn, neem dan contact op met de leverancier en laat de verpakkingen ophalen of gooi ze in overleg met de leverancier weg.

Leg alle ondernomen maatregelen schriftelijk vast met vermelding van data, tijdstippen en alle overige relevante gegevens

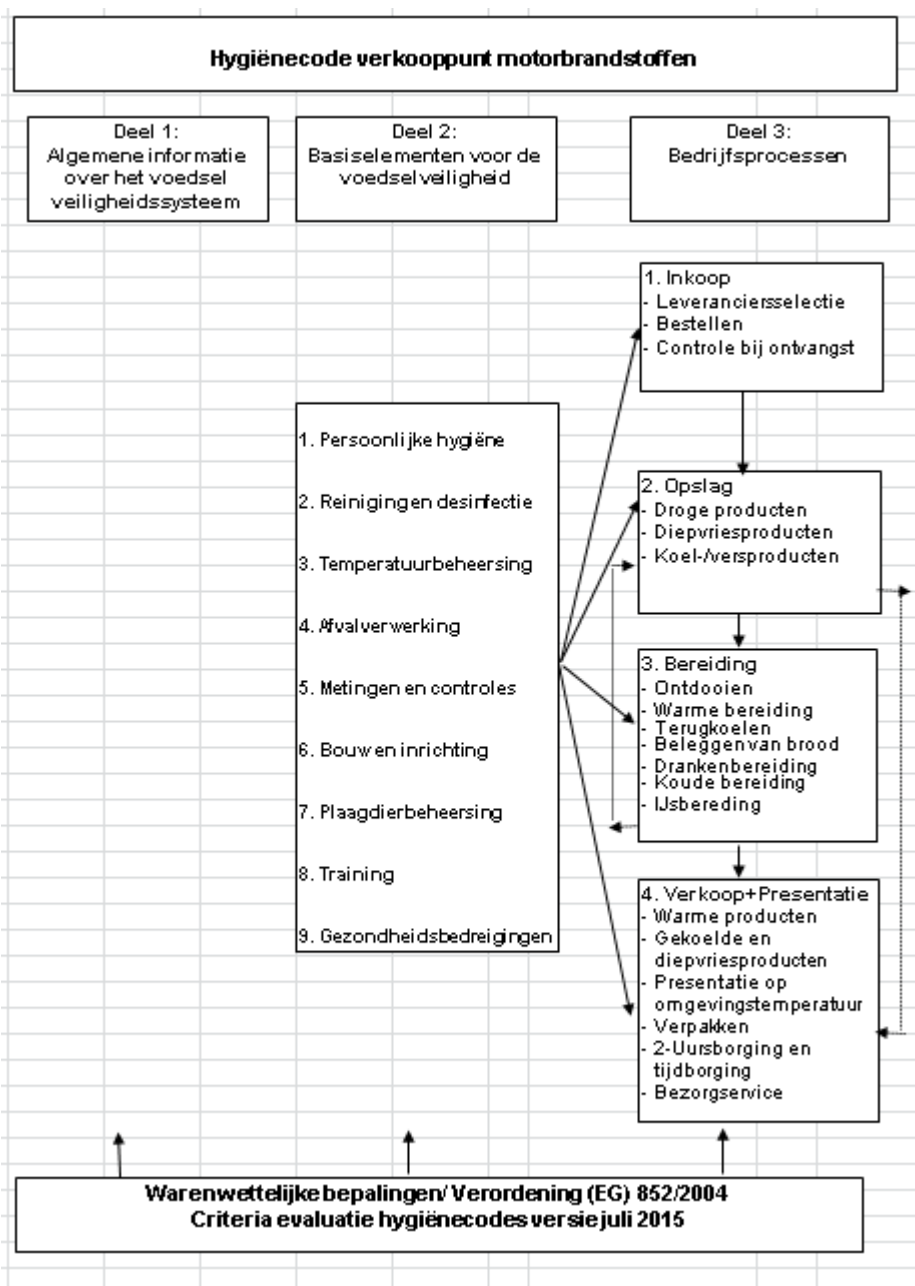
Bijlagen

Bijlage I: Stroomschema processen VNPI

Bijlage II: Verwijzingsstabel relatie wettelijke eisen en Voedselveiligheidssysteem

Bijlage III: Formulier jaarlijkse audit (voorbeeld)

Bijlage I: Stroomschema processen VNPI (deel 1, hfdst.1)



Bijlage II: Verwijzingstabel relatie met wetgeving (deel 1, hfdst.1)

Overeenkomstig artikel 4 lid 2 van Warenwetbesluit Hygiëne van Levensmiddelen, zijn artikel 3, 4 en 5 van Verordening (EG) 852/2004 uitgewerkt in deze hygiëncode, naast enkele andere wettelijke bepalingen. Deze tabel geeft de relatie aan tussen de verschillende bepalingen en de werkinstructies van deze hygiëncode.

Betreft		Werkinstructie	
		Verwijzing	Naam
Verordening (EG) nr. 852/2004			
art. 3	Algemene verplichting		Inleiding
art. 4	Algemene en specifieke hygiënevoorschriften		Inleiding
art. 5	Risicoanalyse en kritische beheerspunten	Deel 1 H-1	Inleiding Voedselveiligheid Aantoonbaarheid Metingen en controles
Verordening (EG) nr. 852/2004, bijlage II			
Hfdst. I	Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in hoofdstuk III)	Deel 2 H-6	Eisen ten aanzien van de bouw
Hfdst. II	Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in hoofdstuk III genoemde ruimten)	Deel 2 H-6	Eisen ten aanzien van de bouw
Hfdst. III	Voorschriften voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten	n.v.t.	n.v.t.
Hfdst. IV	Vervoer	Deel 3 H-4.7	Bezorgservice
Hfdst. V	Voorschriften inzake de uitrusting	Deel 2 H-6.	Eisen ten aanzien van de inrichting
Hfdst. VI	Levensmiddelenafval	Deel 2 H-4 Deel 2 H-6	Afvalverwerking Eisen ten aanzien van de bouw
Hfdst. VII (m.u.v. punt 1b en punt 6)	Watervoorziening	Deel 2 H-6	Eisen ten aanzien van de inrichting
Hfdst. VIII	Persoonlijke hygiëne	Deel 2 H-1	Persoonlijke hygiëne
Hfdst. IX, punt 1	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen (acceptatie grondstoffen/ingrediënten/materialen)	Deel 3 H-1	Inkoop
Hfdst. IX, punt 2	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen (opslag grondstoffen/ingrediënten)	Deel 3 H-2 Deel 3 H-3 Deel 3 H-4	Opslag Bereiding Verkoop en presentatie

Vervolg Bijlage II: Verwijzingstabel

Betreft		Werkinstructie	
		Verwijzing	Naam
Verordening (EG) nr. 852/2004, bijlage II vervolg			
Hfdst. IX, punt 3	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen (voorkomen verontreiniging/besmetting)	Deel 3 H-1 Deel 3 H-2 Deel 3 H-3 Deel 3 H-4	Inkoop Opslag Bereiding Verkoop en presentatie
Hfdst. IX, punt 4	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen (plaagdierbeheersing)	Deel 2 H-7	Plaagdierbeheersing
Hfdst. IX, punt 5	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen (bewaartemperaturen, koelketen, gekoelde opslag)	Deel 2, H3 Deel 3 H-1 Deel 3 H-2 Deel 3 H-3 Deel 3 H-4	Temperatuurbeheersing Inkoop Opslag Bereiding Verkoop en presentatie
Hfdst. IX, punt 6	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen (terugkoelen van producten)	Deel 3 H-3.3	Warme bereiding
Hfdst. IX, punt 7	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen (ontdooien van producten)	Deel 3 H-3.2	Ontdooien
Hfdst. IX, punt 8	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen (etikettering en opslag gevaarlijke stoffen)	Deel 3 H-2.5	Opslag van non-foodproducten
Hfdst. X	Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen	Deel 3 H-4.5	Verpakken
Hfdst. XI	Warmtebehandeling van levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten	n.v.t.	n.v.t
Hfdst. XII	Opleiding	Deel 2 H-8	Training

Bijlage III: Formulier jaarlijkse audit (deel 1, hfdst.1)
(voorbeeld: uit te breiden door oliemaatschappij)

Verkooppunt	
Adres	
Bezoekdatum	
Tijdstip	uur
Auditor	
Verantwoordelijke	

1. HACCP	Voldoende	Onvoldoende
Procesdocumentatie		
1.1 Aanwezigheid juiste versie Voedsel Veiligheidssysteem		
Metingen en controles		
1.2 Aanwezigheid van gekalibreerde thermometer		
1.3 Aanwezigheid van dagelijkse controlelijsten		
1.4 Duidelijkheid invulling dagelijkse controlelijsten		
1.5 Volledigheid invulling dagelijkse controlelijsten		
1.6 Connectie tussen controlelijsten en gegevens corrigerende maatregelen		
1.7 Juistheid van uitgevoerde corrigerende maatregelen		
1.8 Overzichtelijkheid gedocumenteerde controlelijsten		
1.9 Volledigheid documentatie van ingevulde controlelijsten		
Opmerkingen:		

2. INKOOP EN ONTVANGST	Voldoende	Onvoldoende
2.1 Goedkeuring van leveranciers heeft plaatsgevonden (o.b.v. gecertificeerd kwaliteitssysteem/goedgekeurde hygiënecode, traceerbaarheid, recall procedure, reputatie, voldoen aan wettelijke eisen)		
2.2 Aanwezigheid Overzicht goedgekeurde leveranciers		
2.3 Voedingsmiddelen worden alleen gekocht bij goedgekeurde leveranciers		
2.4 Aantoonbaarheid adequate klachtenbehandeling		
Opmerkingen:		

3. OPSLAG	Voldoende	Onvoldoende
Droge kruidenierswaren		
3.1 Toepassing productscheiding		
3.2 Visuele beoordeling hygiëne opslagruimte		
3.3 Controle FIFO-systeem		
3.4 Controle THT-data		
3.5 Productbehandeling tijdens droogopslag		
Opmerkingen:		

Diepvries	Voldoende	Onvoldoende
3.6 Visuele beoordeling hygiëne diepvriezers		
3.7 Toepassing FIFO-systeem		
3.8 Controle THT-data		
3.9 Temperatuurmeting van producten:		
- diepvriezer 1 °C		
- diepvriezer 2 °C		
- diepvriezer 3 °C		
- diepvriezer 4 °C		
Norm diepvriezer ≤ -18°C.		
3.10 Productbehandeling tijdens diepvriesopslag		
Opmerkingen:		

Koel/vers	Voldoende	Onvoldoende
3.11 Visuele beoordeling hygiëne koelingen		
3.12 Toepassing productscheiding		
3.13 Toepassing FIFO-systeem		
3.14 Controle THT-data		
3.15 Temperatuurmeting van producten:		
- koeling 1 °C		
- koeling 2 °C		
- koeling 3 °C		
- koeling 4 °C		
Norm: ≤ 7,0°C (SBM) (of temperatuur die de leverancier voorschrijft)		
3.16 Productbehandeling tijdens koelopslag		
Opmerkingen:		

Non-food producten	Voldoende	Onvoldoende
3.17 Scheiding tussen voedingsmiddelen, reinigings- & desinfectiemiddelen en auto-onderhoudsvloeistoffen		
3.18 Afsluiting van verpakkingen		
3.19 Codering van verpakkingen		
Opmerkingen:		

4. BEREIDING	Voldoende	Onvoldoende
Ontdooien		
4.1 Beheersing ontdooitijd / controle van interne THT		
Warme bereiding		
4.2 Visuele beoordeling hygiëne bereidplaats		
4.3 Visuele beoordeling hygiëne apparatuur en materialen		
4.4 Kwaliteit en veiligheid frituurvet (organoleptisch en vettest)		
4.5 Aanwezigheid bereidingsinstructies		
4.6 Productbehandeling tijdens warme bereiding		
4.7 Toepassing product - en materiaalscheiding ongebakken / gebakken producten		
4.8 Hygiëne terugkoelproces		
4.9 Uitvoering terugkoelproces Portiegrootte max. 250 g (SBM)		
Kerntemperatuurmeting warm bereide producten		
4.10 Product °C.		
4.11 Product °C.		
Norm kerntemperatuur $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (CCP)		
Norm kerntemperatuur warme dranken op basis van melkschuim $\geq 64^{\circ}\text{C}$ (CCP)		
Beleggen van brood en koude bereiding		
4.12 Visuele beoordeling hygiëne bereidplaats		
4.13 Visuele beoordeling hygiëne werkmaterialen		
4.14 Werktempo en volgorde (doorbreking koelketen beleg mag maximaal 30 minuten bedragen)		
4.15 Uitvoering was procedure rauwkost		
4.16 Voorkoming van kruisbesmetting (via product- en materiaalscheiding)		
4.17 Productbehandeling tijdens beleggen		
Drankenbereiding		
4.18 Visuele beoordeling hygiëne bereidingsapparatuur en materialen		
4.19 Toepassing FiFo systeem		
Temperatuurmeting koude dranken		
4.20 Koude drank °C.		
4.21 Koude drank °C.		
Norm: $\leq 7,0^{\circ}\text{C}$ (SBM).		
Opmerkingen:		

5. VERKOOP EN PRESENTATIE		Voldoende	Onvoldoende
5.1 Visuele beoordeling hygiëne schappen			
5.2 Visuele beoordeling hygiëne (ijs) vriezers			
5.3 Visuele beoordeling hygiëne van warmhoudkasten			
5.4 Visuele beoordeling hygiëne van vitrines/koelmeubels			
5.5 Verpakkingswijze			
5.6 Hygiëne opschepmateriaal en tangen			
5.6 Controle THT data voorverpakte producten			
5.7 Controle THT data ter plaatse bereide producten			
5.8 Temperatuurmeting presentatie			
snack	°C		
snack	°C		
snack	°C		
koelmeubel 1 display	°C		
gekoeld product koelmeubel 1	°C		
koelmeubel 2 display	°C		
gekoeld product koelmeubel 2	°C		
koelmeubel 3 display	°C		
gekoeld product koelmeubel 3	°C		
koelmeubel 4 display	°C		
gekoeld product koelmeubel 4	°C		
diepvriezer 1 display	°C		
product, diepvriezer 1	°C		
diepvriezer 2 display	°C		
product, diepvriezer 2	°C		
diepvriezer 3 display	°C		
product, diepvriezer 3	°C		
Omschrijving			
Snack in warme presentatie	Max.toegestaan ≥ 60°C (CCP)		
Koelingen en gekoelde producten	7,0°C (SBM) (of voorschrift leverancier)		
Diepvriezers en diepvriesproducten	≤-18°C		
IJs en milkshake	≤-5°C (SBM)		
Opmerkingen:			

6. AFVALVERWERKING	Voldoende	Onvoldoende
6.1 Scheiding afvalbakken van overige processen		
6.2 Visuele beoordeling hygiëne afvalbakken		
6.3 Frequentie van afvoer uit shop en bereidplaats		
6.4 Visuele beoordeling hygiëne bulkcontainer		
6.5 Frequentie van afvoer van bulkafval		
Opmerkingen:		

7. REINIGING	Voldoende	Onvoldoende
7.1 Aanwezigheid schoonmaakplan		
7.2 Controle op reinheid door leidinggevende		
7.3 Aanwezigheid juiste reinigings- en desinfectiemiddelen		
7.4 Aanwezigheid juiste reinigings- en desinfectiematerialen		
7.5 Uitvoering werkzaamheden volgens de schoonmaakroosters		
7.6 Toepassing scheiding kleurcodes reinigingsmaterialen		
7.7 Aanwezigheid logboeken van externe bedrijven voor onderhoud van apparatuur (airco, koelingen en diepvriezers)		
Opmerkingen:		

8. PLAAGDIERBEHEERSING	Voldoende	Onvoldoende
8.1 Ruimtes zijn ordelijk, netjes en voldoende verlicht		
8.2 Afwezigheid sporen van ongedierte (vliegen, muizen e.d.)		
8.3 Onderhoud elektrische insectenlamp		
8.4 In stations met bereidplaatsen en koffiemachines met verse melk zijn insectenlampen aanwezig		
8.5 Chemische bestrijdingsmiddelen zijn geplaatst door een extern gespecialiseerd bedrijf in plaagdierbeheersing		
Opmerkingen:		

9. PERSOONLIJKE HYGIENE EN TRAINING	Voldoende	Onvoldoende
9.1 Persoonlijke verzorging: • toepassing bedrijfskleding • hygiëne bedrijfskleding • haren, handen, nagels • afwezigheid van sieraden (inclusief horloge)		
9.2 In achtneming van gedragsregels (niet roken, eten en drinken e.d.)		
9.3 Aanwezigheid wondverzorgingsartikelen		
9.4 Beoordeling faciliteiten voor handen wassen: • aanwezigheid handzeep in dispensers • aanwezigheid éénmalig te gebruiken handdoeken/papier		
9.5 Beoordeling sanitaire ruimten • visuele beoordeling van de hygiëne • aanwezigheid handzeep in dispenser • aanwezigheid éénmalig te gebruiken handdoeken/papier • aanwezigheid afsluitbare pedaalemmers of sanitair boxen (indien van toepassing)		
9.6 Training van medewerkers • medewerkers zijn aantoonbaar getraind en op de hoogte van voedselveiligheidsaspecten • medewerkers zijn op de hoogte van het risico van kruisbesmetting met allergenen en de bijbehorende werkinstructies		
Opmerkingen:		

10. TRACEERBAARHEID EN RECALL	Voldoende	Onvoldoende
10.1 Van elk voedingsmiddel is de leverancier aantoonbaar		
10.2 Bereiding van samengestelde producten vindt alleen plaats aan de hand van vastgelegde receptuur		
10.3 Recallprocedure en calamiteitenplan zijn aanwezig		
Opmerkingen		

11. BEOORDELING TECHNISCHE STAAT	Voldoende	Onvoldoende
Bereidplaats en magazijn		
11.1 Vloer		
11.2 Wanden		
11.3 Ramen (horren)		
11.4 Plafond		
11.5 Verlichting		
11.6 Ventilatiesysteem		
11.7 De toiletruimte is met minimaal 2 deuren gescheiden van ruimten waarin levensmiddelen aanwezig zijn		
11.8 De bereidplaats is ontoegankelijk voor de klant		
11.9 De bereidplaats is vrij van opslag en overtollig materiaal		
11.10 Doeltreffendheid spoeltafels		
11.11 Reinigbaarheid materialen en apparatuur		
Verkoopruimte		
11.12 Vloer		
11.13 Wanden		
11.14 Ramen (horren)		
11.15 Plafond		
11.16 Verlichting		
11.17 Ventilatiesysteem		
11.18 Reinigbaarheid schappen, stellingen en overig materiaal		
Opmerkingen		

12. ACTIEPUNTEN EN CORRIGERENDE MAATREGELEN
12.1
12.2
12.3
12.4
Opmerkingen:

13. EINDBEOORDELING

DEEL 2: Basiselementen voor de voedselveiligheid

1. Persoonlijke hygiëne

1.1 Risico's

U wilt de klant natuurlijk garanderen dat de voedingsmiddelen die hij koopt kwalitatief goed zijn. Daarom moet u onder andere een aantal regels van persoonlijke hygiëne strikt naleven bij de bereiding en behandeling van producten.

Het risico van onvoldoende persoonlijke hygiëne is besmetting van de voedingsmiddelen. Beheersing van dit risico kunt u realiseren door de instructies te volgen voor uw persoonlijke verzorging. Daarnaast dient u de hygiënegedragregels tijdens de bereiding en behandeling van producten na te leven.

1.2 Persoonlijke verzorging

Hieronder bespreken we alle facetten van de persoonlijke verzorging die van belang zijn als u bij de bereiding en behandeling van voedsel betrokken bent. Het betreft:

- Handen,
- Haren,
- Nagels,
- Wondverzorging en lichamelijke klachten,
- Kleding,
- Sieraden,
- Handschoenen,
- Keukendoeken.

1.2.1 Handen

Vooraf bij de bereiding van voedsel is het contact tussen handen en de producten kritiek. Daarom moet u uw handen dus steeds schoon houden: dat betekent regelmatig en op de juiste wijze uw handen wassen.

Was en desinfecteer uw handen altijd voordat u:

- Voedsel gaat bereiden,
- Voedsel aanraakt (voor opslag, presentatie of verkoop),
- Andere werkzaamheden met voedsel uitvoert.

Was en eventueel desinfecteer uw handen steeds nadat u:

- Naar het toilet bent geweest,
- De benzinepomp bediend heeft,
- Tijdschriften en dagbladen verkocht heeft,
- Afval heeft behandeld,
- Geld heeft aangeraakt,
- Schoongemaakt heeft,
- Pauze heeft gehad,
- Enzovoort.

Let op!

Contact met geld leidt ook tot besmetting van de handen. Wees hierop bedacht. In sommige gevallen is het niet te voorkomen dat u gelijktijdig met voedsel en geld in contact komt. In dit geval moeten de handen één keer per half uur worden gewassen. Pak daarbij de voedingsmiddelen zoveel mogelijk beet met tangen, lepels, servetten en dergelijke, zodat besmetting wordt voorkomen.

Om uw handen goed te kunnen wassen, moet de wasgelegenheid zijn uitgerust met:

- Water koud en warm (bij voorkeur niet via handbediening),
- Een dispenser met desinfecterende zeep of handzeep met daarnaast een desinfectiemiddel,
- Een dispenser met wegwerphanddoeken of papier in een houder. Als u een luchtdroger voor de handen heeft, moet u deze ook regelmatig worden gereinigd volgens de instructies van het apparaat,
- Een kunststof nagelborstel.

De wasgelegenheid, de dispensers en de nagelborstel moeten altijd schoon zijn en uitnodigen tot gebruik. In de nabijheid van de wasgelegenheid moet een afvalbak (indien mogelijk een pedaalemmer) staan om de wegwerphanddoeken in te doen.

1.2.2 Haren

Haren houden stofdeeltjes, huidschilfers en daarmee ook bijvoorbeeld schimmels vast. Dit betekent dat een haar in een bereid product niet alleen onsmakelijk is, maar dat het dit product ook kan besmetten.

Houd u aan de volgende hygiëneregels:

- Was uw haren regelmatig,
- Als u lang haar heeft: bind uw haar samen in een staart, vlecht of knot,
- Als u een baard of snor heeft: houd deze kort en goed verzorgd,
- Draag bij voorkeur een hoofddeksel tijdens de bereiding van voedingsmiddelen.

1.2.3 Nagels

Nagels kunnen ook besmettingsgevaar opleveren voor voedingsmiddelen. Daarom moet u zich aan de volgende regels houden:

- Houd uw nagels kort zodat zich daar geen vuil kan verzamelen,
- Draag geen nagellak, kunstnagels en nagelpiercings want zowel de nagels als de lak kunnen afbrokkelen en in voedingsmiddelen terechtkomen,
- Controleer na elke keer handen wassen of uw nagels schoon zijn. Reinig ze indien nodig met een nagelborsteltje.

1.2.4 Wondverzorging en lichamelijke klachten

Wonden kunnen ziekteverwekkende micro-organismen bevatten en daardoor ernstige voedselvergiftiging veroorzaken. Daarom is het van groot belang dat u wonden goed afdekt met een waterdichte pleister. Op die manier kan geen overdracht plaatsvinden van micro-organismen op de voedingsmiddelen.

Let op!

- Een waterdicht vingerverband verhindert het 'ademen' van de huid en zodoende de genezing. Daarom is het goed dit verband te verwijderen, zodra u stopt met de bereiding of behandeling van voedingsmiddelen,
- Als u een wondje aan uw handen heeft: behandel onverpakte voedingsmiddelen altijd met wegwerphandschoenen aan, of met speciale waterafstotende pleisters, bij voorkeur in blauwe kleur. Deze zijn makkelijk terug te vinden bij verlies. Vervang de pleister indien deze nat is geworden door bijvoorbeeld handen wassen

Bij diarree, ernstige verkoudheid of virusinfectie (zie hoofdstuk 9.3, deel 2) mag u zich niet bezighouden met voedingsmiddelen. Ook in geval van eczeem, ontstekingen of open wonden aan hoofd, hals, handen of armen geldt dit verbod. Medewerkers moeten zich in dit geval melden bij de verantwoordelijke van het verkooppunt.

1.2.5 Kleding

Correcte werkkleding is één van de zaken die u moet regelen voor alle mensen die met voedsel werken binnen het verkooppunt. Denk bijvoorbeeld aan een schort. Deze werkkleding moet steeds onberispelijk schoon zijn, correct gedragen worden en regelmatig vervangen en gewassen worden. Tot de werkkleding kan ook schoeisel behoren. Schoeisel moet steeds schoon zijn en dus niet bevuild zijn met olie, modder en dergelijke.

Als u in uw verkooppunt zelf voedingsmiddelen bereidt, gelden de volgende regels:

- Draag schone werkkleding of bedrijfskleding die u niet in uw vrije tijd draagt en niet in het verkooppunt bijvoorbeeld achter de kassa draagt,
- Zorg voor voldoende werkkleding voor alle medewerkers,
- Draag geen pennen, stiften en dergelijke in borstzakjes. Zij kunnen bij het voor over buigen in/op het voedingsmiddel vallen. Handiger is het nog als de werk kleding helemaal geen borstzakken heeft,
- Berg schone werkkleding op correcte wijze op. Voorkom contact met:
 - Vuile werkkleding,
 - Privé-kleding,
 - Persoonlijke voorwerpen,
 - De vloer.

1.2.6 Sieraden

Onder sieraden verstaan we: ringen, armbanden, horloges, oorbellen en kettingen. Sieraden kunnen het goed wassen van de handen belemmeren: de huid onder een ring wordt niet schoon. Ook als u een ring afdoet vóór het wassen en hem daarna weer omdoet, kan uw huid opnieuw besmet worden. Tijdens de bereiding van voedingsmiddelen is het niet toegestaan om sieraden te dragen, uitgezonderd zijn één gladde ring (bijvoorbeeld trouwring).

1.2.7 Handschoenen

Het is mogelijk om latex/kunststof handschoenen te dragen voor de hygiëne. Echter, handschoenen kunnen net zo vuil worden als uw eigen handen, alleen gelden dan de volgende nadelen:

- U voelt en ziet niet dat de handschoenen vuil zijn,
- U bent zich misschien minder bewust van besmettingsgevaar bij:
 - Niezen met de hand (met een handschoen) voor uw mond,
 - Met de handschoenen aan iets gaan halen in de opslagruimte of in de koeling (het vastpakken van de deur van de koeling, dozen enzovoort),
 - Verschillende handelingen uitvoeren met dezelfde handschoenen aan, zoals het smeren van broodjes en het aanvullen van de verkooppresentatie,
 - Iets in de afvalbak gooien (met de handschoenen aan) en daarbij de bak of het afval zelf aanraken

Daarom geldt voor het gebruik van handschoenen:

- Het is alleen een oplossing als u ze op de juiste manier gebruikt. Als u niet zeker bent van het juiste gebruik, kunt u beter alleen uw handen wassen voor u met de bereiding begint,
- Handschoenen gebruikt u slechts voor één bepaalde handeling (bijvoorbeeld beleggen van broodjes) en daarna gooit u ze weg.

Let op!

Tijdens het werken met onverpakte producten moet u wegwerphandschoentjes of waterafstotende pleisters dragen als u een wondje aan uw handen heeft. Op deze wijze wordt het product beschermd tegen besmetting vanuit de wond en voorkomt u dat de wond geïnfecteerd raakt.

Met handschoentjes aan mag uit veiligheidsoverwegingen niet worden gewerkt bij open vuur of aan de friteuse en grillplaten.

1.2.8 Keukendoeken

Keukendoeken kunnen veel vocht en voedingsresten bevatten. Daardoor zijn ze snel besmet met micro-organismen en vormen ze een risico voor voedingsmiddelen. Daarom mogen stoffen doeken niet gebruikt worden. Voor alle hierna genoemde handelingen, moet u wegwerppapier gebruiken:

- Uw vuile handen afvegen,
- Uw schone handen afdrogen
- Gereinigde materialen afdrogen,
- Enzovoort.

Voor het vastpakken van hete ovenplaten gebruikt u ovenwanten. Zodra de ovenwanten vies zijn, moet u ze vervangen.

Let op!

Zorg dus dat u altijd een ruime voorraad wegwerppapier en schone ovenwanten heeft!

1.3 Hygiëne en gedragsregels

Hierna volgen hygiëneregels die gelden in alle ruimten binnen het verkooppunt waar voedsel opgeslagen, bereid, gepresenteerd en geconsumeerd wordt.

1.3.1 Huisdieren

De wet verbiedt dat zich huisdieren bevinden in ruimten waar voedingsmiddelen bewerkt, gehanteerd en opgeslagen worden. Huisdieren kunnen namelijk microbiologische besmetting (door micro-organismen) en fysische besmetting (door haren) veroorzaken.

1.3.2 Roken

Er mag in het hele pand niet gerookt worden.

1.3.3 Persoonlijke eigendommen

Persoonlijke eigendommen dienen opgeslagen te worden op de daartoe aangewezen plaatsen (gescheiden van de opslag, bereiding en presentatie van levensmiddelen).

2. Reiniging en desinfectie

2.1 Risico's

Voor de opslag, bereiding en presentatie van voedingsmiddelen, gebruikt u verschillende ruimten, apparatuur en materialen. Denk bijvoorbeeld aan de koeling, werktafels, snijmachines, bestek, schalen. Het is belangrijk dat al deze zaken steeds schoon zijn. Productresten en vuil vormen een voedingsbron voor (schadelijke) micro-organismen. Het gebruik van vuile werkmaterialen en apparatuur kan dus leiden tot besmetting van producten. Daarom moet u de materialen en oppervlakken regelmatig reinigen en desinfecteren.

De gevaren bij reiniging en desinfectie zijn:

- Apparatuur en materialen zijn niet goed gereinigd, waardoor er toch besmetting plaatsvindt,
- Apparatuur en materialen worden niet goed afgespoeld, waardoor er resten zeep en desinfectiemiddel achterblijven,
- Schone spullen worden weggezet op een vuile plaats, waardoor besmetting kan optreden

Ter beheersing van deze risico's moet u zich aan de volgende voorschriften houden:

- Zorg dat plaatsen waar u schone materialen opbergt (stellingen, kasten, laden enzovoort) schoon zijn,
- Zorg dat uw handen schoon zijn voordat u schone spullen beetpakt,
- Gebruik keukenpapier in plaats van theedoeken,
- Reinig en desinfecteer alle ruimten, apparatuur en materialen volgens het schoonmaakplan en op de juiste manier,
- Gebruik reinigings- en desinfectiemiddelen in de aangegeven dosering,
- Op plaatsen waar u voedingsmiddelen bereidt, mag u tegelijkertijd niet in de directe nabijheid reinigen en desinfecteren,
- Spoel na reiniging en desinfectie de materialen die in direct contact komen met producten altijd goed na met water,
- Zorg dat plaatsen waar u zelf niet bij kunt, gereinigd worden door externe bedrijven,
- Voorkom zoveel mogelijk dat op plaatsen waar u producten bereidt, tegelijkertijd wordt gereinigd en gedesinfecteerd. Als dit onvermijdelijk is, en geen scheidingswand aanwezig is, houd dan minstens een halve meter afstand tussen het bereiden en het schoonmaken, zodat verontreiniging van voedingsmiddelen via vuile materialen of spetters wordt voorkomen. Reinig en desinfecteer in dat geval geen andere materialen dan die uit de bereidplaats afkomstig zijn.

2.2 Werkwijze

Reiniging betekent: het verwijderen van al het aanwezige vuil om een fysisch en chemisch schoon oppervlak te verkrijgen.

Desinfectie is: het vernietigen van micro-organismen om een microbiologisch schoon oppervlak te verkrijgen.

Reiniging en desinfectie worden vaak in een adem genoemd, maar het zijn twee totaal verschillende activiteiten. Reiniging en desinfectie vullen elkaar aan, maar hebben ieder een eigen doel, zoals uit de omschrijving hiervoor blijkt.

Reiniging en desinfectie doet u met behulp van schoonmaakmaterialen zoals borstels, vloer- en raamtrekkers, vaatdoeken, sponsjes enzovoort. De schoonmaakmaterialen moeten vervaardigd zijn van metaal en/of kunststof, niet van hout en/of natuurhaar.

U dient doeken en ander schoonmaakmateriaal in verschillende kleuren aan te schaffen, zodat een scheiding aan te brengen is naar toepassingsgebied.

Bijvoorbeeld:

- Rood voor de toiletten,
- Blauw voor de kantoorruimte,
- Groen voor de shop en de bereidplaats,
- Geel voor buiten.

U wordt geadviseerd uitsluitend professionele reinigings- en desinfectiemiddelen aan te schaffen die geschikt zijn voor het gebruiksdoel. Bijvoorbeeld voor het reinigen van vloeren, ovens en sanitair heeft u verschillende middelen nodig. Lees daarom altijd de aanwijzingen op de verpakking. De verpakking moet verder informatie bevatten over het gebruik van het middel, bijvoorbeeld over de dosering, watertemperatuur en inwerktijd.

Voor reiniging en desinfectie van uw verkooppunt heeft u minimaal de volgende middelen nodig:

- Universeel reinigingsmiddel,
- Desinfectiemiddel,
- Sanitairreiniger,
- Interieurreiniger voor glas, spiegels en dergelijke,
- Desinfecterende handzeep.

Indien van toepassing:

- Oven-/grill-reiniger,
- Vloerreiniger voor de zware vervuilde oppervlakken,
- Ontkalkingsmiddel.

Bij reiniging en desinfectie moet u zorgen dat de plaats vrij is van producten en afval, zodat niets de reiniging belemmert. Apparaten moet u voor goede reiniging demonteren.

2.2.1 Reiniging

Reinigen doet u met behulp van een reinigingsmiddel. Dit middel maakt het vuil los van het oppervlak. Spierkracht (borstelen, schrobben) en gebruik van warm water kunnen dit proces versnellen. Tijdens het naspoelen worden opgelost vuil en resten reinigingsmiddel verwijderd.

Bij het reinigen wordt het opgebouwde vuil verwijderd en blijft een schone werkplek over voor de volgende shift.

Materialen in de bereidplaats die continu worden gebruikt, moeten ongeveer één keer per twee uur worden gereinigd zodat het besmettingsgevaar vermindert. Dit geldt voor werktafels, snijplanken, messen, tangen, lepels, schalen enzovoort.

Apparaten zoals ovens, grillplaten, vriezers en koelingen hoeven niet tussentijds te worden gereinigd omdat micro-organismen geen kans krijgen tot snelle vermeerdering bij dergelijk hoge/lage temperaturen.

1. Verwijder grove resten vuil met behulp van keukenpapier. Demonteer apparatuur indien nodig.
2. Reinig het oppervlak met een reinigingsmiddel, controleer de juiste dosering en watertemperatuur.
3. Spoel het oppervlak met water.
4. Droog het oppervlak eventueel na met keukenpapier.

2.2.2 Desinfectie

Desinfectie vindt altijd plaats na reiniging. Desinfecteren doet u met behulp van een desinfectie- of ontsmettingsmiddel. Het desinfectiemiddel vernietigt de micro-organismen die na reiniging nog aanwezig zijn. Het desinfectiemiddel werkt optimaal op een goed gereinigd oppervlak. De werking kan dan niet worden verminderd door vuildeeltjes.

1. Desinfecteer het oppervlak met een desinfectiemiddel. Controleer de juiste dosering, watertemperatuur en inwerktijd.
2. Spoel het oppervlak grondig na met heet water, zodat alle resten van het desinfectiemiddel verwijderd zijn.
3. Laat het oppervlak drogen aan de lucht.

Let op!

De dosering, watertemperatuur en inwerktijd van schoonmaakmiddelen zijn van essentieel belang voor het resultaat. Volg de aanwijzingen op de verpakking dus strikt op, anders heeft u voor niets 'gereinigd' of 'gedesinfecteerd'.

2.2.3 Gecombineerde reiniging/desinfectie

Gecombineerde reiniging/desinfectie is een mogelijkheid als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

1. U beschikt over een gecombineerd reinigings- en desinfectiemiddel dat als zodanig door een producent geleverd is, ofwel
2. U voegt de twee middelen samen, die door de producent uitdrukkelijk als combinatie worden aangeraden. U volgt daarbij strikt de richtlijnen van de producent met betrekking tot:
 - a. Hoeveelheid reinigingsmiddel,
 - b. Hoeveelheid desinfectiemiddel,
 - c. Temperatuur van het water,
 - d. Inwerktijd van de middelen,
 - e. Er is sprake van normaal vervuild materiaal. Voor ernstig bevuild voorwerpen (met ingedroogd en aangekoekt vuil) moet u apart reinigen en desinfecteren.

Let op!

U mag nooit naar eigen inzicht reinigings- en desinfectiemiddelen samenvoegen! Het zelf mengen van middelen kan zeer gevaarlijk zijn omdat er chemische verbindingen kunnen ontstaan die giftige gassen produceren en/of ervoor zorgen dat de werking vermindert!

1. Verwijder grove resten vuil, bijvoorbeeld met behulp van een papieren doekje. Demonteer zo nodig apparatuur.
2. Reinig en desinfecteer gelijktijdig met een gecombineerd middel. Controleer de juiste concentratie, watertemperatuur en inwerktijd.
3. Spoel grondig na met heet water, zodat alle resten van het middel verwijderd worden.
4. Laat het oppervlak drogen aan de lucht.

2.2.4 Drogen

Als u naspoelt met voldoende heet water, kunnen de oppervlakken drogen aan de lucht. Dit is een ideale manier van drogen. Indien het noodzakelijk is om af te drogen, kunt u keukenpapier gebruiken. Het is beter om geen theedoeken te gebruiken!

2.2.5 Hulpmiddelen

Reinigings- en desinfectiemiddelen

Zorg dat u een niet te grote voorraad reinigings- en desinfectiemiddelen heeft. Verder moet u zorgen voor een correcte opslag van deze middelen, steeds apart van voedingsmiddelen. Bovendien zijn deze middelen gevoelig voor lucht, licht en warmte (zie ook instructie: Opslag non-foodproducten, deel 3, hoofdstuk 2.5).

Schoonmaakmaterialen

Zeer belangrijk is dat u alle schoonmaakmaterialen na gebruik ook reinigt en desinfecteert. Het gaat om borstels, ragers, vloer- en raamtrekkers, vaatdoeken, sponsjes enzovoort. Anders zullen deze een bron van besmetting gaan vormen.

Door de schoonmaakmaterialen op kleur gesorteerd op te slaan, voorkomt u kruisbesmetting. Gebruik de kleurcodering volgens het schoonmaakplan. De groen gecodeerde materialen worden boven opgeslagen en de rood gecodeerde materialen worden onder opgeslagen.

Schoonmaakmaterialen mogen niet in de toiletten, op de vloer en bij voedingsmiddelen opgeslagen worden.

Vaatwasmachine

Voor kleine werkmaterialen, onderdelen van grotere werkmaterialen en voor snijplanken kunt u desgewenst gebruikmaken van een vaatwasmachine. Houd u hierbij aan de volgende regels:

1. Verwijder grove resten vuil,
2. Plaats de materialen in de vaatwasmachine. Reiniging en desinfectie vinden nu in de machine plaats,
3. Was uw handen voordat u de schone werkmaterialen uit de machine haalt.

2.3 Objecten

Koelingen en diepvriezers

Voor koelruimten volgt u ook de algemene werkwijze voor reiniging en desinfectie zoals hiervoor omschreven. Daarnaast moet u nog extra alert zijn op de volgende zaken:

1. Vervuiling aan deuren en handvatten,
2. Vervuiling aan ventilatoren:
 - a. In of op de ventilatoren kunnen zich schimmels vastzetten, zij kunnen zich in tegenstelling tot micro-organismen vermenigvuldigen bij temperaturen tot -10°C
 - b. Schimmels kunnen worden aangezien voor stof,
 - c. Bij reiniging van de verdampers en de motor van een ventilator moet u een technicus raadplegen.

Diepvriezers

Om de diepvriezers op correcte wijze te kunnen reinigen en desinfecteren, moet u ze eerst ontdooien. Door het regelmatig laten ontdooien, voorkomt u ijsaanslag, en kunt u dus de optimale werking van de diepvriezer waarborgen. Ga als volgt te werk:

1. Breng de producten uit de vriezer over naar een andere vriesruimte.
2. Ontdooi de diepvriezer volgens de instructies van de leverancier.
3. Volg de algemene werkwijze voor reiniging en desinfectie (of combinatie) zoals hierboven beschreven.
4. Stel de diepvriezer in op de normale temperatuur. Plaats de producten terug als de vriezer weer -18°C op de display weergeeft.

Werktafels

Werktafels moeten altijd schoon zijn, zodat u producten er zonder risico op kunt bereiden. Maak werktafels schoon volgens de algemene werkwijze voor reiniging en desinfectie (of combinatie) zoals hiervoor beschreven.

Apparatuur

De apparatuur en de onderdelen ervan moeten steeds uiterst schoon zijn omdat zij in rechtstreeks contact komen met voedingsmiddelen. Denkt u aan apparatuur als:

- Koffiezetapparaat,
- Chocoladeautomaat,
- Postmix-apparaat,
- Jetspray,
- Oven/magnetron,
- Sausdispenser,
- Friteuse,
- Roller grill,
- Warmhoud kast,
- Milkshake- en softijsmachines
- Enzovoort.

Reinig en desinfecteer apparatuur volgens de handleiding van de leverancier. Hierin vindt u ook aanwijzingen voor onderhoud. U zult merken dat voor goede reiniging de apparatuur eerst gedemonteerd moet worden.

Werkmaterialen

Onder werkmaterialen verstaan we: tangen, lepels, vorken, scheppen, messen, spatels, blikopener enzovoort. Deze materialen komen rechtstreeks in contact met voedingsmiddelen, daarom moeten ze altijd schoon zijn.

Op de werktafel zult u vaak gebruikmaken van een kunststof snijplank, bijvoorbeeld voor de bereiding van broodjes. (Gebruik nooit een houten snijplank). Voor een kunststof snijplank geldt dat deze meerdere keren per dag gereinigd en gedesinfecteerd moet worden. Daarnaast moeten kunststoffen snijplanken regelmatig worden vervangen zodat diepe krassen waarin micro-organismen kunnen groeien worden voorkomen.

Volg voor het schoonhouden van werkmateriaal de algemene werkwijze voor reiniging en desinfectie (combinatie) en tussentijdse reiniging, zoals hiervoor beschreven.

Opbergen van werkmaterialen

Na reiniging en desinfectie is ook het correct opbergen van de werkmaterialen belangrijk. Het zou jammer zijn van de moeite als u schone werkmaterialen op een vuile of verkeerde plaats weg legt. Daarom is het belangrijk om de laden, rekken en kasten schoon te houden en regelmatig te reinigen en desinfecteren.

2.4 Schoonmaakplan

Een goede reiniging en desinfectie is essentieel voor de beheersing van de voedselveiligheid. U bent verplicht om voor uw verkooppunt een schoonmaakplan op te stellen waarin is vastgelegd wat, hoe en hoe vaak u minimaal oppervlakken, materialen en apparatuur reinigt en desinfecteert. Daarnaast moet u de uitvoering van dit plan kunnen aantonen.

Let op!

In het schoonmaakplan wordt de minimale frequentie voor het schoonmaken aangegeven. Als u vaker wilt reinigen dan is vermeld, is dit uiteraard toegestaan.

2.4.1 Opstellen van het schoonmaakplan

Schoonmaakplan

Aan het einde van dit hoofdstuk is een schoonmaakplan bijgevoegd dat het uitgangspunt vormt voor de reinigingsactiviteiten binnen uw verkooppunt. Dit schoonmaakplan bevat per ruimte een overzicht van mogelijk aanwezige oppervlakken, materialen en apparatuur.

Werkwijze

1. Neem het schoonmaakplan mee naar de betreffende ruimte.
2. Ga na welke objecten op het schoonmaakplan staan maar niet in de ruimte aanwezig zijn. Streep deze door.
3. Ga na welke objecten in de ruimte aanwezig zijn maar niet staan vermeld op het schoonmaakplan. Voeg deze toe.
4. Vul voor de toegevoegde objecten de schoonmaakfrequentie in. Raadpleeg hiervoor de handleiding van de fabrikant of een deskundige persoon of instantie op het gebied van reiniging en voedselveiligheid.

Raadpleeg instructie Werkwijze, deel 2, hoofdstuk 2.2. voor de volgende stappen:

5. Vul bij de bijgevoegde objecten de kleur van de te gebruiken reinigings- en desinfectiematerialen in.
6. Vul voor de toegevoegde objecten de toe te passen methoden in. Dit zijn reiniging, desinfectie, naspoelen en drogen.
7. Herhaal stap 1 t/m 6 voor alle ruimten waarin voedingsmiddelen worden opgeslagen, bereid en gepresenteerd.
8. Doe dit ook voor de toiletruimten.

Het opstellen van het schoonmaakplan is hiermee afgerond. Het is aan te bevelen om dit plan overzichtelijk op te hangen op de plek waar de emmer met sop klaargemaakt wordt.

Beheersmaatregelen

De leidinggevende van het verkooppunt voert dagelijks een visuele controle uit op reinheid en registreert dit op de dagelijkse controlelijst

2.5 Externe contracten

Voor het uitvoeren van periodiek onderhoud van het gebouw of de apparatuur, kunt u externe bedrijven inhuren. Sommige van deze werkzaamheden hebben een relatie met de hygiëne binnen het verkooppunt en dus ook met de voedselveiligheid. Denk hierbij bijvoorbeeld aan het onderhouden en schoonmaken van frisdrankinstallaties, airco's, koelinstallaties en de bestrijding van ongedierte (zie Hoofdstuk 5).

Huurt u daarom uitsluitend gespecialiseerde bedrijven in.

Het is belangrijk dat u de uitvoering van de werkzaamheden kunt controleren en daarnaast ook kunt aantonen dat ze zijn uitgevoerd.

Vraag daarom het externe bedrijf of het een logboek wil achterlaten in uw verkooppunt. In dit logboek moeten de gemaakte afspraken te vinden zijn en moeten rapporten van de uitgevoerde werkzaamheden worden verzameld. U heeft op deze manier per bedrijf alles bij de hand en kunt gegevens eenvoudig terugvinden.

Bijlagen

Bijlage I: Schoonmaakplan

Bijlage I: Schoonmaakplan (deel 2, hfdst 2)

Schoonmaakplan kantoor en shop algemeen

Object	Minimale frequentie	Kleur	Methode			
	Naar behoefte		Reinigen	Desinfecteren	Naspoelen	Drogen
Vloer	•	Blauw	•			•
Schrobputten	•	Blauw	•	•		
Wanden	•	Blauw	•			•
Plafond, verlichting, lichtkoven	•	Blauw	•			•
Airco, ventilatieroosters	•	Blauw	•	•		•
Deurklinken	•	Blauw	•	•		•
Deuren	•	Blauw	•			•
Kasten, stellingen, laden, schappen	•	Blauw	•		•	•
Afvalbakken	•	Blauw	•	•		•
Balie	•	Blauw	•			•
Telefoon, pinautomaat	•	Blauw	•			•
Ramen, binnen- en buitenzijde	•	Blauw	•			•
Kantoormeubilair, kassa, computer	•	Blauw	•			•

Schoonmaakplan Food corner

Object	Minimale frequentie			Kleur	Methode			
	1x per dag	1x per week	Naar behoefte		Reinigen	Desinfecteren	Naspoelen	Drogen
Vloer	•			Groen	•			•
Schrobputten	•			Groen	•	•		
Wanden			•	Groen	•			•
Plafond, verlichting, lichtkoven			•	Groen	•			•
Airco, ventilatieroosters			•	Groen	•	•		•
Deurklinken	•			Groen	•	•		•
Deuren			•	Groen	•	•		•
Kasten, stellingen, schappen en laden			•	Groen	•	•	•	•
Afvalbakken	•			Groen	•	•		•
Koffieautomaat, binnen- en buitenzijde	•			Groen	•	•	•	•
Lokettenwand, automatiek	•			Groen	•	•	•	•
Frisdrankinstallatie, leidingen, filters en aansluitingen			•	Groen	•	•	•	
Frisdrankinstallatie	•			Groen	•	•	•	•
Koelmeubels, koelvitrites, open wandvitrites			•	Groen	•	•	•	•
Vriezers buitenzijde			•	Groen	•	•		•
Vriezers binnenzijde			•	Groen	•	•		•
Eettafels	•			Groen	•	•	•	•
Counter inclusief bestek- en servettenhouders	•			Groen	•	•	•	•
Dispensers voor thee, suikers, koffiemelk	•			Groen	•	•	•	•
Sausdispenser, buitenzijde	•			Groen	•	•	•	•
Sausdispenser, binnenzijde		•		Groen	•	•	•	•
Werkmaterialen en schalen	•			Groen	•	•	•	•
Koelvitrites, saladières voor presentatie van onverpakte producten	•			Groen	•	•	•	•

Schoonmaakplan bereidplaats

Object	Minimale frequentie			Kleur	Methode			
	1x per dag	1x per week	Naar behoefte		Reinigen	Desinfecteren	Naspoelen	Drogen
Vloer	•			Groen	•			•
Schrobputten	•			Groen	•	•		
Wanden, boven werkvlak	•			Groen	•	•		•
Wanden			•	Groen	•			•
Plafond en verlichting			•	Groen	•			•
Airco, ventilatieroosters			•	Groen	•	•		•
Deurklinken	•			Groen	•	•		•
Deuren			•	Groen	•			•
Kasten, stellingen, schappen en laden			•	Groen	•	•	•	•
Afvalbakken	•			Groen	•	•		•
Werktafel, werkoppervlak en snijplank(en)	•			Groen	•	•	•	•
Spoeltafel, spoelbak	•			Groen	•	•	•	•
Ovens, magnetrons, bakplaten, ovenroosters	•		•	Groen	•	•	•	•
Milkshake en softijsinstallatie	•		•	Groen	•	•	•	
Afzuigkappen		•		Groen	•	•		•
Werkmaterialen, schalen	•			Groen	•	•	•	•
Koelkasten buitenzijde	•			Groen	•	•		•
Koelkasten binnenzijde		•		Groen	•	•	•	•
Vriezers, buitenzijde	•			Groen	•	•		•
Vriezers, binnenzijde			•	Groen	•	•	•	•

Schoonmaakplan magazijn, koel- en vriescellen

Object	Minimale frequentie			Kleur	Methode			
	1x per dag	1x per week	Naar behoefte		Reinigen	Desinfecteren	Naspoelen	Drogen
Magazijn								
Vloer	•			Groen	•			•
Schrobputten	•			Groen	•	•		•
Wanden			•	Groen	•			•
Plafond en verlichting			•	Groen	•			•
Airco, ventilatieroosters			•	Groen	•	•		•
Deurklinken	•			Groen	•	•		•
Deuren			•	Groen	•			•
Kasten, stellingen, schappen en laden			•	Groen	•	•	•	•
Afvalbakken	•			Groen	•	•		•
Schoonmaakkast			•	Groen	•			•
Koelcel								
Vloer	•			Groen	•	•		•
Schrobputten	•			Groen	•	•		•
Wanden			•	Groen	•	•		•
Plafond en verlichting			•	Groen	•	•		•
Verdamper, ventilator			•	Groen	•	•		•
Deurklinken	•			Groen	•	•		•
Deur en deurrubbers		•		Groen	•	•		•
Stellingen, rekken en wagens		•		Groen	•	•	•	•
Vriescel								
Vloer			•	Groen	•	•		•
Wanden			•	Groen	•	•		•
Plafond en verlichting			•	Groen	•	•		•
Verdamper, ventilator			•	Groen	•	•		•
Deurklinken	•			Groen	•	•		•
Deur en deurrubbers			•	Groen	•	•		•
Stellingen, rekken en wagens			•	Groen	•	•	•	•

Schoonmaakplan toiletten

Object	Minimale frequentie			Kleur	Methode			
	1x per dag	1x per week	Naar behoefte		Reinigen	Desinfecteren	Naspoelen	Drogen
Vloer	•			Rood	•			•
Schrobputten	•			Rood	•	•		
Wanden			•	Rood	•			•
Plafond en verlichting			•	Rood	•			•
Luchtroosters, ventilatieroosters			•	Rood	•	•		•
Deurklinken	•			Rood	•	•		•
Deuren			•	Rood	•			•
Afvalbakken, sanitairboxen	•			Rood	•	•		•
Aanvullen zeepdispensers, toiletpapier, papieren handdoeken	•			Rood	•			
Wastafel, zeepdispenser, en spiegel	•			Rood	•	•		•
Toiletpot en urinoir	•			Rood	•	•		•

Schoonmaakplan vervoermiddelen

Object	Minimale frequentie			Kleur	Methode			
	1x per dag	1x per week	Naar behoefte		Reinigen	Desinfecteren	Naspoelen	Drogen
Vervoermiddelen	•		•	Groen	•	•		•
Materialen	•		•	Groen	•	•		•

3. Temperatuurbeheersing

3.1 Risico's

In onbewerkte, rauwe voedingsmiddelen die niet zijn verhit, kunnen (schadelijke) micro-organismen aanwezig zijn. Deze (schadelijke) micro-organismen kunnen bij een optimale temperatuur uitgroeien tot aantallen die een voedselinfectie of een voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Om dit te voorkomen is het belangrijk dat de temperatuur tijdens alle processen beheerst wordt. In onderstaande tabel wordt weergegeven bij welke proces, welke temperatuur noodzakelijk is om het proces te beheersen.

3.2 Werkwijze

In onderstaande tabel wordt weergegeven bij welke proces, welke temperatuur noodzakelijk is om het proces te beheersen. Tevens wordt een toelichtende beschrijving weergegeven

Proces	Temperatuur	Beschrijving
Diepvries : ontvangst – opslag – presentatie	-18°C of kouder	(Schadelijke) micro-organismen kunnen onder deze omstandigheden niet vermeerderen.
Gekoeld / koelketen (SBM): ontvangst – opslag – bereiden – presentatie - bezorgservice	Maximaal 7°C (≤ 7°C) Tenzij andere instructie op de verpakking	Onder gekoelde omstandigheden wordt de groei van (schadelijke) micro-organismen veelal vertraagd. Het gehele gekoelde proces van leverancier tot consument wordt ook wel "koelketen" genoemd. Bij een niet onderbroken "koelketen" zullen de producten veilig blijven (indien producten niet besmet zijn met <i>Listeria monocytogenes</i>).
Verhitten (CCP): Warme bereiding	Minimaal 75°C (≥ 75°C)	Onder deze omstandigheden worden (schadelijke) micro-organismen gedood. Sporen van (schadelijke) micro-organismen kunnen overleven.
	Temperatuur lager dan 75°C uitsluitend vastgesteld volgens voorschriften hoofdkantoor	Onder deze omstandigheden worden (schadelijke) micro-organismen gedood. Sporen van (schadelijke) micro-organismen kunnen overleven.
Terugkoelen (SBM): Na warme bereiding (kleine producthoeveelheden max. 250 gram per stuk)	Binnen 5 uur tot maximaal 7°C	Onder deze omstandigheden zullen sporen van (schadelijke) micro-organismen geen kans krijgen te ontkiemen en vervolgens te vermeerderen tot hoge aantallen zodat het product onveilig wordt.
Warm houden (CCP): presentatie – bezorgservice	Minimaal 60°C (≥ 60°C)	Onder deze omstandigheden zullen (schadelijke) micro-organismen niet vermeerderen

De uitvoering van metingen en controles is beschreven in deel 2 hoofdstuk 5.

3.3 (Specifieke) Beheersmaatregelen

Bovenstaande temperaturen worden beheerst door meting van de temperaturen bij de verschillende processen. Gemeten temperaturen worden bij voorkeur dagelijks maar minimaal wekelijks genoteerd op de dagelijkse controlelijst. Indien noodzakelijk, worden corrigerende maatregelen uitgevoerd en genoteerd.

4. Afvalverwerking

Afval wordt steeds meer gebruikt als component voor nieuwe producten. Daarmee wordt afval dus een grond- of hulpstof voor nieuwe toepassingen in plaats van een restproduct. Het is noodzakelijk dat afval gescheiden wordt ingezameld om hergebruik mogelijk te maken. U kunt hierdoor een bijdrage leveren aan een beter milieu.

4.1 Risico's

Het risico van afval is dat er besmetting van voedingsmiddelen plaatsvindt. U kunt dit risico beheersen door de volgende voorschriften strikt na te leven:

- Houd afval gescheiden van food- en non-foodproducten,
- Alle ruimten en bakken waarin u afval verzamelt, moeten gereinigd en gedesinfecteerd worden volgens het schoonmaakplan. Op die manier voorkomt u stank, ongedierte enzovoort,
- Zorg voor een korte verblijftijd van afval in het gebouw,
- Zorg dat afval buiten het gebouw wordt opgeslagen,
- Zorg voor een regelmatige afvoer van afval.

Let op!

Afval mag in de bereidplaats en de verkoopruimte worden ingezameld in afvalbakken. Het afval mag hier nooit langdurig worden opgeslagen omdat dit besmetting kan veroorzaken en bovendien een rommelige indruk geeft.

Voorbeeld

In de kasten voor opslag van koffieprut mogen geen verpakkingen van levensmiddelen worden opgeslagen. Indien niet voldoende ruimte beschikbaar is, moet ten minste een halve meter ruimte tussen afval en opslag zijn

4.2 Dierlijke bijproducten

*Deze instructie valt buiten de scope van het voedselveiligheidssysteem
Controleer de recente wetgeving voordat deze instructie toegepast wordt.*

Per 4 maart 2011 is de Dierlijke Bijproducten Verordening van kracht (Verordening (EG) nr. 1069/2009) en uitvoeringsverordening (EG) nr. 142/2011.

Onder dierlijke bijproducten wordt verstaan: plantaardige levensmiddelen, dierlijke levensmiddelen en levensmiddelen die zowel van plantaardige als dierlijke oorsprong zijn en die niet meer bestemd zijn voor menselijke consumptie ('voormalige levensmiddelen'). Dit zijn producten van dierlijke oorsprong maar ook producten met ingrediënten van dierlijke oorsprong zoals eiwitten, gelatine, melk, oliën en vetten. Deze voormalige levensmiddelen zijn een dierlijk bijproduct categorie 3.

De producten zijn niet meer bestemd voor menselijke consumptie om de volgende redenen: kapotte verpakking, verlopen houdbaarheid, productieproblemen, verpakgingsproblemen of andere problemen die geen risico voor de volks- of diergezondheid inhouden.

Voor meer informatie zie NVWA informatieblad 84: voormalige voedingsmiddelen bij detaillisten

Het doel van de Verordening is ongewenste dierlijke producten te weren uit de menselijke en/of dierlijke voedselketen. Dit doel wordt bereikt door regels te stellen voor verzameling, merken, verwerking, verwijdering en opslag van dierlijke bijproducten (vlees, zeevis, melk, zuivelproducten).

Toepassingsgebied van de Verordening

De regels van de Verordening gelden alleen voor verkooppunten van motorbrandstoffen van wie het afval dierlijke bijproducten bevat.

Voormalige levensmiddelen moet u verzamelen in gesloten nieuwe verpakkingen en deze duidelijk markeren als categorie 3-materiaal. Deze moet u gescheiden opslaan en vervolgens verzenden naar:

- een erkend categorie 3-opslagbedrijf
- een erkend categorie 3-verwerkingsbedrijf van dierlijke bijproducten
- een erkende categorie 3-biogas- of composteerinstallatie

Ten behoeve van traceerbaarheid moet u de registratie met betrekking tot afvoer van categorie 3-materiaal tenminste 2 jaar bewaren. Deze gegevens moet u kunnen verstrekken aan de NVWA.

Let op!

Wanneer per week niet meer dan 20 kg categorie-3 materiaal afgevoerd wordt, mag u deze afvoeren bij het restafval en hoeft u geen registratie hiervan bij te houden.

4.3 Restafval

Onder restafval verstaan we:

- Alle afval dat klanten in de afvalbakken en -containers gooien
- Alle verkooppuntafval dat geen emballage of verpakkingsmateriaal is, zoals afgeschreven producten
- Het verzamelde zwerfende afval (rond het verkooppunt)
- Afval in sanitair boxen
- Afgewerkt frituurvet (apart afvoeren)

Werkwijze

1. Zorg dat afval zo kort mogelijk binnen in het pand opgeslagen wordt. Dit bevordert de algemene hygiëne en de hygiënische indruk van het verkooppunt.
2. Voorkom besmetting van food- en non-foodproducten via afval.

Hierna worden de verschillende soorten afvalboxen besproken.

Afvalbakken

Voor afvalbakken gelden de volgende eisen:

- Afvalbakken binnen het verkooppunt zijn bij voorkeur naadloos uitgevoerd, duurzaam en goed reinigbaar,
- De afvalbakken zijn verrijdbaar, dan wel eenvoudig te verplaatsen voor optimale vloerreiniging,
- Afvalbakken staan bij voorkeur 50 cm verwijderd van opgeslagen food- en non-food producten en werkoppervlakken in de bereidplaats,
- De afvalbakken zijn bij voorkeur uitgevoerd met een deksel en een voetpedaal zodat besmetting van de handen niet mogelijk is,
- Afvalbakken in de verkoopruimte zijn voorzien van een deksel of slechts een kleine opening. Op deze manier heeft de klant geen zicht op afval. De deksels worden zonodig tussentijds gereinigd,
- Voor gebruik wordt een plastic zak in de afvalbak geplaatst,
- Alle afvalbakken binnen en buiten het verkooppunt worden bij voorkeur minimaal eenmaal per dag geledigd,
- De afvalbakken worden regelmatig gereinigd en gedesinfecteerd.

Afvalcontainers

In de afvalcontainer verzamelt u dagelijks het afval uit de afvalbakken en de sanitair boxen. Zorg dat alle zakken in de afvalcontainer gesloten zijn (clipsluiting of dichtgeknoopt). De container vormt het centrale verzamelpunt van afval. Hier vandaan wordt het afval bij voorkeur minimaal eenmaal per week door een extern bedrijf afgevoerd.

Voor afvalcontainers gelden de volgende hygiëne-eisen:

- De container is uitgevoerd in duurzaam, goed reinigbaar materiaal,
- De container is lekvrij en volledig afsluitbaar,
- De container is altijd gesloten, 's nachts eventueel met een ketting,
- De container is verplaatsbaar zodat de vloer en omgeving schoongemaakt kunnen worden,
- De container staat buiten, aan de achter- of zijkant van het gebouw. Dit om besmetting van producten en materialen te voorkomen en voor een hygiënische presentatie,
- Reiniging en desinfectie vindt regelmatig plaats, bij voorkeur na lediging en met hogedrukspuit,
- De container staat niet tegen de gevel aan in verband met brandgevaar.

Sanitair boxen

Binnen de damestoiletten -zowel voor medewerkers als voor klanten- zijn afsluitbare pedaalemmers of sanitair boxen opgesteld. U kunt zelf zorgdragen voor het legen, reinigen en desinfecteren, maar u kunt hiervoor ook een extern bedrijf inhuren. Indien u zelf zorg draagt voor de pedaalemmers of sanitair boxen, moet u zich aan de volgende regels houden:

- De pedaalemmers of sanitair boxen zijn bij voorkeur uitgevoerd in duurzaam, naadloos en goed reinigbaar, kunststof materiaal,
- Ze zijn voorzien van een deksel die bij voorkeur met een voetpedaal geopend wordt,
- Vóór gebruik wordt in de pedaalemmer of sanitair box een plastic zak geplaatst. De plastic zak wordt dagelijks verwijderd en de pedaalemmer of sanitair box wordt regelmatig gereinigd en gedesinfecteerd.

Uit het oogpunt van hygiëne en klantvriendelijkheid wordt geadviseerd om sanitair boxen te laten plaatsen door een gespecialiseerd bedrijf. Deze sanitair boxen zijn voorzien van een desinfectiemiddel en een goede afsluiting. Tevens worden ze volgens een afgesproken frequentie omgewisseld.

Vet tonnen

In vettonnen wordt afgewerkt frituurvet verzameld. Dit zijn speciale vaten die door erkende inzamelbedrijven ter beschikking worden gesteld. Frituurvet kan worden gebruikt voor diervoeder mits het vrij is van schadelijke stoffen en deeltjes. Houd daar voldoende rekening mee tijdens het inzamelen. Gebruik de vettonnen dus nooit voor andere doeleinden. Om vervuiling te voorkomen, moet de vet ton worden afgesloten en mag niet toegankelijk zijn voor onbevoegden. De vet ton moet worden opgeslagen buiten de bereidplaats en het magazijn. De vet ton moet regelmatig worden opgehaald zodat ernstig bederf en stankvorming worden voorkomen.

4.4 Emballage

Onder emballage verstaan we: alle duurzame verpakkingsmaterialen die leeg en in onbeschadigde vorm retour gaan naar de leverancier. Denk bijvoorbeeld aan rolcontainers, lege frisdrankkratten en frisdrankflessen (glas en PET-flessen). Voor het ontvangen en retourneren van de emballagematerialen kan een statiegeldregeling zijn overeengekomen met de leverancier.

De opslag van emballage binnen het gebouw geeft een rommelige indruk en maakt het schoonmaken moeilijker. Indien een opslag buiten het gebouw niet mogelijk is, reserveert u een apart gedeelte van het gebouw voor emballage.

Werkwijze

1. Retourneer rolcontainers zo mogelijk onmiddellijk na de levering aan de leverancier.
2. Sorteert lege kratten (met lege flessen) per soort en per leverancier en plaats waar nodig in een rolcontainer. Op deze wijze blijft reiniging van de vloer mogelijk.
3. Geef bij de eerstvolgende levering van de betreffende leverancier de emballage retour.
4. Zorg voor reiniging en desinfectie van de emballageopslagplaats volgens het schoonmaakplan.

4.5 Karton en glas

Dit verpakkingsmateriaal verzamelt u en vervolgens zorgt u voor afvoer. De afvoer van karton en glas kan geregeld zijn via de leverancier, via een retournameverplichting, of via een extern bedrijf. Bij uw keuze voor de wijze van afvoer moet u rekening houden met:

- Wettelijke regels,
- Provinciale en gemeentelijke verordeningen,
- De kosten en baten van de verschillende vormen van afvoer per afname eenheid.

Werkwijze

1. Sla karton en glas zo kort mogelijk op.
2. Voorkom besmetting van food- en non-foodproducten door het verpakkingsmateriaal.
3. Zorg voor een droge opslagplaats voor verpakkingsmateriaal buiten het gebouw. Als dat niet mogelijk is: zorg dan voor een goed geventileerde opslagruimte binnen het gebouw.
4. Behandel kartonnen dozen als volgt:
 - Vouw ze plat,
 - Bind ze per stapel van ongeveer tien dozen bij elkaar met touw,
 - Stapel de pakketjes karton op in een rolcontainer,
 - Zorg dat karton altijd droog staat opgeslagenOp deze wijze blijft reiniging van de vloer mogelijk.
5. Behandel glas als volgt:
 - Verwerk statiegeldflessen volgens de werkinstructie Emballage (deel 2, hoofdstuk 4.4),
 - Zorg dat u buiten een glascontainer heeft staan voor flessen zonder statiegeld, indien u veel glasafval heeft.

Let op!

Voor een glascontainer gelden de volgende veiligheidseisen:

- De glasbak is een afgesloten container die buiten het verkooppunt opgesteld staat,
 - De klant kan het glas zonder gevaar voor verwonding in de container deponeren,
 - De container is niet kantelbaar en heeft een opening aan de zijkanten van de container.
6. Zorg voor afvoer van karton en glas:
 - Via de leverancier: geef bij de eerstvolgende levering van de betreffende leverancier het verpakkingsmateriaal retour,
 - Via een extern bedrijf: op vaste dagen. De frequentie is bij voorkeur eenmaal per week
 7. Zorg voor reiniging en desinfectie van de opslagplaats voor verpakkingsmaterialen conform het schoonmaakplan.

4.6 Afgeschreven producten en GFT

Deze instructie geldt alleen als u vanwege overheidsmaatregelen verplicht bent om GFT (= Groente-, Fruit- en Tuinafval) als apart afval in te zamelen.

Onder afgeschreven producten verstaan we producten die niet voldoen aan de gestelde eisen. De kwaliteit en voedselveiligheid van deze producten wordt niet langer gewaarborgd.

Enkele voorbeelden zijn:

- Grondstoffen met een overschreden THT-datum,
- Bederfelijke producten die langdurig onder ongekoelde omstandigheden zijn bewaard,
- Producten die in aanraking zijn gekomen met verontreinigde materialen.

Ondeugdelijke producten moet u afschrijven en weggooiën.

GFT-afvalbakken en -containers

GFT-afvalbakken binnen het gebouw dienen om kleine dagelijkse hoeveelheden composteerbaar afval te verzamelen. Alle ondeugdelijke voedingsmiddelen worden in deze bakken verzameld.

- Leeg de bak zodra hij vol is en minimaal eenmaal per dag,
- Zorg vervolgens voor reiniging en desinfectie van de GFT-bak.

De GFT-afvalcontainer vormt het centrale verzamelpunt van GFT-afval. Hier vandaan wordt het minimaal eenmaal per week door een extern bedrijf afgevoerd.

Let op!

Of u gebruikmaakt van GFT-bakken en -containers is afhankelijk van wettelijke en gemeentelijke regelgeving. Voor GFT-containers gelden dezelfde hygiëne-eisen als voor afvalcontainers.

Werkwijze

Behandel de producten als volgt:

- Verwijder eventueel aanwezig karton of glas van het product,
- Behandel het karton of glas volgens instructie Karton en glas (deel 2, hoofdstuk 4.5),
- Verwijder eventueel aanwezig plastic van het product en voer dit af via de restafvalstroom. Voer het product af via de GFT-bak. Raadpleeg hiervoor de instructie Restafval (deel 2, hoofdstuk 4.3).

4.7 Klein chemisch afval

Onder klein chemisch afval verstaan we: chemisch afval dat tijdens de normale procesgang ontstaat. Voorbeelden zijn:

- Lege batterijen,
- Kapotte (TL-)lampen,
- Resten van reinigings- en desinfectiemiddelen,
- Resten lijm, verf, verdunners enzovoort.
- Inktprinter linten en cartridges,
- Olieverpakkingen met restanten.

5. Metingen en controles

Door het uitvoeren van metingen en controles van apparatuur en producten kunt u de voedselveiligheid in uw verkooppunt beheersen. De normen hiervoor zijn heel concreet vastgelegd en de methode van meting ook. Door regelmatig te meten kunt u de kwaliteit en voedselveiligheid van uw producten dus garanderen.

- Temperatuurmeting koelingen en vriezers,
- Temperatuurmeting producten na verhitting
- Temperatuurmeting van warme en koude producten.

U bent verplicht om minstens eenmaal per week te controleren en te registreren. Het Voedsel Veiligheidssysteem adviseert u echter metingen en controles dagelijks uit te voeren en hiervan registratie bij te houden op de dagelijkse controlelijst. Zo heeft u elke dag de zekerheid over de beheersing van de voedselveiligheid en staat u in geval van eventuele voedselklachten sterk in uw bewijsvoering over de beheersing van de temperatuur en kritische punten. Laat metingen en controles dus deel uitmaken van de dagelijkse routine in uw verkooppunt.

5.1 Hulpmiddelen

De thermometer

Voor alle temperatuurmetingen die u uitvoert, moet u gebruikmaken van een thermometer die door een erkend bedrijf is gekalibreerd. Het bedrijf dat de thermometer levert, geeft een hoe lang de thermometer betrouwbaar is. Aan het einde van deze periode dient u zelf de thermometer te controleren door middel van onderstaande methode. Indien er geen termijn is aangegeven door de leverancier controleert u de thermometer minimaal jaarlijks. Plak een sticker met de datum van controle op de thermometer of noteer het resultaat van de controle op een lijst. Mocht u tussentijds twijfelen over de betrouwbaarheid van de thermometer, dan kunt u eveneens op onderstaande wijze uw thermometer controleren.

Controle betrouwbaarheid thermometer

Werkwijze

1. Vul een beker met ijsblokjes en laat deze smelten.
2. Plaats na ongeveer 15 minuten de voeler van de thermometer in het smeltwater.
3. Lees de temperatuur af, deze behoort 0°C te zijn.
4. Voer dezelfde controle uit in kokend water. De temperatuur behoort nu 100°C te zijn.
5. Als de thermometer meer dan 1°C hoger of lager aanwijst, is hij niet betrouwbaar. Laat de thermometer dan opnieuw kalibreren door een extern bedrijf of vervang de thermometer door een goed functionerend exemplaar.

In plaats van het uitvoeren van de controle van de thermometer, kunt ook de thermometer naar een erkend bedrijf sturen ter verificatie en/of kalibratie. Een andere mogelijkheid is de thermometer vervangen door een nieuwe gekalibreerde thermometer.

Elektronische temperatuurmeting

In plaats van een thermometer mag gebruik gemaakt worden van alternatieve meetsystemen voor temperatuur. Dit kunnen elektronische temperatuurloggers zijn die automatisch de temperatuur meten (met een opgegeven frequentie). De loggers dienen gekalibreerd te zijn door een erkend bedrijf. De frequentie van de kalibratie moet, in overleg met de leverancier, met een vaste frequentie uitgevoerd worden. Afhankelijk van de garantie van de kalibratietermijn. Na kalibratie wordt de logger voorzien van een kalibratiesticker. Hierop is te zien wanneer de logger voor het laatst is gekalibreerd (of tot wanneer de kalibratie geldig is). Indien u tussentijds twijfelt over de betrouwbaarheid van de logger, kunt u zelf de logger controleren door bovenstaande controle uit te voeren met ijswater en kokend water. U kunt ook de logger naar een erkend bedrijf toesturen ter verificatie en/of kalibratie.

De volgende aspecten van elektronische meetsystemen moeten aantoonbaar vastgelegd zijn:

- Toepassingsgebied (waar is het systeem wel en niet geschikt voor)
- Frequentie van meting
- Plaats van meting
- Welke gegevens worden geregistreerd
- Temperatuurinstellingen
- Ingebouwde vertragingen voor signalering
- Signalering
- Toegestane afwijkingen
- Corrigerende maatregelen en de aantoonbaarheid daarvan

Dagelijkse controlelijst

Aan het einde van dit hoofdstuk is de dagelijkse controlelijst bijgevoegd. Deze lijst bevat alle (wettelijk verplichte) controles en normen. Indien in de kolom "Norm" een waarde staat vermeld met de tekst advies, is dit geen wettelijke norm maar een norm op advies van de branche. U dient de voor uw verkooppunt van toepassing zijnde onderdelen in te vullen. Het is ook mogelijk met behulp van de online tool de dagelijkse controlelijst op te stellen, op maat van uw station. Bij het uitvoeren van de wekelijkse controles raden wij u aan om deze op wisselende dagen uit te voeren. Bij afwijkingen, worden corrigerende maatregelen uitgevoerd en genoteerd.

De ingevulde controlelijsten (met o.a. de temperatuurmeting) dienen overzichtelijk en voor een periode van minimaal twee maanden te worden bewaard. Ingeval van elektronische temperatuurlogging kunt u de metingen uitlezen met behulp van het bijgeleverde software programma. De gegevens kunnen digitaal opgeslagen worden en lijsten van metingen kunnen vanuit het betreffende programma geprint worden. Desgevraagd bent u verplicht om de NVWA inzage te geven in de dagelijkse controlelijsten.

5.2 Temperatuurmeting koelingen en vriezers

De werking van koelingen met bederfelijke producten en vriezers moet bij voorkeur dagelijks, maar minstens eenmaal per week worden gecontroleerd aan de hand van een temperatuurmeting in een product dat al geruime tijd in het apparaat wordt opgeslagen of in glycerol. Voer de temperatuurmeting uit op de meest ongunstige plaats en noteer de uitkomst op de dagelijkse controlelijst.

Temperatuurmeting in een product dat zich slechts enkele uren in het apparaat bevindt, levert onvoldoende betrouwbare gegevens op over de werking van het apparaat.

Het uitvoeren van temperatuurmetingen in bereide producten zoals belegde broodjes in koelvitruines wordt om deze reden dan ook afgeraden. Het duurt namelijk enkele uren voordat dergelijke producten zijn teruggekoeld, doorgaans zijn de belegde broodjes dan al verkocht.

De temperatuurmeting dient te worden uitgevoerd volgens de omschrijving in hoofdstuk 5.3 Temperatuurmeting van producten.

5.3 Temperatuurmeting van producten

Deze instructie omschrijft hoe u de temperatuur meet van warme en koude producten die al enige tijd in het apparaat (koeling, vriezer of warmhoud apparatuur) liggen.

Ontsmettingsalcohol

Om besmetting van het product te voorkomen, dient u de voeler van de thermometer te desinfecteren voordat u deze in een product steekt. Breng hiertoe onsmettingsalcohol aan op een stuk keukenpapier en wrijf de voeler hiermee in. Er zijn alcoholtissues in de handel die u op dezelfde manier kunt gebruiken. De onsmettingsalcohol kunt u ook met behulp van een sproeiflacon als spray op de voeler aanbrengen. In dit geval dient u de voeler ongeveer 5 seconden aan de lucht te laten drogen voordat u deze in het product steekt.

Werkwijze

1. Ontsmet de voeler van de thermometer met keukenpapier en onsmettingsalcohol en laat hem even drogen.
2. Voor voedingsmiddelen: prik de voeler van de thermometer in het product of klem de voeler tussen de verpakkingen. Voor zelf bereide dranken: schenk de drank in een beker en steek hier de voeler in.
3. Laat de thermometer op temperatuur komen.
4. Lees de temperatuur af en noteer deze op de dagelijkse controlelijst.
5. Veeg de voeler af met keukenpapier en onsmettingsalcohol.
6. Controleer of de temperatuur aan de norm voldoet (staat op de controlelijst). Is dat niet het geval:
 - Verwijder gekoelde producten uit het apparaat en schrijf ze af (zie instructie Afvalverwerking, hoofdstuk 4),
 - Producten in warme presentatie, kunt u nogmaals verhitten tot een temperatuur hoger dan 75°C (zie instructie warme bereiding deel 3 hoofdstuk 3.3.3 en 3.3.4)
 - Weiger de producten als het een levering betreft
7. Na temperatuurmeting in consumentverpakkingen zoals pakken melk, voorverpakte belegde broodjes e.d., dient u het product af te schrijven en weg te gooien. De verpakking is dan immers lek geprikt waardoor het product niet meer geschikt is voor verkoop.
8. Als u voor de temperatuurmeting de voeler van de thermometer goed reinigt en desinfecteert, mag u onverpakte producten zoals warme snacks, beleg in de saladière, of melk in het reservoir van de koffiemachine na de meting nog wel gebruiken en presenteren,

Let op!

Misschien lijkt het duur of verspilling om producten met een afwijkende temperatuur af te schrijven en weg te gooien. Bedenk u echter dat de gevolgen van onveilige producten u veel meer kunnen kosten: klanten bijvoorbeeld of uw goede naam.

5.4 Temperatuurmeting van glycerol

Als u de temperatuur van producten meet, prikt u hierbij vaak verpakkingen stuk. De producten moet u daarna afschrijven en weggooien. Een goed alternatief om dit te voorkomen is het meten van de temperatuur in glycerol. In koelingen en vriezers kunt u een flesje glycerol bevestigen op een plaats waar u de hoogste temperatuur verwacht (bijvoorbeeld bij de deur of zo ver mogelijk verwijderd van het koelsysteem). Glycerol neemt dezelfde temperatuur aan als de producten. In plaats van het product kunt u dus de glycerol meten.

Werkwijze

1. Ontsmet de voeler van de thermometer en steek de voeler in de glycerol. Laat deze even op temperatuur komen.
2. Lees de temperatuur af.
3. Veeg de voeler van de thermometer af met keukenpapier en reinig deze.

In onderstaande tabel ziet u een overzicht van de temperatuurnormen die voor de verschillende producten gelden:

Product	Maximaal toegestaan
Gekoeld	Maximaal 7,0°C
Diepvries	Maximaal -18°C
Warm, direct na bereiding	Minimaal 75°C
Warm, gepresenteerd	Minimaal 60°C

Bijlagen

Bijlage I: Dagelijkse controlelijst

Bijlage I: Dagelijkse controlelijst Voedselveiligheidssysteem (deel 2, hfdst.5)

Verkooppunt:			Jaar:			Week nummer:		
Type	Norm (wettelijk)	Maandag d.d.	Dinsdag d.d.	Woensdag d.d.	Donderdag d.d.	Vrijdag d.d.	Zaterdag d.d.	Zondag d.d.

Ontvangst leveringen

Controle verpakking TGT/THT data / houdbaarheid (verplicht iedere levering)

Binnenverpakkingen	Schoon en onbeschadigd	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
C: Corrigerende maatregelen:				1. Retour geven aan leverancier, klacht deponeren bij leverancier en nabestelling plaatsen 2. Blokkeren voor retourgave, klacht deponeren bij leverancier en nabestelling plaatsen				
Diepvriesproducten	Advies: Nog minstens 3 maanden houdbaar	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
Gekoelde producten	Advies: Nog minstens 2 dagen houdbaar	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
Droge producten	Advies: Nog minstens 4 weken houdbaar	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
C: Corrigerende maatregelen:				3. Product weigeren bij ontbreken THT/TGT datum, klacht deponeren bij leverancier en nabestelling plaatsen 4. Product geheel of gedeeltelijk accepteren bij een te korte resterende bewaartermijn, klacht deponeren bij leverancier en eventueel nabestelling plaatsen				

Aflesen temperatuurjournaal, toevoegen dagelijkse controlelijst (iedere levering), temperatuurmeting product (verplicht minimaal 1x per week)

Diepvriesproducten	-18°C of kouder, maximaal -15°C	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
Gekoelde producten	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	Aflesen: _____ °C Meting: _____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
C: Corrigerende maatregelen:				5. Direct temperatuurmeting product uitvoeren bij afwijking temperatuurjournaal 6. Product weigeren bij meting te hoge temperatuur, klacht deponeren bij leverancier en nabestelling plaatsen				

Opslag

Controle TGT/THT data / houdbaarheid (diepvries en droog minimaal 1x per week, gekoeld en interne bewaartermijn minimaal 1x per dag)

THT data diepvries producten	Geen overschrijding	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
TGT / THT data gekoelde producten	Geen overschrijding	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
THT data droge producten	Geen overschrijding	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
Interne bewaartermijn ontdooide producten in de koeling	Geen overschrijding	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____	☐ Goed ☐ Fout ► C: _____
C: Corrigerende maatregelen:				7. Product afschrijven en weggooien bij overschrijding van TGT/THT data 8. Droge producten verplaatsten naar bereidplaats of verkooppunt indien de THT datum binnen 1 week verloopt				

Dagelijkse controlelijst Voedselveiligheidssysteem

Verkooppunt:			Jaar:			Week nummer:		
Type	Norm (wettelijk)	Maandag d.d.	Dinsdag d.d.	Woensdag d.d.	Donderdag d.d.	Vrijdag d.d.	Zaterdag d.d.	Zondag d.d.
Opslag vervolg								
Temperatuurcontrole display (advies 1x per dag) en meting product / glycerol (verplicht minimaal 1x per week)								
Vriezer 1	-18°C of kouder, maximaal -15°C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:
Vriezer 2	-18°C of kouder, maximaal -15°C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:
Vriezer 3	-18°C of kouder, maximaal -15°C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:
C: Corrigerende maatregelen:				9. Temperatuurmeting product uitvoeren bij afwijking temperatuur display 10. Product opslaan in andere vriezer indien temperatuur ≤ -10°C, technische controle apparaat uitvoeren 11. ≥ -10°C: het product gebruiken als gekoelde werkvoorraad. Als dat niet mogelijk is, dan afschrijven en weggooien. Technische controle apparaat uitvoeren				
Koeling 1: Bederfelijke producten	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:
Koeling 2: Bederfelijke producten	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:
Koeling 3: Bederfelijke producten	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:
C: Corrigerende maatregelen:				12. Temperatuurmeting product uitvoeren bij afwijking temperatuur display 13. Product opslaan in andere koeling indien temperatuur ≤ 7,0°C en ≥ 4°C, technische controle apparaat uitvoeren 14. Product afschrijven en weggooien indien temperatuur ≥ 7°C, technische controle apparaat uitvoeren				
Controle op reinheid van de opslag door leidinggevende (verplicht 1x per dag)								
Reinheid opslag	Geen zichtbare verontreiniging.	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:	☐ Fout ► C:
C: Corrigerende maatregelen:				15. Producten afschrijven en weggooien bij constatering van mogelijke besmetting van producten 16. De opslagplaats (laten) reinigen volgens schoonmaakplan 17. De opslagwijze aanpassen om herhaling te voorkomen				

Dagelijkse controlelijst Voedselveiligheidssysteem

Verkooppunt:			Jaar:				Week nummer:		
Type	Norm (wettelijk)	Maandag d.d.	Dinsdag d.d.	Woensdag d.d.	Donderdag d.d.	Vrijdag d.d.	Zaterdag d.d.	Zondag d.d.	
Bereiding									
Temperatuurcontrole display (advies 1x per dag) / meting product gekoeld (verplicht minimaal 1x per week) / meting product verhit (verplicht 1x per dag per apparaat)									
Koelvitrine / saladière 1: Beleg	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Koelvitrine / saladière 1: Beleg	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Melkreservoir koffiemachine 1	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Melkreservoir koffiemachine 2	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Gekoelde drank uit dispenser 1	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Gekoelde drank uit dispenser 2	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
C: Corrigerende maatregelen:				18. Temperatuurmeting product uitvoeren bij afwijking temperatuur display 19. Product opslaan in andere koeling indien temperatuur ≤ 7,0°C en ≥ 4°C, technische controle apparaat uitvoeren 20. Product afschrijven en weggooien indien temperatuur ≥ 7°C, technische controle apparaat uitvoeren					
Kerntemperatuur verhit product lager dan 75°C Apparaat 1	Temperatuur en tijd volgens receptuur hoofdkantoor CCP	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Kerntemperatuur warme dranken lager dan 75°C Apparaat 1	Drank met melkschuim 64°C of hoger CCP	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	Tijd: _____ min.	
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
C: Corrigerende maatregelen:				21. Onvoldoende verhitte producten, dienen opnieuw verhit te worden en nogmaals de kerntemperatuur gemeten te worden 22. Product afschrijven en weggooien indien deze niet opnieuw verhit kan worden 23. Pas het bereidingsproces aan					

Dagelijkse controlelijst Voedselveiligheidssysteem

Verkooppunt:			Jaar:			Week nummer:		
Type	Norm (wettelijk)	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
		d.d.	d.d.	d.d.	d.d.	d.d.	d.d.	d.d.
Vervolg Bereiding								
Temperatuurcontrole display (advies 1x per dag) / meting product gekoeld (verplicht minimaal 1x per week) / meting product verhit (verplicht 1x per dag per apparaat)								
Kerntemperatuur verhit product hoger dan 75°C Apparaat 1	75°C of hoger ≥ 75°C CCP	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____
Kerntemperatuur verhit product hoger dan 75°C Apparaat 2	75°C of hoger ≥ 75°C CCP	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____
Warme dranken hoger dan 75°C	75°C of hoger ≥ 75°C CCP	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Meting: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____
C: Corrigerende maatregelen:				24. Verleng de bereidingstijd van het product en voer nogmaals een meting uit indien de kerntemperatuur lager is dan 75°C. 25. Product afschrijven en weggooien na temperatuurmeting en indien de temperatuur lager is dan 75°C 26. Pas het bereidingsproces aan 27. Stel de apparatuur bij				
Frituurvet display controle (meting niet noodzakelijk)	Maximaal 175°C ≤ 175°C	Display: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Display: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Display: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Display: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Display: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Display: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	Display: ____ °C ☐ Goed ☐ Fout ► C: ____
C: Corrigerende maatregelen:				28. Stel de temperatuur van het apparaat bij indien deze hoger is dan 175°C 29. vervang het frituurvet indien deze van onvoldoende kwaliteit is				
Controle op reinheid van de bereidplaats door leidinggevende (verplicht 1x per dag)								
Reinheid bereidplaats	Geen zichtbare verontreiniging.	☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	☐ Goed ☐ Fout ► C: ____	☐ Goed ☐ Fout ► C: ____
C: Corrigerende maatregelen:				30. Producten afschrijven en weggooien bij constatering van mogelijke besmetting van producten 31. De bereidplaats (laten) reinigen volgens schoonmaakplan 32. De bereidingswijze aanpassen om herhaling te voorkomen				

Dagelijkse controlelijst Voedselveiligheidssysteem

Verkooppunt:			Jaar:				Week nummer:		
Type	Norm (wettelijk)	Maandag d.d.	Dinsdag d.d.	Woensdag d.d.	Donderdag d.d.	Vrijdag d.d.	Zaterdag d.d.	Zondag d.d.	
Verkoop en presentatie									
Temperatuurcontrole display (advies 1x per dag) en meting product (verplicht minimaal 1x per week)									
Vriezer 1	-18°C of kouder, maximaal -15°C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Vriezer 2	-18°C of kouder, maximaal -15°C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Vriezer 3	-18°C of kouder, maximaal -15°C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
C: Corrigerende maatregelen:				33. Temperatuurmeting product uitvoeren bij afwijking temperatuur display 34. Product opslaan in andere vriezer indien temperatuur ≤ -10°C, technische controle apparaat uitvoeren 35. ≥ -10°C.: het product gebruiken als gekoelde verkoopvoorraad. Als dat niet mogelijk is, dan afschrijven en weggooien. Technische controle apparaat uitvoeren					
Koelmeubel 1 of presentatie op crushed ice	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Koelmeubel 2 of presentatie op crushed ice	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
Koelmeubel 3 of presentatie op crushed ice	Maximaal 7°C (≤ 7°C) (SBM)	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	Display: °C	
		Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	Meting: °C	
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	
C: Corrigerende maatregelen:				36. Temperatuurmeting product uitvoeren bij afwijking temperatuur display 37. Product opslaan in andere koeling indien temperatuur ≤ 7,0°C en ≥ 4°C, technische controle apparaat uitvoeren 38. Product afschrijven en weggooien indien temperatuur ≥ 7°C, technische controle apparaat uitvoeren					

Verkooppunt:			Jaar:			Week nummer:		
Type	Norm	Maandag d.d.	Dinsdag d.d.	Woensdag d.d.	Donderdag d.d.	Vrijdag d.d.	Zaterdag d.d.	Zondag d.d.
Vervolg Verkoop en presentatie								
Temperatuurcontrole display (advies 1x per dag) en meting product (verplicht minimaal 1x per week)								
Warmhoudapparaat 1	60°C of warmer ≥60°C CCP	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
Warmhoudapparaat 2	60°C of warmer ≥60°C CCP	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
Warme drank	60°C of warmer ≥60°C CCP	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C	Display: _____ °C
		Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C	Meting: _____ °C
		☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
C: Corrigerende maatregelen:				39. Temperatuurmeting product uitvoeren bij afwijking temperatuur display 40. Product afschrijven en weggooien indien temperatuur lager is dan 60°C, technische controle apparaat uitvoeren en eventueel buiten gebruik stellen bij onvoldoende werking				
Controle op reinheid verkoop en presentatie ruimtes door leidinggevende (verplicht 1x per dag)								
Reinheid verkoop- en presentatie ruimte	Geen zichtbare verontreiniging.	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
C: Corrigerende maatregelen:				41. Producten afschrijven en weggooien bij constatering van mogelijke besmetting van producten 42. De presentatieruimtes (laten) reinigen volgens schoonmaakplan 43. De presentatiewijze aanpassen om herhaling te voorkomen				
Controle TGT/THT data / houdbaarheid (minimaal 1x per dag)								
THT data diepvriesproducten	Geen overschrijding	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
TGT / THT data gekoelde producten	Geen overschrijding	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
THT data droge producten	Geen overschrijding	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
Interne bewaartermijn zelf bereide producten in presentatie bij omgevingstemperatuur	Geen overschrijding	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
C: Corrigerende maatregelen:				44. Product afschrijven en weggooien bij overschrijding van TGT/THT data of interne bewaartermijn				
Nieuw proces								
Ruimte voor beschrijving	Ruimte voor beschrijving	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed	☐ Goed
		☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____	☐ Fout ► C: _____
C: Corrigerende maatregelen:				Ruimte voor beschrijving				

6. Bouw en inrichting

In de Verordening levensmiddelenhygiëne ((EG) nr. 852/2004) is een aantal eisen vastgelegd met betrekking tot de bouw en inrichting van bedrijfsruimten. Bedrijfsruimten zijn ruimten waarin levensmiddelen worden bereid, behandeld, verpakt en bewaard. In verkooppunten van motorbrandstoffen die levensmiddelen verkopen zijn bedrijfsruimten aanwezig zoals de koelcel, de vriescel, het magazijn, de bereidplaats en de verkoopruimte.

6.1 Algemene bouw- en inrichtingseisen

Bedrijfsruimten moeten zodanig zijn gebouwd en ingericht dat onder andere:

- Reiniging en desinfectie goed kunnen worden uitgevoerd,
- Voorkomen wordt dat ophoping van vuil plaatsvindt,
- Voorkomen wordt dat levensmiddelen in contact komen met giftige materialen.

6.2 Eisen ten aanzien van de bouw

Bedrijfsruimten algemeen

Het is verplicht om adequate maatregelen te treffen om ongedierte te weren. Dit houdt in dat het bedrijfspand goed gesloten moet zijn. Kieren en andere openingen naar binnen moeten worden voorkomen.

Vloeren

Vloeren moeten in een deugdelijke, goed onderhouden staat verkeren, schoon zijn en eenvoudig kunnen worden schoongemaakt. Het vloeroppervlak moet uit afwasbaar materiaal bestaan dat ondoordringbaar, niet-absorberend en niet giftig is.

Kunststoffen vloeren en betegelde vloeren voldoen aan de wettelijke eisen. Let er bij de aanschaf van de vloer op dat het materiaal ook duurzaam, slijtvast en slip vast is. Voor de overgang tussen vloer en wand wordt een gladde, holle plint geadviseerd die goed te reinigen is.

Afvoervoorzieningen

Afvoervoorzieningen zoals afvoeren in wasbakken, afvoerputjes en afvoergoten in de bedrijfsruimten moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Het ontwerp en de constructie moet zodanig zijn dat verontreiniging van producten wordt voorkomen. Dit houdt in dat deze, inclusief de afsluiters en roosters eenvoudig moeten kunnen worden gereinigd en gedesinfecteerd.

Plafonds

Plafonds moeten zo gemaakt zijn dat ophoping van vuil, condensvorming, schimmelgroei en het loskomen van deeltjes (bladder) wordt voorkomen. Een afwasbaar systeemplafond voldoet aan deze eisen omdat hiermee leidingen worden weggewerkt en bovendien de platen uitneembaar zijn voor reiniging.

Ramen

De constructie van de ramen moet zodanig zijn dat er geen vuilophoping kan plaatsvinden. Ramen en vensters moeten dus glad worden afgewerkt. Schuin aflopende vensterbanken worden geadviseerd.

Ramen moeten goed afsluiten in verband met het weren van insecten. Mocht er tijdens de voedselbereiding een raam worden geopend, dan moet een hor worden voorgezet.

Ramen mogen nooit worden opengezet als dit kan leiden tot verhoogd risico op verontreiniging in het gebouw. In dit kader is het bijvoorbeeld niet toegestaan een raam open te zetten in de directe omgeving van afvalcontainers die buiten staan opgesteld.

Wanden

Wanden in bedrijfsruimten moeten glad en afwasbaar zijn. Het materiaal moet ondoordringbaar, niet-absorberend en bovendien niet giftig zijn.

Het betegelen van wanden is een mogelijkheid om aan de wettelijke eisen te voldoen. Een gladde afwerking kan echter ook op andere manieren worden gerealiseerd door kunststoffen wandpanelen te gebruiken. Let er daarbij op dat de naden glad worden afgewerkt met schimmelwerend kitmiddel of afwerk strips.

De wanden moeten minimaal tot en met het werkniveau aan de eisen voldoen. Het wordt echter geadviseerd om de wanden tot aan het plafond glad af te werken. Hiermee zijn de wanden in het geheel goed te reinigen. Dit bevordert de algemene hygiëne binnen de bedrijfsruimte.

Beschadigde wanden dienen te worden gerepareerd. Het aanbrengen van stootranden in gangen, magazijn, koelcel e.d. kan beschadigingen van wanden voorkomen. Uiteraard moet de stootrand ook reinigbaar zijn.

Leidingwerk moet zoveel mogelijk worden verwerkt in de wanden. Mocht het op de wand worden bevestigd, let dan op een voldoende ruimte tussen wand en leiding zodat hiertussen kan worden schoongemaakt.

Schakeldozen aan wanden dienen bij voorkeur worden uitgevoerd met afdekplaatjes zodat deze minder vervuild raken.

Deuren en tourniquetdeuren

Deuren moeten goed kunnen worden schoongemaakt en moeten beschikken over een glad, niet-absorberend oppervlak. Ook hier geldt dat beschadigingen moeten worden afgewerkt. Kieren in de constructie van buitendeuren zijn niet toegestaan omdat dit het binnentreden van ongedierte in de hand werkt.

Verlichting

Bedrijfsruimten moeten voldoende worden verlicht zodat de hygiëne goed te beoordelen is.

Lampen in bereidplaatsen zijn bij voorkeur omkapt zodat wordt voorkomen dat glasdeeltjes in of op producten kunnen vallen bij eventueel aanstoten van de verlichting.

In plaats van verlichtingskappen kan ook gebruik worden gemaakt van lampen die zijn uitgevoerd met veiligheidsglas waarbij een speciale coating ervoor zorgt dat bij breuk van de lamp geen glasdeeltjes worden verspreid.

Ventilatie

Bedrijfsruimten moeten voldoende worden geventileerd zodat een te hoge temperatuur en luchtvochtigheid worden voorkomen.

De luchtstroom moet van schone naar vuile ruimten lopen. Geforceerde luchtstromen van besmette naar schone ruimten (bijvoorbeeld van toilet of afvalruimte naar de bereidplaats) mogen dus niet optreden.

Filters en andere onderdelen moeten eenvoudig toegankelijk zijn t.b.v. vervanging of schoonmaak. Ventilatioeroosters kunnen in wanden, plafonds of ramen worden aangebracht. Ook hier geldt dat de afwerking reinigbaar moet zijn.

Afzuigkappen worden geadviseerd direct boven de plaatsen waar veel baklucht vrijkomt of dampen van vet of water ontstaan. De filters van de afzuigkappen dienen tevens eenvoudig toegankelijk te zijn om zeer frequente schoonmaak mogelijk te maken.

Routing

Ter voorkoming van besmetting van producten moet zoveel mogelijk rekening gehouden worden met de routing in het bedrijf. Probeer bijvoorbeeld te voorkomen dat de ruimten waarin met onafgedekte producten wordt gewerkt, een doorgang vormen voor medewerkers die vervuilde kleding dragen. Voorkom dat zwaar vervuilde materialen of producten in de bereidplaats komen. Situeer bijvoorbeeld uitstortbakken voor dweilwater buiten de bereidplaats.

Waterkwaliteit

Binnen het verkooppunt is de exploitant verantwoordelijk voor de kwaliteit van het drinkwater. Door verbouwingen, lekkage of slijtage van leidingen, kranen en koppelingen kan besmetting van water optreden waardoor het water niet meer aan de voedselveiligheidseisen voldoet.

Geadviseerd wordt om na groot onderhoud en verbouwing watercontrole te laten uitvoeren door een gekwalificeerd laboratorium.

6.3 Eisen ten aanzien van de inrichting

Bereidplaats

De bereidplaats is de plaats binnen het bedrijf waar daadwerkelijk de bereiding wordt uitgevoerd. Bereidingshandelingen zijn bijvoorbeeld het wassen en snijden van groente, de warme bereiding en het beleggen van brood.

Omdat in de bereidplaats onverpakte voedingsmiddelen aanwezig zijn, is besmettingsgevaar daar het grootst. Daarom wordt geadviseerd om de toegang van klanten tot de bereidplaats te verbieden. Klanten zouden immers de producten kunnen besmetten via contact met handen, kleding, haren, slijmdeeltjes (niezen, hoesten e.d.). Er geldt een wettelijk toegangsverbod voor huisdieren.

De bereidplaats hoeft geen aparte ruimte te zijn, zoals een afgesloten keuken. De bereidplaats mag een deel zijn van het magazijn of de verkoopruimte, mits deze in dat geval aan alle eisen voldoet die aan een bereidplaats worden gesteld.

De scheiding van de bereidplaats en verkoopgedeelte kan op verschillende manieren worden aangebracht, mits voor de klant duidelijk is waar hij wel en niet mag komen.

Het meest voor de hand ligt het aanbrengen van een fysieke scheiding zoals een muur of een glazen wand tussen bereidplaats en verkoopgedeelte. Als deze afscheidingswand hoog genoeg is (bijvoorbeeld 1.80 meter of hoger, wordt besmetting via de klant voldoende voorkomen.

Als bij de bouw en inrichting van het verkooppunt de voorkeur wordt gegeven om een open verbinding te houden tussen bereidplaats en verkoopgedeelte, dan zal de scheiding door middel van afstand moeten worden gecreëerd. Men mag ervan uit gaan dat als ongeveer 1 meter afstand wordt gehouden tussen de bereidplaats (dus daar waar met het onverpakte product wordt gewerkt) en het verkoopgedeelte, dat dit voldoende is om besmetting via de klant te voorkomen.

De afstand kan worden gecreëerd door het plaatsen van objecten tussen de bereidplaats en het verkoopgedeelte. Vaak wordt in verkooppunten met een bereidplaats voor het beleggen van broodjes een lage vitrine geplaatst die aan de zijde van de klant gesloten is. Het plaatsen van andere presentatiematerialen zoals schappen met voorverpakte producten, maar ook het plaatsen van een laag hekje, of het spannen van koorden kunnen ervoor zorgen dat er voldoende afstand wordt gehouden tussen bereidplaats en klant.

Uiteraard zijn combinaties mogelijk, waarbij bijvoorbeeld de bereidplaats gedeeltelijk wordt afgeschermd door middel van een hoge scheidingswand, en bij een ander gedeelte een scheiding door middel van afstand wordt gecreëerd.

Magazijn

Indien het magazijn niet aan alle eisen voldoet die aan een bedrijfsruimte gesteld worden, mag u hier slechts dichte verpakkingen van levensmiddelen opslaan.

Tijdens opslag moet contact tussen levensmiddelen en gezondheidsbedreigende stoffen worden voorkomen.

Auto-onderhoudsvloeistoffen, reinigings- en desinfectiemiddelen mogen niet worden opgeslagen in ruimten waarin levensmiddelen worden gehanteerd. Dit betekent dat gevaarlijke stoffen in aparte ruimten of kasten moeten worden bewaard.

Bij de bouw en inrichting van het verkooppunt moet voldoende rekening worden gehouden met de productscheiding.

Kleedruimten

In verkooppunten waar geen kleedruimten aanwezig zijn, dienen de medewerkers zich thuis om te kleden. Kleedruimten zijn niet verplicht voor verkooppunten van motorbrandstoffen. Het is echter niet toegestaan voor personeel om zich om te kleden in ruimten waar voedingsmiddelen aanwezig zijn.

Uiteraard is het meest ideaal een verkooppunt uit te voeren met kleedruimten die zijn voorzien van een douche. De werkkleding kan het best door een gespecialiseerd bedrijf worden gewassen.

Sanitaire ruimten

Toiletruimten mogen niet direct uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd (opslag, bereiding, presentatie, verkoop). Dat wil zeggen dat een goede scheiding gecreëerd moet worden door middel van afstand. De afstand kan gecreëerd worden door twee deuren of één deur en één tourniquetdeur. Zie toelichting onder bereidplaats. Een handenwasgelegenheid moet aanwezig zijn. Deze mag zowel in de toiletruimte zelf aanwezig zijn als in een voorportaal.

De handenwasgelegenheid moet minimaal zijn uitgerust met warm en koud stromend water en alle voorzieningen die nodig zijn voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen. Zie omschrijving handenwasgelegenheid. Indien er uitsluitend koud stromend water aanwezig is, is dit toegestaan totdat er verbouwd gaat worden. Na verbouwing is warm en koud stromend water verplicht.

De sanitaire ruimte moet voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.

Koelingen

De wettelijk vereiste temperatuur voor gekoelde producten ligt op maximaal 7°C. Boven deze temperatuur is sprake van een wettelijke overtreding.

Voor koelingen geldt een maximum van 7°C.

Wanneer de koelingen hieraan voldoen, zal de producttemperatuur doorgaans aan de wettelijke eisen voldoen.

Als een leverancier van een product een lagere temperatuur voorschrijft dan 7°C dan moet de koeling aan deze temperatuureis voldoen.

Koelvitrites

Koelvitrites moeten beschikken over voldoende koelcapaciteit om producten die bij omgevingstemperatuur zijn bereid, binnen ongeveer een uur terug te koelen.

Vriezers

Diepvriesproducten moeten worden bewaard bij -18°C of kouder. Deze mogen slechts tijdens vervoer en presentatie (aanbieding aan de klant) voor korte duur een stijging ondergaan tot -15°C. Vriezers voor opslag van producten moeten de producttemperatuur van -18°C of kouder kunnen handhaven.

Algemene eisen ten aanzien van materialen en apparatuur

Materialen die in direct contact kunnen komen met producten moeten eenvoudig te reinigen en te desinfecteren zijn. Het materiaal mag niet toxisch zijn, moet in goede staat verkeren en moet bovendien over een glad oppervlak beschikken.

Om deze reden wordt het gebruik van hout, riet, aluminium en glas binnen bereidplaatsen afgeraden. Bij gebruik van deze materialen is de kans groot dat stukjes materiaal afbreken en terechtkomen in de producten. Inslikken van deze verontreinigde producten kan ernstige klachten veroorzaken..

De opstelling van meubilair en apparatuur moet zodanig zijn dat er omheen gereinigd kan worden. Bereidingsapparatuur moet van de klant afgeschermd zijn (of op voldoende afstand van de klant verwijderd staan).

Apparatuur moet voldoen aan alle wettelijke veiligheidsvoorschriften. De aanwezigheid van het Europese CE keurmerk is vereist.

Met betrekking tot de hygiëne moet het materiaal goed kunnen worden schoongemaakt.

- Onderdelen moeten goed en eenvoudig uitneembaar zijn,
- De apparaten mogen geen scherpe randen bevatten,
- Eventuele naden moeten goed gesloten zijn.

Onbereikbare hoeken, scherpe hoeken, lasnaden, smalle kieren en richels bemoeilijken het schoonmaken.

Werkgereedschap

Dit moet goed te reinigen en te desinfecteren zijn. In geval deze machinaal worden gereinigd, moet gelet worden op de vaatwasmachinebestendigheid. Onbereikbare hoeken of kieren waar vuil in kan achterblijven, zijn niet toegestaan evenals beschadigingen die het reinigen beletten of kunnen leiden tot het loskomen van deeltjes.

Werkbladen

Deze moeten goed reinigbaar zijn. Kunststoffen en roestvrijstalen werkbladen vol doen aan deze eis. De bladen zijn bij voorkeur naadloos uitgevoerd. Geadviseerd wordt om werkbladen aan te schaffen die zijn voorzien van een waterkering.

Spoeltafels

Voor het reinigen en desinfecteren van werkmateriaal en apparatuur zijn spoeltafels van roestvrij materiaal verplicht.

Geadviseerd wordt om in verkooppunten waar voedsel bereid wordt minimaal een roestvrij stalen spoeltafel met dubbele spoelbak te plaatsen met aan weerszijden van de spoelbakken een afzetblad.

De spoeltafels moeten zijn voorzien van mengkranen met toevoer van warm en koud water. De spoelbakken moeten voldoende diep zijn om ook de grote materialen te kunnen reinigen (bijvoorbeeld ovenrekken). Het afzetblad aan weerszijden heeft als functie om de schone en vuile materialen te kunnen scheiden zodat kruisbesmetting kan worden voorkomen. De spoeltafel moet eenvoudig te reinigen en te desinfecteren zijn.

Handenwasgelegenheid voor medewerkers

In of bij de bereidplaats moet voor het wassen van handen een wastafel aanwezig zijn met warm en koud stromend water. De wasbak voor het wassen van de handen mag niet worden gebruikt voor het wassen van voedingsmiddelen zoals rauwkost. In dat geval moeten er dus minimaal twee wasbakken in of bij de bereidplaats aanwezig zijn.

Bij de handenwasgelegenheid zijn voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen verplicht.

Hiertoe wordt geadviseerd gebruik te maken van vloeibare desinfecterende zeep die wordt aangeboden in een wanddispenser. Deze dispenser moet goed reinigbaar zijn. Dispensers met het bedieningssysteem aan de voorzijde zijn beter op reinheid te beoordelen dan dispensers die met trekhendels aan de onderzijde zijn uitgevoerd.

Voor het drogen van de handen wordt geadviseerd gebruik te maken van eenmalig te gebruiken papier. Luchtdrogers zijn ook te gebruiken maar hebben als nadeel dat het drogen van de handen te lang duurt en dat bij intensief gebruik de huid teveel uitdroogt wat de kans op huidklachten vergroot. Bovendien produceren luchtdrogers in bereidplaatsen te veel warmte.

In de toiletruimte is een handenwasgelegenheid die aan de hiervoor genoemde eisen voldoet eveneens verplicht. Echter, hier volstaat de aanwezigheid van koud water.

Friteuses

Voor het frituren zijn friteuses vereist die zijn uitgerust met een thermostaat. Friteuses bevatten olie of vet van 175°C. Vervang de olie of vet regelmatig zodat geen schadelijke stoffen zoals acrylamide (kankerverwekkend) ontstaan. Bereidingsapparatuur moet van de klant afgeschermd zijn (of op voldoende afstand van de klant verwijderd staan).

Warmhoud apparatuur

Warmhoud apparatuur zoals warmhoud kasten en loketautomaten moeten het product op een temperatuur van minimaal 60°C kunnen warmhouden. Bereidingsapparatuur moet van de klant afgeschermd zijn (of op voldoende afstand van de klant verwijderd staan).

Drankenmachines

In postmix-installaties moet de temperatuur tijdens bereiding van de frisdrank < 7°C bedragen.

In koude-drankenmachines waarbij de drank in een reservoir wordt gepresenteerd, moet de drank binnen een uur na het vullen van het reservoir terug gekoeld kunnen worden tot maximaal 7°C. Bereidingsapparatuur moet van de klant afgeschermd zijn (of op voldoende afstand van de klant verwijderd staan).

Afvalbakken

Het ophopen van afval in de bedrijfsruimten is niet toegestaan. Afval mag wel in de bedrijfsruimte worden ingezameld. Hiervoor moeten in de bereidplaatsen afsluitbare afvalbakken worden gebruikt. Geadviseerd wordt om gebruik te maken van kleine afvalbakken waarin plastic zakken worden gehangen. Kies voor afvalbakken die glad en naadloos zijn uitgevoerd zodat deze eenvoudig te reinigen zijn.

Afvalbakken die worden geopend met een voetpedaal verdienen om hygiënische redenen de voorkeur boven afvalbakken die met de hand moeten worden geopend.

Opslagcontainers waarin afval gedurende langere tijd wordt opgeslagen, worden buiten en zover mogelijk verwijderd van het verkooppunt neergezet. Voor deze opslagplaats en de containers geldt dat deze goed moet kunnen worden schoongemaakt en dat ongedierte wordt geweerd door de containers af te sluiten.

7. Plaagdierbeheersing

Inleiding

Plaagdieren¹, zoals ratten, muizen, kruipende insecten zoals kakkerlakken, vliegende insecten zoals vliegen en bepaalde vogelsoorten, kunnen risico's met zich meebrengen voor de volksgezondheid. Hierbij kan worden gedacht aan het verspreiden van micro-organismen, infectieziekten, de voedselveiligheid kan in het geding komen en knaagdieren kunnen brandschade veroorzaken.

Om microbiologische besmetting en verontreiniging van voedingsmiddelen via ongedierte te voorkomen, dient u maatregelen te treffen ter preventie en bestrijding van ongedierte en u dient regelmatig te controleren of uw verkooppunt vrij is van ongedierte.

Wering

Wering en preventie staat voorop. Door preventieve maatregelen te nemen worden plaagdieren geweerd en hoeft er geen bestrijding plaats te vinden. Bouwkundige voorzieningen en een goede hygiëne zijn hiervan voorbeelden.

Ter voorkoming van overlast van ongedierte treft u de volgende maatregelen:

- Onderhoud het gebouw en het terrein goed, bijvoorbeeld geen begroeiing langs de gevel,
- Zorg ervoor dat hemelwaterafvoeren in tact zijn en niet toegankelijk voor plaagdieren,
- Voorkom dat plaagdieren naar binnen komen. Houdt ramen en deuren zoveel mogelijk gesloten of pas hor wering toe. Kieren onder deuren mogen maximaal 0.5 cm zijn, dicht kieren en naden af en voorzie open stootvoegen van roostertjes of gaas,
- Zorg voor orde, netheid en hygiëne in en om uw verkooppunt. Voorkom bijvoorbeeld stofnesten in het magazijn en zorg dat de vloer en overige oppervlakken goed bereikbaar zijn voor de reiniging en zorg dat deze schoon zijn,
- Zorg voor voldoende verlichting in de bedrijfsruimten,
- Bewaar grondstoffen gescheiden van materialen en apparatuur die u niet vaak gebruikt. Op die manier kunt u de opslagplaatsen voor grondstoffen eenvoudig schoonmaken en heeft u een beter overzicht,
- Plaats zo min mogelijk materialen tegen de wanden, zoals pallets (dit biedt schuilgelegenheid),
- Sluit verpakkingen van grondstoffen na gebruik af,
- Maak de ruimten in uw verkooppunt schoon volgens het schoonmaakplan,
- In stations met bereidplaatsen en koffiemachines met verse melk zijn insectenlampen verplicht,
- Verwerk afval volgens instructie,
- Houd schroputten afgesloten om binnendringen van ratten te voorkomen.

Controle op de aanwezigheid van plaagdieren

Uw verkooppunt dient volgens het plaagdiermanagementplan gecontroleerd te worden op de aanwezigheid of sporen van ongedierte. Denk aan uitwerpselen en pootafdrukken van muizen en ratten, knaagschade, dode insecten, vervellinghuidjes en spinsel van insecten, spinrag, e.d.

U kunt de aanwezigheid van kakkerlakken en bepaalde andere soorten insecten vroegtijdig vaststellen met hulpmiddelen als detectievallen en insectenlampen.

Controles en detectie mag u zelf uitvoeren bij (zeer) geringe last van plaagdieren. U kunt hierbij geholpen worden door een gespecialiseerd bedrijf voor plaagdierbeheersing / plaagdiermanagement. Het afsluiten van een contract is echter niet verplicht.

¹ Naast genoemde plaagdieren als ratten, muizen, kakkerlakken en vliegen geldt dit ook voor mieren, wespen, motten, kevers, spinnen, mijten, larven en eitjes en andere ongewenste dieren

Als u controle en detectie overlaat aan een gespecialiseerd bedrijf dan dit deze in het bezit te zijn van een geldig vakbekwaamheidsdiploma –of bewijs en dit altijd te kunnen aantonen met een pasje, afgegeven door erkende exameninstituten.

Schriftelijke of digitale rapportage (logboek) van de inspectie- en detectiebevindingen dient aanwezig te zijn op het bedrijf in verband met aansprakelijkheid en verantwoording. In dit logboek moet tevens een kopie zitten van het vakbekwaamheidsdiploma van de betreffende bestrijder(s).

Bestrijding

Bestrijden met biociden

Het kan noodzakelijk zijn om plaagdieren te moeten bestrijden met biociden. Biociden zijn chemische of biologische bestrijdingsmiddelen die op grond van de Wet gewasbeschermingsmiddelen en biociden een toelating op de Nederlandse markt behoeven. Bestrijding met biociden moet te allen tijde worden uitgevoerd door een professionele ongediertebestrijder.

Mechanische middelen

Controle, detectie en de bestrijding van plaagdieren met bepaalde mechanische middelen (muizenklemmen, inlooppallen, lijmklemmen) kan eventueel zelfstandig door een onderneming worden uitgevoerd. Voor lijmplaten/lijmklemmen (voor het vangen van muizen en ratten) moet een ontheffing aangevraagd worden bij RVO door een gespecialiseerd bedrijf. Voor het vangen van vliegen en kakkerlakken is deze ontheffing niet noodzakelijk.

Plan voor plaagdierbeheersing / plaagdiermanagement

Indien u een professionele ongediertebestrijder inschakelt, maak dan afspraken over de volgende zaken en beschrijf deze in uw plan voor plaagdiermanagement:

- Welke medewerker is verantwoordelijk voor de uitvoering en het beheer van het plan
- Zorg ervoor dat bij constatering van plaagdieren en sporen ervan door de medewerkers, dat de eindverantwoordelijke direct gewaarschuwd wordt
- Soort(en) ongedierte dat worden gedetecteerd, geweerd en bestreden,
- Frequentie van de inspecties en controles van detectors,
- Rapportage van de bevindingen van de inspecties en detectorvangsten,
- De wijze van bestrijden (mechanisch of met gebruik van biociden),
- Toepassing van in Nederland toegelaten biociden overeenkomstig het wettelijk gebruiksvoorschrift (deze zijn te herkennen aan een toelatingsnummer gevolgd door de letter N op het etiket),
- Plattegrond waarop staat aangegeven waar detectors, vangmiddelen of lokazen zijn uitgezet. Voorkom in dat kinderen en huisdieren van klanten met bestrijdingsmiddelen in aanraking kunnen komen,
- Product- en veiligheidsinformatie van de toegepaste biociden,
- Werings- en hygiëne adviezen,
- Aftekenen van de rapportages en afspreken wie welke actie neemt.

Let er bij de keuze van een professioneel bedrijf op of het is aangesloten bij de NVPB, de Branchevereniging van Plaagdiermanagement Bedrijven.

Uitvoering van het plan

- Bij bestrijding dient het onnodig lijden van plaagdieren tot een minimum te worden beperkt. De inzet van biociden in het kader van een bestrijding dient tot een minimum te worden beperkt,
- Leg het uitvoeren van de werkzaamheden vast (schriftelijk of digitaal) en vermeld door wie deze zijn uitgevoerd. Vermeld daarbij de tijdstippen, frequenties, plaatsen en beschrijf de ondernomen acties. Ook de meldingen van plaagdieren en de geconstateerde plaagdiersoorten moeten worden geregistreerd,
- Voer schoonmaakwerkzaamheden uit nadat de bestrijding is uitgevoerd.

8. Training

Als exploitant bent u verantwoordelijk (en juridisch aansprakelijk) voor de training van medewerkers.

Alle medewerkers moeten dusdanig getraind zijn, dat ze inzicht hebben in en voldoende vaardigheden hebben (competenties) om de volgende risico's te voorkomen en/of te beheersen::

1. Besmetting van producten met ziekteverwekkende micro-organismen en virussen,
2. Vermeerdering van ziekteverwekkende micro-organismen en vorming van toxines,
3. Verontreiniging van producten met schadelijke stoffen of deeltjes,
4. Besmetting van niet allergene producten met allergene producten.

Om deze risico's te voorkomen, is het verplicht de medewerkers te instrueren over de voedselveiligheidsprocedures voor de werkzaamheden die zij uitvoeren.

De training Voedsel Veiligheidssysteem heeft als doel de medewerkers voldoende kennis te geven van de voedselveiligheid en hygiëneregels in uw verkooppunt. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de oliemaatschappij.

Het is mogelijk om uw medewerkers te trainen door middel van E-learning. Uw medewerkers kunnen op eigen gekozen tijdstippen de training volgen en herhalen. Gegevens uit de training kunnen geprint worden als naslagwerk of document. Een toets is onderdeel van de training. Na het behalen van de toets, ontvangt uw medewerker een certificaat zodat aantoonbaar is dat uw medewerker voldoende kennis heeft over de voedselveiligheid en hygiëneregels.

9. Gezondheidsbedreigingen

9.1 Wat is hygiëne?

Van Dale geeft de volgende omschrijving van hygiëne: 'al wat een goede gezondheid vereist en de handelingen, inrichtingen en instellingen die deze bevorderen'.

We passen hygiëne dus toe om ziekte te voorkomen. Bij hygiënisch handelen kunt u denken aan alle maatregelen die u neemt, van ontvangst en opslag tot en met consumptie, om de gezondheid van de consument te beschermen.

Enkele voorbeelden:

- U werkt met schone kleding en wast uw handen voordat u met voedselbereiding begint. Dit zijn zeer belangrijke onderdelen van de persoonlijke hygiëne waarmee u voorkomt dat via u de producten worden besmet en uiteindelijk uw klant ziek kan worden,
- U werkt met schone materialen en apparatuur als u onverpakte producten bereidt. Hiermee voorkomt u dat de producten worden besmet met ziekteverwekkende micro-organismen en virussen,
- U respecteert de houdbaarheidsdata op verpakkingen van uw producten waardoor u voorkomt dat een klant iets consumeert wat niet goed meer is. Zo zijn er talloze punten te noemen die u misschien niet eens meer altijd bewust uitvoert maar die wel bepalend zijn voor de voedselveiligheid van de producten die u verkoopt. Hiermee beschermt u de gezondheid van uw klant.

9.2 Gezondheidsbedreigingen op verkooppunten

In dit Voedsel Veiligheidssysteem is het geheel van beheersmaatregelen beschreven voor het handhaven van de voedselveiligheid voor het hele productscala binnen verkooppunten van motorbrandstoffen.

Om u enig inzicht te verschaffen in de gezondheidsbedreigingen binnen uw verkooppunt worden in de navolgende tekst de verschillende soorten gezondheidsbedreigingen behandeld.

Gezondheidsbedreigingen worden onderverdeeld in:

1. Microbiologische,
2. Chemische,
3. Fysische,
4. Allergenen

9.3 Microbiologische gezondheidsbedreigingen

Micro-organismen zijn kleine levende wezens, die we niet met het blote oog kunnen zien. Ze worden pas zichtbaar wanneer we ze door een microscoop bekijken.

Er zijn 4 groepen micro-organismen te onderscheiden:

1. Bacteriën,
2. Gisten,
3. Schimmels,
4. Virussen.

Naast deze micro-organismen kunnen in voedsel ook parasieten voorkomen. Een voorbeeld van zo'n parasiet is toxoplasmose, deze kan voorkomen op rauw vlees dat niet verhit of ingevroren is geweest.

Waar vinden we micro-organismen?

Micro-organismen bevinden zich overal: in uitwerpselen, mest, lucht, water, aarde, stof, op huid, ongedierte en huisdieren, op insecten, planten, vuile werkoppervlakken en gereedschappen, niet schoongemaakte apparatuur enzovoort.

Zijn micro-organismen altijd schadelijk?

Niet per definitie, ze kunnen zelfs nuttig zijn voor de mens. Zo worden bepaalde soorten micro-organismen gebruikt voor de bereiding van salami, yoghurt, kwark, kaas (melkzuurbacteriën), bier en wijn (gisten).

Bederf

Bederf is een ongewenste verandering van een voedingsmiddel die waarneembaar is door proeven, ruiken en kijken. Bederf hoeft niet altijd schadelijk te zijn voor de gezondheid.

Enkele voorbeelden:

- Het bruin verkleuren van een stukje banaan,
- Het zuur worden van melk
- Schimmels op brood
- Gisten in vruchtensappen

Naast nuttige niet schadelijke micro-organismen en bederf veroorzakende bacteriën, bestaan er ook schadelijke micro-organismen. Dit zijn de soorten bacteriën, schimmels of virussen die mensen ziek kunnen maken.

Onder microbiologische gezondheidsbedreigingen verstaan we voedselinfectie of voedselvergiftiging. In dit hoofdstuk wordt in het kort uitgelegd hoe een voedselinfectie of -vergiftiging ontstaat en welke microbiologische gezondheidsbedreigingen binnen een verkooppunt aan de orde zijn, wanneer een Voedsel Veiligheidssysteem ontbreekt.

Wat is een voedselinfectie of -vergiftiging?

Het is een misverstand te veronderstellen dat een voedselinfectie of -vergiftiging alleen ontstaat door de consumptie van voedingsmiddelen met een afwijkende kleur, geur en/of smaak. Sterker nog, infectie en/of vergiftiging ontstaat bijna altijd na de consumptie van voedsel, waaraan geen afwijkingen in geur of smaak zijn waar te nemen.

Voedselinfectie

Onder voedselinfectie verstaan we ziekteverschijnselen als gevolg van de consumptie van ziekteverwekkende bacteriën, virussen of parasieten (in voldoende aantallen). Hierbij tasten de micro-organismen de wand aan van het maag/darmkanaal waardoor klachten zoals buikpijn, diarree, bloederige ontlasting en koorts optreden.

Voedselvergiftiging

Onder voedselvergiftiging verstaan we ziekteverschijnselen als gevolg van de consumptie van voeding, waarin bacteriën (Clostridia, Bacillus soorten) of schimmels zich vermeerderen en gif of toxine produceren in hoeveelheden die schadelijk zijn voor de mens. Hier worden we niet ziek van de bacterie of de schimmel maar wordt de ziekte veroorzaakt door de gifstof die de wand van het maag/darmkanaal irriteert en daarbij ook in het lichaam verspreid kan worden. Voorbeelden van ziekteverschijnselen zijn misselijkheid, overgeven, hoofdpijn.

Hoe ontstaat een voedselinfectie of -vergiftiging?

Een microbiologische voedselinfectie of -vergiftiging wordt veroorzaakt door een opeenvolging van vaak twee fundamentele fouten, te weten:

1. Besmetting van voedingsmiddelen met ziekteverwekkende micro-organismen. Besmetting is het gevolg van contact met vuil gereedschap, straatvuil, menselijk slijm, etter, rauwe producten, ongedierte, insecten, stof, afval enzovoort. Besmetting ligt altijd op de loer.
2. Vermeerdering van ziekteverwekkende micro-organismen doordat de besmette voedingsmiddelen te lang worden bewaard (bij verkeerde temperatuur) waar door de micro-organismen veel tijd krijgen om zich te vermeerderen en/of gifstoffen te vormen.

U moet zich realiseren dat visueel schoon niet betekent dat ziekteverwekkende micro-organismen afwezig zijn. Pas wanneer reiniging gevolgd is door een juiste desinfectie en geen nabesmetting heeft plaats gevonden (bijvoorbeeld door contact met vuil materiaal), kunt u aannemen dat gereedschap en contactoppervlakken vrij zijn van ziekteverwekkende micro-organismen.

De Europese unie heeft wettelijke microbiologische criteria vastgelegd voor diverse voedingsmiddelen in proces stadium en gedurende de houdbaarheidsperiode. Deze criteria zijn vastgelegd in Verordening (EG) nr. 2073/2005.

Virussen

Inleiding

Virussen zijn zeer kleine besmettelijke “deeltjes” bestaande uit erfelijk materiaal dat verpakt is in een eiwitmantel. Virussen zijn voor hun vermenigvuldiging afhankelijk van een gastheer. Verspreiding van virussen kan plaats vinden via verschillende routes zoals bijvoorbeeld via kleine waterdruppeltjes, via direct contact tussen twee personen, via een vector (mug of teek) of via besmette ontlasting, water of voedsel. Strikt genomen zijn virussen zelf geen levende organismen omdat zij geen stofwisseling hebben en niet in staat zijn zichzelf zelfstandig te vermenigvuldigen. Voor vermeerdering zijn virussen namelijk afhankelijk van eiwitten en andere factoren die aanwezig zijn in levende gastheercellen die zij infecteren. Om deze reden zijn virussen dan ook niet in staat om zich te vermeerderen in levensmiddelen en veroorzaken ze ook geen bederf, dit in tegenstelling tot bacteriën. Op basis van gerapporteerde uitbraken, de ernst van de ziekte en hun eigenschappen om via voedsel overgedragen te worden, zijn het norovirus (NoV) en het hepatitis A virus (HAV) benoemd tot de belangrijkste voedsel-overdraagbare virussen. Geschat wordt dat in 2011 zo'n 700.000 mensen werden besmet met NoV.

Ziekteverschijnselen

Norovirus: Het virus kan bij mensen binnen 12 tot 48 uur acute buikgriep veroorzaken. Infecties vinden plaats gedurende het gehele jaar. Echter van oktober tot en met maart neemt het aantal infecties toe (norovirus seizoen). Het virus is zeer besmettelijk en kan zowel van mens op mens als via voedsel, water en oppervlakten overgedragen worden, vaak via de besmette ontlasting route of via braaksel. De hoeveelheid NoV die nodig is om ziek te worden is laag (enkele tientallen virusdeeltjes) terwijl de uitscheiding van het virus erg hoog is (meer dan een miljoen virusdeeltjes per gram ontlasting). Een NoV infectie gaat veelal gepaard met waterige diarree, (explosief) braken, misselijkheid, buikpijn en soms milde koorts. De symptomen houden bij volwassenen 2 tot 3 dagen aan en bij kinderen circa een week. Er bestaat geen vaccin tegen NoV.

Hepatitis A virus: HAV is een van de virussen die besmettelijke geelzucht kan veroorzaken. Net als NoV kan HAV worden overgedragen via voedsel, water en oppervlakten welke verontreinigd zijn met ontlasting van besmette personen. De incubatietijd varieert van twee tot zeven weken. Hoewel infectie met HAV bij kinderen jonger dan zes jaar overwegend asymptomatisch verloopt, zijn symptomen vaak wel aanwezig bij oudere kinderen en volwassenen. In symptomatische patiënten gaat infectie veelal gepaard met koorts, anorexia, misselijkheid, braken, diarree, spierpijn, hepatitis en vaak geelzucht. Uitscheiding van het virus begint al twee weken voordat symptomen optreden. Vaccinatie tegen HAV is mogelijk

Het vóórkomen van NoV en HAV

NoV en HAV zijn virussen die alleen bij mensen voorkomen. De overdracht is dus altijd van mens op mens. Dat kan direct, maar ook indirect zijn, dus via besmette oppervlakten, water of voedsel. Besmetting van voedsel met het NoV en HAV kan optreden, zowel aan het begin als aan het einde van de voedselketen, via fecaal vervuild water, besmette oppervlakten of geïnfecteerde personen. De meest genoemde producten in verband met deze virussen zijn tweekleppige schelpdieren zoals oesters en mosselen, landbouw producten als zacht fruit (aardbeien, frambozen, aalbessen, etc) en ready-to-eat producten die niet meer (afdoende) verhit worden. NoV en HAV blijven lang besmettelijk en kunnen een route door de keten afleggen, bijvoorbeeld in bevroren producten. Daarmee kunnen ze door de wereldwijde handel uitbraken in diverse landen veroorzaken.

Stabiliteit

Alleen door middel van laboratorium onderzoek is vast te stellen of voedsel vervuild is met een virus. Virussen zorgen namelijk niet voor kleur, geur of smaakveranderingen van het product, in tegenstelling tot sommige bacteriën. NoV en HAV zijn beide omgevingsstabiel en blijven langdurig (weken) besmettelijk op oppervlakten, in water en op voedsel. Ze zijn beter bestand tegen uitdroging, koelen, vriezen, verhitten, pH verandering, UV bestraling, hoge druk en schoonmaakmiddelen dan bacteriën. Veel processtappen in de voedselindustrie zijn daarom onvoldoende effectief voor de inactivatie van virussen. Het voorkómen van de besmetting van voedsel met deze virussen heeft dan ook prioriteit.

Voorkómen van besmetting met, en verspreiding van virussen

In het Codex document "Guidelines on the Application of the General Principles of Food Hygiene to the Control of Virussen in Food" (CAC/GL 79 – 2012) staan belangrijke richtlijnen om besmettingen van voedsel met virus te voorkomen. Een aantal zaken uit dit document die in acht moeten worden genomen bij het werken met levensmiddelen zijn:

- Medewerkers moeten goede persoonlijke hygiëne / handenwas hygiëne betrachten,
- Er moeten voldoende hygiënische sanitaire voorzieningen beschikbaar aanwezig zijn in het bedrijf, voorzien van water, zeep en bij voorkeur wegwerphanddoekjes,
- Na ieder toiletgebruik moeten de handen worden gewassen met stromend water en zeep,
- Medewerkers die last hebben van buikgriep (diarree, wat kan duiden op NoV) moeten hun werk met levensmiddelen per direct staken en dit melden aan hun leidinggevende,
- Indien een medewerker gebraakt heeft in de ruimte waar voedingsmiddelen onverpakt aanwezig zijn, moeten al deze onverpakte voedingsmiddelen weggegooid worden,
- Medewerkers die een vermoedelijke NoV infectie hebben doorgemaakt moeten minimaal 48 uur na herstel van de symptomen wachten met het hervatten van hun werkzaamheden omdat in die periode grote hoeveelheden virus worden uitgescheiden en het risico op besmetting van voedsel hoog is,
- Vaccinatie tegen HAV kan overwogen worden. Aangeraden wordt de reizigersvaccinatie richtlijnen van de GGD te volgen bij buitenlandse reizen,
- Levensmiddelen moeten worden beschermd tegen ontlasting, braaksel, en aerosolen afkomstig van braaksel. Levensmiddelen die hier desondanks toch mee in aanraking zijn gekomen moeten worden weggegooid,
- NoV en HAV kunnen lang aanwezig blijven in levensmiddelen. Lot- en distributie gegevens moeten daarom goed bewaard worden,
- Effect van hitte op het inactiveren van een virus is sterk afhankelijk van het soort virus, voedsel en de besmettingsgraad. Echter, verhitting van voedsel tot een kerntemperatuur van 90°C gedurende 90 seconden wordt als voldoende beschouwd voor het inactiveren van virussen.

Schoonmaakadvies na norovirus besmetting

Desinfectiemiddelen op basis van alcohol worden vaak gebruikt voor het ontsmetten van handen en oppervlakten. Helaas werken deze middelen niet tegen NoV en HAV. Voor het desinfecteren van virus besmette oppervlakten en (keuken)machines moet daarom een methode op basis van chloor gebruikt worden.

Overleg in dit geval eerst met de verantwoordelijke op uw verkooppunt.

Het volgende voorschrift kan hiervoor gebruikt worden:

1. Trek handschoenen aan,
2. Doe een veiligheidsbril op en een mondneusmasker, bij voorkeur een FFP2-masker, en ventileer de ruimte,
3. Als vervuiling (besmet materiaal, diarree of braaksel) moet worden verwijderd, neem dit dan met grote hoeveelheden keukenrolpapier op en gooi dit weg in een plastic vuilniszak,
4. Gooi ook direct de handschoenen weg,
5. Trek nieuwe handschoenen aan,
6. Reinig het te desinfecteren oppervlak eerst zorgvuldig met een schoonmaakmiddel,
7. Spoel het oppervlak eventueel na met schoon water en droog het met een schone doek of papieren handdoek en gooi deze weg in een plastic vuilniszak,
8. Los één chloortablet op in anderhalve liter handwarm water (= dosering 1000 ppm chloor). Hierbij wordt uitgegaan van tabletten van 1,5 gram actief chloor per tablet. Er zijn ook tabletten van 1,0 gram actief chloor per tablet. In dat geval moet er één tablet worden opgelost in één liter water. Sop het oppervlak hiermee in en laat het aan de lucht drogen (minimaal 5 minuten). Let op: deze oplossing is corrosief!
9. Spoel het oppervlak daarna schoon met schoon water,
10. Gooi de schoonmaakmaterialen na het desinfecteren weg of was ze op 90°C. Sluit de plastic zak hierbij voorzichtig, zonder deze hard dicht of samen te drukken zodat de vorming van aerosolen voorkomen wordt,

Bronnen:

- FAO/WHO [Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization], (2012b), 'Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food (CAC/GL 79 – 2012)' te vinden op <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/>
- Webdossier norovirus NVWA

9.4 Chemische gezondheidsbedreigingen

Chemische gezondheidsbedreigingen kunnen worden veroorzaakt door direct contact van producten met chemische stoffen. Het beschermen van voedsel tegen deze bedreigingen verdient uw onverkorte aandacht.

Direct contact van producten met chemische oplossingen zoals reinigings- en desinfectiemiddelen en auto-onderhoudsvloeistoffen kunnen optreden als gevaarlijke stoffen niet worden gescheiden van voedingsmiddelen, verbruiksartikelen en schone werkmaterialen. Daarom is het belangrijk duidelijke richtlijnen aan te geven voor de opslag en behandeling van de gevaarlijke stoffen in het verkooppunt.

Daarnaast zijn er chemische gevaren zoals bijvoorbeeld mycotoxines (schimmeligifstoffen), zware metalen, bestrijdingsmiddelen, dioxines en PCB's waar producten mee besmet zijn. Bij de inkoop van grondstoffen en producten dient u hier rekening mee te houden.

9.5 Fysische gezondheidsbedreigingen

De fysische gezondheidsbedreigingen ontstaan wanneer in het product vreemde voorwerpen terecht komen, zoals glas, metaal deeltjes, stenen, boutjes, moertjes enzovoort. U kunt fysische gevaren voorkomen door:

- Inkoop bij geselecteerde leveranciers,
- Gegarandeerde productspecificaties, waarin normen voor bijvoorbeeld metaaldetectie zijn opgenomen
- Controle van goederen bij ontvangst,
- Het afdekken van geopende verpakkingen of onverpakt opgeslagen producten,
- Het niet gebruiken van beschadigde of niet-duurzame gereedschappen (bijvoorbeeld hout of glas).

9.6 Allergenen

Allergenen zijn eiwitten die allergische reacties kunnen opwekken. De klachten die kunnen optreden bij allergische personen na het eten van voedsel met het betreffende allergeen zijn zeer verschillend:

- Jeuk in de mond, misselijk, buikpijn, spugen diarree
- Verstopte neus en loopneus
- Opgezwollen- en traan ogen
- Uitslag en jeuk op de huid
- Anafylactische shock

Bij het werken met voedingsmiddelen moet voorkomen worden dat er geen kruisbesmetting optreedt van producten zonder allergenen met allergeen bevattende producten.

Om de consument goed te informeren of een voedingsmiddel allergenen bevat heeft de Europese Unie bepaald in Verordening (EG) nr.. 1169/2011 dat de voedselallergenen die de meeste overgevoeligheidsreacties veroorzaken op het etiket vermeld moeten worden. In hoofdstuk 4.2 deel 3 wordt de werkinstructie voor de verkoop en presentatie van onverpakte allergeen bevattende levensmiddelen beschreven.

Deze instructie valt buiten de scope van het voedselveiligheidssysteem.

DEEL 3

Instructies bereiding en behandeling van voedingsmiddelen

1. Inkoop en ontvangst

1.1 Risico's

Binnen het inkoopproces onderscheiden we activiteiten die tot doel hebben:

- Uitsluitend in te kopen bij leveranciers die het hoofdkantoor geselecteerd heeft,
- Producten en grondstoffen te bestellen waarvan de specificaties bekend en gegarandeerd zijn,
- Producten en grondstoffen bij ontvangst te controleren op de productspecificaties

Met deze activiteiten voorkomt u dat u onacceptabele producten of grondstoffen inkoopt. Een product is onacceptabel als dit niet voldoet aan de hygiëne en veiligheidseisen van de wetgever. In dit hoofdstuk komen achtereenvolgens de deelprocessen binnen inkoop aan de orde, namelijk:

- Selectie van leveranciers,
- Bestellingen,
- Controle bij ontvangst van producten.

1.2 Selectie van leveranciers

Inleiding:

De producten en grondstoffen die u inkoopt, moeten veilig zijn en aan wettelijke eisen voldoen. Om dit te waarborgen, adviseren we u alleen producten en grondstoffen te bestellen bij van tevoren nauwkeurig geselecteerde leveranciers. U heeft als exploitant namelijk eindverantwoordelijkheid voor de kwaliteit en voedselveiligheid van de producten die u inkoopt.

Werkwijze

Bij de selectie van leveranciers van voedingsmiddelen zijn de onderstaande criteria van belang. U dient te verifiëren of uw leverancier aan deze criteria voldoet. Maak hierover afspraken met uw leverancier en leg deze schriftelijk vast:

- De leverancier beschikt en werkt volgens een (eigen) voedselveiligheidssysteem of een goedgekeurde hygiëncode waarmee de beheersing van de voedselveiligheid en het voldoen aan de wettelijke eisen en traceerbaarheid van producten zijn gewaarborgd,
- De leverancier heeft een goede staat van dienst en beschikt over waardevolle referenties (bijvoorbeeld auditrapporten van onafhankelijke instanties),
- Van de leverancier is bekend dat de procesbeheersing voldoende is,
- Producten en grondstoffen voldoen aan de warenwettelijke eisen betreft aanwezigheid van mogelijke verontreinigingen (chemisch, microbiologisch en fysisch). De leverancier kan dit aantonen via onderzoekcertificaten waaruit blijkt dat de producten veilig zijn.
- De leverancier kan per geleverde productgroep de risico's met betrekking tot de voedselveiligheid overleggen, en tevens aangeven hoe deze risico's worden beheerst,

- Van grondstoffen en kant en klare producten kan de leverancier analyseresultaten verstrekken van onafhankelijke laboratoria waaruit blijkt dat de risico's worden beheerst. Ter controle verstrekt de leverancier regelmatig deze analyserapporten (bijvoorbeeld eenmaal per kwartaal),
- De traceerbaarheid van de producten is voldoende (zie deel 1 hoofdstuk 1.7.2),
- De leverancier beschikt over een recall procedure inclusief meldingssysteem en telefoonnummers van alle afnemers.

Beheersmaatregelen

1. Zorg dat voor uw medewerkers een lijst beschikbaar is met hierop de leveranciers die voldoen aan de criteria (advies: vermeld ook de mogelijkheid tot bestellen bij een 2^e leverancier).
2. Na selectie moet u blijven controleren of de leverancier zijn afspraken nakomt zodat dit proces beheerst is en blijft. Als er twijfel bestaat over de beheersing van dit proces, zult u in gesprek moeten gaan met de leverancier en eventueel een audit uitvoeren op de productielocatie van de leverancier. Als de leverancier niet voldoet aan de afspraken, zal een andere leverancier geselecteerd moeten worden.

1.3 Bestellen

Inleiding

De leveranciers waarbij u producten besteld, zijn vooraf geselecteerd volgens criteria zoals in hoofdstuk 1.2 vermeld.

Werkwijze en Beheersmaatregelen

Zorg dat voor uw medewerkers duidelijk is bij welke leveranciers besteld mag worden. Het is belangrijk dat een lijst met geselecteerde leveranciers beschikbaar is (advies: vermeld ook de mogelijkheid tot bestellen bij een 2^e leverancier). Uw medewerkers kunnen producten bestellen bij de leveranciers die vermeld staan op de lijst.

1.4 Controle bij ontvangst

Inleiding

Vanaf het moment dat u producten of grondstoffen binnen het verkooppunt hebt, bent u verantwoordelijk voor de kwaliteit en voedselveiligheid van de producten. Reden genoeg dus om te controleren of de kwaliteit van de aangeleverde producten goed, veilig en volgens afspraak is.

In dit hoofdstuk bespreken we achtereenvolgens:

- Algemene controle voor alle producten,
- Specifieke controle voor koel-/vers- en diepvriesproducten,
- Maatregelen die u treft bij afwijkingen.

1.4.1 Altijd controleren (iedere levering)

Hierna staan de controles beschreven die u moet uitvoeren voor alle producten die binnenkomen.

Werkwijze

1. Controleer of de buiten- en binnen verpakking niet beschadigd zijn en het product dus volledig beschermd is.
2. Controleer de TGT-/THT-datum op zowel de binnen- als buitenverpakking. Controleer tevens of de termijn tussen de datum van levering en de TGT-/THT-datum voldoende ruim is.
3. Controleer of de gemaakte afspraken over de kwaliteit en voedselveiligheid (o.a. productspecificaties) van het product worden nagekomen. Bijvoorbeeld over de gebruikte ingrediënten, het gewicht enzovoort. Tevens mogen de producten geen kenmerk van bederf vertonen.
4. Controleer of de producten gescheiden zijn vervoerd van auto-onderhoudsvloeistoffen, reinigings- en desinfectiemiddelen.
5. Controleer aan de hand van de pakbon of het aantal geleverde producten/ besteleenheden klopt met de bestelling.

Beheersmaatregelen

1. Noteer dagelijks de TGT-THT data van gekoelde producten en noteer uw bevindingen op de dagelijkse controlelijst.
2. Noteer minimaal één keer per week de THT data van ongekoelde producten en noteer uw bevindingen op de dagelijkse controlelijst
3. Indien U afwijkingen constateert zoals verpakking beschadigd, ontbreken van TGT/THT datum, product voldoet niet aan specificaties of het product is niet gescheiden van afvalstoffen vervoerd, dan moet het product gemarkeerd en geweigerd worden. U moet een klacht deponeren bij de leverancier en een nabestelling plaatsen.

Toelichting:

TGT: te gebruiken tot en met en THT: ten minste houdbaar tot en met.

We gebruiken in het vervolg: TGT-/THT-datum. Ieder product (verpakking) moet voorzien zijn van een van deze aanduidingen betreffende de houdbaarheid. Als u producten ontvangt, moet u tevens kijken of ze nog lang genoeg houdbaar zijn om binnen het verkooppunt te verwerken of te verkopen.

Als u met uw leverancier hierover geen specifieke afspraken heeft gemaakt, kunt u de volgende richtlijnen hanteren voor de resterende bewaarduur in combinatie met resterende bewaartemperatuur op het moment van aflevering:

- Gekoelde producten: minimaal twee dagen houdbaar bij 7°C (of een andere bewaartemperatuur indien de leverancier dit voorschrijft), met uitzondering van dagvers gebak,
- Diepvriesproducten: minimaal drie maanden houdbaar bij -18°C,
- Voorverpakte droge producten: minimaal vier weken houdbaar.

Let op!

Bepaalde producten hoeven volgens wettelijke eisen niet voorzien te zijn van een THT-datum. Voor u zijn de volgende uitzonderingen relevant:

- Verse onbewerkte groente, fruit en aardappelen,
- Brood en banketbakkerijproducten die bestemd zijn om binnen 24 uur te worden geconsumeerd,
- Azijn, Suiker, Keukenzout, Kauwgom,

Weiger andere voorverpakte producten zonder TGT-/THT-datum en producten waarvan de bewaartermijn te kort, of overschreden is.

1.4.2 Temperatuurcontrole koel-/vers- en diepvriesproducten

Voor koel-/vers- en diepvriesproducten moet u de volgende controles uitvoeren.

Werkwijze

1. Voer de instructie 'Altijd controleren' uit zoals beschreven in deel 3, hoofdstuk 1.4.1.
2. Bij gekoelde en diepvriesproducten: controleer de temperatuur
3. Controleer uiterlijk, geur, kleur. Gebruik als norm de productspecificaties van leverancier(s).
4. Als alles in orde is, kan de pakbon voor akkoord afgetekend worden. Er kan nu worden gelost waarbij de producten zo snel mogelijk in de koeling of vriezer moeten worden geplaatst.

Controle temperatuurjournaal

- Neem voordat er gelost wordt het temperatuurjournaal in ontvangst van de chauffeur. Controleer: datum, tijd en temperatuur. Hanteer de volgende normen:
 - gekoelde producten: $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (**SBM**), hierbij geldt een uitzondering voor: dagvers gebak van lokale bakkerijen dat nog in terugkoelfase verkeerd en voor gekoelde producten waarvan de leverancier een lagere bewaartemperatuur voorschrijft
 - diepvriesproducten: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (maximaal -15°C)
- Hecht het temperatuurjournaal aan de dagelijkse controlelijst. Schrijf de temperatuur niet over!
- Als datum, tijd en temperatuur in orde zijn, teken dan de pakbon af. Daarna kan worden gelost. Indien u een temperatuurjournaal ontvangt waarop datum, tijd en/of temperatuur niet in orde zijn, voer dan direct een temperatuurmeting uit.

Let op!

Op de dagelijkse controlelijst, noteert u alleen de temperatuur die u zelf gemeten heeft

Temperatuurmeting van producten

- Meet de temperatuur bij voorkeur in de vrachtwagen of anders buiten uit de eerste geloste container,
- Desinfecteer de voeler van de thermometer en prik in de kern van een willekeurig product. Als dit niet mogelijk is (bijv. diepvriesproducten) klem dan de voeler tussen twee producten in,
- Lees de temperatuur af en beoordeel de gemeten waarde. Hanteer de volgende normen:
 - gekoelde producten: $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (**SBM**), of een lagere temperatuur op voorschrift leverancier
 - diepvriesproducten: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (maximaal toegestaan -15°C).

De chauffeur mag altijd een tweede meting uitvoeren. Bij ongelijke resultaten kan nog een derde, beslissende meting worden gedaan.

Beheersmaatregelen

1. Op basis van een afwijkend temperatuurjournaal alléén, mag een levering nooit worden geweigerd, op basis van eigen temperatuurmeting wel! Blokkeer en weiger de levering als de temperatuur van de gekoelde producten niet voldoet aan de norm (**SBM**).
2. Als de diepvriesproducten niet voldoen aan de norm, worden deze bij voorkeur ontdooid en in behandeling genomen. Als dat niet mogelijk is, worden de diepvriesproducten geblokkeerd en geweigerd.
3. Minimaal eenmaal per week moet de temperatuur van de producten gemeten en geregistreerd worden op de dagelijkse controlelijst.
4. Producten met kenmerken van bederf moeten altijd worden geweigerd. Markeer de producten met bijvoorbeeld rode viltstift of sticker om te voorkomen dat deze alsnog worden in ontvangst en gebruik genomen worden. U moet een klacht deponeren bij de leverancier en een nabestelling plaatsen.

1.4.3 Registratie

U wordt geadviseerd om elke levering te controleren. U bent echter verplicht om tenminste eenmaal per week de resultaten van deze controle te noteren op de dagelijkse controlelijst (zie deel 2, hoofdstuk 5 metingen en controles). Beoordeel het meetresultaat met goed of fout. Vermeld bij afwijkende gegevens het nummer van de corresponderende corrigerende maatregel (codering onderaan de dagelijkse controlelijst) en voer de corrigerende maatregel als zodanig uit.

1.4.4 Blokkeren van geweigerde producten

Werkwijze

Is het teruggeven van de geweigerde producten niet mogelijk, bijvoorbeeld omdat de chauffeur al vertrokken is, handel dan als volgt:

1. Markeer de geweigerde producten met bijvoorbeeld een rode sticker; schrijf daarop 'Retour leverancier',
2. Noteer op de sticker de naam van de leverancier en de leverdatum,
3. Bewaar de geblokkeerde producten in de juiste ruimte (in het magazijn, de koeling of diepvriezer) op een speciaal daarvoor bestemde plaats (de blokkeringszone). Bedorven producten, bijvoorbeeld beschimmelde waren, mogen niet bij goede producten opgeslagen worden en moeten direct worden weggegooid,
4. Retourneer de producten bij een volgende levering. U mag de producten dus niet gebruiken.

Beheersmaatregelen

Als blijkt dat afwijkingen en/of klachten herhaalde malen voorkomen, zal een andere leverancier geselecteerd moeten worden. Dit geldt voor afwijkingen die betrekking hebben op de voedselveiligheid van de producten (temperatuur gekoeld (SBM), temperatuur diepvries en TGT/THT). De leverancier beheerst dan de risico's onvoldoende. Alvorens over te stappen op een andere leverancier, kunt U een gesprek aan gaan met de huidige leverancier en eventueel een audit uitvoeren op de productielocatie van de leverancier. Als de leverancier bij volgende leveringen voldoet aan de afspraken, zal de leverancier niet vervangen hoeven worden door een nieuwe leverancier.

2. Opslag

2.1 Risico's

Bij het opslaan van producten heeft u te maken met risico's op bederf, kwaliteitsverlies en voedselveiligheid, veroorzaakt door afwijkingen in:

- Bewaarduur (TGT-/THT-datum),
- Bewaartemperatuur van het product,
- Verpakkingsmateriaal (beschadigd of niet),
- Conditie opslagruimte (juiste temperatuur),
- Conditie opslagmiddelen (staat van onderhoud en hygiëne).

Daarom is het van belang dat u de producten op een verantwoorde manier en onder de juiste omstandigheden opslaat. Daarbij zijn de volgende aspecten van belang:

- Het voorkomen van besmetting,
- Het tegengaan van verontreinigingen,
- Beheersing van de bewaartermijn,
- Temperatuurbeheersing.

Het voorkomen van besmetting en tegengaan van verontreinigingen

U kunt besmetting en verontreinigingen met micro-organismen en virussen voorkomen door producten fysiek van elkaar te scheiden en een goede hygiëne toe te passen. Als u bijvoorbeeld in de koeling sla boven gesneden ham opslaat, kan er zand en aarde van de sla op de ham terechtkomen. Zand en aarde zijn van nature een bron van micro-organismen. Doordat het zand en de aarde op de ham valt, kan de ham ook met deze micro-organismen besmet worden. We noemen dat kruisbesmetting. Een product dat allergenen bevat, mag niet in contact komen met producten die dezelfde allergenen niet bevat. En als u reinigingsmiddel op de broodplank zet, kan het brood hiermee in contact komen. U begrijpt dat hierdoor risico's op het gebied van voedselveiligheid kunnen ontstaan bij consumptie. Daarom zijn productscheiding en hygiëne erg belangrijk.

Producten die u altijd gescheiden moet opslaan, zijn opgedeeld in vier groepen:

1. Droge producten,
2. Diepvriesproducten,
3. Koel-/versproducten,
4. Non-foodproducten, met speciale aandacht voor:
 - Reinigings- en desinfectiemiddelen,
 - Auto-onderhoudsvloeistoffen,
 - Gebruiksartikelen (servetten, bekertjes enzovoort),
 - Werkmaterialen (scheppen, tangen, schalen enzovoort).

Werkwijze

Auto-onderhoudsvloeistoffen, reinigings- en desinfectiemiddelen en andere gevaarlijke stoffen slaat u op in aparte ruimten of kasten zodat contact met voedingsmiddelen wordt voorkomen.

Voor de opslag van voedingsmiddelen, gebruiks- en werkmaterialen kunt u de volgende richtlijnen toepassen:

- Sla de productgroepen op in aparte opslagplaatsen. Voorbeeld: in één of meer kasten steeds één productgroep, denk hierbij ook aan de aan- of afwezigheid van allergenen,
- Deel de productgroepen in naar opslagmateriaal. Voorbeeld: reserveer één stelling per productgroep,
- Als u door een kleine opslagruimte meer productgroepen op één stelling moet plaatsen, plaats voedingsmiddelen boven gebruiks- en werkmaterialen (eventuele licht-volumeartikelen boven plaatsen).

Maak de opslagplaatsen schoon volgens het schoonmaakplan.

Bewaartermijn

Het FIFO-systeem is een methode om de bewaartermijn te beheersen. Producten die nieuw binnenkomen, moet u zo plaatsen in de opslagruimte dat de oude voorraad als eerste wordt gebruikt en/of verkocht. Zo vermindert u de kans dat u producten moet weggooien, omdat de TGT-/THT-datum verlopen is. Bij het FIFO-systeem gaan we ervan uit dat nieuw aangeleverde producten een langere bewaartijd hebben dan de producten die al opgeslagen liggen.

Temperatuur

Gekoelde en diepgevroren producten moeten tijdens opslag op een voldoende lage temperatuur blijven; hiervoor zijn normen opgesteld. Voor gekoelde producten is de norm $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (tenzij door de leverancier een andere bewaartemperatuur is voorgeschreven). Voor diepvriesproducten ligt de richtlijn op $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Die constante voldoende lage temperatuur noemen we de “koelketen”. Met andere woorden: tijdens opslag mag de “koelketen” niet doorbroken worden (zie ook deel 2 hoofdstuk 3 Temperatuurbeheersing). Alleen dan kunt u de voedselveiligheid van een product garanderen. Daarom moet u vanaf het moment van levering de temperatuur van gekoelde en diepvriesproducten bewaken.

In de rest van dit hoofdstuk beschrijven we hoe u moet omgaan met producten om besmetting en voedselveiligheidsproblemen tijdens opslag te voorkomen. We beschrijven achtereenvolgens:

- Droge producten,
- Diepvriesproducten,
- Koel/versproducten,
- Non-foodproducten.

2.2 Opslag van droge producten

Onder droge producten verstaan we bijvoorbeeld producten die op omgevingstemperatuur en droog bewaard worden. Denk bijvoorbeeld aan zoetwaren, koffie, thee, blikjes frisdranken. In het verkooppunt zorgt u voor één of meerdere plaatsen voor het opslaan van droge producten. Deze zogenaamde droogopslagplaatsen kunnen variëren van afsluitbare kasten tot magazijnen die zijn ingericht met stellingen.

Werkwijze

1. Plaats soort bij soort. Houdt rekening met het gescheiden opslaan van voedingsmiddelen en reinigingsmiddelen.
2. Sla de artikelen op volgens het FIFO-systeem.
3. Neem de volgende maatregelen om besmetting te voorkomen:
 - Houd voldoende afstand tussen vloer en product zodat besmetting wordt voorkomen en de vloer bereikbaar is voor de schoonmaak. Geadviseerd wordt om zoveel mogelijk gebruik te maken van verrijdbare stellingen,
 - Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
 - Sluit aangebroken verpakkingen goed af,
 - Gebruik hiervoor reinigbaar, schoon en droog materiaal en sluit af met clips,
 - Zet aangebroken verpakkingen bij voorkeur niet in het magazijn terug,
 - Maak eerst de aangebroken pakken op,
 - Reinig en desinfecteer de droogopslagruimten volgens het schoonmaakplan

Beheersmaatregelen

Controleer wekelijks de THT-datum van droge producten en noteer uw bevindingen in de dagelijkse controlelijst. Producten waarvan de THT binnen 1 week verloopt, worden verplaatst naar de bereiding en/of presentatieruimte. Voor producten waarvan de THT verlopen is, wordt in infoblad 74 van de NVWA gecontroleerd of de betreffende producten nog veilig gebruikt kunnen worden (onder de voorwaarden zoals vermeld in het infoblad). Producten met een verlopen THT-datum die niet meer veilig gebruikt kunnen worden, moet u afschrijven en weggooien (zie instructie Afvalverwerking deel 2, hoofdstuk 4).

Let op!

Een risico dat speciaal voor droge producten geldt, is vocht. Wees daar extra alert op!

2.3 Opslag van diepvriesproducten

Diepvriesproducten moet u onmiddellijk na de ontvangstcontrole in de vriesruimten plaatsen, zodat de vriesketen niet wordt onderbroken.

Werkwijze

1. Plaats de producten in de oorspronkelijke verpakking in de vriesruimte als volgt:
 - Plaats soort bij soort: bij vriesruimten achter elkaar, bij vrieskisten op elkaar,
 - Plaats producten met de langste houdbaarheid achteraan en de kortste vooraan bij vriesruimten, In geval van vrieskisten plaats de langste houdbaarheid onderop en de kortste houdbaarheid bovenop (FIFO-systeem),
 - Plaats de producten dusdanig dat de THT-datum makkelijk te controleren is,
2. Neem de volgende maatregelen om besmetting te voorkomen:
 - Zet geen producten op de vloer i.v.m. luchtcirculatie en de hygiëne. Geadviseerd wordt om zoveel mogelijk gebruik te maken van verrijdbare stellingen,
 - Zet geen producten of verpakkingen onder de verdamper,
 - Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
 - Sluit aangebroken verpakkingen goed af; gebruik hiervoor reinigbaar, schoon, en droog materiaal of sluit af met clips,
 - Maak eerst de aangebroken verpakkingen op,
 - Reinig en desinfecteer de diepvriesruimte volgens het schoonmaakplan.

Let op!

Als u niet in de gelegenheid bent om diepvriesproducten direct goed op te slaan (soort bij soort, FIFO etc), dan moet u ze toch onmiddellijk op een tijdelijke plaats in de diepvries zetten. Anders wordt immers de vriesketen doorbroken. U kunt ze op een later tijdstip volgens bovenstaande instructie wegzetten.

Diepvriezers kunnen een automatisch ontdooiprogramma hebben waarbij de luchttemperatuur enkele graden stijgt. Enige schommeling in de producttemperatuur is dus mogelijk. Probeer te vermijden dat temperatuurmetingen tijdens de ontdooicyclus plaatsvinden.

Beheersmaatregelen

1. Meet en noteer bij voorkeur dagelijks, maar minstens eenmaal per week, de temperatuur tijdens diepvriesopslag. Noteer de uitkomst op de dagelijkse controlelijst. Zie voor instructie Temperatuurmeting koelingen en vriezers, deel 2, hoofdstuk 5.2.
2. Als de temperatuur van de diepvriesproducten hoger is geweest dan -18°C maar niet warmer dan -15°C mag u als corrigerende maatregel de producten in een vervangende vriezer plaatsen en opnieuw invriezen. Deze corrigerende maatregel is niet nadelig voor de voedselveiligheid. Echter, zolang de producten de temperatuur van -18°C of kouder nog niet hebben bereikt, voldoen deze niet aan de wettelijke eisen. Op dat moment bent u dus formeel in overtreding, en kan de NVWA maatregelen treffen.
3. Als de temperatuur warmer is geweest dan -15°C laat de producten dan ontdooien en gebruik ze als gekoelde werkvoorraad. Indien dit niet mogelijk is, schrijf de producten dan af en gooi ze weg. Zie instructie: Afvalverwerking deel 2, hoofdstuk 4.
3. Neem contact op met het onderhoudsbedrijf bij afwijkingen in de werking van de vriezer.
4. Controleer wekelijks de THT-datum van producten in de diepvriezer. Registreer uw bevindingen op de dagelijkse controlelijst. Voor producten waarvan de THT verlopen is, wordt in infoblad 74 van de NVWA gecontroleerd of de betreffende producten nog veilig gebruikt kunnen worden (onder de voorwaarden zoals vermeld in het infoblad). Producten met een overschreden THT-datum die niet meer veilig gebruikt kunnen worden, moet u afschrijven en weggooien (zie instructie Afvalverwerking deel 2, hoofdstuk 5).
5. Zorg ervoor dat de vriezers regelmatig ontdooit worden.
6. Verwijder open – niet afgesloten verpakkingen zodat besmetting wordt voorkomen.

2.4 Opslag van koel-/versproducten

Onder koel-/versproducten verstaan we producten zoals: belegde broodjes, dagverse melk en salades. Gekoelde producten zijn maar beperkt houdbaar. Zeer belangrijk voor deze productgroep is de opslagtemperatuur (**SBM**) en TGT-/THT-datum.

Werkwijze

1. Plaats de producten in de oorspronkelijke verpakking in de koeling als volgt:
 - Plaats soort bij soort,
 - Plaats producten met de langste houdbaarheid achteraan en de kortste vooraan (FIFO-systeem),
 - Plaats de producten zo dat de TGT-/THT-datum makkelijk te controleren is.
2. Neem de volgende maatregelen om besmetting te voorkomen:
 - Zet geen producten op de vloer i.v.m. luchtcirculatie en de hygiëne. Geadviseerd wordt om zoveel mogelijk gebruik te maken van verrijdbare stellingen,
 - Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
 - Sluit aangebroken verpakkingen goed af. Gebruik hiervoor afsluitbare materialen die makkelijk afwasbaar zijn of dek de producten af met folie,
 - Maak eerst de aangebroken verpakkingen op,
 - Reinig en desinfecteer de koelruimten volgens het schoonmaakplan.

Let op!

Plaats de producten direct in de koeling. Zorg dat u de “koelketen” niet langer dan strikt noodzakelijk onderbreekt!

Beheersmaatregelen

1. Meet en noteer bij voorkeur dagelijks, maar minstens eenmaal per week, de temperatuur tijdens gekoelde opslag (**SBM**). Noteer de uitkomst op de dagelijkse controlelijst. Zie voor instructie Temperatuurmeting koelingen en vriezers, deel 2, hoofdstuk 5.2.
2. Als de temperatuur van de koel-/versproducten hoger is geweest dan 7°C (of de temperatuur volgens de leverancier indien deze lager is dan 7°C) mag u ze niet op voorraad houden: schrijf de producten dan af en gooi ze weg. Zie instructie: Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4.
3. Neem contact op met het onderhoudsbedrijf bij afwijkingen in de werking van de koeling.
4. Producten met een overschreden TGT-/THT-datum moet u afschrijven en weggooien.
5. Noteer dagelijks de TGT-/THT-data van de gekoelde producten en noteer uw bevindingen op de dagelijkse controlelijst.

2.4.1 Bewaartijden geopende verpakkingen koel/vers producten

Verpakkingen die geopend zijn, moeten zo snel mogelijk teruggeplaatst worden in de koeling. Voorzie geopende verpakkingen van een duidelijke codering betreffende de interne bewaartermijn. Kijk op de verpakking of er informatie gegeven wordt over de bewaartermijn na openen van de verpakking. Indien de verpakking hierover geen informatie verschaft, raadpleeg dan de tabel aan het einde van dit hoofdstuk.

Een langere bewaarduur kan bepaald worden echter alleen met toestemming van het hoofdkantoor. Het hoofdkantoor moet volgens de normen van de NVWA op basis van risicobepaling en laboratoriumtesten vooraf hebben bepaald welke grondstoffen en/of ingrediënten langer bewaard mogen worden. Als uit onderzoek blijkt dat de voedselveiligheid gewaarborgd is, kan het hoofdkantoor instructies verstrekken aan de stations die aan de minimale voorwaarden voldoen (zelfde proces, grondstoffen, apparatuur). Indien U geen hoofdkantoor heeft, kun u een externe deskundige inschakelen.

2.5 Opslag van non-foodproducten

In het verkooppunt zorgt u voor één of meer plaatsen voor het opslaan van non-foodproducten. Tot de non-foodproducten behoren onder andere de volgende productgroepen:

- Reinigings- en desinfectiemiddelen,
- Auto-onderhoudsvloeistoffen, zoals koelvloeistof en motorolie,
- Verbruiksartikelen, zoals servetten, bekens en bestek,
- Werkmaterialen, zoals tangen, schalen en lepels,
- Bloemen en planten.

Werkwijze

Voor een goed overzicht op de aanwezige (werk)voorraad en het voorkomen van ongewenste besmetting moet een artikel op één plaats worden bewaard.

Daarnaast gelden voor de verschillende non-food productgroepen de volgende voorschriften:

Reinigings- en desinfectiemiddelen en auto-onderhoudsvloeistoffen

Auto-onderhoudsvloeistoffen, reinigings- en desinfectiemiddelen en andere gevaarlijke stoffen slaat u op in aparte ruimten of kasten zodat contact met voedingsmiddelen wordt voorkomen.

1. Plaats soort bij soort.
2. Sla de artikelen op volgens het FIFO-systeem.
3. Neem de volgende maatregelen om risico's te voorkomen:
 - Sla de middelen op in de oorspronkelijke, geëtiketteerde verpakking; dus niet overgieten of opnieuw verpakken, tenzij de leverancier een herkenbare verpakking heeft verstrekt,
 - Houd de werkvoorraad zo klein mogelijk,
 - Gebruik alleen volledig sluitende en lekvrrije verpakkingen (denk aan doseerpompen),
 - Sluit de verpakking na elk gebruik goed af en berg het onmiddellijk op,
 - Laat nooit een verpakking onnodig open. Denk aan het risico bij omvallen,
 - Reinig en desinfecteer de opslagplaats(en) volgens het schoonmaakplan.

Reinigingsmaterialen

1. Reinigingsmaterialen, zoals bezems, borstels, trekkers en moppenwagens moet u gescheiden opslaan van foodproducten. Bij voorkeur in een afsluitbare kast.
2. Emmers, trekkers, bezems en moppenwagens mogen niet worden opgeslagen in de bereidplaats tenzij hiervoor een aparte, afsluitbare kast aanwezig is.
3. De verschillende kleuren reinigingsmaterialen zoals aangegeven in het schoonmaakplan worden gescheiden van elkaar opgeslagen. Dit voorkomt kruisbesmetting.
4. Het materiaal mag in geen geval de reiniging van de opslagruimte belemmeren (denk aan de vloer). Hang de materialen bijvoorbeeld op aan de muur. 5. Reinig en desinfecteer de opslagruimte en het materiaal volgens het schoonmaakplan

Verbruiksartikelen

- Plaats soort bij soort,
- Bewaar de artikelen goed afgesloten op een schone, droge plaats,
- Reinig en desinfecteer de opslagplaats(en) volgens het schoonmaakplan,
- Bewaar in de bereidplaats niet meer dan de werkvoorraad voor één dag.

Werkmaterialen

- Bewaar de materialen op een schone, droge plaats en gescheiden van reinigings- en desinfectiemiddelen en auto-onderhoudsproducten,
- Werkmaterialen die u al enige tijd niet heeft gebruikt, moet u vooraf eerst reinigen en desinfecteren,
- Reinig en desinfecteer de opslagplaats(en) volgens het schoonmaakplan.

Bloemen en planten

- Sla bloemen en planten gescheiden op van voedingsmiddelen, schone werkmaterialen en verbruiksartikelen
- Bloemen mogen in de koelcel worden opgeslagen, mits dit gebeurt op een aparte plaats zodat besmetting van voedingsmiddelen (voedingsmiddelen) wordt voorkomen. Als bloemen en planten samen met voedingsmiddelen in de koelcel worden opgeslagen, mogen voedingsmiddelen uitsluitend in gesloten verpakking aanwezig zijn. Houdt daarbij rekening met de mogelijkheid dat sterk ruikende bloemen en planten de smaak van sommige voedingsmiddelen ongewenst kunnen beïnvloeden.

Beheersmaatregelen

Na constatering van contaminatie van voedingsmiddelen of verbruiksartikelen met gevaarlijke stoffen of bloemen en planten, moeten de voedingsmiddelen / verbruiksartikelen afgeschreven worden en weg gegooid worden. Bij geconstateerde contaminatie van werkmaterialen, worden de werkmaterialen gereinigd en gedesinfecteerd.

Bijlagen

Bijlage I (deel 3 hfdst. 2) : Tabel interne bewaartijden geopende verpakkingen koel/versproducten in opslag

Bijlage I: Interne bewaartijden geopende verpakkingen koel/vers producten in opslag (deel 3 hfdst .2)

Interne bewaartijden geopende verpakkingen koel/vers producten in opslag (indien de verpakking hier geen informatie over geeft) (TGT/THT die op de verpakking staat mag niet overschreden worden) Algemeen: 2 dagen max. 7°C of 3 dagen max. 4°C			
Proces	Voedingsmiddel	Temperatuur	Maximale bewaartijd
Opslag	Algemeen geopende verpakkingen	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Vleeswaren		
	Voorgesneden ham, salami, bacon, rauwe ham	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Voorgesneden rosbief, lever, filet americain, kipfilet	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Zuivel		
	Kaasplakken en zachte kaassoorten	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Boter (margarine)	Max. 7°C	5 dagen
		Ongekoeld	24 uur
	Koffiemelk	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Groente		
	Rauwkost, alle soorten enkelvoudig of samengesteld, bijv. tomaat, komkommer	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Zoetzure groente, bijv. augurk, zilveruien, atjar	Max. 7°C	5 dagen
	Groenteconserven, bijv. wortelstrips uit pot	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Vis		
	Conserven, bijv. tonijn, zalm uit blik	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Gerookte zalm	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Haring, gezouten, gepelde garnalen, overige bereide vis	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Salades		
	Kant en klare salades, bijv. huzarensalade, krabsalade, vleessalade	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Eieren		
	Eieren, gekookt uit emmer	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Eieren, zelf gekookt	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2dagen

3. Bereiding

3.1 Risico's

Aan de bereiding van producten zijn risico's verbonden. Risico's waardoor een product ten gevolge van verkeerde bereiding niet veilig kan zijn voor consumptie.

De belangrijkste gevaren bij de bereiding van voedsel zijn:

- Onvoldoende afdoding van micro-organismen (inclusief virussen) doordat producten bij onvoldoende hoge temperatuur zijn verhit of niet snel genoeg zijn terug gekoeld,
- Snelle vermeerdering van micro-organismen door bijvoorbeeld te langzaam verwarmen of buiten de koeling ontdooien/bewaren,
- Contact tussen rauwe en bereide producten zodat kruisbesmetting kan optreden,
- Contact tussen allergeen bevattende producten en producten die geen allergenen bevatten zodat kruisbesmetting kan optreden,
- Vermenging van oud product met nieuw product (denk aan dranken of salades),
- Werken met materialen of in ruimten die niet schoon zijn,
- Het overschrijden van bewaartermijn van producten.

De specifieke risico's per deelproces worden in het betreffende hoofdstuk behandeld.

Let op!

Zorg voor een aparte bereidplaats en voor materialen en apparatuur die u speciaal voor de bereiding gebruikt. Op die manier kunt u de risico's beperken en voorkomen. Als u geen aparte bereidplaats heeft, is het noodzakelijk om bereiding en andere werkzaamheden fysiek te scheiden door bijvoorbeeld een wand te plaatsen

De bereidplaats

- Voor de bereiding van voedingsmiddelen dient u te beschikken over een bereidplaats die qua bouw en inrichting voldoet aan de wettelijke eisen. (Zie Bouw en Inrichting: deel 2, Hoofdstuk 6),
- De bereidplaats is gescheiden van de opslagplaatsen voor afval. In de bereidplaats mag u een afvalbak plaatsen die bij voorkeur afsluitbaar is en door voetbediening wordt geopend. De afvalbak mag niet in contact kunnen komen met producten, bereidingsoppervlakken en de schone werkmaterialen. In de bereidplaats vindt alleen opslag plaats van reinigings- en desinfectiemiddelen als deze in een afgesloten kast aanwezig zijn,
- Op de plaats waar u een voor consumptie gereed product bereidt, mag u niet tegelijkertijd producten opslaan of voorbereiden, om kruisbesmetting te voorkomen,
Op de plaats waar u producten bereidt, mag u niet in de nabijheid tegelijkertijd reinigen of desinfecteren.
Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten

In dit hoofdstuk komen de deelprocessen van de bereiding aan de orde;

- Ontdooien,
- Warme bereiding,
- Terugkoelen,
- Beleggen van brood,
- Koude bereiding,
- IJsbereiding,
- Drankenbereiding.

Let op!

Bereiding mag alleen worden uitgevoerd door medewerkers van het verkooppunt. Zij dienen de risico's te beheersen door te werken volgens de instructies. De klant mag nooit bereiding uitvoeren, omdat in dat geval geen zekerheid kan bestaan over de beheersing van de risico's.

Het door de klant verwarmen van voorverpakte consumptie gerede producten (kant en klaar uit de diepvries zoals bijvoorbeeld een broodje hamburger) in de verkoopruimte valt niet onder Verhitting met een kerntemperatuur van groter of gelijk aan 75°C zoals omschreven in dit voedselveiligheidssysteem. Het ontdooien en verwarmen in de magnetron vindt slechts plaats ten behoeve van de smaak (zie hoofdstuk 3.3.5). Er zijn geen risico's verbonden aan het in de verpakking verwarmen van consumptie gerede producten. Temperatuurcontroles hoeven dan ook niet te worden uitgevoerd.

3.2 Ontdooien

Doel van het ontdooien is een diepgevroren product gebruiksklaar maken voor bereiding. Tijdens het ontdooien is het product extra kwetsbaar en gevoelig voor besmetting met micro-organismen en virussen. Zeker als het product niet verpakt is. Daarom is het belangrijk dat een product met een lange ontdooitijd in de koeling ontdooit, zodat micro-organismen minder kans krijgen zich snel te vermeerderen.

Het moment waarop u een product ontdooit, hangt af van:

- De verwachte verkoop
- De omvang van de werkvoorraad die al in de koeling ligt (geheel of gedeeltelijk ontdooit).

De ontdooitijd is afhankelijk van het product. Broodjes hebben bijvoorbeeld een korte ontdooitijd en dozen met snacks een lange ontdooitijd. Ze komen beide hierna aan de orde.

3.2.1 Ontdooien van producten met een korte ontdooitijd (ongekoeld)

In deze instructie staat hoe u producten, direct voorafgaand aan de bereiding binnen 2 uur ontdooit. Denk bijvoorbeeld aan bake-off-producten.

Werkwijze

1. Haal de benodigde hoeveelheid uit de vriezer.
 - Zorg dat u schone handen heeft, wegwerphandschoenen draagt, of een tang of schep gebruikt,
 - Sluit eventueel aangebroken verpakkingen goed af. Zorg daarbij dat het product bij voorkeur 20 cm van de vloer ligt zodat besmetting of verontreiniging via afval, reinigings- en desinfectiemiddelen niet mogelijk is. Ook mag het desbetreffende product niet toegankelijk zijn voor klanten
 - Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
2. Spreid het product op een schone plek uit om te ontdooien.
3. Laat het product in de bereidplaats ontdooien (ongekoeld).
4. Gebruik als ontdooitijd:
 - De aanwijzingen op de verpakking, Indien de verpakking hierover geen informatie verschaft, raadpleeg dan de tabel aan het einde van dit hoofdstuk
 - De bereidingsinstructie van de leverancier
5. Neem het ontdooide product binnen twee uur in behandeling.

Beheersmaatregelen

Gooi een product weg en schrijf het af als deze langer dan twee uur buiten de koeling ligt (zie instructie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4).

3.2.2 Ontdooien van producten met een lange ontdooitijd (gekoeld)

Voorbeelden van producten met een lange ontdooitijd zijn snacks zoals gehaktballen en gehaktstaven, die ontdooid kunnen worden, voordat ze worden bereid in oven, magnetron, friteuse, enzovoort. De producent kan dit aangeven op de verpakking.

Tijdens het ontdooien moeten de producten in de koeling worden geplaatst. Het is niet toegestaan om producten met een lange ontdooitijd buiten de koeling te ontdooien omdat dat kan leiden tot snelle groei van micro-organismen in productdelen die ontdooid zijn, terwijl andere delen nog bevroren kunnen zijn.

De THT-datum op de verpakking is alleen geldig in diepgevroren toestand. Na ontdooien is het product in de koeling veel korter houdbaar. De bewaarduur na ontdooien wordt door de producent aangegeven op de verpakking. Indien deze niet op de verpakking is weergegeven, wordt 2 dagen na ontdooien bij maximaal 7°C of 3 dagen na ontdooien bij maximaal 4°C aangehouden. Om te voorkomen dat u ontdooide producten te lang in de koeling bewaart, moet u ze voorzien van een interne bewaardatum. U geeft dus aan tot wanneer de producten in de koeling houdbaar zijn. In de werkwijze staat beschreven hoe u dat doet. Belangrijk is dat u binnen het verkooppunt duidelijke afspraken maakt over hoe deze datum gemarkeerd wordt. Bijvoorbeeld met een rode stift op een wit etiket, zodat het voor iedereen direct herkenbaar is.

Werkwijze

1. Haal de benodigde hoeveelheid uit de vriezer.
 - Zorg dat u schone handen heeft, wegwerphandschoenen draagt, of een tang of schep gebruikt,
 - Sluit eventueel aangebroken verpakkingen goed af,
 - Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
2. Bereken de interne bewaardatum:
 - Kijk op de verpakking naar het aantal dagen dat het product na ontdooien houdbaar is; hierbij gaat de producent uit van een opslagtemperatuur van maximaal 7°C. Als de verpakking hierover geen informatie verschaft, raadpleeg dan de tabel aan het einde van dit hoofdstuk of de volgende tijden – temperaturen: 2 dagen na ontdooien bij maximaal 7°C of 3 dagen na ontdooien bij maximaal 4°C
 - Tel dit aantal dagen op bij de datum van vandaag. Op die manier verkrijgt u de interne bewaardatum.

Voorbeeld 1

U haalt een doos gehaktstaven uit de diepvries. Op de doos staat: 'In de koeling nog 2 dagen houdbaar'. Vandaag is het 10 januari 2016. De bewaardatum wordt dan $10 + 2 = 12$ januari 2016.

Voorbeeld 2

U haalt een doos kroketten uit de diepvries. Op de doos staat: 'Na ontdooien tenminste 3 dagen houdbaar'. Vandaag is het 10 januari 2016. De ontdooitijd is 1 dag. De bewaardatum wordt dan: $10 + 1 + 3 = 14$ januari 2016.

3. Noteer de bewaardatum duidelijk op de verpakking. Laat de producten zoveel mogelijk in de oorspronkelijke verpakking. Zo heeft u altijd een goede controle over het FIFO-systeem en de bewaardatum
 - Zorg dat de datum duidelijk en goed leesbaar is
 - Houd u aan de afgesproken, uniforme schrijfwijze,
4. Plaats het product onmiddellijk in de koeling. Vanaf dit moment behandelt u het product als alle andere gekoelde producten die in opslag liggen.

Beheersmaatregelen

Voer uitlekkende vloeistoffen van het product, die mogelijk een risico kunnen inhouden, op adequate wijze af (zie instructie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4). Gooi een product weg en schrijf het af als deze door een fout langer dan de interne bewaarduur in de koeling ligt (zie instructie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4).

3.3 Warme bereiding

Inleiding

Doel van de warme bereiding is een product te verhitten tot een kerntemperatuur van minimaal 75°C. De temperatuur van 75°C dient ervoor om het product gaar te maken en ziekteverwekkende micro-organismen onschadelijk te maken.

Warme bereiding is van toepassing op alle soorten snacks en bake-off-producten. Denk aan kroketten, bami blokken, gehaktballen, pistoletjes, stokbroden, saucijzenbroodjes, pizza's, soepen, satésaus, koeken enzovoort die voor consumptie verhit moeten worden bij een temperatuur van hoger of gelijk aan 75°C (**CCP**).

De producten bereidt u in apparaten zoals een magnetron, oven (elektrisch/hete lucht-) friteuse, enzovoort. Hiervoor zijn geen algemene bereidingsinstructies op te stellen, omdat we te maken hebben met:

- Verschillende soorten en typen apparatuur,
- Verschillende producten, die bovendien per merk verschillen en in gewicht en samenstelling.

Na de bereiding kunnen de producten warm worden gepresenteerd of worden terug gekoeld. Als het product wordt terug gekoeld, zorg dan dat de terugkoelplaats schoon en hygiënisch is! Anders kan er alsnog besmetting optreden. Voor terugkoelen zie instructie Terugkoelen, deel 3, hoofdstuk 3.4

In dit hoofdstuk komen achtereenvolgens aan de orde:

- Het opstellen van een bereidingsinstructie,
- Voorbereiden,
- Verhitting met behulp van oven, magnetron, grillplaat, pan met temperatuur van hoger of gelijk aan 75°C,
- Verhitting door middel van frituren,
- Verwarmen ten behoeve van smaak,
- Warme bereiding waarbij een kerntemperatuur wordt bereikt lager dan 75°C (**CCP**) is **alleen toegestaan als de leverancier van een apparaat of grondstof een rapport aan de oliemaatschappij kan verstrekken waarin de beheersing van de risico's bij een lagere verhittingstemperatuur wordt aangetoond**. Dit proces kan betrekking hebben op diverse warm te bereiden producten waarbij ten goede van de productkwaliteit een lagere temperatuur voor verhitten wordt geadviseerd. In bijlage II (deel 3, hoofdstuk 3) zijn de eisen opgenomen waaraan het rapport dient te voldoen.

3.3.1 Het opstellen van een bereidingsinstructie warme bereiding

U bent verantwoordelijk voor de goede kwaliteit en voedselveiligheid van de producten. Daarom moet u per product een bereidingsinstructie opstellen. U stelt dan voor alle producten uit uw assortiment éénmalig vast:

- Wat de instelling van het apparaat moet zijn,
- Wat de bereidingstijd is.

Op die manier kunt u een constante kwaliteit en voedselveiligheid garanderen en bent u er zeker van dat alle producten voldoende worden verhit. Daardoor hoeft u niet elke keer dat u warme bereiding uitvoert de temperatuur van de producten te meten, maar kunt u volstaan met een dagelijkse steekproef.

Indien u gebruik maakt van apparatuur dat voorgeprogrammeerd is, is het opstellen van een bereidingsinstructie niet noodzakelijk.

Instelling en bereidingstijd bepalen

Werkwijze

1. Bepaal voor het te bereiden product wat de instelling van het apparaat en de bereidingstijd is. Zie hiervoor de bereidingsinstructie van de producent en/of de verpakking van het product.
2. Verwarm het apparaat -indien nodig- voor.
 - De instelling voor het voorverwarmen is gelijk aan de instelling tijdens het bereiden. Gebruik als voorverwarmtijd de aanwijzingen in de handleiding van de apparatuur,
 - Als er geen aanwijzingen in de handleiding van de apparatuur zijn, kan 15 minuten als voorverwarmtijd aangehouden worden.
3. Bepaal of de bereidingsinstructie voor bevroren of ontdooide producten geldt. Voor beide geldt een aparte bereidingsinstructie.
4. Bepaal en plaats het maximale aantal producten dat in het apparaat past, zonder te stapelen.
5. Stel de bereidingstijd in en start het programma.
6. Neem na het verstrijken van de bereidingstijd de producten uit het apparaat.
7. Meet van elk product direct de kerntemperatuur (zie instructie Temperatuurmeting producten, deel 2, hoofdstuk 3.3). Er zijn nu verschillende mogelijkheden:
 - U voert deze instructie voor de eerste keer uit en alle producten hebben een kerntemperatuur warmer dan 75°C. U gaat verder met stap 9,
 - U voert deze instructie voor de tweede keer uit en alle producten hebben een kerntemperatuur warmer dan 75°C. U gaat verder met stap 10,
 - Niet alle producten hebben een kerntemperatuur warmer dan 75°C, ongeacht of het de eerste of tweede meting is. U gaat verder met stap 8.
8. Als de kerntemperatuur niet voor alle producten 75°C of warmer is, dan handelt u als volgt:
 - Leg de producten voor enige minuten terug in het apparaat,
 - Meet nadien opnieuw de kerntemperatuur van alle producten,
 - Leg de producten zo nodig nogmaals enige minuten terug in het apparaat,
 - Als de kerntemperatuur van alle producten 75°C of warmer is, ga dan verder met stap 9 als het de eerste meting is. Ga verder met stap 10 als het de tweede meting is.
9. Herhaal de stappen 1 tot en met 7.
10. Noteer de (uiteindelijk) toegepaste instelling en bereidingstijd.
11. Schrijf alle bereide producten af en gooi ze weg (zie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4).
12. Bewaar de bereidingsinstructie in de directe omgeving van de apparatuur zodat u het altijd kunt raadplegen.

Voorbeeld bereidingsinstructie

Apparaat	: Heteluchtoven		
Voorverwarmtijd	: 10 minuten		
Snack	Max. aantal	Instelling	Bereidingstijd
Gehaktstaaf, ontdooid	8	200°C	15 minuten
Gehaktstaaf. diepvries	8	200°C	25 minuten
Kroket, ontdooid	12	200°C	10 minuten
Kroket, diepvries	12	200°C	15 minuten

Let op!

Als u bij de laatste stap de bereidingstijd met meer dan 5 minuten heeft moeten verlengen om de kerntemperatuur van $\geq 75^{\circ}\text{C}$ te bereiken, kunt u ook de instelling, indien verantwoord, veranderen met bijvoorbeeld 5°C of 10°C (hogere temperatuur betekent kortere bereidingstijd).

Nieuwe producten of andere leverancier

Als u nieuwe producten in uw assortiment opneemt en hiervoor geen programma bestaat, dan moet u daarvoor een nieuwe bereidingsinstructie opstellen. Dat betekent het doorlopen van de stappen 1 tot en met 12. Hetzelfde geldt als u producten bij een andere leverancier gaat inkopen. Ieder product heeft namelijk zijn eigen samenstelling en dat heeft consequenties voor het bereiden.

3.3.2 Voorbereiden voor warme bereiding

1. Zorg voor een goede hygiëne van de bereidplaats, de apparatuur en de materialen die u wilt gebruiken.
 - Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
 - Ook de terugkoelplaats moet schoon zijn voordat u met bereiding begint.De terugkoelplaats moet daarnaast:
 - Voldoende geventileerd zijn, maar ook voldoende beschermd zijn tegen ongedierte,
 - Voldoende afgeschermd zijn van de klant,
 - De mogelijkheid bieden om producten af te koelen op een plaats minimaal 20 cm boven de vloer,
 - Gescheiden zijn van de opslagplaatsen voor: niet-bereide producten, allergeenvrije producten, reinigings- en desinfectiemiddelen en afval.Als niet aan deze voorwaarden is voldaan, dan moet u:
 - De terugkoelplaats en/of materialen reinigen en desinfecteren
 - Of andere corrigerende maatregelen nemen voordat u gaat bereiden.
2. Voer voorbereidende behandelingen uit als die nodig zijn. Bijvoorbeeld: enige minuten laten ontdooien.
3. Als u beschikt over een friteuse, controleer dan dagelijks de kwaliteit van het frituurvet. Hiervoor zijn vettesten in de handel die de achteruitgang van het vet aantonen op basis van de hoeveelheid gevormde vrije vetzuren of de hoeveelheid polair materiaal. Hoe langer het vet gebruikt is, hoe meer de kwaliteit en voedselveiligheid achteruit gaat.

Controleer de kwaliteit en veiligheid van het frituurvet dagelijks, voordat u start. Voer de controle uit volgens de handleiding van de door u gebruikte vettest. Als de kwaliteit en veiligheid van het frituurvet niet voldoet, is deze niet meer veilig en moet u het frituurvet vervangen. Het oude frituurvet voert u af. (Zie voor instructie: Afvalverwerking; deel 2, hoofdstuk 4).
4. Stel de apparatuur in, zoals is aangegeven in de bereidingsinstructie.
5. Controleer de temperatuur instelling van de apparatuur

Als u gaat frituren, mag de vettemperatuur niet hoger worden ingesteld dan 175°C. Een hogere vettemperatuur doet het vet verbranden en bovendien kunnen tijdens frituren stoffen zoals acrylamide ontstaan die schadelijk zijn voor de gezondheid. Een hogere temperatuur is alleen toegestaan als dit is voorgeschreven op de verpakking van de snacks.

3.3.3 Verhitting met behulp van een oven, magnetron, grillplaat, pan met temperatuur $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (CCP)

Werkwijze

1. Neem de bereidingsinstructie voor het betreffende product bij de hand.
2. Haal het te bereiden product uit de opslagruimte.
3. Bepaal of het om een ontdooid of om een bevroren product gaat.
4. Verwarm -indien nodig- het apparaat voor.
5. Neem met een schone tang of schone handen de producten uit hun verpakking en plaats ze in het apparaat. Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
6. Stel de apparatuur in volgens de bereidingsinstructie en zet deze aan en kies het programma (indien van toepassing).
7. Dek de overgebleven producten af en breng ze direct terug naar de opslagruimte.
8. Haal na het verstrijken van de bereidingstijd de producten met een schone tang uit het apparaat.
9. Als u het bereide product warm wilt verkopen, plaats het dan onmiddellijk in het verkoopmeubel. Voorkom daarbij ieder contact tussen uw handen en het product! Gebruik bij voorkeur tangen.

Let op!

Het is zeer belangrijk dat elk product in het daarvoor bestemde apparaat met bijbehorende instructie bereid wordt. Anders is de kwaliteit en voedselveiligheid niet geborgd. De hot-pot en au-bain marie zijn geen geschikte methoden voor het verhitten van producten tot een temperatuur van $\geq 75^{\circ}\text{C}$.

Beheersmaatregelen

Kerntemperatuur controleren per bereidingsproces (CCP)

Controleer eenmaal per dag, wanneer u start, direct na de bereiding de kerntemperatuur van de producten (indien deze rauwe ingrediënten bevatten en niet voorgegaard zijn) of deze $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (CCP). Voer dit uit **per apparaat**, per bereidingsproces steekproefsgewijs voor de verschillende soorten producten en noteer de uitkomst met het moment van meten op de dagelijkse controlelijst. Zie voor instructie: Temperatuurmeting producten, deel 2, hoofdstuk 5.3.

Let op!

Sommige snacks moeten na verhitting nagaren (zie instructies van de fabrikant). De kerntemperatuur mag na 1 minuut gemeten worden.

Wat te doen bij een kerntemperatuur van het product lager dan 75°C ?

- Verhit de producten nog enige minuten en voer daarna opnieuw een temperatuurmeting uit. Herhaal deze stappen tot u de vereiste temperatuur meet,
- Noteer deze actie inclusief het resultaat van de laatste temperatuurmeting als corrigerende maatregel op de dagelijkse controlelijst,
- Om er zeker van te zijn dat de producten die u hierna bereidt, goed worden verhit, bereidt u vervolgens het maximaal aantal producten dat is aangegeven in de bereidingsinstructie. Controleer hierbij de starttemperatuur van het product, de instelling van het apparaat en de bereidingstijd aan de hand van de bereidingsinstructie,
- Als u nu wel de vereiste kerntemperatuur meet in alle producten dan noteert u de uitvoering van deze controle als corrigerende maatregel,
- Als de kerntemperatuur weer te laag is, dan voldoet de bereidingsinstructie niet meer voor het betreffende product. Stel een nieuwe bereidingsinstructie op voor het product volgens hoofdstuk 3.3.1. Zodra u dit heeft afgerond, noteert u dit als corrigerende maatregel.

3.3.4 Verhitting door middel van frituren

Werkwijze

1. Neem de bereidingsinstructie voor het betreffende product bij de hand.
2. Haal het te bereiden product uit de opslagruimte.
3. Bepaal of het om een ontdooid of om een bevroren product gaat.
4. Stel de temperatuur van de friteuse in zoals aangegeven is in de bereidingsinstructie.
5. Neem met een schone tang of schone handen de producten uit hun verpakking en vul het frituurmandje. Doe dit boven het werkoppervlak en niet boven het frituurvet. Zo wordt voorkomen dat overtollige kruimels of ijsdeeltjes in het vet vallen die de vetkwaliteit en voedselveiligheid kunnen verminderen.
6. Dek de overgebleven producten af en breng ze direct terug naar de opslagruimte.
7. Frituur de producten volgens de bereidingsinstructie.
8. Haal na de bereidingstijd het frituurmandje uit het vet en laat de producten boven het frituurvet uitlekken.
9. Breng met behulp van een tang de producten over op presentateurschaaltjes en breng deze over naar het presentatiemeubel (warmhoudkast of lokettenautomaat).
Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten

Let op!

De tang waarmee u de warme producten vastpakt, mag niet dezelfde zijn waarmee u de producten in de apparatuur heeft gelegd! Dit omdat er anders besmetting kan optreden.

Beheersmaatregelen

Dit proces wordt beheerst door de temperatuur van de display van de friteuse te controleren. Noteer de uitkomst op de dagelijkse controlelijst (deel 2, bijlage I, hoofdstuk 5 metingen en controles. De kerntemperatuur van frites en snacks, hoeft niet gemeten te worden omdat het proces zelf de verhitting al voldoende borgt.

3.3.5 Verwarmen “ready-to-eat” producten ten behoeve van smaak

Inleiding

“Ready-to-eat” producten zijn producten die zowel warm als koud direct te consumeren zijn. Deze producten moeten voor verwarmen microbiologisch veilig zijn en kunnen dus ook zonder te verwarmen geconsumeerd worden (bijvoorbeeld tosti, belegde panini met kaas, voorgegaarde worsten en gehaktballen etc). Het verwarmen van deze producten heeft niet als doel om micro-organismen af te doden. Het verwarmen vindt plaats ten behoeve van de smaak.

Werkwijze

De producten worden volgens de instructie van de leverancier verwarmd in een rollergrill, panini-ijzer of tosti-ijzer

1. Neem de instructie van de leverancier voor het betreffende product bij de hand.
2. Haal het te bereiden product uit de opslagruimte.
3. Bepaal of het om een ontdooid of om een bevroren product gaat.
4. Verwarm -indien nodig- het apparaat voor.
5. Neem met een schone tang of schone handen de producten uit hun verpakking en plaats ze in het apparaat. Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
6. Stel de apparatuur in volgens de instructie, zet deze aan en kies het programma (indien van toepassing).
7. Dek de overgebleven producten af en breng ze direct terug naar de opslagruimte.
8. Haal na het verstrijken van de bereidingstijd de producten met een schone tang uit het apparaat.
9. Als u het bereide product warm wilt verkopen, plaats het dan onmiddellijk in het verkoopmeubel. Voorkom daarbij ieder contact tussen uw handen en het product! Gebruik bij voorkeur tangen.

Beheersmaatregelen

De kerntemperatuur van deze producten hoeft niet gemeten te worden. De producten moeten voordat deze verwarmd worden, voldoen aan de microbiologische richtwaarden vermeld in deel 1, hoofdstuk 1.6.2.

3.4 Terugkoelen

Inleiding

Het terugkoelen van hartige producten mag u uitsluitend uitvoeren op **kleine producteenheden**. Het terugkoelen van deze producten is **alleen toegestaan voor producten met een stukgewicht tot 250 gram (SBM)**. Deze methodiek garandeert dat de hartige producten binnen 5 uur zijn teruggekoeld tot een temperatuur lager dan 7°C. Als deze methode wordt gevolgd, zijn geen verdere metingen en registraties nodig van het terugkoelproces. Als de methode niet wordt gevolgd, is er sprake van een onbeheerst proces.

Werkwijze

Als u het product wilt laten terugkoelen voor verdere verwerking of verkoop, dan dient u het product als volgt terug te koelen:

- Neem het product uit het apparaat en breng het naar een terugkoelplaats binnen de bereidplaats die schoon is en waar het product niet kan worden besmet (via afval, onbereide producten, verontreinigd materiaal en dergelijke),
- Spreid eventueel het product met een tang uit op een schone plaat of rooster,
- Houd voldoende afstand tussen de producten onderling, zodat de producten optimaal kunnen terugkoelen. Leg de warme producten dus niet op elkaar,
- Laat het product gedurende 1 uur terugkoelen tot omgevingstemperatuur,
- Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten.

Na het terugkoelen tot omgevingstemperatuur behandelt u zoete en hartige producten op verschillende wijze:

- Gekoelde opslag of presentatie: Dek de hartige producten af en plaats deze in de koeling. Na 4 uur moet de kerntemperatuur 7°C of lager zijn (totale afkoeltijd 5 uur). Enkele voorbeelden van hartige producten zijn:
 - kipfilet en gehaktballen die als broodbeleg worden gebruikt,
 - hartig gebak, saucijzenbroodjes, pizza's, ham/kaascroissants, worstenbroodjes enzovoort die gekoeld worden gepresenteerd,Na terugkoelen mogen deze producten gedurende 2 dagen bij maximaal 7°C of 3 dagen bij maximaal 4°C bewaard worden,
- Ongekoelde presentatie: Zoete producten en brood worden niet in de koeling geplaatst. Deze worden bij omgevingstemperatuur gepresenteerd (zie voor instructie: deel 3, hoofdstuk 4.5 Presentatie van producten bij omgevingstemperatuur)

Beheersmaatregelen

Verwijder producten (afschrijven en weggooien) die niet binnen 5 uur zijn terug gekoeld tot $\leq 7^{\circ}\text{C}$. Verwijder producten (afschrijven en weggooien) indien deze zwaarder zijn dan 250 gram (SBM).

Let op!

Zorg ervoor dat bovenstaande instructies worden nageleefd. Bij het niet naleven van de instructies (en dus van de wet), bent u in overtreding.

3.5 Beleggen van brood

Inleiding

Het is belangrijk dat zelf afgebakken brood is terug gekoeld tot op omgevingstemperatuur voordat u het belegt. Bij het insnijden kunt u de temperatuur van de binnenkant controleren. Zo voorkomt u dat de temperatuur van het broodbeleg stijgt, waardoor micro-organismen zich snel kunnen vermeerderen. Beleg is een zeer kwetsbare productgroep, omdat het na de bereiding geen hittebehandeling ondergaat. Daarom is het van groot belang dat het beleggen van broodjes en de behandeling van de belegsoorten strikt hygiënisch plaatsvindt (eveneens ter voorkoming van besmetting met virussen).

Het beleg moet u bij voorkeur in gebruiksklare vorm inkopen. Bijvoorbeeld: gesneden vleeswaren en kaas, gewassen en gesneden rauwkost, gepelde eieren en salades.

Het wassen en snijden van groente voor de broodjes kan in het verkooppunt worden uitgevoerd volgens de omschrijving in dit hoofdstuk.

Het Voedsel Veiligheidssysteem bevat geen instructies voor het zelf snijden van vleeswaren en kaas of het bereiden van ander broodbeleg zoals salades. Dit omdat aan dergelijke processen teveel risico's verbonden zijn. Als u dergelijke processen toch zelf wilt uitvoeren, moet u voor de beheersing van de voedselveiligheid zelf een procesomschrijving op basis van een gevaren en risico analyse opstellen. Deze omschrijving moet voldoen aan de wettelijke eisen. U kunt hiervoor contact opnemen met uw oliemaatschappij of een HACCP-deskundige.

Op de plaats waar u brood belegt, moet iedere vorm van na –en kruisbesmetting voorkomen worden (bijvoorbeeld nog te bereiden producten, vuile snijplanken etc.)

Wanneer en hoeveel op voorraad maken?

Het is de bedoeling dat u het belegde brood zo snel mogelijk na de bereiding verkoopt voor een optimale versheid. Dit betekent dat u het aantal te beleggen broodjes moet afstemmen op de verkoop. Als tijdens piekuren de verkoop stagneert, omdat het beleggen van broodjes enige tijd vraagt, dan mag u kort voor de verwachte piekuren het brood beleggen. Plaats ze dan wel tot het moment van verkoop in de koeling.

Het beleggen van broodjes kan uit vier stappen bestaan:

- Voorbereiden,
- Wassen en snijden van groente,
- Presentatie van het beleg,
- Beleggen van brood.

3.5.1 Voorbereiding beleggen van brood

Werkwijze

1. Controleer of de bereidplaats en de werkmaterialen schoon zijn.
2. Reinig en desinfecteer zo nodig materialen die niet aan de eisen voldoen.

3.5.2 Wassen en snijden van groenten

Inleiding

Gebruik voor het wassen en snijden van groenten een wastafel die niet gebruikt wordt als handenwasgelegenheid. Kant en klaar ingekochte gewassen en gesneden groente hoeft niet gewassen te worden.

Werkwijze

1. Neem de groente uit de koeling,
2. Controleer de versheid. Verse groente heeft een fris uiterlijk, ruikt fris en is knapperig. Verwerk alleen verse producten,
3. Verwijder de oneetbare, beschadigde, verlepte en/of bruine delen. Bij kropsla worden de buitenbladeren verwijderd,
4. Was de groente in ruim schoon stromend leidingwater,
5. Laat de groente uitlekken en gooi het vuile water weg,
6. Snij de groente in de gewenste vorm. Gebruik hiervoor een kunststoffen snijplank en een scherp mes,
7. Was het gesneden product nogmaals in schoon stromend leidingwater,
9. Laat de groente uitlekken en breng het over in schoon opslagmateriaal,
10. Bewaar vers gesneden groente maximaal 3 dagen bij 4°C of 2 dagen bij 7°C.

3.5.3 Presentatie van het beleg

Werkwijze

1. Haal het beleg uit de koeling,
2. Controleer altijd of producten deugdelijk verpakt zijn en of de TGT/THT datum niet verlopen is, 3. Haal een deel van de inhoud uit de verpakking. Bij gebruik voor het presenteren: pak het beleg over in goed te reinigen presentatiemateriaal. Doe dit met schone handen, een schep of tang,
4. Na het openen van de verpakking heeft beleg altijd een kortere bewaarduur dan in de gesloten verpakking. De producent geeft dit meestal aan op de verpakking. Als deze informatie ontbreekt, raadplaag dan de tabel met bewaartijden aan het einde van dit hoofdstuk (bijlage I, deel 3, hoofdstuk 3 bereiding).
5. Bereken de interne bewaardatum:
 - Kijk op de verpakking naar het aantal dagen dat het product na opening houdbaar is,
 - Tel dit aantal dagen op bij de datum van vandaag; op deze manier verkrijgt u de interne bewaardatum. Hierbij mag de oorspronkelijke TGT niet overschreden worden..
6. Noteer de interne bewaardatum duidelijk op de verpakking en/of het opslag/presentatiemateriaal. Doe dit volgens de gemaakte afspraken binnen het Verkooppunt,
7. Leg het product direct, goed afgedekt, terug in de koeling of plaats het in de koelvitrine,
8. Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten.

Let op!

Filet americain is een zeer bederfelijk product. Ziekteverwekkende micro-organismen kunnen zich zeer snel vermeerderen als de temperatuur te hoog is of als het product te lang buiten de koeling staat voor bijvoorbeeld het beleggen van brood. Het product moet dan afgeschreven en weg gegooid worden (zie instructie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4),

Voorbeeld

U haalt een verpakking gesneden ham uit de koeling. Op de verpakking staat 'Na opening nog 2 dagen houdbaar'. Vandaag is het 7 februari 2016. De bewaardatum wordt dan $7 + 2 = 9$ februari 2016.

Beheersmaatregelen

1. Controleer dagelijks de interne bewaardatum en noteer uw bevindingen op de dagelijkse controlelijst,
2. Meet en noteer bij voorkeur dagelijks, maar minstens eenmaal per week de temperatuur van het beleg in de koelvitrine of de saladière. Noteer uw bevindingen op de dagelijkse controlelijst (zie instructie: deel 2, hoofdstuk 5.3 Temperatuurmeting van producten).
3. Schrijf na het overschrijden van de bewaardatum de producten uit de koeling af en gooi ze weg (zie instructie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4), 4. Beleg dat als werkvoorraad in de koelvitrine is gepresenteerd, moet aan het einde van de dag worden afgeschreven en weggegooid. Alle presentatiematerialen (bakjes en schaalpjes) moeten op dat moment worden gereinigd en gedesinfecteerd

3.5.4 Beleggen van brood

Werkwijze

1. Haal het benodigde aantal broodjes uit de terugkoel- of opslagplaats,
2. Controleer of de binnenkant van het brood is terug gekoeld tot op omgevingstemperatuur. Zo niet, laat brood dan nog langer terugkoelen in de terugkoelplaats,
3. Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten,
4. Beleg het brood, zoals u in de receptuur heeft vastgelegd. Maak hierbij gebruik van schone materialen,

Let op!

Streef ernaar de bereiding van een serie broodjes binnen 30 minuten af te ronden. De koelketen van het beleg moet namelijk zoveel mogelijk gesloten blijven.

Doe daarom het volgende:

- Houd het aantal te beleggen broodjes beperkt,
 - Beleg alle broodjes achter elkaar, zonder onderbreken,
 - Neem kleine hoeveelheden beleg uit de koeling.
5. Leg het belegde brood direct na bereiding in de koeling,
 6. Reinig het werkoppervlak en het gebruikte werkmateriaal. Doe dit na iedere bereiding van broodjes of bij constante bereiding minimaal om de twee uur.

Beheersmaatregelen

Verwijder producten (afschrijven en weggooien) die langer dan 30 minuten buiten de koeling hebben gelegen. Indien de materialen en werkoppervlakken niet schoon en hygiënisch is, reinig en desinfecteer deze voordat gestart wordt met de bereiding.

3.6 Koude bereiding

Inleiding

Het bereiden van koude producten en gerechten (bijvoorbeeld salades) bij omgevingstemperatuur moet strikt hygiënisch plaatsvinden om besmetting en kwaliteitsverlies te voorkomen. De volgende aspecten zijn van invloed op de kwaliteit en voedselveiligheid:

- bereidingstijd. Door een zo kort mogelijke bereidingstijd te hanteren zal besmetting mogelijk voorkomen worden
- bereidingshoeveelheden: door minimale hoeveelheden tegelijk te bereiden, zal de temperatuur minder snel stijgen

Werkwijze

- Controleer of de bereidplaats en materialen schoon zijn en of alle materialen voor de bereiding klaar liggen
- Pak de verschillende gekoelde grondstoffen uit de koeling
- Snij en bewerk de grondstoffen en stel het eindproduct samen
- Beperk de bereidingstijd tot maximaal 30 minuten en werk met beperkte hoeveelheden
- Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten

Beheersmaatregelen

Verwijder producten (afschrijven en weggooien) die langer dan 30 minuten buiten de koeling hebben gelegen.

Indien de materialen en werkoppervlakken niet schoon en hygiënisch is, reinig en desinfecteer deze voordat gestart wordt met de bereiding.

3.7 Drankenbereiding

Inleiding

Het bereiden van dranken moet strikt hygiënisch plaatsvinden om bederf, kwaliteitsverlies en voedselveiligheidsproblemen te voorkomen. Het gaat om warme dranken als: koffie, chocolade, soepen etc. en koude dranken als frisdrank, jetspray, postmix-dranken, blended icedrinks, verse sappen en smoothies. De volgende aspecten zijn van invloed op de kwaliteit en voedselveiligheid:

- Hygiëne van de bereidingsapparatuur en materialen. Om besmetting te voorkomen moeten apparatuur en materialen volgens het schoonmaakrooster worden gereinigd,
- Opslag van de grondstoffen. De grondstoffen moeten goed afgesloten, op een schone plaats worden bewaard,
- Scheiding van ongewassen en ongesneden vers fruit van gewassen en gesneden vers fruit. Hierdoor wordt kruisbesmetting voorkomen,
- Scheiding van de plaats voor het wassen van vers fruit en het wassen van de handen,
- Scheiding van 'oud' en 'nieuw' product. Wanneer een vers product wordt vermengd met een reeds aanwezig product, dan vermindert dit de kwaliteit en voedselveiligheid. Dit vermengen wordt bij dranken ook wel topping-up genoemd. Voorkom vermenging van producten.
- Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten

Enkele voorbeelden:

- Als de melk in het reservoir van de koffiemachine op is, vul dan het melkreservoir niet bij maar gooi het restant oude melk weg. Plaats een schoon reservoir met verse voorgekoelde melk in het apparaat.
- Als het reservoir van de limonadedispenser bijna leeg is, vul deze dan niet bij met nieuw product maar tap eerst de dispenser leeg. Reinig en desinfecteer het apparaat en vul deze daarna pas met nieuwe limonade.
- Als u klaar bent met de bereiding van verse sappen en smoothies, laat materialen en apparatuur dan niet staan, maar reinig en desinfecteer deze direct.

Werkwijze

1. Controleer vóór bereiding of apparatuur en materialen visueel schoon zijn. Zo niet, reinig deze dan voordat u begint.
2. Controleer de apparaten en materialen ook regelmatig tijdens de werkuren. Reinig ze zonedig. De apparatuur en materialen voor de bereiding van verse sappen en smoothies worden direct gereinigd en gedesinfecteerd
3. Behandel grondstoffen op correcte wijze:
 - Controleer voor gebruik of de grondstoffen juist zijn opgeslagen,
 - Sluit verpakkingen na gebruik goed af en berg ze direct weer op,
 - Houd ongewassen en ongesneden fruit gescheiden van gewassen en gesneden fruit,
 - Noteer en controleer de interne bewaardatum van grondstoffen (en producten).
4. Vermeng producten van vandaag nooit met producten van gisteren. Leeg en reinig minimaal één keer per dag de kan of het apparaat waar de drank inzit.
5. Bereid koude dranken binnen 30 minuten
6. Zorg ervoor dat jetsprays binnen 1 uur zijn teruggekoeld tot $\leq 7^{\circ}\text{C}$
7. Zorg voor een beheerste temperatuur van de dranken tijdens de presentatie en verkoop. Dat wil zeggen:
 - Bereid warme dranken met melkschuim (op basis van UHT/gepasteuriseerde melk) bij een temperatuur van 64°C of hoger
 - Voor warme dranken met melkpoeder geldt een bereidingstemperatuur van 75°C
 - Presenteer warme dranken bij een temperatuur van 60°C of hoger,

- Bewaar en presenteer bereide koude dranken bij een temperatuur lager dan 7°C. Dit geldt bijvoorbeeld voor melk in het reservoir van de koffiemachine en frisdrank in het reservoir van de frisdrankdispenser
 - In overige apparaten waarbij de bereide drank in een reservoir wordt gepresenteerd, moet de drank binnen ongeveer een uur na het vullen van het reservoir opnieuw zijn gekoeld,
8. Zorg dat de gepresenteerde dranken, de apparaten en de directe omgeving er altijd hygiënisch en fris uitzien. Dat zal de verkoop stimuleren. Dat betekent het volgende:
- Houd alle apparaten en onderdelen tijdens het gebruik goed schoon,
 - Houd de omgeving van de apparaten ordelijk en netjes. Gooi door de klant achtergelaten materialen direct weg.
 - Temperatuur. Om gedurende de presentatie en verkoop de vermeerdering van micro-organismen te voorkomen, is het noodzakelijk dat u de temperatuur op het juiste peil houdt.

Voor de bereiding van dranken zijn speciale apparaten beschikbaar.

- Koffiezetapparaten,
- Jetspray voor chocolade of frisdrank,
- Postmix-apparaat,
- Soepautomaat.

Let op!

Schrijf de producten af en gooi ze weg, als u de producten per ongeluk wel met elkaar heeft vermengd (zie instructie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4).

Beheersmaatregelen

Controle temperatuur

Direct na het bereiden van de warme drank wordt de voeler in het midden van de beker enige seconden “geroerd” en vervolgens wordt de temperatuur gemeten waarbij de voeler ongeveer 1 cm vanaf de bodem in het midden van de beker staat. Controleer en registreer bij voorkeur dagelijks maar in ieder geval wekelijks de temperatuur van de producten aan de hand van de dagelijkse controlelijst.

Let op!

De temperatuur moet gemeten worden bij dranken bestaande uit vloeibare melk of andere bederfelijke ingrediënten. De temperatuur hoeft niet gemeten te worden bij het koffiezetten met poedermelk.

- Verwijder producten (afschrijven en weggooien) die niet voldoen aan de temperatuur (zowel warme als koude dranken)
- Verwijder koude dranken (afschrijven en weggooien) die langer dan 30 minuten buiten de koeling zijn geweest
- Verwijder Jetsprays (afschrijven en weggooien) die niet binnen 1 uur terug gekoeld zijn tot $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- Indien de apparatuur niet schoon en hygiënisch is, reinig en desinfecteer deze voordat gestart wordt met de bereiding

3.8 IJsbereiding (Milkshake en softijs op basis van gepasteuriseerde mixen)

Inleiding

Het bereiden van milkshake en softijs moet strikt hygiënisch plaatsvinden om bederf, kwaliteitsverlies en voedselveiligheidsproblemen te voorkomen. De volgende aspecten zijn van invloed op de kwaliteit en voedselveiligheid:

- Hygiëne van de bereidingsapparatuur en materialen. Om besmetting te voorkomen moeten apparatuur en materialen volgens het schoonmaakrooster worden gereinigd en gedesinfecteerd,
- Opslag van de mixen (gepasteuriseerd en/of poeder). De mixen moeten goed afgesloten, op een schone koele plaats worden bewaard,
- De temperatuur van de milkshake en softijs mag maximaal -5°C zijn (**SBM**).

Werkwijze

1. Controleer vóór bereiding of de machine gereinigd, gedesinfecteerd, doorgespoeld en visueel schoon is. Zo niet, reinig deze dan voordat u begint
2. Sluit de betreffende mix aan in de machine volgens de instructies van de leverancier
3. Controleer of de temperatuur niet hoger is dan -5°C
4. Gebruik eenmaal aangesloten mixen zolang als het gebruiksvoorschrift op de verpakking aangeeft.
5. Als er geen gebruiksvoorschrift aanwezig is, gebruik de mix dan nooit langer dan 2 werkdagen.
6. Voorkom het aanraken van de tapmond,
7. Als de machine enige tijd stil heeft gestaan, tap de eerste portie en gooi deze weg
8. Temperatuur: om gedurende de presentatie en verkoop de vermeerdering van micro-organismen te voorkomen, is het noodzakelijk dat u de temperatuur op het juiste peil houdt

Beheersmaatregelen

- Indien de apparatuur niet schoon en hygiënisch is, reinig en desinfecteer deze voordat gestart wordt met de bereiding
- Verwijder producten (afschrijven en weggooien) die niet voldoen aan de temperatuur -5°C (**SBM**)

Bijlagen

Bijlage I (deel 3, hfdst.3): Tabel interne bewaartijden geopende verpakkingen ontdooide producten

Bijlage II (deel 3, hfdst.3): Verhitting tot een kerntemperatuur lager dan 75°C (CCP) (Uitsluitend toepasbaar indien goedgekeurd door hoofdkantoor)

Bijlage I: Tabel interne bewaartijden geopende verpakkingen ontdooide producten (deel 3, hfdst. 3)

Tabel Interne bewaartijden geopende verpakkingen ontdooide producten (TGT/THT die op de verpakking staat mag niet overschreden worden)			
Proces	Voedingsmiddel	Temperatuur	Maximale bewaartijd
Ontdooide producten met een korte ontdooitijd	Bake off producten , hartige en zoete snacks	omgevings-temperatuur	2 uur
Ontdooide producten met een lange ontdooitijd	Snacks, bijv. gehaktballen, bamiblokken, kroketten	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
	Bake off brood bijv. pistoletjes, stokbroden, croissants	Max. 7°C	4 dagen
	Bake off hartige en zoete snacks bijv. saucijzenbroodjes, ham/kaascroissants, worstenbroodjes, gevulde koeken, amandelbroodjes	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen

Bijlage II: Verhitting tot een kerntemperatuur lager dan 75°C (deel 3, hfdst. 3) (CCP) (Uitsluitend toepasbaar indien goedgekeurd door hoofdkantoor),

Inleiding

Dit proces wordt in de praktijk toegepast binnen verkooppunten met bepaalde apparatuur of producten (bijvoorbeeld snacks) waarbij om redenen van kwaliteit bij lagere temperatuur wordt verhit. De temperatuur van 75°C of hoger wordt hierbij niet gehaald.

Verhittingsprocessen waarbij producten lager wordt verhit dan 75°C brengen risico's met zich mee van onvoldoende afdoening van micro-organismen (incl. virussen) doordat producten niet genoeg zijn verhit. Bij voorgestelde verhitting lager dan 75°C dient de leverancier van de apparatuur daarom aan te tonen bij de exploitant dat het proces met de gegeven apparatuur, grondstoffen en bereidingstechniek voldoende waarborg biedt voor voedselveiligheid (**CCP**).

Werkwijze

De leverancier stelt een rapport op van het ontwikkelingsproces en verstrekt dit aan de ondernemer. Het rapport bevat de volgende onderdelen:

- Product- en procesomschrijving (omschrijving apparatuur en instellingen, grondstof, bereidingstechniek),
- Weergave van het temperatuur-tijd verloop tijdens bereiding, Aanduiding meest bedreigende ziekteverwekkende micro-organismen voor grondstof/proces,
- Aanduiding meest thermisch resistente ziekteverwekkende micro-organisme, Omschrijving van de D-waarde van het meest thermisch resistente micro-organisme bij de meeste ongunstige bereidingstemperatuur. D-waarde is de tijd die nodig is om het aantal micro-organismen bij de gegeven temperatuur met factor 10 te reduceren,
- Omschrijving van de benodigde vermenigvuldigingsfactor voor de D-waarde waarbij de verhitting leidt tot een voldoende reductie van het aantal ziekteverwekkende micro-organismen uitgaande van een worst-case besmetting van de grondstof. (Doorgaans zal een reductie van 5 logeenheden volstaan),
- Omschrijving waarin wordt aangetoond dat de benodigde reductie wordt bereikt (combinatie verhittingstemperatuur/tijd),
- Rapportage betreffende het aantonen van de decimale reductie met behulp van predictive modelling programma, bijvoorbeeld PMP-Win en/of Combase
- Rapportage van het verificatieproces waarbij de decimale reductie op basis van minimaal 3 uitgevoerde belastingsproeven wordt aangetoond,
- Omschrijving instructie voor de verkooppunten waarin bijvoorbeeld wordt vast gelegd de;
 - te gebruiken apparatuur,
 - te gebruiken grondstof,
 - aanvangstemperatuur van de grondstof,
 - instelling van de apparatuur (inclusief eventuele voorverwarmtijd),
 - bereidingstijd,
 - temperatuur,
 - maximale hoeveelheid product per bereidingscharge,
 - overige richtlijnen ten behoeve van het waarborgen van de juiste verhitting

Beheersmaatregelen

- Omschrijving en onderbouwing controlemethodiek voor de verkooppunten die het mogelijk maken om op eenvoudige wijze dagelijks het bereidingsproces (en daarmee de beheersing van de CCP) te controleren bijvoorbeeld door meting kerntemperatuur in combinatie met bereidingstijd.
- **Kerntemperatuur controleren per bereidingsproces (CCP)** Controleer eenmaal per dag, wanneer u start, direct na de bereiding de kerntemperatuur van de producten of deze voldoen aan de temperatuur – tijd norm (CCP). Voer dit uit per apparaat, per bereidingsproces, steekproefsgewijs voor de verschillende soorten producten en noteer de uitkomst met het moment van meten op de dagelijkse controlelijst. Zie voor instructie: Temperatuurmeting producten, deel 2, hoofdstuk 5.3.

Wat te doen bij een temperatuur die niet voldoet aan de gestelde temperatuur-tijd norm?

- Verhit de producten nog enige minuten en voer daarna opnieuw een temperatuurmeting uit. Herhaal deze stappen tot u de vereiste temperatuur meet,
- Noteer deze actie inclusief het resultaat van de laatste temperatuurmeting als corrigerende maatregel op de dagelijkse controlelijst,
- Om er zeker van te zijn dat de producten die u hierna bereidt, goed worden verhit, bereidt u vervolgens het maximaal aantal producten dat is aangegeven in de bereidingsinstructie. Controleer hierbij de starttemperatuur van het product, de instelling van het apparaat en de bereidingstijd aan de hand van de bereidingsinstructie,
- Als u nu wel de vereiste kerntemperatuur meet in alle producten dan noteert u de uitvoering van deze controle als corrigerende maatregel,
- Als de kerntemperatuur weer te laag is, dan voldoet de bereidingsinstructie niet meer voor het betreffende product. Stel een nieuwe bereidingsinstructie op voor het product volgens hoofdstuk 3.3.1. Zodra u dit heeft afgerond, noteert u dit als corrigerende maatregel.
- Voordat de verkooppunten het nieuwe bereidingsproces kunnen uitvoeren, dient de ondernemer er voor zorg te dragen dat alle benodigde apparatuur, grondstoffen, instructies en controlelijsten aanwezig zijn.

4. Verkoop en presentatie

4.1 Risico's

Binnen het proces verkoop en presentatie maken we een onderscheid in:

- Presentatie van warme producten,
- Presentatie van gekoelde producten,
- Presentatie van diepvriesproducten
- Presentatie van producten op omgevingstemperatuur,
- Verpakken.

Het presenteren en verkopen van deze producten gebeurt via bediening of zelfbediening.

Onverpakte producten lopen een groter risico op besmetting dan voorverpakte producten. Zeker als het om producten gaat als warme snacks en hartig gebak. Denk bijvoorbeeld aan de situatie waarbij de klant zelf een snack uit het warmhoudapparaat haalt. De kans bestaat dat de klant andere producten met zijn handen aanraakt en ze zo besmet.

Andere risico's bij de presentatie en verkoop zijn:

- Te lage temperatuur van de warmhoudapparaten
- Te hoge temperatuur van de koelingen en vriezers,
- Vervuilde materialen (tangen en scheppen),
- Producten waarvan de (interne) THT-datum is verlopen,
- Beschadigde verpakkingen

Omstandigheden die ideaal zijn voor ziekteverwekkende micro-organismen!

Bij presentatie moet u alert zijn op besmetting, verontreiniging en onacceptabele productveroudering. Dat stelt extra eisen aan de apparatuur en materialen die u gebruikt, aan de hygiëne van hulpmiddelen en de behandeling van de producten. Denkt u daarbij aan de volgende zaken:

- Vul aan of bij volgens het FIFO-systeem
- Haal op de vloer gevallen scheppen of tangen direct weg en reinig en desinfecteer deze voor u ze weer gebruikt
- Plaats bij onverpakte producten een bordje met de tekst: "Gelieve de tang te gebruiken",
- Maak zoveel mogelijk gebruik van wegwerpbakjes, kartonnen schaaltes enzovoort, waardoor de producten makkelijk kunnen worden gepakt en handcontact wordt voorkomen.
- Voorkom dat allergeenhoudende producten in contact komen met allergeenvrije producten
-

Let op!

Neem geen risico met (mogelijk) besmette producten; een zieke klant kost altijd meer dan een product dat u weggooit. Dit geldt voor besmettende handelingen zoals:

- Het door de klant aanraken van een onverpakt product waarna het wordt teruggelegd in de presentatie
- Niezen of hoesten boven een product door medewerkers of klanten,
- Op de grond vallen van een product.

4.2 Verkoop en presentatie onverpakte allergeen bevattende levensmiddelen

*Deze instructie valt buiten de scope van het voedselveiligheidssysteem.
Controleer de recente wetgeving voordat deze instructie toegepast wordt.*

De voedselinformatie Verordening (EG) nr.1169/2011 introduceert de verplichting om voor onverpakte producten informatie over allergenen te leveren. Aanvullend op artikel 44 van Verordening (EG) nr. 1169/2011 is nationale regelgeving geformuleerd, waarbij de mogelijkheid wordt geboden om deze informatie mondeling te geven. Echter wel met voldoende informatie zodat de toezichthouder kan beoordelen of er is voldaan aan de wetgeving..

Dit met als doel: bescherming van de allergische consument door het geven van de juiste informatie.

Deze informatieplicht geldt ook voor verkooppunten motorbrandstoffen die onverpakte producten aan de consumenten verkopen (bijvoorbeeld broodjes belegd, pizza snacks, saucijzenbroodjes)

Werkwijze

Op de plaats waar onverpakte levensmiddelen te koop worden aangeboden dient duidelijk zichtbaar gemaakt te worden hoe de allergeneninformatie voor de consument beschikbaar is.

Optie 1 (Continue, schriftelijk of elektronisch):

Alle producten die in het verkooppunt onverpakt worden aangeboden, worden op een standaard allergenenoverzicht vermeld met hierbij aangegeven of de betreffende allergenen in het product aanwezig zijn (zie voorbeeld bijlage 3, deze kan als leidraad gebruikt worden). Dit overzicht is permanent beschikbaar voor de consument. Bij voorkeur worden de producten in alfabetische volgorde of per categorie vermeld.

Daarnaast moet het duidelijk voor de gast zijn waar hij/zij de allergeneninformatie kan vinden.

Plaats een bordje met de tekst (of vergelijkbare tekst): **“Heeft u een allergie? Dan vindt u onze allergeneninformatie.....”** [geef hier de plaats aan waar de gast de informatie kan inzien]

U kunt het hoofdkantoor of een externe deskundige vragen naar de mogelijkheden om de gast deze informatie te kunnen verstrekken.

Optie 2 (Mondeling, op verzoek van de gast)

Op verzoek van uw gast, kunt u de allergeneninformatie mondeling geven door het bewaren van etiketten en/of specificaties van grondstoffen, of door een allergenenoverzicht zoals vermeld onder optie 1. .

Daarnaast moet het duidelijk voor de gast zijn waar hij/zij de allergeneninformatie kan vinden.

Plaats een bordje met de tekst (of vergelijkbare tekst): **“Heeft u een allergie? Vraag onze medewerkers voor meer informatie!”**

U kunt het hoofdkantoor of een externe deskundige vragen naar de mogelijkheden om de gast deze informatie te kunnen verstrekken.

Is informatieverstrekking door middel van optie 1 of optie 2 niet mogelijk, dan is er nog een optie 3. Als u voor deze optie kiest, wees u ervan bewust dat deze optie niet erg klantvriendelijk is en dat dit risico's voor de gast kan opleveren.

Optie 3 (Uitzondering, indien keuze 1 of 2 niet mogelijk is)

Indien keuze 1 of 2 niet mogelijk is, meldt dit aan de gast door middel van een bordje met de tekst: **“Wij kunnen helaas geen allergeneninformatie bieden. Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten”**

In bijlage I vindt u een voorbeeld overzicht allergenen

4.3 Presentatie van warme producten (CCP)

Inleiding

Producten die warm worden gepresenteerd, zijn alle warm bereide snacks (verhit volgens hoofdstuk 3.3.3 en 3.3.4 of verwarmd volgens hoofdstuk 3.3.5) zoals bijvoorbeeld saucijzenbroodjes, kroketten, pizza's, soep panini's, tosti's en chocolademelk.

Voor de presentatie van warme voedingsmiddelen gebruikt u een warmhoud apparaat zoals een warmhoud kast, warmhoudplaat, au-bain marie, hotpots of een lokettenwand.

Het apparaat moet u goed voorverwarmen voordat u de producten erin plaatst. Zorg dat apparatuur de juiste instelling heeft en controleer deze. Verleng de opwarmtijd, indien noodzakelijk. Zo voorkomt u dat de producten te veel terug koelen. Stel de apparatuur zo in dat de producttemperatuur tijdens presentatie niet kan dalen tot onder de 60°C (**CCP**). Producten in warme presentatie mogen nooit terug gekoeld worden. Overgebleven producten moeten afgeschreven worden.

Voor warmhoud apparaten met onverpakte producten gelden de volgende voorschriften:

- Direct naast het warmhoud apparaat bevinden zich scheppen, lepels, tangen enzovoort. Dit voorkomt dat mensen (klanten of uzelf) producten met de handen aanraken,
- Reinig en/of vervang de scheppen, lepels en tangen regelmatig
- Zorg ervoor dat de au-bain marie en hotpots tijdens presentatie gesloten zijn met deksels
- Maak zoveel mogelijk gebruik van wegwerpbakjes, kartonnen schaaltes enzovoort, waardoor de producten makkelijk kunnen worden gepakt en handcontact wordt voorkomen,
- Zorg dat in de directe omgeving van het product het volgende aanwezig is:
 - Verpakkingsmateriaal,
 - Aanduiding van het product
 - Vermelding van de prijs.

Werkwijze

Er zijn enkele controles die u moet uitvoeren; die staan hierna beschreven.

Hygiëne

Controleer dagelijks voordat u begint met presenteren of de apparaten en werkmaterialen goed gereinigd zijn. Let vooral op:

- Binnenzijde van de warmhoud kasten, au-bain marie, hotpots en/of lokettenwanden,
- Hygiëne van de presentatiematerialen zoals tangen, schalen en dergelijke.
- Zorg ervoor dat de gast uw producten niet kan besmetten door deksels en deurtjes gesloten te houden tijdens presentatie
- Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
- Reinig de apparaten en materialen als ze niet goed schoon zijn!

Beheersmaatregelen

Temperatuurmeting

Meet en noteer bij voorkeur eenmaal per dag, maar minstens eenmaal per week, de temperatuur van de warm gepresenteerde producten, warme dranken of glycerol in het warmhoudapparaat. Noteer de uitkomst op de dagelijkse controlelijst. Zie voor instructie Temperatuurmeting van producten, deel 3, hoofdstuk 5.3. Hiervoor mag dus niet een temperatuurdisplay worden afgelezen. Gebruik als norm voor warme voedingsmiddelen een temperatuur van minimaal 60°C (**CCP**).

Als de temperatuur lager is dan 60°C mag u de producten niet langer presenteren. Schrijf ze af en gooi ze weg. Zie voor instructie: Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4.

Bewaarduur

De maximale bewaartijd van warm gepresenteerde producten is 24 uur. Schrijf na die tijd (of na sluitingstijd verkooppunt) het restant af. Voor een optimale productkwaliteit worden de volgende bewaartijden geadviseerd:

Koffie: 30 minuten en Snacks: 3 uur

4.4 Presentatie van gekoelde en diepvriesproducten

Inleiding

Producten die u gekoeld presenteert, zijn bijvoorbeeld belegde broodjes, gepasteuriseerde zuivelproducten en hartig gebak dat u zelf heeft gebakken en niet warm wilt presenteren, zoals hartige croissants en saucijzenbroodjes.

Voorbeelden van producten in diepvriespresentatie zijn: ijs, kant-en-klare diepvriesmaaltijden en diepvriessnacks.

Voor de presentatie van gekoelde en diepvriesproducten gebruikt u koel- en vriesmeubels zoals koelkasten, koelvitries en vrieskisten. De apparaten moet u goed voorcoelen voordat u de producten erin plaatst. Zo voorkomt u dat de producttemperatuur teveel stijgt.

Het is ook mogelijk om bepaalde producten gekoeld te presenteren op schilfer ijs.

Voor koel- en vriesmeubels met onverpakte producten gelden de volgende voorschriften:

- Direct naast het meubel bevinden zich scheppen, tangen enzovoort. Dit voorkomt dat mensen (klanten of uzelf) producten met de handen aanraken.
- Maak zoveel mogelijk gebruik van wegwerpbakjes, kartonnen schaaltes enzovoort, waardoor de producten makkelijk kunnen worden gepakt en handcontact wordt voorkomen.
- Zorg dat in de directe omgeving van het product het volgende aanwezig is:
 - Verpakkingsmateriaal,
 - Aanduiding van het product
 - Vermelding van de prijs.

Voor presentatie op schilferijs is het belangrijk dat het product niet in aanraking komt met het schilferijs. Zorg dat het product stevig staat en niet kan omvallen. Als het schilferijs vervuild is, moet dit direct vervangen worden.

Werkwijze

De hierna beschreven controles moet u uitvoeren.

Hygiëne

Controleer dagelijks voordat u begint met presenteren of de apparaten en werkmaterialen goed gereinigd zijn. Let vooral op:

- Binnenzijde van de koelingen, vriezers en/of vitries
- Hygiëne van de presentatiematerialen zoals tangen, schalen en dergelijke
- Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
- Reinig de apparaten en materialen als ze niet goed schoon zijn!

Interne bewaartermijn bepalen:

Bereide, gekoelde voedingsmiddelen mag u niet langer dan 2 dagen bij maximaal 7°C (of 3 dagen bij maximaal 4°C) presenteren (zie tabel bijlage II aan het einde van dit hoofdstuk). Denk hierbij aan producten als belegde broodjes, jetspray dranken, saucijzenbroodjes enzovoort. Daarna moet u de producten afschrijven en weggooien.

Handel daarom altijd als volgt:

- Noteer aan het begin van de presentatie tot wanneer de presentatietijd loopt (datum + tijd),
- Schrijf dit bij verpakte producten met viltstift op de verpakking,
- Schrijf dit bij onverpakte producten bijvoorbeeld op een kaartje dat u bij de producten plaatst,
- Controleer dagelijks de (interne) bewaartermijn en noteer uw bevindingen op de dagelijkse controlelijst

Indien de leverancier een lagere temperatuur voorschrijft, wordt deze temperatuur en bewaartijd aangehouden (bijvoorbeeld ijskoffie en ijsblokjes)

Temperatuurmeting

Meet en noteer bij voorkeur dagelijks, maar minstens eenmaal per week, de temperatuur tijdens gekoelde of diepvriespresentatie. Noteer de uitkomst op de dagelijkse controlelijst. Zie voor instructie: Temperatuurmeting koelingen en vriezers, deel 3, hoofdstuk 5.2.

Koelmeubels

De temperatuur van het koelmeubel is lager dan 7°C. Indien de leverancier van het product een lagere temperatuur voorschrijft, moet u deze temperatuur controleren.

- Bij een displaytemperatuur warmer dan 7°C, moet u direct de temperatuur meten van de producten of de glycerol die zich in het koelmeubel bevinden. Zie voor instructie: Temperatuurmeting van producten, deel 3, hoofdstuk 5.3
- Als de temperatuur van de gemeten producten warmer is dan 7°C haal de producten uit de verkoop, schrijf ze af en gooi ze weg (zie instructie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4)

Vriezers

Voor de vriezers geeft de display een temperatuur aan lager dan -18°C. Bij een displaytemperatuur warmer dan -18°C moet u direct de temperatuur van de producten of de glycerol meten die zich in de vriezer bevinden. Zie voor instructie: Temperatuurmeting van producten, deel 3, hoofdstuk 5.3

- Als de temperatuur van de gemeten producten kouder is dan -10°C, plaats ze dan in een andere vriezer.
- Bij een temperatuur warmer dan -10°C kunt u het product als gekoelde verkoopvoorraad gebruiken. Als dat niet mogelijk is, dient u het af te schrijven en weg te gooien. (zie instructie Afvalverwerking, deel 2, hoofdstuk 4)

Bewaarduur

Alle voorverpakte producten mag u presenteren tot en met de THT-datum. Daarna moet u ze afschrijven en weggooien. Voor een optimale productkwaliteit en voedselveiligheid van zelf bereide producten worden de volgende bewaartijden geadviseerd: Belegde broodjes: 4 uur

Beheersmaatregelen

Producten moeten afgeschreven en weggegooid worden indien:

- overschrijving van de producttemperatuur (**SBM**)
- overschrijving van de TGT/THT data
- overschrijving van de (interne) bewaarduur
- indien het coderingssysteem niet correct wordt uitgevoerd
- hygiënische omstandigheden niet voldoen aan de eisen

4.5 Presentatie van producten op omgevingstemperatuur

Inleiding

Producten die u op omgevingstemperatuur presenteert zijn bijvoorbeeld chips, koeken, snoep, kauwgom en chocolade.

Kwaliteitsverlies en voedselveiligheidsproblemen moet worden voorkomen door de producten niet bij een te hoge temperatuur te presenteren. Denk hierbij aan chocolade die beter niet boven de verwarming of in de felle zon gepresenteerd kan worden.

Voor de presentatie van producten bij omgevingstemperatuur gebruikt u een vitrine, verkoopmeubel, een schepsnoepmeubel enzovoort.

Voor onverpakte presentatie geldt een aantal speciale voorschriften:

- Direct naast het presentatiemeubel bevinden zich scheppen, tangen enzovoort. Dit voorkomt dat mensen (klanten of uzelf) producten met de handen aanraken,
- Zorg dat in de directe omgeving van het product het volgende aanwezig is:
 - Verpakkingsmateriaal,
 - Aanduiding van het product
 - Vermelding van de prijs.

Werkwijze

Hierna staan enkele controles beschreven die u moet uitvoeren.

Hygiëne

Controleer dagelijks voordat u begint met presenteren of de materialen goed gereinigd zijn. Let vooral op:

- Binnenzijde van de vitrines, schepsnoepmeubels en/of de verkoopschappen
- Hygiëne van de presentatiematerialen zoals tangen, schalen en dergelijke.
- Houd allergeenvrije producten gescheiden van allergeen houdende producten
- Reinig de materialen als ze niet goed schoon zijn!

Let op!

Op de vloer gevallen scheppen, lepels en tangen kunnen besmet zijn met ziekteverwekkende micro-organismen en virussen. In dat geval moeten de materialen direct worden gereinigd en gedesinfecteerd.

Presenteer de onverpakte producten zodanig dat de afstand tussen de vloer en de eerste presentatieplaats bij voorkeur 75 cm is.

Interne bewaartermijn bepalen:

Bereide voedingsmiddelen mag u niet langer dan 24 uur presenteren (zie tabel in bijlage II aan het einde van dit hoofdstuk) . Denk hierbij aan producten als zelfgebakken gevulde koeken, brood en (zoete) croissants. Daarna moet u de producten afschrijven en weggooien. Handel daarom als volgt:

Spreek binnen uw verkooppunt af dat op een bepaald tijdstip van de dag alle restanten van overgebleven producten worden afgeschreven en weggegooid. Zo garandeert u dat u nooit producten verkoopt die langer liggen dan 24 uur. Noteer de afschrijving elke dag op de dagelijkse controlelijst.

Een andere mogelijkheid is om dit per product aan te tonen:

- Noteer aan het begin van de presentatie tot wanneer de presentatietijd loopt (datum + tijd),
- Schrijf dit bij verpakte producten met viltstift op de verpakking,
- Schrijf dit bij onverpakte producten bijvoorbeeld op een kaartje dat u bij de producten plaatst,
- Controleer dagelijks de (interne) bewaartermijn en noteer uw bevindingen op de dagelijkse controlelijst.

Bewaarduur

Presenteer de producten zodanig dat de eerst-bereide of uitgekakte producten steeds vooraan liggen en de laatst-bereide en/of uitgekakte producten achteraan (volgens het FIFO-systeem).

Alle voorverpakte producten mag u presenteren tot en met de THT-datum. Daarna moet u ze afschrijven en weggooien.

Let op!

U moet altijd weten tot op welk moment de versheid van producten gegarandeerd is. Plaats indien nodig een kaartje bij de producten zodat u steeds weet hoe lang de producten in de presentatie liggen.

Let op!

Hartige snacks, zoete snacks en hartig gebak mogen maximaal 24 uur bij omgevingstemperatuur worden gepresenteerd, mits het product als niet-bederfelijk is geclassificeerd. Om te bepalen of het product onder niet-bederfelijke producten valt, dient de bederfelijkheidstest te worden uitgevoerd (zie bijlage III aan het eind van dit hoofdstuk). Dit onderzoek wordt uitgevoerd door degene die de receptuur vastlegt (leverancier, de oliemaatschappij of de exploitant). Bij elke aanpassing van de receptuur dient dit onderzoek te worden herhaald. Indien het wenselijk is om producten langer dan 24 uur te presenteren zal door het hoofdkantoor uitgebreid onderzoek uitgevoerd worden om er zeker van te zijn dat er bij ongekoelde presentatie langer dan 24 uur geen risico's voor de voedselveiligheid ontstaan.

Let op!

Bederfelijke producten mag u uitsluitend onder de voorwaarden vermeld in bijlage IV gedurende maximaal 2 uur (CCP) bij omgevingstemperatuur presenteren.

Let op!

Ongekoelde presentatie gevolgd door verhitten en warme presentatie: **Producten met vastgestelde receptuur die afzonderlijk door het hoofdkantoor zijn onderzocht** mogen na 1 uur terugkoelen, gedurende 12 uur ongekoeld gepresenteerd (tijdborging) worden om vervolgens verhit en warm gepresenteerd te worden (zie bijlage II tabel interne bewaartijden voor producten in presentatie).

Beheersmaatregelen

Producten moeten afgeschreven en weggegooid worden indien:

- overschrijving van de producttemperatuur
- overschrijving van de TGT/THT data
- overschrijving van de (interne) bewaartermijn
- indien het coderingssysteem niet correct wordt uitgevoerd
- hygiënische omstandigheden niet voldoen aan de eisen

4.6 Verpakken

Inleiding

Zelfbereide producten kunt u verpakken op het moment dat de klant een product heeft besteld, denk bijvoorbeeld aan het op verzoek van de klant verpakken van een belegd broodje.

Daarnaast bestaat de mogelijkheid dat u producten vooruit verpakt met de bedoeling om deze in verpakte vorm te presenteren, denk aan zelfbereide belegde broodjes en zelf bereide hartige en zoete snacks.

Werkwijze

1. De verpakking mag geen bron van verontreiniging zijn
2. Plaats het verpakkingsmateriaal op een schone, droge plaats en zorg dat het goed bereikbaar is.
3. Zorg dat verhitte producten zoals bijvoorbeeld croissants, broodjes en koeken volledig tot omgevingstemperatuur zijn terug gekoeld voordat ze worden verpakt. Condensvorming in de verpakking moet worden voorkomen.
4. Zorg er bij de presentatie van verpakte producten in de verkoopruimte voor dat de verpakking goed gesloten is (bijvoorbeeld door middel van omvouwen en dichtplakken, sealen en dergelijke). De verpakking dient het product volledig te bedekken zodat besmetting via de klant wordt voorkomen.

Etiketteren (valt buiten de scope van het voedselveiligheidssysteem)

24-uursverpakking

Als u producten verpakt met de bedoeling om ze niet langer dan 24 uur te presenteren, kunt u volstaan met de volgende vermeldingen op de verpakking of op een bord bij de verpakte producten:

- Aanduiding van het product.
Dit dient de wettelijke benaming te zijn of de algemeen gebruikte benaming van het product. Als er geen algemeen gebruikte benaming bestaat, geef dan een omschrijving aan de hand waarvan voor de klant duidelijk is wat het product is en hoe hij het gebruiken kan. Bij het omverpakken dient u de productbenaming volledig over te nemen van de originele verpakking. In alle gevallen dient u ervoor te zorgen dat de klant niet in verwarring gebracht kan worden over de samenstelling, aard, het gebruik of de behandeling van het product.
- de netto hoeveelheid (het gewicht, volume),
In plaats van het gewicht of het volume mag uitsluitend bij de volgende producten het aantal stuks worden vermeld: bake-off producten zoals broodjes, hartige en zoete snacks, groente, fruit en snoepgoed dat ook wel onverpakt of per aantal stuks wordt verkocht,
- de prijs.
- Allergeneninformatie

Etiketteren lang houdbare voorverpakte producten

Als u producten verpakt met de bedoeling om ze langer dan 24 uur te presenteren, zoals bijvoorbeeld zakjes met snoepgoed, belegde broodjes of andere verpakte producten, bent u verplicht om de wettelijk verplichte aanduidingen te vermelden op de verpakking overeenkomstig de Verordening verstrekking voedselinformatie aan de consument artikel 9 lid 1.

Naast de aanduiding van het product dienen in dat geval de volgende vermeldingen op de verpakking te worden aangebracht:

- Specifieke vermeldingen(bijvoorbeeld diepvries, gerookt, doorstraald)
- Een lijst van ingrediënten inclusief allergenen
- De hoeveelheid van een ingrediënt of van een categorie van ingrediënten
- De netto-hoeveelheid
- De datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum
- Aanduiding omtrent bewaring en gebruik
- Gegevens omtrent de producent, verpakker of verkoper
- De plaats van oorsprong of herkomst
- Gebruiksaanwijzing
- Het alcoholgehalte
- Voedingswaarde vermelding
- Cafeïnegehalte
- Vermelding inzake het gebruik van een verpakkingsgas
- Zoetstoffen
- Fytosterolen, -stanolen en esters
- Glycyrrinezuur
- Bevroren vlees-vis producten

Raadpleeg voor de volledige regelgeving De Verordening (EG) nr. 1169/2011 verstrekking voedselinformatie aan consument

4.7 Bezorgservice

Inleiding

Indien u producten, al dan niet bereid, wilt bezorgen, moet u voldoen aan dezelfde eisen als de eisen voor verkoop en presentatie.

Werkwijze

Vervoermiddelen en materialen

- Vervoermiddelen en materialen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om voedingsmiddelen tegen verontreiniging te beschermen
 - Ze moeten zo zijn ontworpen dat ze goed te reinigen zijn. Ruimten in voertuigen mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan voedingsmiddelen worden gebruikt als dit tot verontreiniging kan leiden
 - Als vervoermiddelen op hetzelfde moment voor het vervoer van andere goederen worden gebruikt dan voedingsmiddelen, moeten ze afdoende van elkaar worden gescheiden
 - Vervoermiddelen die worden gebruikt voor andere producten dan voedingsmiddelen moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden gereinigd
 - Zorg dat het vervoermiddel in staat is om de te bezorgen eet en drinkwaren op de juiste temperatuur te houden
 - Vervoer warme en gekoelde voedingsmiddelen in een ongeconditioneerd vervoermiddel bij voorkeur in afgesloten thermoboxen of draagbare elektrische koel / warmhoudboxen
 - Wanneer een vervoermiddel niet geschikt is voor het bezorgen van voedingsmiddelen (hygiëne en temperatuur eisen), mag deze niet gebruikt worden
 - Indien de klant de producten niet kan ontvangen, moeten de producten naar u geretourneerd worden. Bij ontvangst, moet u de producten afschrijven en weggooien
 - Bij het retourtransport van vuil vaatwerk en voedselresten, mogen deze niet in aanraking komen met schoon vaatwerk en maaltijdcomponenten die nog voor consumptie bedoeld zijn
- Verpakking voedingsmiddelen
- Thuisbezorgde voedingsmiddelen moeten goed verpakt zijn om besmetting met ziekteverwekkende micro-organismen en vuil te voorkomen. Verpak producten op een bij het product passende hygiënische wijze.
 - Voorkom contact van allergene producten met niet allergene producten

Beheersmaatregelen

Gekoelde producten en verhitte of opgewarmde producten moeten worden afgeleverd binnen de geldende temperatuureisen:

- Bezorg warme producten bij 60°C of warmer (**CCP**)
- Bezorg gekoelde producten bij 7°C of kouder indien de leverancier een lagere temperatuur voorschrijft (**SBM**)

Belangrijk is dat tijdens transport de condities gehandhaafd blijven en dat de volgende gegevens geregistreerd worden: klantgegevens, afleveradres, product gegevens datum, tijd en temperatuur op een registratieformulier (zie voorbeeld in bijlage V)

Bijlagen

Bijlage I (deel 3, hfdst. 4):	Voorbeeld overzicht allergenen
Bijlage II (deel 3, hfdst. 4):	Tabel interne bewaartijden (geopende verpakkingen) producten in presentatie
Bijlage III (deel 3, hfdst. 4):	Bederfelijkheidstest
Bijlage IV (deel 3, hfdst. 4):	Werkinstructie 2-uursborging en tijdborging
Bijlage V (deel 3, hdst. 4):	Voorbeeld registratieformulier bezorgservice

Bijlage I: voorbeeld overzicht allergenen (deel 3, hfdst. 4)

Voorbeeld tabel allergenen

Allergenen in de verkooppunten motorbrandstoffen															
Productgegevens		Allergenen													
Artikelomschrijving	Artikelcode	Glutenbevattende graan zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut	Ei	Vis	Pinda	Noten zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pitachenoten en macademianoten	Soja	Melk, inclusief lactose	Schaaldieren	Weekdieren	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Selfiet	Lupine
Voorbeeld Broodje tarwe kaas	123456	x						x							
Voorbeeld Broodje tonijnsalade	345678	x		x				x							

Bijlage II: Tabel interne bewaartijden (geopende verpakkingen) producten in presentatie (deel 3, hfdst. 4)

Tabel Interne bewaartijden (geopende verpakkingen) producten in presentatie			
Proces	Voedingsmiddel	Temperatuur	Maximale bewaartijd
Producten in saladière/ Vitrine beleg	Alle producten (beleg, rauwkost, enzovoort)	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
Bereide producten, gekoeld gepresenteerd	Belegde broodjes	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen bij voorkeur 4 uur bij 7°C
	Gekoelde dranken, bijv. Jetspray dranken	Max. 4°C Max. 7°C	3 dagen 2 dagen
Bereide producten warm gepresenteerd	Snacks, bijv. saucijzenbroodjes, kroketten, gehaktballen	≥ 60°C	24 uur bij voorkeur 3 uur
	Warme dranken, bijv. chocolademelk in kan, soep	≥ 60°C	24 uur Koffie: 30min
Bereide producten bij omgevings-temperatuur gepresenteerd	Zoete snacks, bijv. appelgebak, gevulde koeken, amandelbroodjes, brood, croissants. Hartige snacks en hartig gebak, mits deze als niet-bederfelijk zijn geclassificeerd d.m.v. de bederfelijkheidstest	omgevings-temperatuur	24 uur
Producten verhit bij ≥75°C, teruggekoeld gedurende 1 uur en gedurende 12 uur bij omgevings-temperatuur gepresenteerd om vervolgens verhit te worden en warm gepresenteerd	UITSLUITEND PRODUCTEN MET VASTGESTELDE RECEPTUUR en ONDERZOCHT DOOR HOOFDKANTOOR Registratie verplicht met behulp van formulier in deel 3 bijlage IV	Omgevings-temperatuur	12 uur

Bijlage III: Bederfelijkheidstest (deel 3, hfdst. 4)

Doel

Het doel van de bederfelijkheidstest is bepalen of een product bederfelijk of niet-bederfelijk is.

Principe

Het te testen product wordt bereid volgens receptuur. Het product dient vervolgens te worden bewaard gedurende 72 uur bij een temperatuur van $20\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Het aantal kweekbare micro-organismen 30°C (algemeen kiemgetal) wordt bepaald direct na bereiding en na 72 uur. Er wordt berekend in welke mate het aantal kweekbare micro-organismen is toegenomen in 72 uur. Het product wordt als niet-bederfelijk beschouwd als de toenamefactor maximaal 100 is.

Opzet van de bederfelijkheidstest

De aard van het product (bereidingswijze, al dan niet hittebehandeld) en variabiliteit van grondstoffen of proces zijn van invloed op de microbiologische eigenschappen. Om een representatief beeld te krijgen is het nodig om de testen minimaal in drievoud uit te voeren.

Materialen

1. Product, bereid volgens goedgekeurde receptuur en/of voorwaarden;
2. Microbiologische media, hulpmiddelen en apparatuur.

Werkwijze

Bewaren en testen van het product

1. Het product moet bewaard worden op een zo representatief mogelijke wijze bij $20\pm 2^{\circ}\text{C}$.
2. Test het product op $T = 0$ uur en $T = 72$ uur, volgens algemeen erkende microbiologische methoden en principes op algemeen kiemgetal 30°C door een geaccrediteerd laboratorium.
3. Houd bij de microbiologische verdunningen rekening met verwachte kiemgetallen op begin- en eindtijd, zodanig dat bepaald kan worden of de toenamefactor de kritische waarde van 100 overschrijdt.
4. Controle
 - 4.1 Zorg voor temperatuurregistratie, bijvoorbeeld d.m.v. een logger.
 - 4.2 Neem controlemonsters mee om de kwaliteit van het onderzoek te kunnen garanderen.

Verwerking van resultaten

1. Bereken de algemene kiemgetallen (kve/g) voor elk tijdstip.
2. Bepaal de toenamefactor tijdens de 72 uur bewaarduur.*
3. Vergelijk de resultaten van uitgevoerde testen onderling (ivm uitvoering in drievoud).

* Bij zeer kiemarme producten op $T = 0$ uur worden zeer lage kiemgetallen gevonden in de test (bv. <10 , 10-100 kve/g), met statistische onzekerheid (een "geschat" analyseresultaat). Een lage, onzekere waarde van het beginkiemgetal leidt tot ongewenste onzekerheid van de berekende toenamefactor. De toenamefactor mag dan bepaald worden door het beginkiemgetal te stellen op 100 kve/g.

Bijlage IV: werkinstructie 2-uursborging en tijdborging (CCP) (deel 3, hfdst.4)

Werkinstructie 2-uursborging en tijdborging (CCP6)

Werkinstructie 2-uursborging en tijdborging maakt deel uit van de hygiënecode maar is als bijlage opgenomen in het VVS-handboek. Verkooppunten mogen ongekoelde presentatie onder 2-uursborging en tijdborging namelijk uitsluitend in overleg met de oliemaatschappij toepassen.

Verkoop en presentatie

Ongekoelde presentatie onder 2-uursborging of tijdborging

Normaliter worden bederfelijke producten in de koeling bij een temperatuur van ten hoogste 7°C bewaard en gepresenteerd. Het is wettelijk toegestaan om bederfelijke onverpakte bereide producten, zoals belegde broodjes, die zijn bestemd zijn voor directe consumptie eenmalig en voor ten hoogste 2 uur, ongekoeld te presenteren.

Eenmalig langer dan 2 uur, ongekoeld presenteren is tevens mogelijk indien risico bepaling en onderzoek door het hoofdkantoor zijn uitgevoerd.

Het gekoeld presenteren kan uit oogpunt van smaak ongewenst zijn.

Als u binnen uw verkooppunt bederfelijke producten ongekoeld presenteert, bent u te allen tijde verplicht om aan te tonen dat de ongekoelde presentatie niet langer heeft geduurd dan 2 uur (of de langere vastgestelde tijdsduur). Dit vereist de nodige registratie.

De oliemaatschappij bepaalt in welke verkooppunten en voor welke producten ongekoelde presentatie wordt toegepast en verstrekt aan de betreffende verkooppunten de benodigde werkinstructies, registratielijsten en draagt tevens zorg voor instructie van de medewerkers.

2-uursborging of tijdborging

De borgingstijd gaat in direct nadat het product in presentatie is geplaatst. Tussen het moment van afronden van de bereiding en aanvang van de 2-uursborging of tijdborging mag het product in de koeling worden opgeslagen. Net bereide producten en producten die in terugkoelfase verkeren zullen bij aanvang van de 2-uursborging een temperatuur bevatten die hoger is dan 7°C.

Tijdens de borging kan gebruik worden gemaakt van de 2-uursborgingslijst (zoals vermeld in het voorbeeld) waarop de volgende gegevens worden ingevuld:

- datum,
- de naam van het geborgde product,
- het chargenummer,
- het aantal stuks per charge,
- de begintijd van de 2-uursborging,
- het aantal stuks dat is weggegooid aan het eind van de borgingstijd,
- de naam en paraaf van de verantwoordelijke medewerker.

Om tijdens de presentatie verschillende charges van hetzelfde artikel te kunnen onderscheiden, heeft u borgingskaartjes nodig. Op de borgingskaartjes worden de volgende gegevens ingevuld:

- de naam van het product,
- het chargenummer,
- de eindtijd van de 2-uursborging

In plaats van de voorbeeld 2-uursborginglijst/tijdborginglijst en borgingskaartjes kunt u ook gebruik maken van gelijkwaardige registratiesystemen zoals digitale 2-uursborgingslijsten en digi-stickers

Voer de 2-uursborging of tijdborging als volgt uit:

- Vul onmiddellijk nadat u het product in de presentatie hebt geplaatst de 2-uursborgingslijst/tijdborgingslijst en het borgingskaartje in, of maak gebruik van een gelijkwaardig registratiesysteem, bijvoorbeeld digitale 2-uursborginglijst/tijdborgingslijst en digi-sticker
- Plaats het borgingskaartje bij het product in de presentatie of plak de digi-sticker op het product in presentatie. Zorg er daarbij voor dat er geen onduidelijkheid kan bestaan tot welke charge het product behoort.
- Als tijdens de presentatie producten onverkoopbaar of mogelijk besmet raken, verwijder ze dan uit de presentatie, bijvoorbeeld beschadigde producten
- Registreer de weggegooiden hoeveelheid op het borgingsformulier (of op de digitale lijst) als afschrijving en registreer het tijdstip van weggooien als eindtijd.
- Als de eindtijd is bereikt, verwijder dan de overgebleven producten en schrijf ze af op de 2-uursborgingslijst/tijdborgingslijst (of digitale lijst). Registreer het tijdstip van weggooien als eindtijd.
- Als u tijdens de dag besluit om geen, of gedurende enige tijd geen, producten onder 2-uursborging te presenteren, bijvoorbeeld omdat u producten alleen op bestelling van de gast wilt bereiden, geef dan op de 2-uursborgingslijst/tijdborgingslijst (of digitale lijst) bij het eerstvolgende chargenummer aan dat u de borging heeft onderbroken. Kies hiervoor een eenduidige term binnen uw bedrijf, zoals "einde". In de daarop volgende regel kunt u desgewenst op een later tijdstip de borging hervatten. Begin met het eerstvolgende chargenummer.
- Als het laatste product van een charge op is, vergeet dan niet direct het borgingskaartje te verwijderen.
- De ingevulde 2-uursborginglijsten/tijdborgingslijsten dient u minstens 1 jaar te bewaren

Let op!

Producten mogen slechts eenmalig in 2-uursborging of tijdborging worden gepresenteerd. Eenmaal in 2-uursborging of tijdborging gepresenteerd, mogen de producten niet meer worden teruggekoeld.

2-uursborgingslijst / tijdborgingslijst (CCP)

Datum: _____, Verantwoordelijke: _____, Paraaf: _____									
Product: _____					Product: _____				
Charge	Aantal bij begin	Begintijd	Eindtijd*	Afschrijving	Charge	Aantal bij begin	Begintijd	Eindtijd*	Afschrijving
Nr.	Stuks	uur	uur	stuks	Nr.	Stuks	uur	uur	stuks
1					1				
2					2				
3					3				
4					4				
5					5				
6					6				
7					7				
8					8				
9					9				
Product: _____					Product: _____				
Charge	Aantal bij begin	Begintijd	Eindtijd*	Afschrijving	Charge	Aantal bij begin	Begintijd	Eindtijd*	Afschrijving
Nr.	Stuks	uur	uur	stuks	Nr.	Stuks	uur	uur	stuks
1					1				
2					2				
3					3				
4					4				
5					5				
6					6				
7					7				
8					8				
9					9				
Charge	Aantal bij begin	Begintijd	Eindtijd*	Afschrijving	Charge	Aantal bij begin	Begintijd	Eindtijd*	Afschrijving
Nr.	Stuks	uur	uur	stuks	Nr.	Stuks	uur	uur	stuks
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									

* Eindtijd alleen invullen bij afschrijving binnen twee uur of de vastgestelde tijdsduur bij tijdborging

Bijlage V: voorbeeld registratieformulier bezorgservice (deel 3, hfdst. 4)

Voorbeeld registratieformulier bezorgservice

Naam klant	
Afleveradres:	
Datum:	
Tijd:	
Producten:	Temperatuur