CBL Hygiënecode





schoon & voedselveilig werken

CBL
centraal bureau
levensmiddelenhandel

Inhoud

1. De CBL Hygiënecode 2016 **8**

1.1 **Inleiding** **8**

1.2 **Wettelijke basis** **8**

1.3 **Toepassing van de hygiënecode** **8**

1.4 **Gebruik van de hygiënecode** **8**

1.5 **Werken met de hygiënecode** **9**

1.6 **Aantoonbaar werken volgens de hygiënecode** **9**

1.6.1 Kennis en middelen 9

1.6.2 Basisvoorwaarden 9

1.6.3 Processen 10

1.6.4 Aantoonbaarheid 10

1.6.5 Bewaren van gegevens 10

2. Basisvoorwaarden **11**

2.1 **Inrichting van bedrijfsruimten** **12**

2.1.1 De omgeving van het bedrijfspand 12

2.1.2 Definitie bedrijfsruimten 12

2.1.3 Inrichtingseisen bedrijfspand 12

2.1.4 Tijdelijke en mobiele bedrijfsruimten 15

2.2 **Ongedierte** **17**

2.2.1 Ongediertewering (preventie) 17

2.2.2 Ongediertebeheersing 17

2.3 **Levensmiddelenafval** **20**

2.3.1 Afval verzamelen, verwijderen en opslaan 20

2.3.2 Reststoffen (waaronder categorie 3-materiaal) (*) 20

2.4 **Training en instructie van medewerkers** **22**

2.5 **Persoonlijke hygiëne** **23**

2.6 **Hygiënische werkwijzen** **25**

2.6.1 Waarom hygiënisch werken? 25

2.6.2 Ontvangst goederen 25

2.6.3 Opslag houdbare levensmiddelen en verpakkingsmaterialen 25

2.6.4 Gekoelde opslag 25

2.6.5 Diepvries opslag 26

2.6.6 Bewerken, bereiden en verkooppresentatie 26

2.7 **Schoonmaak** **30**

2.8 **Temperatuurbeheersing** **32**

2.8.1 Temperatuurvoorschriften 32

2.8.2 Kalibratie 35

2.8.3 De koelketen 36

2.9 **Houdbaarheid** **37**

2.9.1 Definities 37

2.9.2 Houdbaarheid van grondstoffen en halffabrikaten 39

2.10 **Voedselinformatie aan consumenten (etikettering)** (*) **40**

3. Processen 43

3.1 **Inkoop 44**
- 3.1.1 Centrale inkoop van levensmiddelen 44
- 3.1.2 Decentrale en individuele inkoop van levensmiddelen 44

3.2 **Ontvangst goederen 45**
- 3.2.1 Inleiding 45
- 3.2.2 Aanlevering levensmiddelen 45
- 3.2.3 Controle bij ontvangst 46

3.3 **Opslaan 48**
- 3.3.1 Inleiding 48
- 3.3.2 Opslaan algemeen 48
- 3.3.3 Gekoelde opslag 51
- 3.3.4 Diepgevroren opslag 51
- 3.3.5 Magazijnopslag 51

3.4 **Bewerken en bereiden 52**
- 3.4.1 Inleiding 52
- 3.4.2 Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden 52
- 3.4.3 Standaardprocessen 53
- 3.4.4 Voorbereiden 53
- 3.4.5 Invriezen 54
- 3.4.6 Ontdooien 54
- 3.4.7 Bewerken en bereiden van rauwe en verse levensmiddelen 55
  - 3.4.7.1 Definitie rauwe en verse levensmiddelen 55
  - 3.4.7.2 Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden 56
- 3.4.8 Bewerken en bereiden van koud te consumeren levensmiddelen 57
  - 3.4.8.1 Definitie van koud te consumeren levensmiddelen 57
  - 3.4.8.2 Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden 58
- 3.4.9 Bewerken en bereiden van warm te consumeren levensmiddelen 59
  - 3.4.9.1 Definitie van warm te consumeren levensmiddelen 59
  - 3.4.9.2 Hygiënisch en veilig warme levensmiddelen bewerken en bereiden 59
- 3.4.10 Bewerken en bereiden in tijdelijke of mobiele verkoopruimten 63
  - 3.4.10.1 Definitie van tijdelijke of mobiele verkoopruimten 63
  - 3.4.10.2 Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden in tijdelijke of mobiele verkoopruimten 63
- 3.4.11 Bewerken en bereiden van producten die extra aandacht nodig hebben 64
- 3.4.12 Bereiding en verkoop van sushi 67

3.5 **Verkoop van levensmiddelen 70**
- 3.5.1 Inleiding 70
- 3.5.2 Hygiënisch en veilig verkopen van levensmiddelen 70
- 3.5.3 Standaardprocessen 72
- 3.5.4 Verkoop van droge en houdbare levensmiddelen 72
  - 3.5.4.1 Definitie verkoop van droge en houdbare levensmiddelen 72
  - 3.5.4.2 Hygiënisch en veilig werken 73
- 3.5.5 Verkoop van voorverpakte en winkelverpakte gekoelde levensmiddelen 73
  - 3.5.5.1 Definitie verkoop van voorverpakte en winkelverpakte gekoelde levensmiddelen 73
  - 3.5.5.2 Hygiënisch en veilig werken 73
- 3.5.6 Verkoop diepgevroren levensmiddelen 75
  - 3.5.6.1 Definitie verkoop van diepgevroren levensmiddelen 75
  - 3.5.6.2 Hygiënisch en veilig werken 76
- 3.5.7 Verkoop van warme levensmiddelen 77
  - 3.5.7.1 Definitie verkoop van warme levensmiddelen 77
  - 3.5.7.2 Hygiënisch en veilig werken 77
- 3.5.8 Ongekoelde verkoop van bederfelijke levensmiddelen (algemeen) 78
  - 3.5.8.1 Definitie ongekoelde verkoop van bederfelijke levensmiddelen (‘2-uursborging’) 78
- 3.5.9 Bedien-u-zelf verkoop onverpakte levensmiddelen 79
  - 3.5.9.1 Definitie bedien-u-zelf verkoop onverpakte levensmiddelen 79
- 3.5.10 Gekoelde en ongekoelde verkoop van bakkerij- en bake-off producten 84
  - 3.5.10.1 Definitie gekoelde en ongekoelde verkoop van bakkerij- en bake-off producten 84
- 3.5.11 Verkoop van kreeften en krabben 87
- 3.5.12 Softijsverkoop 88
- 3.5.13 Demonstraties en proeverijen 88
- 3.5.14 Buitenverkoop 88

3.6 **Bezorgen en afhalen 89**
- 3.6.1 Inleiding 89
- 3.6.2 Bezorging 89
- 3.6.3 Afhaalpunten 90
- 3.6.4 Levering charitatieve instellingen 90

3.7 **Distributiecentra 92**
- 3.7.1 Inleiding 92
- 3.7.2 Ontvangst 92
- 3.7.3 Opslag 94
- 3.7.4 Orderverzameling en transport 95

4. Verificatie, klachten en recall procedures 97

4.1 **Verificatie hygiënecode of HACCP-systeem 98**
4.2 **Klachtenprocedure 98**
4.3 **Recallprocedure 99**
4.4 **Microbiologische richtwaarden 99**

5. Bijlagen 101

5.1 Verklarende begrippenlijst 102
5.2 Voorbeeld instructies temperatuurafwijkingen 110
5.3 Houdbaarheidsvermelding 111
5.4 Validatie aangepaste houdbaarheidsvermelding 115
5.5 Validatie nieuwe en aanvullende processen (HACCP) 117
5.6 Voorbeeld temperatuurcontrolelijst 118
5.7 Voorbeeld controlelijst ontvangst goederen 119
5.8 Voorbeeld schoonmaakplan 120
5.9 Voorbeeld schoonmaakcontrolelijst 123
5.10 Voorbeeld verificatieverslag 124
5.11 Traceerbaarheid van levensmiddelen 127
5.12 Eisen aan een geautomatiseerd continu temperatuurmeetsysteem 129
5.13 Kennisblad Virussen 130
5.14 Voorbeeld Verificatiemethodiek Vleeswaren 132
5.15 Bewakingsplan CCP 134

De CBL Hygiënecode 2016

1.0 De CBL Hygiënecode 2016

1.1 Inleiding

De CBL Hygiënecode 2016 vormt de basis voor het verkopen van veilige levensmiddelen in een hygiënische omgeving. Het CBL heeft de voorwaarden om dit te bereiken uitgewerkt in deze hygiënecode en heeft die door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) goed laten keuren. Uw bedrijf voldoet aan de wetgeving wanneer u werkt volgens de voor uw bedrijf van toepassing zijnde onderdelen van deze hygiënecode. Wijzigingen in bronnen waar naar verwezen wordt, zoals wetgeving, richtsnoeren en andere documenten moeten worden bijgehouden en toegepast. De CBL Hygiënecode 2011 komt hiermee te vervallen.

1.2 Wettelijke basis

De procedures die in deze hygiënecode zijn omschreven, 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 een goedgekeurde hygiënecode omschreven procedures handelt, kan er in principe van worden uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 wordt voldaan.

1.3 Toepassing van de hygiënecode

Deze hygiënecode is bedoeld voor bedrijven die aangesloten zijn bij het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), via het hoofdkantoor van de winkelorganisatie of via het Vakcentrum, en voor andere bedrijven die met detailhandel in levensmiddelen overeenkomende processen voeren, zoals groothandels en specialiteitenzaken.

De hygiënecode beschrijft de processen die kenmerkend zijn voor de detailhandel in levensmiddelen aan consumenten of aan eindgebruikers.

Wanneer er processen worden uitgevoerd die niet in deze hygiënecode beschreven zijn, dan moet u zelf een aanvulling maken op de hygiënecode door het toepassen van de HACCP-beginselen (*zie ook bijlage 5.5*). Wanneer een andere goedgekeurde hygiënecode het betreffende proces wel beschrijft, dan mag daarvan, aanvullend op de CBL Hygiënecode, gebruik worden gemaakt voor zover de activiteiten in die andere hygiënecode zijn beschreven.

1.4 Gebruik van de hygiënecode

De hygiënecode is opgebouwd uit 'modules' voor verschillende activiteiten. Dit zijn op zichzelf staande onderdelen die bij het samenstellen van de hygiënecode via de webapplicatie, aan de hand van de beslisboom, al dan niet weggelaten kunnen worden. Zo zijn in de gepersonaliseerde versie alleen die modules met instructies aanwezig voor die activiteiten die in uw bedrijf plaatsvinden om hygiënisch en veilig te werken met levensmiddelen. Als de activiteiten in uw bedrijf veranderen, dan moet de beslisboom in de webapplicatie opnieuw worden doorlopen.

1.5 Werken met de hygiënecode

Bij het werken met levensmiddelen kunnen zich gevaren voordoen die de gezondheid van mensen kunnen schaden. Deze gevaren worden "risico's" of "relevante gevaren" genoemd. Door precies volgens de instructies uit de hygiënecode te werken, zorgt u ervoor dat deze risico's zo klein mogelijk blijven. Het is verplicht dat in ieder bedrijf, winkel of verkooplocatie aangetoond kan worden dat de risico's onder controle zijn. Dit kan door te laten zien dat in praktijk door alle medewerkers op een hygiënische en veilige manier met levensmiddelen wordt omgegaan. Alle instructies uit de hygiënecode die in het bedrijf van toepassing zijn, worden in praktijk uitgevoerd. Dit betekent dat alle medewerkers kennis hebben van de instructies waar zij mee moeten werken en dat zij daarnaast voldoende kennis en inzicht hebben om op een hygiënische en veilige manier met de levensmiddelen om te gaan. Het bedrijf controleert zelf of iedereen werkt volgens de instructies uit de hygiënecode. Wanneer de hygiënecode niet goed wordt toegepast of wanneer niet aan de wettelijke eisen wordt voldaan, grijpt het bedrijf in.

1.6 Aantoonbaar werken volgens de hygiënecode

Om aan te tonen dat de risico's voor de voedselveiligheid onder controle zijn, moet ieder bedrijf kunnen laten zien dat de volgende zaken op orde zijn:

1.6.1 Kennis en middelen

De instructies uit de hygiënecode kunnen onderdeel zijn van de bedrijfseigen instructies, wanneer dit voor het bedrijf beter past. Bedrijfseigen instructies zijn specifiek voor de betreffende activiteit en zorgen ervoor dat in ieder geval aan de voorschriften en normen uit de CBL Hygiënecode wordt voldaan. Ze vermelden tevens de corrigerende maatregelen ten aanzien van het product en het proces, wanneer niet aan voorschriften of normen wordt voldaan. Levensmiddelen die niet aantoonbaar aan een veiligheidsvoorschrift of norm voldoen, worden niet meer verkocht. Taken met betrekking tot de instructies in de hygiënecode zijn duidelijk voor de medewerkers. Medewerkers hebben toegang tot de hygiënecode of de bedrijfseigen instructies. Er zijn voldoende middelen aanwezig om volgens de hygiënecode te kunnen werken, zoals schoonmaakmaterialen, registratieformulieren, een thermometer, afvalvoorzieningen, apparaten voor het verhitten en koelen van levensmiddelen en apparatuur voor het koud en warm bewaren van levensmiddelen.

1.6.2 Basisvoorwaarden

Alle materialen en apparaten in het bedrijf werken naar behoren en de inrichting en indeling van het bedrijf zijn zodanig dat er geen tekortkomingen zijn. Het bedrijf kan goed opgeruimd en schoongemaakt worden en de werkzaamheden kunnen in een logische volgorde worden uitgevoerd. Medewerkers

dragen schone werkkleding en werken hygiënisch. De ruimten voor verkoop, bewerking en opslag van levensmiddelen zijn schoon en er is geen overlast door ongedierte. Afvalbakken zijn schoon en het afval wordt tijdig afgevoerd.

1.6.3 **Processen**

Producttemperaturen voldoen aan de wettelijke eisen, de uiterste bewaartermijn van levensmiddelen wordt nageleefd. Verder zijn de gangbare procedés voor bereiding en verwerking van levensmiddelen, zoals verhitten, (terug)koelen, opwarmen, warme en gekoelde opslag onder controle.

1.6.4 **Aantoonbaarheid**

Regelmatig vastleggen van de resultaten van controles, metingen en keuringen en van de manier waarop is ingegrepen op het moment dat niet aan de instructies werd voldaan, is een goed hulpmiddel om te laten zien dat hygiënisch en veilig met levensmiddelen wordt omgegaan. En dat de risico's iedere dag zo klein mogelijk zijn gehouden. Registraties kunnen worden bijgehouden op papier of digitaal.

1.6.5 **Bewaren van gegevens**

Er moeten voldoende gegevens bewaard worden om verificatie van de hygiënecode door de eigen organisatie of door een onafhankelijke partij mogelijk te maken. In geval van een incident heeft u adequate informatie bij de hand en kunt u aan de bevoegde autoriteiten laten zien dat aan de regels in de hygiënecode wordt voldaan.
De gegevens dienen, op papier of digitaal, minimaal gedurende een periode van een jaar bewaard te worden en aanwezig te zijn in het bedrijf voor inzage.

2 Basisvoorwaarden

2.1 Inrichting van bedrijfsruimten

2.1.1 De omgeving van het bedrijfspand

De directe omgeving van het bedrijfspand kan van invloed zijn op de hygiëne in het bedrijfspand. Meer specifiek gaat het dan om het eigen terrein of de directe omtrek van het bedrijfspand, de plaats waar vrachtwagens laden en lossen, de plaats waar de winkelwagentjes worden gestald en parkeerplaatsen op eigen terrein. De straten en eventuele parkeerplaatsen op eigen terrein moeten verhard zijn. Het eigen terrein of de directe omgeving moet ordelijk en netjes zijn.

2.1.2 Definitie bedrijfsruimten

Bedrijfsruimten zijn die ruimten die bestemd zijn voor het ontvangen, opslaan, bewerken en bereiden, behandelen, verpakken en/of het verkopen van levensmiddelen, hulpstoffen, verpakkingsmaterialen, reststofstromen, retourstromen en emballage. De bedrijfsruimten samen vormen het bedrijfspand.

2.1.3 Inrichtingseisen bedrijfspand

Bedrijfsruimten algemeen:

Alle bedrijfsruimten in het bedrijfspand zijn:

- schoon;
- goed onderhouden;
- voldoende verlicht door daglicht of kunstlicht;
- voldoende geventileerd, door mechanische of natuurlijke ventilatie. Mechanische luchtstromen van vuile naar schone gedeelten van het bedrijfspand worden voorkomen.

Alle bedrijfsruimten zijn zo ingericht dat:

- ze goed kunnen worden schoongemaakt;
- ze goed kunnen worden onderhouden;
- zich geen vuil kan ophopen;
- geen condens en schimmel wordt gevormd;
- contact van levensmiddelen met giftige materialen wordt tegengegaan;
- besmetting van levensmiddelen met vuil, stof en (resten van) ongedierte wordt tegengegaan;
- ze voldoende plaats bieden voor het opslaan van levensmiddelen na de ontvangst, bij het bewerken en bereiden en bij de verkooppresentatie;
- ze voldoende werkruimte bieden om hygiënisch en veilig met levensmiddelen te kunnen werken;
- er levensmiddelen kunnen worden bereid, behandeld en bewaard bij de juiste temperaturen;
- er een geschikte ruimte beschikbaar is waar het personeel zich kan omkleden. Dit hoeft alleen als omkleden nodig is met het oog op de hygiëne of veiligheid van de levensmiddelen.

Was- en spoelbakken:

In de bedrijfsruimten moeten voldoende wasbakken zijn. Deze moeten gemaakt zijn van eenvoudig schoon te maken materiaal en voorzien van koud en warm stromend water. De was- en spoelbakken zijn bedoeld voor:

- het wassen van de handen. Deze wasbakken zijn ook voorzien van handzeep en materiaal om de handen te drogen, zoals eenmalig te gebruiken handdoeken of handdrogers. Bij voorkeur is er naast handzeep ook handdesinfectie aanwezig;
- het wassen en spoelen van levensmiddelen. Deze wasbakken zijn indien mogelijk gescheiden van wasbakken voor het wassen van handen of het schoonmaken van gereedschappen en apparatuur. Wanneer dit niet mogelijk is, worden wasbakken altijd eerst schoongemaakt en bij voorkeur gedesinfecteerd voordat er levensmiddelen in gewassen of gespoeld worden;
- het schoonmaken en desinfecteren van werkmaterialen en apparatuur.

Vloeren:

- zijn in deugdelijke en goed onderhouden staat;
- zijn eenvoudig schoon te maken;
- zijn, waar het kan, voorzien van een goede waterafvoer via het vloeroppervlak;
- zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend, goed schoon te maken materiaal. Dit hoeft alleen als dit voor de hygiëne in de bedrijfsruimte en voor de veiligheid van de levensmiddelen nodig is;
- hebben bij voorkeur schrobputten met een stankafsluiter en een afneembaar rooster.

Muren en wanden:

- verkeren in deugdelijke staat en zijn goed onderhouden;
- zijn eenvoudig schoon te maken en, waar nodig, te desinfecteren;
- zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend, goed schoon te maken materiaal met een voldoende glad oppervlak. De muren en wanden zijn als zodanig bekleed tot op een hoogte die past bij de werkzaamheden in die ruimte. Dit hoeft alleen als dit voor de hygiëne in het de bedrijfsruimte en voor de veiligheid van de levensmiddelen nodig is.

Plafonds en voorzieningen aan het plafond:

- verkeren in deugdelijke en goed onderhouden staat;
- zijn zo gemaakt dat zich geen vuil kan ophopen;
- zijn zo gemaakt dat condensvorming, het loskomen van deeltjes en ongedierte worden tegengegaan.

Deuren:

- zijn eenvoudig schoon te maken en, waar nodig, te desinfecteren;
- zijn van glad en niet-absorberend materiaal gemaakt.
- van bereidingsruimten zijn zelfsluitend of direct te sluiten;
- van bereidingsruimten zijn tijdens de bereiding van voedsel gesloten, als dit anders tot besmetting van levensmiddelen zou kunnen leiden;
- die een verbinding vormen met de omgeving buiten het bedrijfspand hebben geen naden en kieren. Zo kan er geen ongedierte binnenkomen.

Ramen en andere openingen in muren en wanden:

- zijn zo gemaakt dat zich geen vuil kan ophopen;
- die bij opening een directe verbinding vormen tussen de bedrijfsruimte en de omgeving buiten het

Inrichting van bedrijfsruimten

bedrijfspand, hebben horren die verwijderd en schoongemaakt kunnen worden;
- zijn tijdens de bereiding van voedsel gesloten, als dit anders tot besmetting van levensmiddelen zou kunnen leiden.

Stellingen en kasten:
- zijn zo geplaatst dat de vloer onder de stellingen en kasten en de wand achter de stellingen en kasten goed bereikbaar zijn voor inspectie en schoonmaak;
- zijn afgewerkt met een glad, robuust materiaal dat geen vloeistoffen in zich opneemt en dat goed schoon te maken is;
- zijn zo op de vloer geplaatst dat er geen water onder kan komen of dat water eenvoudig afgevoerd kan worden;
- als stellingen of kasten niet eenvoudig in en uit elkaar kunnen worden gehaald of als de vloer onder de stellingen of kasten en wand achter de stellingen of kasten niet goed bereikbaar is voor inspectie of schoonmaak, moeten ze zo tegen de wand gezet worden dat ze er praktisch één geheel mee vormen. Ze hebben geen gaten, kieren of naden.

Werkoppervlakken:
- verkeren in deugdelijke staat en zijn goed onderhouden;
- zijn eenvoudig schoon te maken en, waar nodig, te desinfecteren;
- zijn gemaakt van glad, afwasbaar, roestbestendig en niet-giftig materiaal.

Materialen en apparaten die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen:
- moeten worden schoongehouden;
- zijn eenvoudig schoon te maken en, waar nodig, te desinfecteren;
- zijn gemaakt van glad, afwasbaar, roestbestendig en niet-giftig materiaal;
- zijn zo geplaatst dat de vloer en ruimte rond het apparaat goed schoon te maken is.

Afvoervoorzieningen (wasbakken, schrobputten, toilet):
- zijn zo gemaakt dat ze geen oorzaak van besmetting van levensmiddelen kunnen zijn en dat ze levensmiddelen niet kunnen besmetten.

Ventilatiesystemen (mechanisch en natuurlijk):
- zijn zo gemaakt dat roosters, filters en andere onderdelen die regelmatig moeten worden vervangen of schoongemaakt, gemakkelijk bereikbaar zijn.

Afval verzamelen, verwijderen en opslaan
Het verzamelen, verwijderen en opslaan van afval gebeurt volgens de voorschriften in hoofdstuk 2.3.

Watervoorziening:
- water dat bij de bewerking en bereiding van levensmiddelen wordt gebruikt, is van drinkwaterkwaliteit;
- water dat voor de schoonmaak van werkoppervlakken, materialen en apparatuur wordt gebruikt, is van drinkwaterkwaliteit;
- ijs, ijsblokjes en scherfijs moeten van drinkwater worden gemaakt.

Toiletten:
- zijn in voldoende aantal aanwezig;
- zijn voorzien van waterspoeling;
- verkeren in hygiënische, deugdelijke en goed onderhouden staat;
- mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar ook met voedsel wordt omgegaan;
- zijn voldoende geventileerd (mechanisch of natuurlijk);
- zijn voorzien van een handwasbak. Deze wasbakken zijn ook voorzien van handzeep en materiaal om de handen te drogen, zoals (papieren) handdoeken of handdrogers. Bij voorkeur is er naast handzeep ook handdesinfectie aanwezig;
- zijn voorzien van instructies die het personeel erop wijzen dat de handen na toiletbezoek moeten worden gewassen. De informatie is zichtbaar aanwezig bij de toiletruimte.

Winkelwagentjes en –mandjes:
- zijn schoon en in goede staat van onderhoud (geen gebroken frames etc.);
- zijn vrij van straatvuil, ongedierte en product- en verpakkingsresten.

Huisdieren
- huisdieren mogen niet aanwezig zijn in ruimten waar levensmiddelen worden bewerkt, bereid en opgeslagen. Dit kan worden aangegeven bij de ingang van de winkel;
- hulphonden mogen worden toegelaten tot delen van de winkel die consumenten normaal gesproken bezoeken.

2.1.4 Tijdelijke en mobiele bedrijfsruimten

Voorbeelden
- Marktkraam buiten bij ingang winkel
- Marktkraam op markt van kaas-/specialiteitenwinkel
- Haringkar
- Schepijskar

Voorzieningen voor persoonlijke hygiëne
Handen wassen:
- zorg voor voldoende koud en warm water van drinkwaterkwaliteit wanneer levensmiddelen bewerkt en bereid worden. Bij voorkeur bij de tijdelijke of mobiele bedrijfsruimte of anders in de nabije omgeving;
- zorg, indien nodig, voor handdesinfectiemiddel wanneer er verkooppresentatie van levensmiddelen plaatsvindt;
- gebruik voor het wassen van de handen bij voorkeur een handwasbak die in de winkel of direct nabij de tijdelijke of mobiele bedrijfsruimte aanwezig is.

Sanitaire voorzieningen:
- zorg voor voldoende sanitaire voorzieningen in de omgeving van de bedrijfsruimten, zoals bijvoorbeeld een toilet en een ruimte voor het schoonmaken van materialen en apparatuur;
- gebruik bij voorkeur de sanitaire voorzieningen die in de winkel of direct nabij de tijdelijke of

mobiele bedrijfsruimte aanwezig zijn.

Kleedruimten:
- zorg voor een geschikte omkleedplek voor medewerkers die in een tijdelijke of mobiele bedrijfsruimte moeten werken;
- gebruik bij voorkeur de kleedruimte die in de winkel of direct nabij de tijdelijke of mobiele bedrijfsruimte aanwezig is.

Werkoppervlakken:
- moeten hygiënisch zijn in het gebruik, schoonmaak en onderhoud, zodat levensmiddelen niet besmet kunnen raken;
- verkeren in deugdelijke en goed onderhouden staat;
- zijn eenvoudig schoon te maken en, waar nodig, te desinfecteren;
- zijn gemaakt van glad, afwasbaar, roestbestendig en niet-giftig materiaal.

Voorzieningen voor de schoonmaak omvatten:
- warm en/of koud drinkwater;
- een geschikte spoelbak of –emmer;
- schoonmaakmiddel en, indien nodig, desinfectiemiddel;
- schoonmaakmaterialen (borstel, poetsdoeken etc.);

Gebruik bij voorkeur spullen en voorzieningen die in de winkel of direct bij de tijdelijke of mobiele bedrijfsruimte aanwezig zijn.

Afval verzamelen, verwijderen en opslaan:
- verzamel afval in hiervoor geschikte afvalbakken of -zakken;
- afvalbakken zijn schoon en verkeren in goed onderhouden staat;
- afvalbakken kunnen bij voorkeur afgesloten worden. Als afvalbakken niet afsluitbaar zijn, moet het afval na de laatste werkzaamheden worden verwijderd;
- sluit afvalbakken of –zakken af wanneer geen levensmiddelen meer worden bewerkt of bereid.

Opslag en presentatie van levensmiddelen

Opslag:
- sla gekoelde producten op in een (verrijdbare) koeling, thermo-kast of koelbox;
- zorg dat de koelvoorziening de levensmiddelen op de juiste temperatuur houdt;
- sla de levensmiddelen zo op dat ze niet besmet kunnen raken met vuil, bacteriën virussen of chemicaliën. Dus sla ze verpakt of afgedekt op;
- gebruik bij voorkeur (verrijdbare) koelingen die in de winkel of direct bij de tijdelijke of mobiele bedrijfsruimte aanwezig zijn.

Presentatie:
- presenteer levensmiddelen in de tijdelijke of mobiele bedrijfsruimte zo dat ze niet besmet kunnen raken met vuil en bacteriën uit de omgeving, door medewerkers, bezoekers of consumenten;
- presenteer levensmiddelen dus verpakt of afgedekt en maak waar mogelijk gebruik van serveergereedschap, ademschotten en vitrines.

2.2 Ongedierte

Ongedierte, ook wel plaagdieren genoemd, vormt een gevaar voor de veiligheid van levensmiddelen. Ongedierte kan ziekmakende bacteriën of infectieziekten met zich meedragen.

2.2.1 Ongediertewering (preventie)

Aanwezig ongedierte moet bestreden worden. Nog beter is het om te voorkomen dat er ongedierte aanwezig is op het eigen terrein of in de directe omgeving van het bedrijfspand.

Ongedierte wordt geweerd van het eigen terrein of uit de directe omgeving van het bedrijfspand door:
- openingen, kieren en naden in de buitenmuren af te dichten voor ongedierte;
- begroeiing buiten tegen het bedrijfspand zoveel mogelijk te beperken;
- de directe omgeving ordelijk en netjes te houden:
  - rommel wordt regelmatig opgeruimd;
  - geen opslag van materialen tegen het bedrijfspand;
  - afvalopslag is afgesloten en schoon.

Door te letten op werkwijze en inrichting wordt ongedierte geweerd uit het bedrijfspand. Dit kan door:
- hygiënisch te werken;
- bij ontvangst de goederen te inspecteren op sporen van ongedierte;
- afval hygiënisch te verzamelen en tijdig te verwijderen uit de bedrijfsruimten;
- lege emballage en retourstromen tijdig te verwijderen uit de bedrijfsruimten;
- de ruimten, materialen en apparatuur goed schoon te maken;
- ongebruikte materialen en apparatuur op te ruimen, ook van het eigen terrein of in de directe omgeving van het bedrijfspand;
- ramen en deuren zoveel mogelijk gesloten te houden in ruimten waar levensmiddelen opgeslagen, bewerkt, bereid of verkocht worden.

  (Inrichting:)
- naden en kieren tussen ramen en deuren in buitenmuren af te dichten;
- doorvoeropeningen in muren volledig af te dichten met robuust, vraatbestendig materiaal;
- schuil- en nestelmogelijkheden in winkel en magazijn zoveel mogelijk te beperken;
- gladde, goed schoon te maken wanden en vloeren;
- te zorgen dat goederen zo zijn opgeslagen dat er voldoende ruimte is voor schoonmaak en inspectie.

2.2.2 Ongediertebeheersing

Schadelijk ongedierte moet op een professionele wijze worden bestreden. Voor zover een winkelorganisatie de professionele bestrijding niet centraal heeft geregeld, mag de winkel bij incidentele gevallen zelf eenvoudige maatregelen treffen om het probleem op te lossen:
- wanneer een enkele muis of ander knagend ongedierte wordt gezien, mag de winkel zelf een

Ongedierte

mechanische val plaatsen, zoals een muizenklem of inloopval;
- bij incidentele of seizoensgebonden waarneming van vliegende insecten mag de winkel zelf een vliegenlamp aanbrengen;
- wanneer enkele kruipende insecten, zoals kakkerlakken, worden gezien, mag een lokdoosje geplaatst worden.

Naast preventie en bestrijding van incidentele gevallen, is het belangrijk dat ongedierte beheerst wordt. Daarom moet er een detectieprogramma worden uitgevoerd. Wanneer ongedierte wordt waargenomen bij controle van de detectiepunten (lokdoosjes, vallen, klemmen etc.) of wanneer sprake is van een ongedierteplaag, moet het ongedierte worden bestreden tot de oorzaak of de plaag is verholpen. Wanneer geen ongedierte meer wordt waargenomen of wanneer geen sprake meer is van een plaag, wordt de bestrijding beëindigd. De wering van ongedierte blijft doorgaan.

Het programma voor de detectie en bestrijding van ongedierte kan door de winkel zelf of door een professionele organisatie voor ongediertepreventie worden uitgevoerd. Wanneer detectie en bestrijding door de winkel of winkelorganisatie zelf wordt uitgevoerd, moet de medewerker die hiervoor is aangewezen aantoonbaar kennis hebben van de preventie, detectie en bestrijding van ongedierte. Dit kan aangetoond worden met een vakbekwaamheidsdiploma. Professionele organisaties voor ongediertepreventie moeten vakbekwaamheidsdiploma's kunnen laten zien van hun medewerkers die de preventie, detectie en bestrijding met professionele middelen uitvoeren.

Als gebruik gemaakt wordt van chemische bestrijdingsmiddelen, moet dit altijd door een professionele ongediertebestrijder worden gedaan. Bestrijdingsmiddelen mogen niet in bedrijfsruimten worden toegepast waar onverpakte levensmiddelen worden opgeslagen, bewerkt, bereid of verkocht.

Wanneer een programma voor ongediertebeheersing door de winkel zelf wordt uitgevoerd, gelden de volgende voorschriften:

- in de winkel is duidelijk wie verantwoordelijk is voor het programma voor ongediertebeheersing;
- de beheersing van ongedierte beperkt zich niet tot het bedrijfspand, ook op het eigen terrein of in de directe omgeving van het bedrijfspand moet ongedierte worden beheerst;
- iedere medewerker in de supermarkt die ongedierte of sporen van ongedierte ziet, moet de verantwoordelijke persoon waarschuwen. De verantwoordelijke neemt hierop direct actie;
- het controleren van detectiepunten verloopt volgens een vooraf vastgestelde planning. In deze planning zijn tijdstippen, frequenties, locaties vastgelegd. Ook is vastgelegd welke acties ondernomen worden. De planning bestrijkt alle ruimten en onderdelen van het bedrijfsgebouw, inclusief isolatiewanden van koel- en diepvriescellen, plafonds, ventilatoren, buizen etc.;
- als er ongedierte wordt waargenomen, wordt het geïdentificeerd, zodat kan worden bekeken of het bestrijdingsplan moet worden aangepast;
- wanneer zich ongedierteplagen voordoen, moet de frequentie van controle en eventuele bestrijding worden verhoogd;
- beperk het gebruik van bestrijdingsmiddelen tot een minimum;
- de verantwoordelijke zorgt ervoor dat gebruikte bestrijdingsmiddelen levensmiddelen nooit kunnen besmetten;
- indien op een verpakking staat 'voor professioneel gebruik', is een vakbekwaamheidsdiploma verplicht;
- detectie- en bestrijdingsmiddelen worden in openbare gedeelten van de winkel nooit in het zicht geplaatst. Bezoekers kunnen er op die manier ook niet mee in aanraking komen.

Verboden bestrijdingsmiddelen en –methoden mogen niet worden toegepast, ook niet door de professionele organisatie voor ongediertepreventie. Op het gebruik van verboden bestrijdingsmiddelen en –methoden, zoals lijmplaten bij muizen, staan hoge boetes. Voor het gebruik van lijmplaten kan een tijdelijke ontheffing worden aangevraagd bij de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO, rvo.nl). De ondernemer blijft te allen tijde zelf verantwoordelijk voor de adequate bestrijding van ongedierte.

2.3 Levensmiddelenafval

Afval is een broedplaats voor ongedierte en ziekmakende micro-organismen (bacteriën, schimmels en gisten). Levensmiddelen kunnen hiermee besmet raken. Wanneer afval niet tijdig uit de bedrijfsruimten wordt verwijderd, kan het afval zelf ook voor vervuiling van de levensmiddelen zorgen. Afval wordt verzameld in of dichtbij de bedrijfsruimte waar het afval vrijkomt. Afval wordt opgeslagen buiten het bedrijfspand of op een speciaal hiervoor bestemde plaats in het bedrijfspand tot het moment dat het afval wordt opgehaald bij de winkel.

2.3.1 Afval verzamelen, verwijderen en opslaan

Verzamelen:

- verzamel afval in hiervoor geschikte afvalbakken of -zakken;
- afvalbakken zijn schoon en in goed onderhouden staat;
- afvalbakken kunnen bij voorkeur afgesloten worden. Als afvalbakken niet afsluitbaar zijn, moet het afval iedere keer na einde van bewerking en bereiding worden verwijderd;
- sluit afvalbakken of –zakken af wanneer in de betreffende ruimte geen levensmiddelen worden bewerkt of bereid.

Verwijderen:

- verwijder afval aan het einde van de werkdag en breng het naar de opslag voor afval;
- verwijder afval, als het nodig is, vaker (iedere keer als de afvalzak vol is).

Opslag:

- sla afval op in hiervoor bestemde afvalcontainers;
- sla afval op buiten het bedrijfsgebouw;
- wanneer dit niet mogelijk is, moet afval bij voorkeur op een aparte, daarvoor aangewezen plaats worden opgeslagen in schone en afgesloten containers;
- zorg dat ongedierte of dieren niet bij het opgeslagen afval kunnen komen;
- zorg dat afval levensmiddelen nooit kan besmetten.

2.3.2 Reststoffen (waaronder categorie 3-materiaal) (*)

(*) Deze werkinstructie is een uitwerking van Verordening (EG) 1069/2009 en valt buiten de reikwijdte van de hygiënecode.

Zie ook:

- CBL Gids voor Goede Praktijken retourstromen met producten van dierlijke oorsprong.
- NVWA Infoblad 84 Voormalige voedingsmiddelen bij detaillisten

Reststoffen zijn iets anders dan regulier (rest)afval. Onder reststoffen 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’). Deze voormalige levensmiddelen hoeven dus niet ongeschikt voor consumptie te zijn, maar zijn uit de verkoop gehaald. Redenen om deze levensmiddelen als reststof aan te duiden zijn bijvoorbeeld:

- een kapotte verpakking;
- het overschrijden van de houdbaarheidstermijn;
- kwaliteitsafwijkingen.

In deze hygiënecode wordt gesproken over reststoffen wanneer deze producten kort daarvoor nog ter verkoop werden aangeboden. Reststoffen van dierlijke oorsprong of waarin ook ingrediënten van dierlijke grondstoffen aanwezig zijn (zoals dierlijke eiwitten, gelatine, melk, oliën, vetten) moeten gescheiden opgeslagen worden en als zodanig worden gemerkt (‘Categorie 3’, ‘Cat. 3’ of op een andere herkenbare manier).

Vervolgens moeten de reststoffen afgevoerd worden. Hierbij is het belangrijk dat deze reststoffen op geen enkele wijze terugkomen in de voedselketen. Hiervoor kunnen verschillende methoden gebruikt worden. Bijvoorbeeld:

1. Retourstromen en producten met een overschreden houdbaarheidsdatum, worden dagelijks naar het distributiecentrum (DC) afgevoerd. Dit kan met hetzelfde transport als waarmee de winkel wordt bevoorraad. Op het DC worden de reststoffen in een (pers)container gestort. De (pers)container wordt dagelijks afgevoerd door een erkende afvoerder, naar een verwerker die het vergist en/of composteert. Als voormalige levensmiddelen op het DC worden opgeslagen, worden deze minimaal een keer per twee dagen van het DC verwijderd en aangeboden aan een erkende afvoerder of verwerker.

2. Voormalige levensmiddelen worden in het filiaal aantoonbaar gescheiden opgeslagen en afgevoerd door een erkende verwerker.

Wanneer per week niet meer dan 20 kg. reststoffen categorie-3 materiaal vrijkomt, mag dit als ‘gewoon’ restafval worden verwerkt. De reststoffen hoeven dan niet volgens de voorschriften uit deze paragraaf te worden behandeld.

De administratie van het opgehaalde categorie-3 materiaal dient ten minste 2 jaar te worden bewaard door de winkel, het distributiecentrum of het hoofdkantoor.

2.4 Training en instructie van medewerkers

Goede training en instructie zorgt ervoor dat alle medewerkers in de dagelijkse praktijk op de juiste manier werken.

Alle medewerkers die producten bewerken en bereiden, moeten weten hoe zij hygiënisch met levensmiddelen moeten omgaan. Regelmatige training en instructie van medewerkers, waaronder ook het management en middenkader, is daarom nodig. Naast training en instructie van medewerkers is ook goede begeleiding door de afdelingschefs, supervisors of meer ervaren medewerkers van belang. De eigenaar of manager van de winkel of winkelorganisatie moet regelmatig (laten) beoordelen of in de winkel(s) gewerkt wordt volgens de voorschriften uit de CBL Hygiënecode en/of de aanvullende HACCP-procedures.

2.5 Persoonlijke hygiëne

Een goede persoonlijke hygiëne zorgt ervoor dat vuil, stof, ziekmakende bacteriën en virussen de levensmiddelen niet kunnen besmetten. Een goede persoonlijke hygiëne is van groot belang voor veilige levensmiddelen.

Alle medewerkers:

- zijn schoon en verzorgd;
- dragen schone werk- of bedrijfskleding;
- zorgen er voor dat bedrijfskleding regelmatig gewassen wordt;
- wassen hun handen regelmatig maar in ieder geval:
  - bij aanvang van het werk;
  - bij het wisselen van werkzaamheden;
  - na toiletbezoek;
  - na niezen en hoesten etc.;
  - na het weggooien van afval;
- gebruiken eenmalig te gebruiken handdoeken of elektrische handdrogers, wanneer zij de handen afdrogen;
- kauwen geen kauwgom, eten en roken niet in bedrijfsruimten. Drinken in bedrijfsruimten kan worden toegestaan. Maar alleen op duidelijk herkenbare plaatsen die door de eigenaar of manager aangewezen zijn. En onder de strikte voorwaarde dat levensmiddelen hierdoor niet besmet kunnen worden;
- melden bij hun leidinggevende als zij last hebben van braken, diarree of wanneer ze andere aandoeningen aan maag of darmen, huid- of keelontstekingen, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals, handen en/of armen hebben. Zij mogen zich in die gevallen niet bezighouden met het bewerken, bereiden of verpakken van levensmiddelen.

En alle medewerkers die levensmiddelen bewerken, bereiden of verpakken:

- dragen een sloof, een uitwasbaar schort of eenmalig te gebruiken schort bij het uitvoeren van risicovolle werkzaamheden, zoals werken met rauwe producten of afval. Wanneer er met onverpakte levensmiddelen wordt gewerkt, wordt de sloof of het schort niet bij toiletbezoek gedragen;
- hebben schoon, verzorgd en bij voorkeur kort haar. Medewerkers met een baard hebben de baard bij voorkeur kort geschoren. De baard is bij bewerken, bereiden of verkopen van onverpakte levensmiddelen bij voorkeur volledig afgedekt met een baardnetje;
- binden lange haren volledig samen, waardoor ze bij het werken niet over de schouder vallen. Bij voorkeur wordt een hoofddeksel of haarnetje gedragen dat het haar volledig bedekt;
- kammen, borstelen en/of verzorgen hun haar alleen in de toiletruimte;
- houden hun nagels kort en dragen tijdens werktijden geen kunstmatig aangebrachte nagels, zoals kunstnagels, plaknagels, gelnagels en/of op of aan nagels aangebrachte versieringen en decoraties, etc. Het dragen van (latex) handschoenen kan door een winkel of winkelorganisatie worden toegelaten op voorwaarde dat hiermee voorkomen wordt dat levensmiddelen voor, tijdens en na de werkzaamheden niet besmet kunnen raken met losgelaten onderdelen van de kunstmatig aangebrachte nagels;
- gebruiken geen nagellak of andere kunstmatig aangebrachte gekleurde of kleurloze laklagen of bedekkingen, wanneer zij (mogelijk) met onverpakte levensmiddelen werken;

- dragen geen sieraden aan de handen of polsen, zoals ringen, horloges en armbanden op afdelingen waar onverpakte levensmiddelen worden bewerkt, bereid, verpakt en/of verkocht. Eén gladde ring kan op deze afdelingen worden toegestaan;
- dragen geen zichtbare piercings;
- gebruiken geen sterk geurende parfum, eau de toilette of aftershave.

2.6 Hygiënische werkwijzen

2.6.1 Waarom hygiënisch werken?

Wanneer ziekmakende bacteriën, virussen, vuil, chemicaliën, ongedierte of allergene ingrediënten met een levensmiddel in aanraking komen, wordt het levensmiddel hierdoor besmet. Dit heet kruisbesmetting. Kruisbesmetting vindt plaats als bereide levensmiddelen (die direct geconsumeerd kunnen worden) met rauwe, verse of onbewerkte levensmiddelen of allergene ingrediënten in aanraking komen. Contact met vuile materialen, apparatuur, afval en ongedierte zorgt ook voor kruisbesmetting. Levensmiddelen kunnen ook besmet raken door medewerkers, bezoekers of consumenten.
Door hygiënisch te werken tijdens het opslaan, bereiden en bewerken en tijdens de verkoop van levensmiddelen kan dit worden tegengegaan.

2.6.2 Ontvangst goederen

- controleer bij de ontvangst van goederen of de verpakkingen nog heel zijn;
- verwijder kapotte of beschadigde verpakkingen, zodat deze niet opgeslagen en verwerkt of verkocht kunnen worden.

Zie ook 3.2 Ontvangst goederen.

2.6.3 Opslag houdbare levensmiddelen en verpakkingsmaterialen

Houdbare levensmiddelen en verpakkingsmaterialen worden:

- op een schone, droge en goed bereikbare plaats bewaard;
- in daarvoor bedoelde stellingen, rekken, rolcontainers etc., maar nooit direct op de vloer bewaard;
- volledig afgesloten of afgedekt bewaard. Aangebroken verpakkingen of eenheden worden na ieder gebruik goed afgesloten of afgedekt;
- verwijderd wanneer ze door kruisbesmetting mogelijk vervuild zijn geraakt.

2.6.4 Gekoelde opslag

Gekoelde levensmiddelen, bestemd voor directe verkoop en voor bewerking en bereiding in de winkel, worden:

- in een schone koeling bewaard;
- gescheiden van elkaar bewaard wanneer de verpakkingen aangebroken of verwijderd zijn. Rauwe en onbewerkte levensmiddelen worden apart bewaard van bereide en bewerkte levensmiddelen. Bewaar bijvoorbeeld rauwe en onbewerkte levensmiddelen onderin de koeling en bereide en bewerkte levensmiddelen bovenin de koeling. In koelcellen kunnen aparte stellingen of rolcontainers gebruikt worden, maar levensmiddelen worden nooit direct op de vloer bewaard. In koelcellen worden levensmiddelen niet onder de verdampers of afvoerleidingen geplaatst, wanneer dit tot besmetting kan leiden door condens of lekvocht;
- volledig afgesloten of afgedekt bewaard. Aangebroken verpakkingen of eenheden worden na ieder

gebruik goed afgesloten of afgedekt. Wanneer de verpakking niet meer afgesloten of afgedekt kan worden, moet het levensmiddel bewaard worden in een schone afsluitbare schaal, bak, zak etc.;
- verwijderd wanneer ze door kruisbesmetting mogelijk vervuild zijn geraakt.

2.6.5

Diepvries opslag

Diepgevroren levensmiddelen worden:

- bewaard in daarvoor bedoelde stellingen, rekken, rolcontainers etc., maar nooit direct op de vloer. In diepvriescellen worden levensmiddelen niet onder de verdampers of afvoerleidingen geplaatst, wanneer dit tot besmetting kan leiden door condens of lekvocht;
- volledig afgesloten of afgedekt bewaard. Aangebroken verpakkingen of eenheden worden na ieder gebruik goed afgesloten of afgedekt. Wanneer de verpakking niet meer afgesloten of afgedekt kan worden, moet het levensmiddel bewaard worden in een schone afsluitbare schaal, bak, zak etc.;
- verwijderd wanneer ze door kruisbesmetting mogelijk vervuild zijn geraakt.

2.6.6

Bewerken, bereiden en verkooppresentatie

Bij het bewerken en bereiden van levensmiddelen is een goede persoonlijke hygiëne van de medewerkers van groot belang (*zie ook 2.5 Persoonlijke hygiëne*). Voor medewerkers die levensmiddelen bewerken en bereiden gelden de volgende aanvullende voorschriften met betrekking tot hygiënisch werken:

Handen wassen:

- was de handen altijd na het werken met rauwe of onbewerkte levensmiddelen, na het verzamelen of verwijderen van afval en na andere vuile handelingen, zoals het snuiten van de neus of het aanraken van vuile oppervlakken. Pas hierna kunnen de voor directe verkoop of directe consumptie bestemde levensmiddelen behandeld worden;
- desinfecteer de gedroogde handen na het wassen wanneer de kans groot is dat de handen tijdens het werk besmet zijn geraakt met ziekmakende bacteriën, zoals bij het werken met rauwe levensmiddelen (gehakt, kip, vis) of draag (latex) handschoenen;
- dek eventuele wondjes af met bijvoorbeeld een gekleurde pleister, vingercondoom of (latex) handschoen. Wanneer afdekken van (grotere) verwondingen niet meer mogelijk is, moeten de werkzaamheden in overleg met de eigenaar of manager worden bepaald;
- vervang pleisters, vingercondooms en (latex) handschoenen met dezelfde regelmaat als dat normaal gesproken de handen worden gewassen.

Scheiding in ruimte:

- gebruik, indien mogelijk, aparte werktafels voor rauwe en bereide levensmiddelen;
- gebruik aparte snijplanken voor rauwe en bereide levensmiddelen;
- houd materialen, apparatuur en snijgereedschap voor verschillende bewerkingen apart van elkaar en/of maak ze voor ieder verschillend gebruik goed schoon en desinfecteer ze wanneer nodig.

Scheiding in tijd:

- bewerk en bereid rauwe/onbewerkte levensmiddelen op een ander tijdstip dan bereide/bewerkte levensmiddelen;
- maak tussen verschillende bewerkings- en bereidingswerkzaamheden door de werktafel, snijplank, materialen, apparatuur en snijgereedschap goed schoon en desinfecteer ze wanneer nodig.

Bewerken en bereiden:

- gebruik alleen schone werktafels, materialen, apparatuur en snijgereedschap voor de bewerking en bereiding van levensmiddelen en/of maak ze voor gebruik goed schoon en desinfecteer ze wanneer nodig;
- was levensmiddelen, zoals onbewerkte AGF, in een schone wasbak. Wanneer een wasbak behalve voor het wassen van levensmiddelen ook gebruikt wordt voor het wassen van de handen en/of het schoonmaken van materialen en apparatuur, moet de wasbak altijd eerst worden schoongemaakt, voordat er levensmiddelen in worden gewassen. Bij voorkeur wordt hij ook gedesinfecteerd;
- leg bereide en bewerkte levensmiddelen nooit op werktafels of snijplanken die eerder gebruikt zijn voor het bewerken van rauwe/onbewerkte levensmiddelen en niet zijn schoongemaakt;
- zorg ervoor dat levensmiddelen volledig afgesloten of afgedekt zijn, wanneer het niet de directe werkvoorraad betreft.

Bewaren en opslaan:

- bewaar bereide en bewerkte levensmiddelen in een schone bak, schaal of verpakking;
- meng nooit vers bereide en bewerkte levensmiddelen met 'oude' voorraad in dezelfde bak, schaal of verpakking;
- verpak bereide en bewerkte levensmiddelen als dat mogelijk is meteen in de verpakking die gebruikt wordt om het product te verkopen.

Verkooppresentatie en (zelf)bediening:

- zorg ervoor dat alle levensmiddelen in de verkooppresentatie, bediende verkoop en bedien-u-zelf verkoop zo min mogelijk met de handen worden aangeraakt. Scherm levensmiddelen daarom af tegen besmetting met bacteriën, virussen, vuil, ongedierte en/of allergene ingrediënten, bijvoorbeeld door het gebruik van vitrines, ademschotten, deksels, afdekplaten, (gesloten) doseersystemen en het gebruik van serveertangen, scheppen of doseerstation;
- vul nooit koude levensmiddelen in de gekoelde verkoop aan met warme levensmiddelen of levensmiddelen in de terugkoelfase;
- wanneer bereide levensmiddelen worden gegarneerd met rauwe of onbewerkte ingrediënten, zoals verse groenten en fruit of kruiden en specerijen, mogen deze alleen dezelfde dag worden aangeboden en verkocht;
- wanneer onverpakte levensmiddelen op ijs of scherfijs worden gepresenteerd, mogen de verschillende soorten levensmiddelen elkaar niet aanraken;
- ijs en scherfijs zijn van drinkwater gemaakt;
- ijs en scherfijs wordt dagelijks aangevuld met vers ijs of scherfijs. Bij vervuiling van het ijs of scherfijs wordt het vervangen voor vers ijs of scherfijs;
- zorg dat decoratiematerialen de onverpakte levensmiddelen niet aanraken;

- decoratiematerialen zijn schoon en worden regelmatig schoongemaakt;
- soms worden bij de verkooppresentatie van vlees (-producten), vis(-producten) of andere levensmiddelen of specialiteiten met bederfelijke ingrediënten verse groenten en fruit gebruikt als decoratiemiddel. Deze mogen daarna niet zonder meer gebruikt worden voor verwerking tot of in een bereid levensmiddel. De regels zijn:
  - verse groenten en fruit die door medewerkers, bezoekers en consumenten kunnen zijn besmet moeten, nadat ze niet meer als decoratiemateriaal worden gebruikt, als afval worden behandeld;
  - verse groenten en fruit die niet langer dan een dag als decoratiemateriaal zijn gebruikt mogen na grondig selecteren en wassen worden gebruikt in door-en-door verhitte levensmiddelen, zoals soep.

Aanvullende voorschriften voor verkoopbediening:

Bij verkoopbediening van winkelverpakte levensmiddelen, zoals schepsalades, (rauwkost)salades, belegde broodjes, olijven, gehakt, vlees en vleesproducten, visspecialiteiten, maaltijdcomponenten, etc. gelden de volgende voorschriften:

- gebruik voor ieder levensmiddel een eigen schep, tang of serveergereedschap;
- maak scheppen, tangen en serveergereedschap aan het einde van de dag schoon en vaker indien nodig;
- vervang aan het begin van de werkdag indien mogelijk de schaal of bak voor een schone schaal of bak;
- meng nooit nieuwe voorraad en oude voorraad door elkaar;
- zorg ervoor dat bij iedere verkoopvoorraad de juiste voedselinformatie aanwezig is:
  - benaming van het product;
  - in het product aanwezige allergenen.

Aanvullende voorschriften voor bedien-u-zelf systemen:

- richt bedien-u-zelf systemen zo in dat besmetting door bezoekers of consumenten wordt tegengegaan, bijvoorbeeld door het gebruik van vitrines, ademschotten, deksels, afdekplaten, afgesloten doseersystemen en het gebruik van serveertangen, scheppen of (gesloten) doseereenheden;
- richt de verkoopvoorraad zo in dat handcontact met de onverpakte levensmiddelen door bezoekers of consumenten niet mogelijk is;
- iedere eenheid met verkoopvoorraad heeft een eigen doseermogelijkheid, zoals een schep, tang of doseerstation;
- zorg ervoor dat de verpakkingsmaterialen in voldoende hoeveelheid bij of direct nabij het bedien-u-zelf systeem aanwezig zijn;
- richt de verkoopvoorraad zo in dat deze in principe voor en na gebruik gesloten, afgedekt of afgeschermd is;
- richt de verkoopvoorraad zo in dat levensmiddelen die eenmaal door een consument zijn geschept, geportioneerd, gedoseerd en/of verpakt, niet alsnog terug in de verkoopvoorraad kunnen komen;
- bedien-u-zelf systemen zijn gemakkelijk uit elkaar te halen en kunnen goed worden schoongemaakt.
- de gekozen materialen zijn niet-giftig, roestbestending, robuust en afwasbaar;
- zorg voor een bij het gebruik passend schoonmaakregime van het bedien-u-zelf systeem;
- zorg ervoor dat het bedien-u-zelf systeem tijdens het gebruik schoon is en dat het geen oude vervuiling, oude productresten of onaanvaardbare kruisbesmetting van in de nabijheid gepresenteerde andere levensmiddelen vertoont;
- zorg ervoor dat bij iedere afzonderlijke verkoopvoorraad de juiste voedselinformatie aanwezig is:
  - benaming van het product;
  - in het product aanwezige allergenen.

De eigenaar of het management van de winkel ziet er op toe dat van toepassing zijnde voorschriften voor persoonlijke hygiëne in de praktijk worden nageleefd.

2.7 Schoonmaak

Een goede schoonmaak is belangrijk voor het verwijderen van vuil, ziekmakende bacteriën en virussen en het weren van ongedierte. Ziekmakende bacteriën, virussen en ongedierte kunnen zich nestelen in vuile ruimten, op vuile apparatuur en vuile materialen. Om er zeker van te zijn dat levensmiddelen veilig gegeten kunnen worden, moeten ze in een schone ruimte opgeslagen, bewerkt, bereid en/of verkocht worden. Er moet gewerkt worden met schone materialen en schone apparatuur.

De schoonmaak kan bestaan uit:

- reinigen:
  het verwijderen van (product-)vervuiling, loop- en straatvuil of,
- (reinigen en) desinfecteren:
  het vernietigen van bacteriën.

Afhankelijk van de aard en het gebruik van de ruimte, materialen en apparatuur kan desinfectie nodig zijn om de hygiëne en voedselveiligheid te garanderen.

Na een aantoonbare besmetting in de winkel met het norovirus of het hepatitis-A virus door een zieke medewerker moet het voorschrift voor schoonmaak worden uitgevoerd zoals beschreven in *bijlage 5.13 Kennisblad Virussen*.

Schoonmaakregime

Reinig en desinfecteer altijd volgens een vaste werkwijze en een vast schema: het 'schoonmaakplan'. Het schoonmaakplan is in de winkel aanwezig en is altijd actueel. Wanneer de winkelindeling verandert of wanneer er andere of nieuwe processen in de winkel worden uitgevoerd, moet het schoonmaakplan hierop worden aangepast. Het schoonmaakplan omvat alle bij het bedrijfspand behorende ruimten.

Alle medewerkers die schoonmaakwerkzaamheden uitvoeren, ontvangen instructies over de werkwijze, maar ook over het veilig werken met schoonmaakmiddelen.

Zorg ervoor dat bedrijfsruimtes waar levensmiddelen worden bewerkt en bereid dagelijks worden schoongemaakt. Maak werktafels, snijplanken, materialen, apparatuur en snijgereedschappen vaker schoon als dat nodig is voor de aard van de activiteiten. Voorbeelden zijn het werken met rauwe levensmiddelen en bij verschillende soorten bereiding op dezelfde werkplek. Desinfecteer bij voorkeur alle werktafels, snijplanken, materialen, apparatuur en snijgereedschappen om ziekmakende bacteriën te vernietigen.

Zorg ervoor dat na het reinigen en/of desinfecteren de werktafels, snijplanken, materialen, apparatuur en snijgereedschappen goed worden nagespoeld met schoon water en laat ze goed drogen.

Ruimten waarin geen levensmiddelen worden bewaard, bewerkt, bereid of verkocht, maar die wel bij het bedrijfspand horen, moeten in ieder geval regelmatig worden geïnspecteerd. Gekeken moet worden of ze niet zo vuil zijn geworden dat levensmiddelen in andere ruimten besmet kunnen raken of die de ophoping van vuil en het nestelen van ongedierte mogelijk maakt.

Om te kunnen laten zien dat het schoonmaakplan wordt uitgevoerd zoals beschreven en dat gecontroleerd is dat de schoonmaak goed is uitgevoerd, kan een registratie op het schoonmaakplan of een ander (digitaal) registratieformulier nuttig zijn. Hoe vaak registratie plaatsvindt, kan variëren van dagelijks tot wekelijks. Dit is afhankelijk van de soort, aard en risico van de activiteiten.

Zie ook bijlage 5.8 Voorbeeld schoonmaakplan en bijlage 5.9 Voorbeeld schoonmaakcontrolelijst.

Machinaal afwassen:

- volg de bedienings- en veiligheidsinstructies van de machinefabrikant op:
  - ververs schoonmaakwater regelmatig (als dit niet automatisch gebeurt);
  - maak sproeiarmen en zeven regelmatig schoon;
  - controleer regelmatig of voldoende zeep aanwezig is en gedoseerd wordt;
- volg de gebruiks- en veiligheidsinstructies van de schoonmaakmiddelleverancier op;
- zorg ervoor dat gewassen materialen na het afwassen zichtbaar schoon zijn;
- zorg bij voorkeur voor een naspoel- of nadroogtemperatuur van 80°C of warmer. Dit kan een belangrijke bijdrage leveren aan het vernietigen van ziekmakende bacteriën en virussen;
- zorg ervoor dat schone en vuile vaat niet met elkaar in aanraking komen;
- ruim schone vaat direct droog op;
- voorkom dat schone vaat door condens besmet raakt.

Werken met schoonmaakmiddelen:

Schoonmaakmiddelen moeten zo worden bewaard en gebruikt dat ze geen gevaar kunnen opleveren voor de levensmiddelen en voor de medewerkers:

- volg de gebruiks- en veiligheidsinstructies van de schoonmaakmiddelleverancier op:
  - doseer schoonmaakmiddel volgens voorschrift;
  - maak gebruik van een doseereenheid;
- draag de voorgeschreven persoonlijke beschermingsmiddelen;
- bewaar schoonmaakmiddelen gescheiden van levensmiddelen, bijvoorbeeld in een aparte ruimte of afsluitbare kast;
- gebruik alleen een directe benodigde werkvoorraad schoonmaakmiddel in de bedrijfsvoering.

2.8 Temperatuurbeheersing

De beheersing van temperatuur is belangrijk omdat in rauwe, onbewerkte of onverhitte levensmiddelen ziekmakende bacteriën aanwezig kunnen zijn. Deze bacteriën kunnen zich bij kamertemperatuur snel vermeerderen. Door levensmiddelen te koelen, te verhitten of op te warmen wordt dit tegengegaan. Door levensmiddelen goed te verhitten of op te warmen, kunnen ziekmakende bacteriën en virussen worden gedood. De groei van bacteriën tot grotere aantallen kan worden vertraagd door eten koud of warm te bewaren. Virussen kunnen in voedsel aanwezig zijn, maar kunnen niet uitgroeien. In gekoeld en diepgevroren etenswaren kunnen virussen nog weken tot jaren ziekmakend blijven.

De volgende behandelingen dragen ertoe bij dat bacteriën en/of virussen minder schadelijk zijn voor de voedselveiligheid (*zie tabel in 2.8.1 voor de basisvoorschriften voor de temperatuur*).

Werkwijze	Reden
Diepvriezen	*Door levensmiddelen diepgevroren op te slaan, kunnen bacteriën niet groeien.*
Koelen	*Door levensmiddelen gekoeld op te slaan, wordt de groei van bacteriën in de meeste levensmiddelen sterk vertraagd.*
	Sommige levensmiddelen moeten bij een lagere temperatuur worden bewaard, om de houdbaarheid te garanderen.
Verhitten	*Door levensmiddelen te verhitten, worden ziekmakende bacteriën en virussen gedood.*
Terugkoelen	*Binnen de juiste tijd terugkoelen is belangrijk, omdat bij verhitting zogenaamde bacteriesporen kunnen overleven. Bij te langzaam terugkoelen van verhitte levensmiddelen kunnen deze sporen ontkiemen, gaan groeien en het levensmiddel onveilig voor consumptie maken.*
Opwarmen	*Door levensmiddelen die warm gegeten worden snel tot de juiste temperatuur op te warmen, wordt tegengegaan dat bacteriën kunnen gaan groeien. Het gaat hier over levensmiddelen die eerder tijdens de bereiding zijn verhit, teruggekoeld en gekoeld bewaard zijn geweest.*
Warmhouden	*Door warme levensmiddelen bij de juiste temperatuur te bewaren, kunnen eventueel aanwezige bacteriën zich niet ontwikkelen.*

2.8.1 Temperatuurvoorschriften

Bij de verschillende processen moeten vanwege goede beheersing van de temperatuur de volgende normen aangehouden worden:

Proces	Categorie: voorbeelden	Temperatuur
Ontvangst goederen	**Gekoelde levensmiddelen:** Gekoelde zuivelproducten, gesneden groenten en fruit, verse vis, schelp- en weekdieren, vers vlees en vleeswaren	7°C of kouder
	Pluimveevlees: Vers vlees van kip en kalkoen	4°C of kouder
	Vlees van vederwild, klein wild en tam konijn: Duif, roodpootpatrijs, fazant, wild konijn, wilde haas, tam konijn	4°C of kouder
	Vlees van grof wild: Hert, ree, wildzwijn	7°C of kouder
	Orgaanvlees Let op: Deze temperatuur geldt alleen wanneer het vlees rechtstreeks geleverd wordt door een EG-erkend bedrijf, zoals slachterij, uitsnijderij of groothandel. In alle andere gevallen, zoals levering door eigen DC, moeten de producten worden vervoerd en ontvangen bij de op het etiket vermelde temperatuur	3°C of kouder
	Diepgevroren levensmiddelen: Diepgevroren levensmiddelen, uitgezonderd consumptie-ijs	-15°C of kouder
	Als op de verpakking een andere, lagere temperatuur is vermeld dan de hierboven aangegeven temperatuur, moet het voorschrift op de verpakking worden opgevolgd. Dit geldt bijvoorbeeld voor consumptie-ijs wanneer een bewaartemperatuur op de verpakking is aangebracht en voor orgaanvlees.	
Opslaan	**Gekoelde levensmiddelen:** Gekoelde zuivelproducten, gesneden groenten en fruit, verse vis, schelp- en weekdieren, vers vlees en vleeswaren	7°C of kouder
	Diepgevroren levensmiddelen: Diepgevroren levensmiddelen, uitgezonderd consumptie-ijs	-18°C of kouder
	Als op de verpakking een andere, lagere temperatuur is vermeld dan de hierboven aangegeven temperatuur, moet het voorschrift op de verpakking worden opgevolgd.	
Bewerken en bereiden	Bewerken en bereiden van verse grondstoffen, verse/rauwe levensmiddelen, koud te bewaren en koud te consumeren levensmiddelen	7°C of kouder

Temperatuurbeheersing

Proces	Categorie: voorbeelden	Temperatuur
	Verhit levensmiddelen met rauwe/verse ingrediënten, die besmet kunnen zijn met bacteriën, door-en-door tot in de kern (CCP). Uitzonderingen hierop zijn rosé gegeten levensmiddelen en uit verhitte en koude componenten samengestelde levensmiddelen	75°C of warmer
	Koel levensmiddelen die verhit of opgewarmd zijn voldoende snel terug (CCP). Uitzonderingen hierop zijn reeds voorgegaarde vleesproducten die worden opgewarmd. De winkel heeft voorschriften aanwezig voor de verkooptermijn van deze producten. De termijn die de leverancier op de verpakking heeft gezet, wordt hierbij niet overschreden.	In maximaal 5 uur tot 7°C of kouder
	Warm verhitte en teruggekoelde levensmiddelen voldoende snel op (CCP)	60°C of warmer binnen 1 uur.
	Wanneer het opwarmen langer dan 1 uur duurt of wanneer de opwarmtijd niet geborgd is, moet door-en-door tot in de kern worden verhit (CCP)	75°C of warmer
	Warm verhitte en teruggekoelde levensmiddelen voldoende snel op (CCP)	60°C of warmer binnen 1 uur.
Bereiding rauwe vleeswaren (van rauwe grondstoffen) die rauw gegeten kunnen worden. *Voorbeelden: tartaar, filet americain, ossenworst, en rundercarpaccio*	Voor de bereiding van rauwe vleeswaren gebruiken winkels alleen grondstoffen die eerder ingevroren zijn geweest (minimaal 2 dagen tot -12° C in de kern). Hiermee worden de gevaren voor de mens van de parasiet toxoplasma gondii teniet gedaan. Bovenstaande behandeling geldt niet voor spierdelen van (rund)vlees, zoals biefstuk, entrecote, tournedos en dergelijke, die bereid worden door middel van verhitting.	
Verkoop-presentatie en -bediening	Wanneer het opwarmen langer dan 1 uur duurt of wanneer de opwarmtijd niet geborgd is, moet door-en-door tot in de kern worden verhit (CCP)	75°C of warmer
	Warme levensmiddelen moeten worden bewaard en gepresenteerd bij een voldoende hoge producttemperatuur	60°C of warmer
	Gekoelde levensmiddelen moeten gekoeld worden verkocht of gepresenteerd	7°C of kouder

Proces	Categorie: voorbeelden	Temperatuur
	Verkooppresentatie van diepgevroren levensmiddelen in het verkoopmeubel	-15°C of kouder
	Als op de verpakking een andere, lagere temperatuur is vermeld dan de hierboven aangegeven temperatuur, moet het voorschrift op de verpakking worden opgevolgd.	

2.8.2

Kalibratie

In de winkels worden temperaturen gemeten van kritische beheerspunten (CCP's) of temperaturen waarvoor een wettelijk temperatuurvoorschrift geldt. Dan moet zeker zijn dat de gebruikte thermometers of temperatuuraflezers ('meetmiddelen') de juiste waarde aangeven. Dit kan door alle meetmiddelen minimaal 1x per jaar, of indien nodig vaker, te kalibreren.
Kalibratie van meetmiddelen kan op de volgende manieren gebeuren:

1. Door een gespecialiseerd bedrijf alle meetmiddelen te laten kalibreren.
2. Door een 'moederthermometer' door een gespecialiseerd bedrijf te laten kalibreren. Vervolgens moeten alle andere thermometers met deze thermometer vergeleken worden.
3. Door kalibratie in smeltend ijs en kokend water. De thermometer moet dan respectievelijk 0°C en 100°C aan geven (± 1°C).

Alle meetmiddelen zijn geïdentificeerd en zijn op een (digitaal) overzicht aanwezig. Hierop staat duidelijk vermeld:

- identificatie van de thermometer (nummer);
- de laatste kalibratiedatum;
- het resultaat van de kalibratie bij 0°C en 100°C;
- eventuele corrigerende acties;
- de eerstvolgende kalibratiedatum;
- paraaf van de controleur of winkelmedewerker. Wanneer de thermometers worden gekalibreerd door een gespecialiseerd bedrijf, hoeven alleen de meegeleverde kalibratiecertificaten te worden bewaard. Zorg ervoor dat de kalibratiecertificaten duidelijk het resultaat van de kalibratie vermelden en ook dat op het certificaat is aangegeven tegen welke internationale standaard de kalibratie heeft plaatsgevonden. Het kalibratierapport met de meetgegevens en/of het kalibratiecertificaat moeten minimaal 1 jaar bewaard worden.

Voorbeelden van meetmiddelen zijn:

- voedselthermometer;
- thermostaat;
- temperatuurlogger om over tijd of afstand te meten;

Temperatuurbeheersing

- temperatuuraflezer van koeling en koel- of vriescel; (*)
- infraroodthermometer. (**)

(*) Temperatuuraflezers van koel- en vriescellen moeten 1 x per jaar op hun werking worden gecontroleerd worden.
(**) Infraroodthermometers kunnen alleen gebruikt worden voor het verkrijgen van een temperatuurindicatie. Voor een betrouwbare producttemperatuurmeting moet de producttemperatuur met een digitale voedselthermometer met steekvoeler worden uitgevoerd.

2.8.3

De koelketen

Om gekoelde levensmiddelen geschikt en veilig te kunnen consumeren, is het van groot belang dat deze vanaf de fabrikant tot bij de consument thuis gekoeld worden bewaard. Langdurige onderbrekingen van de 'koelketen' kunnen het levensmiddel ongeschikt of onveilig voor consumptie maken. Wanneer iedere winkel er voor zorgt dat de levensmiddelen bij de juiste temperatuur worden ontvangen en dat ze bij de juiste temperatuur worden bewaard en verkocht, zal het levensmiddel normaal gesproken veilig geconsumeerd kunnen worden. Een veilige bovengrens voor de koelketen is 7°C of kouder. Wanneer een fabrikant een lagere temperatuur op de verpakking vermeldt, dan moet het product bij die lagere temperatuur bewaard worden.

Winkels zorgen er daarom voor dat:
- de temperatuur van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen wordt gecontroleerd bij ontvangst in de winkel (uitgezonderd leveringen uit eigen of gecontracteerd distributiecentrum);
- de temperatuur van koelmeubels en koelcellen dagelijks wordt gecontroleerd of zijn voorzien van een geautomatiseerd continu temperatuurmeetsysteem dat voldoet aan de eisen in *bijlage 5.12*;
- de temperatuur van vriesmeubels en vriescellen maandelijks wordt gecontroleerd of zijn voorzien van een geautomatiseerd continu temperatuurmeetsysteem dat voldoet aan de eisen in *bijlage 5.12*;
- gekoelde en diepgevroren levensmiddelen niet langer dan 30 minuten buiten de koeling liggen.

Bij afwijkende temperatuur van gekoelde of diepgevroren levensmiddelen moet een corrigerende actie worden ondernomen die er voor zorgt dat levensmiddelen die te warm zijn of die te lang ongekoeld zijn, niet verkocht worden. Wanneer handmatig (dagelijks) wordt gemeten, moet bij structureel afwijkende temperaturen van koel- of vriesapparatuur de oorzaak van het defect worden opgespoord en worden verholpen. Structureel wil zeggen dat bij een aantal metingen op rij de temperatuur afwijkt (denk hierbij aan drie metingen op rij). Wanneer de koel- of vriesapparatuur langere tijd niet goed gewerkt heeft, moet ook de temperatuur van de levensmiddelen in dat apparaat worden gecontroleerd. Producten met een veel te hoge temperatuur en producten waarvan niet met zekerheid te zeggen is hoelang ze al warmer zijn dan de temperatuurnorm, mogen niet meer worden verkocht. Er worden acties genomen zoals beschreven in *bijlage 5.2*.

2.9 Houdbaarheid

De houdbaarheid van levensmiddelen is afhankelijk van het soort en de aard van het product. Gekoelde levensmiddelen zijn in de regel korter houdbaar dan conserven in blik of glas. Om die reden wordt op levensmiddelen een houdbaarheidsdatum aangebracht. Er zijn twee soorten houdbaarheidsvermeldingen: 'tenminste houdbaar tot' en 'te gebruiken tot'. Wanneer geen houdbaarheidsvermelding wordt aangebracht, dan wordt de verpakkingsdatum vermeld, met daarbij een gebruiksadvies.

2.9.1

Definities

Ten minste houdbaar tot (THT)

'Ten minste houdbaar tot' (THT) geeft de datum aan tot en met wanneer de producent of verkoper van het levensmiddel de deugdelijkheid en kwaliteit ervan garandeert. Dit betekent dat de producent of verkoper garandeert dat het levensmiddel op die datum nog zijn normale eigenschappen bezit: de producten zijn normaal van kleur, geur, consistentie en smaak, niet bedorven en geen gevaar voor de gezondheid. Hierbij geldt dat de consument zich moet houden aan de bewaarcondities die op de verpakking staan. De 'ten minste houdbaar tot' datum moet gelezen worden als 'ten minste houdbaar tot en met'. Deze mag ook zo vermeld worden. Degene die de THT-datum vaststelt en aanbrengt, is tevens verantwoordelijk voor de kwaliteit van het product en bepaalt de uiterste THT. Het vermelden van de 'ten minste houdbaar tot' datum is verplicht voor vrijwel alle voorverpakte levensmiddelen. Uitzonderingen zijn bijvoorbeeld houdbare levensmiddelen zoals azijn, suiker, suikerwerk en zout.

Verkoop na de 'ten minste houdbaar tot' datum
Het verkopen van producten met een verlopen houdbaarheidsdatum is geen overtreding van de Warenwet, zolang het levensmiddel zijn normale eigenschappen bezit. Als het levensmiddel na de houdbaarheidsdatum wordt verkocht, is de verkoper verantwoordelijk voor de kwaliteit en veiligheid. Afhankelijk van de aard van het levensmiddel (houdbaar of gekoeld) is al dan niet een verdere onderbouwing door middel van een gevarenanalyse nodig.

Houdbare producten
Voor producten die je ongekoeld kunt bewaren zoals koekjes, groenteconserven, harde en halfharde kaas, is de THT-datum vooral gebaseerd op kwaliteitseisen van het product. Een sensorische beoordeling (kijken, ruiken, proeven) van levensmiddelen met een overschreden THT-datum kan voldoende zijn. De verkoper kan deze levensmiddelen onder eigen verantwoordelijkheid nog langer verkopen zonder verdere gevarenanalyse of onderbouwing. Het product moet dan wel duidelijk zichtbaar voorzien zijn van een nieuwe THT-datum.

Gekoelde producten
Bij levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden, moet de verkoper de THT-datum als uiterste verkoopdatum beschouwen. In de meeste gekoelde levensmiddelen kunnen ziekmakende bacteriën uitgroeien. De THT-datum staat in die situatie niet alleen garant voor de kwaliteitseisen, maar ook voor de voedselveiligheidseisen. Voor alle gekoelde levensmiddelen geldt dus: THT-datum = uiterste verkoopdatum.

Houdbaarheid

Uitzondering: eieren
In Europese regelgeving is vastgesteld dat de THT-datum van eieren maximaal 28 dagen na de legdatum mag zijn. Ook is bepaald dat eieren uiterlijk 21 dagen na de legdatum aan de consument mogen worden geleverd. Voor eieren geldt dus een uiterste verkoopdatum die 7 dagen vóór de vermelde THT-datum is (THT minus 7 dagen). De verkoop van eieren 21 dagen na de legdatum is een overtreding van de Warenwet. Het verlengen van de THT van eieren is verboden.

Te gebruiken tot (TGT)

De houdbaarheidsvermelding 'te gebruiken tot' (TGT) wordt gebruikt bij levensmiddelen die zeer bederfelijk zijn, zoals vers vlees, verse vis, verse kip en vers gesneden groente. Een 'te gebruiken tot' datum geldt als de uiterste datum waarop het levensmiddel nog mag worden geconsumeerd.

In twee gevallen is de vermelding 'Te gebruiken tot' verplicht:
- als de producent op de verpakking voorschrijft dat het levensmiddel tussen de 0°C en de 6°C moet worden bewaard; en/of,
- als een levensmiddel volgens de producent niet langer houdbaar is dan 5 dagen.

Vaststellen van de 'te gebruiken tot' datum
Uitsluitend de producent (dit kan ook zijn de supermarkt zijn die een maaltijd bereidt) mag de 'te gebruiken tot' datum vaststellen en op de voorverpakking aanbrengen. Een verkoper, die het levensmiddel niet zelf heeft bewerkt en verpakt, mag de TGT-datum zoals is vastgesteld door de producent niet verlengen.

Aanduiding van de 'te gebruiken tot' datum
Bij de 'te gebruiken tot' datum moet een aanwijzing zijn aangebracht over:
- bewaarvoorschrift (maximale bewaartemperatuur), en
- indien van toepassing: gebruiksvoorschrift (consumeren binnen een x dagen na aankoop, maar nooit na de vermelde datum).

Verlopen van de 'te gebruiken tot' datum
Levensmiddelen met een verlopen TGT-datum mogen niet meer worden verkocht. De uiterste consumptiedatum is dus ook een uiterste verkoopdatum, waarbij de datum gelezen moet worden als 'te gebruiken tot en met'. Deze mag ook zo vermeld worden. Het verkopen van levensmiddelen waarvan de TGT-datum is verstreken, is een overtreding van de Warenwet. Levensmiddelen mogen na de 'te gebruiken tot' datum niet meer in de winkel voor verkoop worden aangeboden. Ze mogen ook niet meer worden verkocht of gebruikt bij bewerking en bereiding van levensmiddelen in de winkel.

Verpakt op

Het gaat hier om levensmiddelen die ter plekke worden verpakt voor onmiddellijke verkoop. Het product mag tot en met de volgende dag ter verkoop aangeboden worden. Op deze producten wordt de verpakkingsdatum vermeld. Dit betreft producten zoals brood en niet-risicovolle bakkerijproducten, zoals pistolets, stokbrood en afgebakken broodjes.

2.9.2

Houdbaarheid van grondstoffen en halffabrikaten

Wanneer in de winkel levensmiddelen worden bewerkt en bereid, wordt over het algemeen gebruik gemaakt van bulkeenheden. Voorbeelden zijn hele stukken of palen vleeswaren en bakken salades of tapas. Bulkeenheden zijn door de fabrikant voorzien van een houdbaarheidsvermelding. Deze geldt voor de gesloten of onaangebroken bulkeenheid. Bij het openen of aansnijden van bulkeenheden is die houdbaarheidsvermelding niet meer vanzelfsprekend, maar kan een andere, kortere houdbaarheidstermijn gelden. In dergelijke gevallen moet de winkel beschikken over werkinstructies waaruit blijkt hoe met deze aangepaste houdbaarheid moet worden omgegaan. De houdbaarheidsdatum van de consumentenverpakking mag nooit de houdbaarheidsdatum van de bulkverpakking (fabrieksverpakking) overschrijden. Een voorbeeldinstructie is te vinden in *5.3 Houdbaarheidsvermelding*. Zonder een dergelijke werkinstructie geldt voor winkelverpakte producten de standaard houdbaarheid van 2 dagen bij 7°C of kouder of 3 dagen bij max. 4°C of kouder.

2.10 Voedselinformatie aan consumenten (etikettering) *

(*) Deze instructie is een uitwerking van Verordening (EU) 1169/2011 inzake voedselinformatie aan consumenten respectievelijk het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen en valt buiten de reikwijdte van de hygiënecode.

LET OP. Deze instructie dient gelezen te worden samen met het document 'Aanvullende tabel op beslisboom niet-voorverpakte levensmiddelen'

Door middel van etiketten op de producten die in de supermarkt te koop zijn, verkrijgt de consument de benodigde informatie over het levensmiddel. De voedselinformatie op deze etiketten moet voldoen aan de eisen uit Verordening (EU) 1169/2011 en uit het Warenwetbesluit Informatie Levensmiddelen (WIL). In de etiketteringswetgeving wordt onderscheid gemaakt tussen etiketteren van voorverpakte levensmiddelen en het etiketteren van niet-voorverpakte levensmiddelen.

Een voorverpakt levensmiddel bestaat uit het levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin het te koop wordt aangeboden. De inhoud van dit levensmiddel kan niet worden veranderd zonder hierbij het verpakkingsmateriaal te openen of aan te tasten.

Een niet-voorverpakt levensmiddel is een levensmiddel dat op de plaats van verkoop (in de winkel zelf) wordt verpakt. Denk hierbij bijvoorbeeld aan vleeswaren die in de winkel gesneden worden of een broodje dat in een zakje wordt gedaan. Alle winkelverpakte levensmiddelen vallen onder de definitie van niet-voorverpakte levensmiddelen.

Om te bepalen of een levensmiddel voorverpakt of niet-voorverpakt is, heeft de NVWA de 'beslisboom voorverpakt vs. niet-voorverpakte levensmiddelen' opgesteld. Tevens is er een aanvullende tabel door het CBL opgesteld ('Aanvullende tabel op beslisboom 'niet-voorverpakte producten') met verdere uitleg en productvoorbeelden aan de hand van de beslisboom van de NVWA.

Op etiketten van voorverpakte levensmiddelen is een aantal vermeldingen verplicht:

- benaming (warenwettelijke naam);
- ingrediëntendeclaratie;
- vermelding van (hulp)stoffen die allergieën of intoleranties veroorzaken (allergenen);
- hoeveelheid van bepaalde ingrediënten (KWID);
- netto hoeveelheid;
- datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum;
- bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden (indien van toepassing);
- (handels)naam en volledige adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf;
- land van oorsprong (indien van toepassing);
- gebruiksaanwijzing (indien van toepassing);
- alcoholvolumegehalte (voor dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2%);
- voedingswaarde.

Voor niet-voorverpakte levensmiddelen zijn minder vermeldingen verplicht. Voor deze producten is alleen de benaming en de allergenenvermelding verplicht. Dit kan op een etiket vermeld worden, maar mag bijvoorbeeld ook via een schapkaart aan de consument gecommuniceerd worden. Of er kan een bordje geplaatst worden met daarop informatie als 'informatie over allergenen is op te vragen bij het personeel'.

Voor niet-voorverpakte groenten en fruit is het daarnaast nog verplicht om bij het schap het land van oorsprong of de plaats van herkomst te vermelden.

7 Processen

3.1 Inkoop

3.1.1 Centrale inkoop van levensmiddelen

De inkoop van levensmiddelen via de centrale organisaties ('hoofdkantoren') van winkelbedrijven valt buiten de werking van deze hygiënecode.

3.1.2 Decentrale en individuele inkoop van levensmiddelen

In die gevallen dat zelfstandige ondernemers of filialen van winkelbedrijven individueel of decentraal levensmiddelen inkopen, gelden de volgende minimale eisen:

- koop levensmiddelen alleen bij een betrouwbare leverancier of inkooporganisatie;
- beoordeel de leverancier door controle van levensmiddelen bij aanlevering (*zie 3.2 Ontvangst goederen*).

Voor alle zelfstandig of individueel ingekochte levensmiddelen geldt dat de relevante gevaren onder controle moeten zijn door het toepassen van de HACCP-beginselen (*zie ook bijlage 5.5*). Denk hierbij ook aan de beheersing van toxoplasmose bij inkoop van rauwe grondstoffen waarmee vleeswaren worden bereid die rauw worden gegeten. Wanneer de processen buiten de reikwijdte van de CBL Hygiënecode vallen, kan mogelijk gekozen worden voor een andere goedgekeurde hygiënecode om de relevante gevaren van de bijgekochte levensmiddelen onder controle te houden. Wanneer dit niet mogelijk is, moeten door het bedrijf zelf richtlijnen opgesteld worden.

Lokale bijkoop van kleine hoeveelheden primaire producten, rechtstreeks door de producent aan de plaatselijke detailhandel geleverd, die deze rechtstreeks aan de eindverbruiker levert is altijd toegestaan zonder aanvullende beschrijving. Voorbeelden van primaire producten zijn:

- eieren;
- molenaarsmeel;
- onbewerkte AGF.

3.2 Ontvangst goederen

3.2.1 Inleiding

Om er zeker van te zijn dat in de winkel alleen levensmiddelen aanwezig zijn waarvan vast staat dat ze in goede staat zijn binnen gekomen, moeten deze op het moment van ontvangst worden gecontroleerd. Levensmiddelen die niet aan alle afspraken en voorschriften voldoen, worden niet zomaar geaccepteerd. Als producten niet aan de afspraken of voorschriften voldoen, moeten corrigerende acties worden genomen.

3.2.2 Aanlevering levensmiddelen

Levensmiddelen kunnen op de volgende manieren worden aangeleverd bij de winkels:

- aanlevering door eigen of extern distributiecentrum;
- aanlevering rechtstreeks door leverancier;
- lokale aanlevering kleine hoeveelheden primair product;
- afhalen door winkels bij leverancier of groothandel.

Aanlevering door eigen distributiecentrum

Het distributiecentrum heeft voor de verzending naar de winkel de temperatuur, de verpakking en houdbaarheid al gecontroleerd en goedgekeurd. Daarom hoeft in de winkel in principe geen controle meer te worden uitgevoerd van leveringen die worden ontvangen vanuit een eigen distributiecentrum (of vanuit een door de eigen winkelorganisatie gecontracteerd en gecontroleerd extern distributiecentrum). Het staat iedere winkel of winkelorganisatie vrij om ook bij deze leveringen een controle uit te voeren.

Aanlevering rechtstreeks door leveranciers

Iedere ontvangst van levensmiddelen die rechtstreeks door de leverancier zijn aangeleverd, moet worden gecontroleerd voordat de producten worden geaccepteerd.

Lokale aanlevering kleine hoeveelheden primair product

Iedere ontvangst van kleine hoeveelheden primair product die lokaal worden aangeleverd, moet worden gecontroleerd voordat de producten worden geaccepteerd.

Afhalen door winkels bij leverancier of groothandel

Levensmiddelen die worden opgehaald bij een leverancier om deze in de eigen winkel te verwerken tot een ander levensmiddel en/of om ze in de winkel te verkopen, moeten worden gecontroleerd. Dit gebeurt op het moment van ophalen, voordat de producten worden geaccepteerd. Bij afhalen bij een groothandel is het controlemoment het moment waarop het levensmiddel in de winkelwagen wordt gelegd. Bij aankomst bij de winkel moeten de afgehaalde levensmiddelen een ontvangstcontrole ondergaan (*3.2.3 Controle bij ontvangst*).

Ontvangst goederen

3.2.3

Controle bij ontvangst

Controleer iedere levering van levensmiddelen, met uitzondering van leveringen door een eigen of extern gecontracteerd distributiecentrum. Neem daarvoor uit iedere levering een steekproef. Belangrijke punten om te controleren zijn:

- verpakking;
- houdbaarheid;
- temperatuur.

De verpakkingen van de levensmiddelen moeten schoon en onbeschadigd zijn. De houdbaarheid die op de levensmiddelen is vermeld, moet voldoen aan de (interne) afspraken. Voor de temperatuur van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen geldt dat deze:

- moet voldoen aan de wettelijke temperatuurvoorschriften, of
- moet voldoen aan de op de verpakking vermelde lagere temperatuur.

Wettelijke temperatuurvoorschriften bij ontvangst van levensmiddelen

Categorie	Voorbeelden	Eis
Gekoelde levensmiddelen	*Gekoelde zuivelproducten, gesneden groenten en fruit, verse vis, schelp- en weekdieren, vers vlees en vleeswaren*	*7°C of kouder*
Pluimveevlees	*Vers vlees van kip en kalkoen*	*4°C of kouder*
Vlees van vederwild, klein wild en tam konijn	*Duif, roodpootpatrijs, fazant, wild konijn, wilde haas, tam konijn*	*4°C of kouder*
Vlees van grof wild	*Hert, ree, wildzwijn*	*7°C of kouder*
Orgaanvlees		*3°C of kouder**
Diepgevroren levensmiddelen	--	*-15°C of kouder*

* Deze temperatuur geldt alleen wanneer het vlees rechtstreeks geleverd wordt door een EG-erkend bedrijf, zoals slachterij, uitsnijderij of groothandel. In alle andere gevallen, zoals levering door eigen DC, moeten de producten worden vervoerd en ontvangen bij de op het etiket vermelde temperatuur.

- Voor onbewerkte (intacte) groenten en fruit gelden geen temperatuurvoorschriften.
- Door de leverancier rechtstreeks aangeleverde dagverse vlaaien waarin geen bederfelijke ingrediënten zijn verwerkt, mogen overeenkomstig het advies van de leverancier ongekoeld worden ontvangen.
- Dagvers gebak en dagverse vlaaien die bij aflevering zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten (zoals slagroom) of waarin bederfelijke ingrediënten zijn verwerkt, zoals 'nat' gebak en rijstevlaai, dienen bij ontvangst te worden gecontroleerd op de juiste temperatuur (7°C of lager). Indien de gemeten temperatuur hoger is dan de wettelijke toegestane temperatuur dienen er corrigerende acties genomen te worden, zoals beschreven in de tabel 'Accepteren of weigeren en retourneren' hieronder. Wanneer aantoonbaar is dat bij aflevering voldaan wordt aan de eisen voor tijd, temperatuur en afstand uit een andere hygiënecode, dan kunnen die voorschriften gelden. Hiervoor moet een door de winkel of winkelorganisatie opgestelde duidelijke instructie aanwezig zijn in de winkel.

Accepteren of weigeren en retourneren

Alle levensmiddelen	*Accepteer geen leveringen waarvan de verpakkingen zijn beschadigd of vuil zijn, waardoor deze niet meer verkoopbaar zijn. Of waardoor de levensmiddelen mogelijk vervuild zijn geraakt met bacteriën, stof en ander vuil.*
	Accepteer geen leveringen waarvan de houdbaarheid is verlopen.
	Accepteer geen leveringen of deel van een levering waarvan de temperatuur bij herhaaldelijk meten structureel (bijvoorbeeld drie keer) warmer is dan de voorgeschreven temperatuur voor dat product of de (lagere) temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
Diepgevroren levensmiddelen	*Plaats leveringen met een temperatuur tussen -15°C en -18°C direct in de vriezer en breng de temperatuur terug tot maximaal -18°C , voordat ze in de verkoop worden gebracht.*
	Leveringen met een temperatuur tussen -15°C en 7°C en die in de winkel of bij het verkooppunt nog een verdere bewerking ondergaan tot een ander levensmiddel, mogen als gekoelde werkvoorraad (7°C of kouder) direct worden verbruikt.
Weigeren en retourneren	*Levensmiddelen die niet aan de voorschriften in deze tabel voldoen, moeten worden geweigerd en geretourneerd.*

Winkels of winkelorganisaties hebben duidelijk omschreven instructies beschikbaar waarin de wijze en frequentie van controles en de manier waarop wordt ingegrepen bij afkeurpunten zijn vastgesteld. Wanneer dergelijke instructies ontbreken, moeten alle leveringen worden gecontroleerd en de resultaten van de controles en de wijze waarop is ingegrepen bij afkeurpunten worden genoteerd. Controle en registratie van leveringen uit een eigen distributiecentrum is uitgezonderd (*zie ook 3.2.2*).

Zie ook:

- *5.2 Voorbeeld instructies temperatuurafwijkingen*
- *5.6 Voorbeeld temperatuurcontrolelijst*
- *5.7 Voorbeeld controlelijst ontvangst goederen*

3.3 Opslaan

3.3.1 Inleiding

Het is belangrijk dat tussen het moment van ontvangst van de levensmiddelen en de presentatie van de levensmiddelen in de winkel de producten niet in kwaliteit achteruit gaan of bederven. Ook moet worden voorkomen dat de levensmiddelen besmet kunnen raken met bacteriën, ongedierte, vuil en stof. Daarom moeten de levensmiddelen op de juiste manier worden opgeslagen en bewaard tot het moment van verwerking of verkooppresentatie.

3.3.2 Opslaan algemeen

Bij het opslaan en bewaren van levensmiddelen moet met een paar zaken rekening worden gehouden:

- First in, first Out (Fifo);
- houdbaarheid- en opslagbeheer;
- bewaarvoorschriften;
- verpakking van producten;
- identificeren en coderen;
- opslagmethode;
- dagvers gebak en dagverse vlaaien.

First In, First Out (Fifo)

Door de oudste producten als eerste te verwerken of te verkopen, wordt voorkomen dat producten onverkoopbaar worden of onnodig bederven. Zorg er altijd voor dat de oudste producten als eerste verkocht worden. In de winkel bewerkte of bereide levensmiddelen moeten daarom ook altijd worden voorzien van een productiedatum of houdbaarheidsvermelding.

Houdbaarheid- en opslagbeheer

Een goed beheer van opgeslagen levensmiddelen zorgt er voor dat er geen levensmiddelen aanwezig zijn met een verstreken houdbaarheid. Controleer daarom voor ieder gebruik de houdbaarheid van opgeslagen levensmiddelen. De houdbaarheid van levensmiddelen die in de consumentenverpakking worden aangeleverd kan het best tijdens het vakkenvullen worden gecontroleerd.

Het is verboden om producten te verwerken of te verkopen waarvan de TGT-datum (Te Gebruiken Tot) is verstreken. Levensmiddelen die niet meer verkocht kunnen worden moeten uit de verkoop worden gehouden en als reststroom[1] worden behandeld. Zie voor de afvalverwerking van levensmiddelen van dierlijke oorsprong of met ingrediënten van dierlijke oorsprong *hoofdstuk 2.3.2 Reststoffen* in deze hygiënecode.

Bewaarvoorschriften

Sla ontvangen levensmiddelen op bij de op de verpakking aangegeven (of lagere) temperatuur. Bewaar en verwerk de producten niet langer dan de door de producent aangegeven houdbaarheid. Ook andere bijzondere bewaarvoorschriften die door de leverancier op de verpakking zijn aangebracht of bij het levensmiddel aanwezig zijn, moeten worden opgevolgd.

[1] Of reststof, retourstroom.

Verpakking van producten

De verpakkingen van de levensmiddelen moeten schoon en onbeschadigd zijn. Geopende bulkeenheden verpakkingsmaterialen die direct met het product in aanraking komen moeten goed worden afgesloten of ondersteboven worden opgeslagen, om te voorkomen dat ze vuil worden. Verpakkingen die beschadigd of vuil zijn, waardoor de producten niet meer verkoopbaar zijn of waardoor de levensmiddelen mogelijk vervuild zijn geraakt met bacteriën, virussen, stof en ander vuil, mogen niet worden verwerkt of verkocht. Er moeten eerst acties worden genomen om het gebrek te herstellen. Als herstel niet mogelijk of vanwege besmetting niet verantwoord is, dan moet het product als afval worden verwerkt.

Identificeren en coderen

In de winkel bewerkte of bereide levensmiddelen moeten altijd worden voorzien van een productiedatum of houdbaarheidsvermelding. Overgebleven werkvoorraad, die op een volgende werkdag nog wordt verwerkt, moet worden voorzien van een productiedatum of houdbaarheidsvermelding. Geopende ingekochte levensmiddelen moeten worden voorzien van een openingsdatum, als de producten niet allemaal dezelfde dag worden verwerkt. Ontdooi(en)de producten moeten worden voorzien van een ontdooidatum, als ze niet dezelfde dag worden verwerkt.

Opslagmethode

Sla levensmiddelen op in rekken, op pallets, op karren of verrijdbare onderstellen. Hiermee wordt voorkomen dat de opslagruimte onnodig vuil wordt en dat ongedierte zich kan gaan nestelen in de opslagruimte. Door producten niet op de vloer te plaatsen kan de opslagruimte ook beter geveegd en gereinigd worden. Onverpakte levensmiddelen moeten zo worden opgeslagen dat ze niet besmet kunnen raken met bacteriën, virussen, stof of ander vuil.

Dagvers gebak en dagverse vlaaien

Dagvers gebak en dagverse vlaaien waarin geen bederfelijke ingrediënten zijn verwerkt mogen overeenkomstig het advies van de leverancier ongekoeld en op een schone, droge plek worden bewaard tot aan het einde van de aangegeven houdbaarheidsdatum.
Dagvers gebak en vlaaien die bij aflevering zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten of waarin bederfelijke ingrediënten zijn verwerkt, dienen na ontvangst te worden opgeslagen in koelcel of koelmeubel.

Aandachtspunten bij opslag:

Product	Houdbaarheid	Opmerking
Zelfbereide of zelf bewerkte levensmiddelen (waaronder ook belegde broodjes, salades, pasta's, maaltijden en maaltijdcomponenten)	2 dagen bij 7°C of kouder 3 dagen bij 4°C of kouder	De houdbaarheid kan verspreid zijn over 3 dagen (bij 7°C) en geldt alleen voor de weekends als hiermee de termijn van 48 uur niet meer dan een paar uur wordt overschreden: - Bereiden of bewerken op vrijdagmiddag of –avond - Bewaren op vrijdag, zaterdag en zondag - Serveren uiterlijk op zondagavond

Product	Houdbaarheid	Opmerking
Inkoopartikelen	Zoals vermeld op etiket	Wanneer niets is vermeld op het etiket: - gekoelde en bederfelijke producten binnen 2 dagen na openen verwerken
		Wanneer op het etiket is vermeld "na openen beperkt houdbaar": - gebruiken zolang de productkwaliteit naar het oordeel van de vakkundige medewerker past bij de bereidingsmethoden, of - gebruiken volgens de bewaartabel die door de winkel of winkelorganisatie is opgesteld
		Wanneer op het etiket is vermeld "na openen gekoeld bewaren" of "na openen bewaren bij max. 7°C " (of vergelijkbare woorden): - gebruiken volgens het bewaarvoorschrift op de verpakking - indien geen bewaarvoorschrift aanwezig is binnen 2 dagen na openen verwerken
		Wanneer het houdbare producten of droge kruidenierswaren betreft: - gebruiken zolang de productkwaliteit naar het oordeel van de vakkundige medewerker past bij de gebruikte bereidingsmethoden
Ontdooide zelfbereide levensmiddelen		- Bewaar ontdooide producten niet langer dan 2 dagen (bij 7°C of kouder) nadat ze ontdooid zijn, of
		- Bewaar ontdooide producten volgens het voorschrift op de verpakking

3.3.3

Gekoelde opslag

Bewaar gekoelde levensmiddelen bij een temperatuur van 7°C of lager en bij voorkeur tussen de 0 – 4°C . Dit voorkomt dat producten onveilig worden of onnodig bederven. Wanneer de leverancier een lagere bewaartemperatuur op de verpakking heeft aangebracht, geldt altijd deze lagere temperatuur.

Sommige levensmiddelen die in de winkel bewerkt of bereid zijn, worden omwille van de kwaliteit niet-verpakt in de koeling bewaard. Zorg er echter voor dat ze niet besmet kunnen raken door andere rauwe of onbereide producten. Sla deze producten alleen op in een schone koelcel.
Winkels of winkelorganisaties hebben duidelijk omschreven instructies beschikbaar waarin de wijze en frequentie van temperatuurcontroles van koelingen en vriezers en de manier waarop wordt ingegrepen bij te hoge temperaturen zijn vastgesteld, ook wanneer gebruik gemaakt wordt van een geautomatiseerd continu temperatuurmeetsysteem. Wanneer dergelijke instructies ontbreken, moeten de koelingen minimaal 1x per dag worden gecontroleerd en de resultaten van de controles en de wijze waarop is ingegrepen bij te hoge temperaturen worden genoteerd (*zie ook 2.8.3 De koelketen*).

3.3.4

Diepgevroren opslag

Bewaar diepgevroren levensmiddelen bij een temperatuur van -18°C of kouder.

Winkels of winkelorganisaties hebben duidelijk omschreven instructies beschikbaar waarin de wijze en frequentie van temperatuurcontroles van vriezers en de manier waarop wordt ingegrepen bij te hoge temperaturen zijn vastgesteld. Wanneer dergelijke instructies ontbreken, moeten de vriezers minimaal 1x per maand worden gecontroleerd en de resultaten van de controles en de wijze waarop is ingegrepen bij te hoge temperaturen worden genoteerd (*zie ook 2.8.3 De koelketen*).

3.3.5

Magazijnopslag

Bewaar levensmiddelen in een schoon en droog magazijn. Het magazijn is voldoende geventileerd en er is geen sprake van condensvorming aan het plafond of van plasvorming op de vloer. De temperatuur in het magazijn is niet te hoog.

3.4 Bewerken en bereiden

3.4.1 Inleiding

Door levensmiddelen veilig te bewerken en te bereiden, wordt voorkomen dat zij ongeschikt raken voor consumptie of schadelijk worden voor de gezondheid van de consumenten.

3.4.2 Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden

Door hygiënisch te werken bij het bewerken en bereiden van levensmiddelen op of nabij de werkplek, wordt tegengegaan dat zij besmet raken met vuil, bacteriën of virussen. Voorbeelden van besmetting zijn besmetting door contact met rauwe of onbewerkte grondstoffen, ontdooivocht, drip, vuile handen, vuile handschoenen, vuile materialen en vuile apparatuur. Zorg voor goede recepturen en/of werkinstructies voor de bereiding van samengestelde levensmiddelen, zoals eiersalade, rauwkostsalades en belegde broodjes.

Temperatuur waarborgen:

- verwerk, bereid en bewerk verse en rauwe levensmiddelen of koud te consumeren levensmiddelen in een vlot tempo, zodat de producttemperatuur niet te hoog kan oplopen;
- bewerk en bereid in kleine charges;
- laat voorraden zo lang mogelijk in de koeling tot aan het moment van bewerken en bereiden;
- plaats bewerkte of bereide levensmiddelen, afgedekt in bakken, schalen en of kratten direct terug in de koeling en voorzie ze van een gepaste codering (productiedatum of THT-datum);
- zorg dat producten na het bewerken en bereiden zo snel mogelijk weer aan de wettelijke temperatuurnormen voldoen: 7°C of kouder en 4°C of kouder voor kip en kalkoen.

Kruisbesmetting voorkomen:

- bereid verse en rauwe gerechten op een aparte werkplek, zodat andere levensmiddelen niet besmet kunnen raken met bacteriën of allergene ingrediënten;
- zorg voor aparte werktafels en materialen;
- als aparte werktafels en materialen niet mogelijk zijn, maak dan tussentijds de werkplek, materialen en messen schoon;
- wanneer er verse en rauwe ingrediënten gebruikt worden, is het verstandig de bewerking op verschillende momenten van de dag uit te voeren, zodat tussentijds de werkplek, materialen en messen schoon gemaakt kunnen worden.

Specifieke aandachtspunten:

- werk op een schone werkplek, met schone materialen en apparatuur;
- reinig en desinfecteer materialen, apparatuur en werkoppervlakken bij wisseling van activiteiten;
- gebruik alleen grondstoffen en levensmiddelen die nog een voldoende lange houdbaarheid hebben;
- verwerk geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verlopen;
- sluit geopende verpakkingen die niet meteen in zijn geheel worden verwerkt goed af en voorzie deze van een openingsdatum en/of uiterste verwerkingsdatum en/of de houdbaarheidsdatum van de leveranciersverpakking. Hanteer hiervoor het bewaarvoorschrift op de verpakking of, wanneer dit ontbreekt, maximaal 2 dagen na openen voor gekoelde verse levensmiddelen;
- beperk de verwerkingstijd buiten de koeling tot maximaal 30 minuten.

3.4.3 Standaardprocessen

Het bewerken en bereiden bestaat uit de volgende of vergelijkbare standaardbereidingsprocessen:

Snijden	Verkleinen, fileren, hakken, malen.
Portioneren	Doseren, afwegen, op maat maken.
Bewerken en bereiden	Samenstellen, kruiden, marineren, afmaken.
Verpakken	Tussenopslag, consumentenverpakking.
Verhitten	Koken, bakken, braden, grillen, stomen en frituren met als doel de levensmiddelen door-en-door gaar te maken (75°C of warmer).
Terugkoelen	Koelen van verhitte levensmiddelen tot een temperatuur van 7°C of kouder in een tijdsbestek van maximaal 5 uur, met uitzondering van reeds voorgegaarde vleesproducten die worden opgewarmd.
Opwarmen	Warm maken van eerder verhitte en teruggekoelde levensmiddelen (60°C of warmer binnen 1 uur; in alle andere gevallen 75°C of warmer).
Opmaken en garneren	Samenstellen, kruiden, afmaken.
Frituren	Bereiding van snacks in hete olie of vet bij maximaal 175°C. Verwarm alleen hoger als het gebruiksvoorschrift op de verpakking of de standaard bereidingswijze van een product dit vermeldt.

3.4.4 Voorbereiden

Voorbereiden = plannen

Zorg dat de bewerking en bereiding op een logische en ordelijke manier plaatsvindt. Plan werkzaamheden vooraf en bepaal waar, hoe en op welk moment van de dag gewerkt gaat worden. Gebruik alleen materialen, apparatuur en werkoppervlakken die schoon zijn. Houd rauwe en onbewerkte levensmiddelen gescheiden van bereide en bewerkte levensmiddelen.

Verzamelen

Verzamel rauwe en onbewerkte levensmiddelen apart van bereide en bewerkte levensmiddelen. Gebruik aparte bakken, schalen, werktafels en/of snijplanken. Laat gesloten verpakkingen zo lang mogelijk gesloten.

Bewerken en bereiden

Wassen
Was onbewerkte levensmiddelen voor gebruik onder koud stromend leidingwater. Zorg dat spoelbakken en wasbakken voor gebruik zijn schoongemaakt en indien noodzakelijk zijn gedesinfecteerd.

Sorteren
Sorteer, indien van toepassing, levensmiddelen voor gebruik, zodat kwalitatief slechte producten (kapot, verkleurd, rot, bedorven) niet in het bereide of bewerkte levensmiddel terecht komen. Verwijder de uitgesorteerde producten direct van de werktafel.

3.4.5

Invriezen

Wanneer levensmiddelen na bewerken en bereiden worden ingevroren, is het belangrijk dat dit zo snel mogelijk gebeurt. Levensmiddelen die langzaam worden ingevroren, gaan in kwaliteit achteruit tot het moment dat ze door-en-door bevroren zijn. Hierdoor kan het levensmiddel, tijdens of na het ontdooien, bederven of onveilig worden. Houd daarom de volgende regels aan bij het invriezen:
- verpak de producten goed (om vriesbrand en uitdroging te voorkomen);
- maak zoveel mogelijk dunne of platte verpakkingen;
- stapel de verpakte producten niet teveel op elkaar;
- gebruik voor het invriezen een vriezer met voldoende invriescapaciteit;
- vries alleen levensmiddelen in die nog vers en houdbaar zijn;
- zet op de verpakking de productnaam en de invriesdatum en/of THT-datum.

Invriezen einde houdbaarheid
Wanneer levensmiddelen worden ingevroren aan het einde van de houdbaarheid, dan moet er rekening worden gehouden dat er nog voldoende houdbaarheid over is om het product:
- veilig te kunnen invriezen;
- veilig te kunnen ontdooien (*zie 3.4.6 Ontdooien*);
- veilig te kunnen verwerken (*binnen 2 dagen bij 7°C of kouder*).

Vries geen levensmiddelen in die in een 'bedien-u-zelf' systeem gepresenteerd zijn geweest. Vries ook geen levensmiddelen in waarvan verwacht kan worden dat ze tijdens de opslag of verkooppresentatie besmet zijn geraakt.

3.4.6

Ontdooien

Door het invriezen en ontdooien van levensmiddelen die bedoeld waren om vers te worden verkocht, vermindert de kwaliteit en wordt de houdbaarheid verkort. Het te lang bewaren van producten in de vriezer leidt tot kwaliteitsverlies (verkleuring, ranzigheid en/of uitdroging). Ontdooien van levensmiddelen kan op de volgende manieren veilig en hygiënisch plaatsvinden:
- ontdooi levensmiddelen bij voorkeur in hun verpakking in de koeling;
- producten met een korte ontdooitijd (maximaal 2 uur) kunnen op de bereidplaats worden ontdooid op voorwaarde dat ze direct verwerkt worden;
- ontdooi in de magnetron. Volg de ontdooi-instructie van de magnetron en plaats producten die niet direct gebruikt worden in de koeling;
- ontdooi in koud stromend water. Zorg dat de spoelbak of wasbak voor gebruik is schoongemaakt en gedesinfecteerd;
- plaats producten die niet direct worden gebruikt in de koeling;
- vang ontdooivocht en drip op in de verpakking, bak of schaal;
- houd ontdooivocht en drip uit de buurt van de bereidplaats.

Houdbaarheid van ontdooide producten:
- voorzie producten bij aanvang van het ontdooien van een ontdooidatum;
- producten zijn ontdooid als ze voor een belangrijk deel 'zacht' zijn geworden;
- verwerk ontdooide producten binnen 2 dagen (bij 7°C of kouder) nadat ze ontdooid zijn, of;
- verwerk ontdooide producten volgens het voorschrift op de verpakking;
- vries ontdooide en/of gebruikte/gepresenteerde producten nooit opnieuw in;
- houd rekening met de houdbaarheid wanneer producten aan het einde van de houdbaarheid zijn ingevroren.

3.4.7

Bewerken en bereiden van rauwe en verse levensmiddelen

3.4.7.1

Definitie rauwe en verse levensmiddelen
Rauwe en verse levensmiddelen zijn alle levensmiddelen die in de winkel bewerkt en door verkoopmedewerker of consument verpakt zijn. In de producten zijn rauwe of verse ingrediënten verwerkt die geen (volledige) hittebehandeling hebben ondergaan om het levensmiddel veilig te maken. De producten zijn bedoeld om zonder verdere behandeling, zoals verhitten, koud door de consument te worden gegeten.

Voorbeelden (niet-uitputtend overzicht):

Filet americain	Vers geperst fruit- of groentesap	Sushi
Carpaccio	Alle gerechten waarin rauw vlees, rauwe vis, sla, groente en rauwkost is gebruikt	Tapas
Salades	Vers getapte yoghurt met of zonder toevoegingen	Fruitsalades

Daarnaast betreft het alle levensmiddelen die bedoeld zijn om na verkoop aan de consument, door de consument verder te worden bereid, zoals samenstellen en verhitten, voor consumptie.

Voorbeelden (niet-uitputtend overzicht):

Gehakt en tartaar	Vers, rauw rundvlees	Gemarineerd vlees en -spiesen
Verse, rauwe hamburgers	Vers, rauw varkensvlees	Vers, rauw wild
Verse, rauwe saucijzen	Verse, rauwe kip of kalkoen	Verse, rauwe vis

Bewerken en bereiden

3.4.7.2

Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden

Bewerkte AGF	Verwerk alleen gewassen en gesorteerde groenten en fruit (*zie ook 3.4.4 Voorbereiden*).
	Controleer voor de verwerking of er geen vreemde deeltjes in de AGF aanwezig zijn, zoals steen, touw, hout, glas, zand en insecten.
Vers vlees en vers pluimveevlees	Verwerk geen ontdooivocht en drip.
	Bij bewerking van verschillende soorten (pluimvee)vlees is de snijvolgorde: 1. Rund- en lamsvlees 2. Kalfsvlees 3. Varkensvlees 4. Wild 5. Kip en kalkoen
	Gebruik aparte messen en snijplanken voor de bewerking van verschillende vleessoorten of maak deze tussendoor schoon en desinfecteer ze.
	Snijplanken, snijtafels en hakblokken moeten in goede staat zijn en mogen geen diepe groeven bevatten.
Gehakt en vleesbereidingen	Gebruik voor de productie van gehakt en vleesbereidingen vers vlees of verse snippers uit een gesloten leveranciersverpakking.
	Vleessnippers die in de winkel zijn vrijgekomen bij het bewerken en bereiden van vers vlees mogen alleen worden verwerkt als: - de temperatuur van de snippers altijd 7°C of kouder is geweest. Plaats snippers nadat ze zijn vrijgekomen zo snel mogelijk in de koeling; - de snippers zijn verzameld en opgeslagen in schone bakken; - de snippers goed afgedekt zijn geweest tegen besmetting; - de snippers maximaal 24 uur nadat ze zijn vrijgekomen zijn verwerkt in het gehakt of de vleesbereiding.
	Bewaar en verwerk ingekochte en zelf verzamelde snippers bij 0 – 4°C (maximaal 7°C), om de temperatuurstijging tijdens de productie op te vangen.
	Wanneer bevroren snippers worden gebruikt, zijn deze afkomstig van verse grondstoffen.
	Verwerk in gehakt en vleesbereidingen nooit: - restanten van gehakt en vleesbereidingen die al in de verkoop gepresenteerd zijn geweest; - restanten van vers vlees die al in de verkoop gepresenteerd zijn geweest; - restanten van ontdooid en opnieuw ingevroren vers vlees; - ontdooivocht en drip.
	De temperatuur van gehakt en vleesbereidingen in de consumentenverpakking moet op het moment van verpakken en daarna 7°C of kouder zijn.
	Gebruik marinades en kruiderijen altijd in een schone bak of schaal .
	Voorkom dat voorraden marinades en kruiderijen vervuild raken met vleesresten, vocht en drip.
Verse vis	Spoel verse vis, indien nodig, voor bewerking goed af met stromend drinkwater.
	Spoel gefileerde vis, indien nodig, na het onthuiden opnieuw af met stromend drinkwater.
	Snijresten van vis, zoals huidslijm, bloedresten, darminhoud mogen na het wegsnijden niet meer in aanraking komen met de vis.
	Zorg dat ontdooivocht en drip goed wordt afgevoerd, zodat het de bewerkte vis niet kan besmetten.
	Verwerk geen ontdooivocht en drip.
Verpakken	Gebruik alleen schone, nieuwe verpakkingen.
	Raak bij het verpakken de levensmiddelen zo weinig mogelijk met de handen aan.
	Was en desinfecteer de handen bij het verpakken bij het wisselen van productsoort.
	De op de consumentenverpakking aangebrachte houdbaarheidsdatum mag nooit de houdbaarheidsdatum van de gebruikte grondstoffen overschrijden.

3.4.8

Bewerken en bereiden van koud te consumeren levensmiddelen

3.4.8.1

Definitie van koud te consumeren levensmiddelen

Dit betreffen alle in de winkel bewerkte en/of door verkoopmedewerker of consument verpakte levensmiddelen, die gemaakt zijn van (of met behulp van) verhitte levensmiddelen. De producten zijn bedoeld om zonder verdere behandeling, zoals verhitten, koud door de consument te worden gegeten.

Voorbeelden (niet-uitputtend overzicht):

Huzarensalade	(gesneden) vleeswaren	(gesneden) kaas
Eiersalade	Paté	zuiveldesserts
Koude gegaarde kip en of gevogelte	Snack gehaktballetjes/ tapas	Belegde broodjes

Bewerken en bereiden

3.4.8.2

Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden

Specifieke aandachtspunten:

Vleeswaren	Snijvolgorde vleeswaren: 1. Vleeswaren in blik (bijv. corned beef, boterhamworst) 2. Gekookte vleeswaren (bijv. gekookte ham, gekookte Gelderse, casselerrib, gekookte kipfilet) 3. Gebraden vleeswaren (bijv. gebraden fricandeau en rosbief, gebraden gehakt) 4. Gefermenteerde/gezouten vleeswaren (bijv. snijworst, salami, harde en zachte droge worst) 5. Rauwe en gedroogde vleeswaren (bijv. rookvlees, rauwe ham)
	Gebruik voor de verschillende soorten vleeswaren, zoals hierboven genoemd, bij voorkeur verschillende snijmachines. Als dit niet mogelijk is, dan moet bij wisseling van soort de snijmachine worden schoongemaakt en, indien nodig, gedesinfecteerd.
	Gebruik voor gefermenteerde vleeswaren (snijworst, salami) en rauwe vleeswaren (rookvlees) bij voorkeur een aparte snijmachine. Als dit niet mogelijk is, dan moet de snijvolgordelijst strikt gehanteerd worden. Snijd gefermenteerde en rauwe vleeswaren altijd ná gekookte en gebraden vleeswaren.
	Houd onverpakte gefermenteerde en rauwe vleeswarenstukken bij opslag en verwerking gescheiden van andere vleeswaren.
Kaas en (kaas)specialiteiten	Bewaar en verwerk (rood, wit en blauw) schimmelkazen en zachte rauwmelkse kazen apart of anders goed verpakt, van andere kaassoorten.
	Snijd, rasp en verpak harde en half harde kaassoorten altijd apart van schimmelkazen.
	Gebruik voor het snijden en verwerken van rauwmelkse kazen aparte werkplekken, snijplanken, messen en snijdraad. Als dit niet mogelijk is, maak dan het mes of het snijdraad goed schoon na gebruik en desinfecteer het.
	Gebruik voor het snijden en verwerken van schimmelkazen aparte werkplekken, snijplanken, messen en snijdraad. Als dit niet mogelijk is, maak dan het mes of het snijdraad goed schoon na gebruik en desinfecteer het.
	Bijsnijden van kaas, zoals uitgedroogde of beschadigde randen, mag alleen wanneer de werkwijze van het bijsnijden waarborgt dat er geen besmetting kan plaatsvinden via het gebruikte mes of snijplank.
	Harde en half-harde kaassoorten mogen buiten de koeling worden bewaard en verkocht, voor zover de leverancier geen bewaartemperatuur op het etiket heeft vermeld.
	Bewaar geraspte kaas altijd in de koeling.

3.4.9

Bewerken en bereiden van warm te consumeren levensmiddelen

3.4.9.1

Definitie van warm te consumeren levensmiddelen

Dit betreffen:

- in de winkel bewerkte, verhitte levensmiddelen die warm worden verkocht, voor directe warme consumptie;
- in de winkel bewerkte, verhitte, teruggekoelde en weer opgewarmde levensmiddelen;
- in de winkel bewerkte, verhitte en teruggekoelde levensmiddelen, bedoeld om later door de consument warm te worden geconsumeerd.

Voorbeelden (niet-uitputtend overzicht):

Warm en gekoeld vlees	Warme en gekoelde soep	Warme en gekoelde maaltijden
Warme en gekoelde vleesproducten	Warme en gekoelde sauzen	Gefrituurde snacks
Warme en gekoelde vleessnacks	Warme en gekoelde groenten	Broodje hamburger

3.4.9.2

Hygiënisch en veilig warme levensmiddelen bewerken en bereiden

Verhitten (CCP):
Door levensmiddelen te verhitten, krijgen ze hun kenmerkende eigenschappen. Daarnaast worden ziekmakende bacteriën in het levensmiddel gedood. Bij hele stukken vlees, kip of vis (stukken of lapjes) kunnen de buitenkant en het snijvlak besmet zijn met ziekmakende bacteriën. De kern van hele stukken vlees is meestal steriel. Kip en intern besmette levensmiddelen zoals gehakt, rollade, nasi en lasagne zijn extra risicovol. Om er zeker van te zijn dat alle ziekmakende bacteriën en virussen zijn gedood, moeten nog niet volledig verhitte levensmiddelen door-en-door worden verhit tot **75°C of warmer** in de kern, voordat deze verkocht worden.

Niet-volledig verhitte levensmiddelen
Er geldt een uitzondering voor levensmiddelen die in de regel rosé (rood, medium, rare) worden gegeten, zoals biefstuk, rosbief en zalm. Deze hele stukken vlees of vis kunnen aan de buitenkant of het snijvlak besmet zijn met ziekmakende bacteriën, maar de kern is steriel. Ze moeten daarom rondom helemaal gebraden of gebakken zijn.

Levensmiddelen die uit warme en koude componenten zijn samengesteld
Van gerechten die zijn samengesteld uit verhitte en koude componenten, zoals een broodje hamburger en een lauwwarme kipsalade, moet de verhitte component voor het samenstellen altijd tot 75°C of warmer tot in de kern zijn verhit. Het samengestelde gerecht kan na het samenstellen een lagere temperatuur hebben. Een belangrijke voorwaarde is dat deze levensmiddelen altijd na bereiding direct verstrekt en geconsumeerd moeten worden. Ze mogen niet in de verkooppresentatie worden geplaatst voor verkoop op een later moment. Ook mogen ze niet teruggekoeld worden om later weer op te warmen of om gekoeld te worden verkocht.

Bewerken en bereiden

Terugkoelen (CCP):
Wanneer producten te langzaam worden gekoeld, kunnen zogenaamde 'bacteriesporen' gaan groeien en het product door de vorming van gifstoffen schadelijk maken voor de gezondheid van mensen. Voorbeelden zijn gekookte rijst, gekookte aardappelen (met schil), erwtensoep en alle verhitte producten waarin kruiden en specerijen zijn verwerkt. Daarnaast gaat het om opgewarmde producten zoals kant-en-klare maaltijden of teruggekoelde en later weer opgewarmde soep of saus. Om die reden is het erg belangrijk dat verhitte of opgewarmde levensmiddelen die worden gekoeld, binnen **maximaal 5 uur tot 7°C of kouder** terug te koelen. Uitgezonderd zijn reeds voorgegaarde vleesproducten die worden opgewarmd. Deze producten mogen tijdens het terugkoelen verkocht worden. Als deze producten in gekoelde verkooppresentatie gaan, dient het terugkoelen na het uitwasemen in een gekoelde omgeving plaats te vinden.

Opwarmen (CCP)
Wanneer ter plaatse verhitte en teruggekoelde levensmiddelen weer worden opgewarmd voor warme verkoop of verstrekking aan klanten, moet dit snel en tot de juiste temperatuur gebeuren om zeker te weten dat eventueel aanwezige bacteriën niet meer kunnen groeien. Het opwarmen van ter plaatse verhitte en teruggekoelde levensmiddelen moet tot **60°C of warmer binnen 1 uur**. Wanneer het opwarmen langer dan 1 uur duurt of wanneer de opwarmtijd niet geborgd is, moet worden opgewarmd tot **75°C of warmer**.
Let op: deze CCP geldt niet voor inkoopartikelen die bij de producent al zijn verhit en teruggekoeld. Deze producten mogen volgens het bereidingsvoorschrift worden opgewarmd.

Verhitten in (vloeibaar) vet en olie
Veel producten die in de frituur verwarmd worden, zijn al verhit geweest door de leverancier. Ze hoeven daarom niet tot een bepaalde temperatuur te worden verhit. In dat geval kan worden volstaan met het volgen van het bereidingsvoorschrift van de leverancier, zoals dat op de verpakking is vermeld. In het geval dat rauwe levensmiddelen, zoals rauwe saté, worden gefrituurd gelden de voorschriften voor de CCP Verhitten.
Het gebruik van te heet, oud of vervuild (vloeibaar) frituurvet of olie kan de gezondheid van consumenten schaden door het vrijkomen van schadelijke stoffen (zoals acrylamide). Verhitten in (vloeibaar) frituurvet of olie gebeurt daarom bij voorkeur bij een temperatuur die **nooit hoger is dan 175°C** .

Specifieke aandachtspunten:

Alle processen en productgroepen	Voorkom dat vleesvocht van rauwe vlees-, kip- of visproducten kan gaan lekken.
	Gebruik marinades en kruiderijen altijd in een schone bak of schaal en ververs deze regelmatig.
	Voorkom dat voorraden natte en droge marinades en kruiderijen vervuild raken met vleesresten, vocht en drip.
	Plaats grillplaten van boven naar beneden in de oven, om vervuiling tijdens het vullen te voorkomen.
Verhitten	Verhit levensmiddelen tot **75°C of warmer** in de kern (CCP), met uitzondering van rosé gegeten levensmiddelen.
Temperatuurmeting na verhitten	Meet aan het einde van het verhitten de product-temperatuur van iedere charge. Doe dit met behulp van een voedselthermometer met steekvoeler, wanneer het producten betreft waarvan anders niet met zekerheid gesteld kan worden dat ze voldoende verhit zijn geweest (kip, gehakt, lasagne).
	Registreer regelmatig de gemeten producttemperatuur om aan te tonen dat deze voldoet aan de temperatuurvoorschriften.
Geen temperatuurmeting na verhitten	Levensmiddelen, zoals kokende soep en saus, gekookte aardappelen en stamppotten en gestoofd draadjesvlees, waarvan met het blote oog waargenomen kan worden dat ze voldoende zijn verhit, hoeven niet getemperatuurd te worden. Je ziet dan bijvoorbeeld dampbellen door de hele soep en saus heen, aardappelen kunnen met een vork doorgeprikt worden en gestoofd draadjesvlees kan in draadjes uit elkaar getrokken worden.
	Levensmiddelen die door een gevalideerde bereidingswijze als voldoende verhit kunnen worden beschouwd, hoeven eveneens niet getemperatuurd te worden, zoals pizza's, worstenbroodjes en saucijzenbroodjes met een vaste bereidingstijd en –temperatuur die zeker stelt dat de kerntemperatuur 75°C of warmer is geweest. De validatieresultaten moeten beschikbaar zijn en in de winkel is de werkwijze gewaarborgd.
Terugkoelen	Haal grillplaten van beneden naar boven uit de oven, om vervuiling tijdens het leeghalen te voorkomen.
	Plaats grillplaten van boven naar beneden in de koeling, om vervuiling tijdens het vullen te voorkomen.
	Terugkoelen tot ongeveer **5°C** boven de omgevingstemperatuur mag in de bereidplaats gebeuren. Producten dienen zo opgesteld te zijn dat ze niet besmet kunnen raken met vuil, stof en bacteriën.
	Koel verhitte levensmiddelen terug in **maximaal 5 uur tot 7°C of kouder** (CCP).

Bewerken en bereiden

	Meet na maximaal 5 uur koelen de producttemperatuur van iedere charge, met behulp van een voedselthermometer. Uitgezonderd zijn reeds voorgegaarde vleesproducten die worden opgewarmd. Deze producten mogen tijdens het terugkoelen verkocht worden. Als deze producten in gekoelde verkooppresentatie gaan, dient het terugkoelen na het uitwasemen in een gekoelde omgeving plaats te vinden.
	Registreer regelmatig de gemeten producttemperatuur na maximaal 5 uur koelen om aan te tonen dat deze voldoet aan de temperatuurvoorschriften.
	Gebruik voor het terugkoelen bij voorkeur voor dit doel bestemde terugkoelapparatuur (blastchiller) of koelcel met voldoende koelcapaciteit.
	Andere levensmiddelen in de koeling mogen niet warm worden of met condens besmet raken als gevolg van het terugkoelen.
Verhitten in vet of olie (frituren)	Bereid producten in de frituur, volgens het gebruiksvoorschrift op de verpakking.
	Bereid producten in de frituur bij voorkeur direct van uit de koeling. Bewaar nog te frituren producten maximaal 2 uur ongekoeld bij de frituur. Zorg ervoor dat de producten goed afgedekt zijn.
	Producten die ongekoeld bij de frituur hebben gelegen, mogen alleen weer in de koeling geplaatst worden als de temperatuur van het product nog overal **7°C of kouder** is. Ook mogen de producten niet besmet zijn doordat ze niet goed afgedekt zijn geweest.
	Advies: verwarm het (vloeibaar) frituurvet **nooit hoger dan 175°C** .
	Verwarm alleen bij een hogere temperatuur dan 175°C als het gebruiksvoorschrift van het product of de standaard bereidingswijze van een product dit vermeldt.
	Voorkom dat het (vloeibaar) frituurvet of olie onnodig vuil wordt. Vul het mandje daarom nooit boven de frituur, maar op de werkplek naast de frituur.
	Verwijder regelmatig productresten uit het (vloeibaar) frituurvet of olie. Filtreer, wanneer de frituur over een filter beschikt, het (vloeibaar) frituurvet of olie regelmatig.
	Ververs (vloeibaar) frituurvet of olie regelmatig. Meng geen oud en nieuw (vloeibaar) frituurvet of olie met elkaar.
	Eenmaal gefrituurde producten moeten direct in de warme verkoop, bij 60°C of warmer worden aangeboden of direct aan de consument worden verstrekt. In alle andere gevallen moeten de producten worden teruggekoeld in **maximaal 5 uur tot 7°C of kouder** (CCP).

Zie ook bijlage 5.15 Bewakingsplan CCP's

3.4.10 **Bewerken en bereiden in tijdelijke of mobiele verkoopruimten**

3.4.10.1 **Definitie van tijdelijke of mobiele verkoopruimten**

Het betreft hier bijvoorbeeld tenten, marktkramen en rijdende winkels. Ook andere 'stands' die als bereid- en verkoopplaats kunnen worden gebruikt vallen hieronder. Kenmerkend kan zijn dat de tijdelijke of mobiele verkoopruimte:

- geen vaste plaats in of buiten de winkel heeft, en/of
- in principe niet dagelijks wordt gebruikt, en/of
- met regelmaat kan variëren in de bereid- en verkoopactiviteiten.

In tijdelijke of mobiele verkoopruimten mogen alleen 'eenvoudige bereidingshandelingen' worden uitgevoerd. Eenvoudige bereidingshandelingen zijn gericht op het verkoop gereed maken van producten voor de directe verkoop aan consumenten.

Voorbeelden van 'eenvoudige bereidingshandelingen' (niet-uitputtend overzicht):

Beleggen van broodjes	Snijden en verpakken van vleeswaren en kaas	Afbakken van broodjes, saucijzenbroodjes, worstenbroodjes, enz.
Frituren van snacks en frites	Snijden of bakken van vlees of vis	Bakken van oliebollen
Opwarmen van appelflappen	Opwarmen van soep, saus, vlees, vis en maaltijdcomponenten	Opmaken en garneren van gerechten

3.4.10.2 **Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden in tijdelijke of mobiele verkoopruimten**

Specifieke aandachtspunten:

- eenvoudige bereidingshandelingen mogen altijd worden uitgevoerd in een tijdelijke of mobiele verkoopruimte;
- maak kleine charges;
- laat voorraden zo lang mogelijk in de koeling staan;
- bewerk en bereid bij voorkeur direct vanuit de koeling;
- zorg ervoor dat onverpakte producten worden afgeschermd van de consument en van de omgeving, door het gebruik van vitrines, ademschotten of afdekken van producten.

Bewerken en bereiden

3.4.11

Bewerken en bereiden van producten die extra aandacht nodig hebben

Het betreft producten en handelingen die in principe onder één van de processen vallen zoals die in deze hygiënecode beschreven zijn, maar die door hun bijzondere aard of bereidingswijze extra aandacht nodig hebben.

Voorbeelden van 'producten die extra aandacht nodig hebben' (niet-uitputtend overzicht):

Sushi	Rijpen van rundvlees	Make off producten
Rijpen van zachte kaas	Rijpen van lamsvlees	Bake off producten

Rijpen van zachte kaas
Onder rijping van zachte kaas wordt verstaan het onder hygiënische omstandigheden, optimaliseren van smaak en rijpheid van de kazen.

Rijpen van rund- en lamsvlees ('dry-aging')
Het rijpen van rund- en lamsvlees in de rijpingskast duurt 21 dagen of langer. Tijdens deze periode droogt het vlees in en breken enzymen het spierweefsel af. Hierdoor krijgt het vlees een malse structuur en een typische smaak. Na 21 dagen of langer kan het vlees worden bewerkt. Er is dan een zwarte droge laag aan de buitenkant ontstaan die het vlees beschermt tegen verdere indroging en eventuele besmetting met vuil, condens en bacteriën.

Tapas
Veel voorkomende tapas in supermarkten en speciaalzaken zijn diverse soorten mediterrane vruchten op olie, eventueel gevuld met zachte kaas of een andere vulling. Te denken valt hier aan olijven op olie, gevulde olijven op olie, peppadews en gevulde peppadews. De vulling kan bederfelijk van aard zijn, zoals zachte kaas. Doordat deze levensmiddelen op olie staan, zijn ze minder gevoelig voor groei van bacteriën die de producten kunnen bederven of onveilig kunnen maken. Het bewerken en bereiden van tapas beperkt zich in de regel tot het openen van ingekochte verpakkingen en het overscheppen in de bakken of schalen voor presentatie in de koelvitrine in de winkel.

Bake-off
Het bake-off bewerkings- en bereidingsproces bestaat uit het uitpakken, eventueel ontdooien en afbakken van brood, broodjes en broodsnacks. Het kan zowel producten betreffen met gare vulling als met een rauwe vulling. Producten met gare vulling hoeven alleen nog maar opgewarmd te worden. Producten met rauwe vulling moeten door-en-door verhit worden om veilig geconsumeerd te kunnen worden. Dit bakproces wordt beheerst als een CCP (*zie 3.4.9.2*) of wordt beheerst door middel van een validatie van het bakproces (onderzoek dat aantoont dat iedere charge voldoende verhit is geweest).

Make off
Onder make off wordt verstaan het verder bereiden, samenstellen of garneren van reeds deels voorbereide producten. Dit gaat zowel over producten die nog in de winkel of thuis bij de consument verhit moeten worden, als over producten die direct geconsumeerd kunnen worden. Gedacht kan worden aan het beleggen van pizza's voor verwerking of verkoop in de winkel. De pizzabodem kan kant-en-klaar ingekocht zijn (eventueel al bedekt met tomatensaus). De pizza wordt in de winkel gebakken of wordt verpakt en verkocht voor bereiding door de consument thuis. Een ander voorbeeld is het beleggen van een kant-en-klare taartbodem met bakkersroom, aardbeien en slagroom.
De aardbeientaart wordt ter verkoop aangeboden voor directe consumptie door consumenten (max. 2 dagen bij 7°C).

Specifieke aandachtspunten:

Alle productgroepen	Zorg voor goede recepturen en/of werkinstructies voor de bereiding van levensmiddelen die extra aandacht nodig hebben, zoals sushi.
Rijpen van zachte kaas	Het betreft het rijpen van het korstoppervlak van schimmelkaas, zoals briesoorten, gemaakt van warmtebehandelde melk.
	Kaas wordt gerijpt op rekken en planken die gemaakt zijn van bestendige materialen en die gemakkelijk schoon te maken zijn.
	De kazen worden voorafgaand en na afloop van het rijpen bewaard in een koeling van 4°C of kouder.
	De rijping van kaas vindt plaats in een koeling die niet warmer is dan 14°C. De luchtvochtigheid in deze koeling is regelbaar en wordt aangepast op de te rijpen kaassoort.
	Tijdens het rijpen worden de kazen regelmatig gekeerd. Indien nodig wordt de kaas op een schone plank gelegd en worden vervuilde planken gereinigd.
	De schoonmaak en desinfectie van de koeling voor de rijping van kaas is opgenomen in het schoonmaakprogramma.
Rijpen van rund- en lamsvlees ('dry aging')	Zorg er tijdens het hele proces van rijpen voor dat traceerbaarheid en identificatie van het vlees in stand blijft.
	Leg nieuwe stukken vlees in de rijpingskast onder stukken die er al langer inliggen. Zo wordt kruisbesmetting door drip voorkomen.
	Stukken vlees mogen niet tegen elkaar aanliggen of tegen elkaar aanhangen. Zo wordt kruisbesmetting door drip voorkomen.
	Gebruik voor het rijpen van rund- en lamsvlees een voor dit doel geschikte rijpingskast. Volg de gebruiksvoorschriften van de leveranciers van de rijpingskast op.
	Voor het rijpen van rund- en lamsvlees zijn de volgende waarden typerend: • Luchtvochtigheid in rijpingskast 80%; • Temperatuur in rijpingskast 4°C of kouder; • Producttemperatuur 7°C of kouder.
	Gebruik de rijpingskast alleen voor het rijpen van vlees. Bewaar geen andere levensmiddelen in de rijpingskast.

Bewerken en bereiden

	Zorg dat de rijpingskast schoon blijft. Maak de bodem en eventuele ramen regelmatig schoon. Maak de rekken waar het vlees op ligt of de haken waar het vlees aanhangt schoon op het moment dat ze leeg zijn.
	Controleer regelmatig de luchtvochtigheid en temperatuur van de rijpingskast en zorg dat deze altijd onder controle zijn.
	Gebruik voor het snijden aan gerijpt vlees altijd een schoon gedesinfecteerd mes en snijplank.
	Snijd het ingedroogde, zwarte vlees ruim weg zodat alleen de kern met typisch rode vleeskleur overblijft.
	Wissel tussen het wegsnijden van de zwarte vleesresten en het portioneren van het gerijpte vlees van mes en snijplank of maak het mes en de snijplank tussentijds schoon.
	Verwijder de afsnijdsels als categorie 3-materiaal.
Tapas	Open emmers of bakken tapas op een manier dat de producten niet besmet kunnen raken met delen van de verpakking, vuil, stof of bacteriën.
	Bewaar en gebruik geopende tapas volgens het bewaar- en gebruiksvoorschrift op de verpakking.
Bake off	Ontdooi diepgevroren bake off grondstoffen op een hygiënische manier en voorkom besmetting met vuil, stof en bacteriën uit de omgeving.
	Ontdooi niet meer dan nodig is voor een werkdag.
	Na 2 uur ontdooien bij omgevingstemperatuur, dient de verdere ontdooiing en bewaring in de koeling (7°C of kouder) plaats te vinden.
	Bak de producten af volgens het afbakvoorschrift van de leverancier.
	Zorg voor een goede hygiëne bij het inladen en uitladen van de oven.
	Afgebakken niet-bederfelijke bake off producten moeten op een hygiënische manier kunnen koelen. Ongekoelde verkoop van bake off producten is toegestaan tijdens het koelen.
	Bake off producten die bedoeld zijn voor gekoelde bewaring en verkoop, moeten na het uitwasemen in een koeling verder worden afgekoeld.
	Bake off producten met een risicovolle vulling (*zie 3.5.8.1*), zoals een rauwe vleesvulling, moeten voordat deze verkocht worden verhit worden tot **75°C of warmer** in de kern (CCP). *Zie ook: 3.4.9.2 Hygiënisch en veilig warme levensmiddelen bewerken en bereiden*
	Verhitte bake off producten met risicovolle vulling, moeten in de warme verkoop, bij 60°C of warmer worden aangeboden of direct aan de consument worden verstrekt. In alle andere gevallen moeten de producten worden teruggekoeld in **maximaal 5 uur tot 7°C of kouder** (CCP). *Zie ook: 3.4.9.2 Hygiënisch en veilig warme levensmiddelen bewerken en bereiden*
	Bake off producten die door de fabrikant zijn (voor)gegaard hoeven alleen nog opgewarmd te worden in de winkel, volgens een door de fabrikant aanbevolen bereidingsvoorschrift.
	Verpakte bake-off producten worden voorzien van een verpakkingsdatum of worden voorzien van een THT-datum.
Make off	Geen. Zie onder betreffende proces in *3.4 Bewerken en bereiden*.

3.4.12

Bereiding en verkoop van sushi

Goed bereide sushi is, net als andere eet- en drinkwaren, veilig voor consumptie. Sushi kan een verhoogd risico met zich meebrengen voor de groei van ziekmakende bacteriën. Dit kan voorkomen wanneer de bereidingstijd te lang is, de receptuur niet (goed) gevolgd wordt, of wanneer verkeerde grondstoffen gebruikt worden.

Specifieke aandachtspunten:

Inkoop	Koop voor de bereiding van sushi de juiste kwaliteit vis en andere verse grondstoffen bij een betrouwbare leverancier (groothandel of leverancier met EG-erkenning). Bestel in het geval van vis zogenaamde 'sushikwaliteit', dit staat gelijk aan supervers.
	Beoordeel bij de aankoop of ontvangst of de producten voldoen aan de eisen van een goede kwaliteit sushi.
	Koop uitsluitend rijst in die geschikt is als sushirijst.
Ontvangst	Accepteer bederfelijke grondstoffen alleen bij de volgende temperaturen: 7°C of lager (bij voorkeur 0 – 2°C), verse, onverpakte vis wordt bij voorkeur op ijs geleverd.
Opslag vis en gekoelde waren	Sla de vis gekoeld (7°C of kouder) op tot het gebruik.
	Gebruik vis voor de bereiding van sushi alleen op de dag dat deze is gekocht of ontvangen.
	Sla overige gekoelde grondstoffen gekoeld (7°C of kouder) op tot het gebruik (zo vers mogelijk).

Bewerken en bereiden

Bereiding sushirijst	Maak gebruik van een vastgelegd recept voor sushirijst. Het recept bevat informatie over de hoeveelheid rijst, water en kooktijd.
	Maak voor verzuring van gekookte rijst gebruik van rijstmarinade/azijn.
	Meng kort na het koken de nog warme rijst met rijstmarinade/azijn • de bereiding moet plaatsvinden met schone materialen; • het moet mogelijk zijn de rijst goed te mengen; • de laagdikte moet zodanig zijn dat de rijst na mengen goed kan afkoelen tot kamertemperatuur.
	Controleer elke partij sushirijst 30 minuten na het aanzuren op de pH: • de pH moet 4,6 of lager zijn (CCP); • meet de pH door middel van pH test strips of pH meter. Leg de metingen vast; • is de pH hoger, voeg rijstmarinade/ azijn toe tot de juiste pH; • indien aangetoond kan worden dat gewerkt wordt volgens een vast recept en werkwijze, dan volstaat 1 meting en registratie per week.
	Dek de sushirijst af en bewaar deze maximaal 6 uur bij omgevings-temperatuur. U mag na 6 uur de sushi nog maximaal 2 uren ongekoeld presenteren. Sushirijst die na 6 uren ongekoeld bewaren nog niet is verwerkt, dient weggegooid te worden.
	De ongekoelde presentatieduur moet op een registratieblad worden vastgelegd.
Houdbaarheid sushirijst	Sushirijst die binnen 5 uren terug is gekoeld naar 7°C of lager, is 2 dagen houdbaar bij een opslagtemperatuur van maximaal 7°C en 3 dagen bij een opslagtemperatuur van maximaal 4°C.
Bereiden sushi algemeen	Was de handen grondig (voor en tijdens bereiden).
	Vervang handschoenen regelmatig (indien gebruikt).
	Gebruik schone sushi rolmatjes. Rolmatjes kunnen na gebruik in de vaatwasser.
Sushi samenstellen van sushirijst in de afkoelfase of afgekoeld (binnen 5 uur tot onder 7°C)	Stel sushi samen met de sushirijst.
	Bewaar sushi maximaal 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij 4°C.
	Presenteer sushi maximaal 2 uur ongekoeld voor directe consumptie, gemeten vanaf het moment dat de rijst uit de koeling komt.
	Noteer het tijdstip waarop de sushirijst uit de koeling is gehaald.
	Houd tijd en temperatuurgegevens bij zodat aantoonbaar is dat wordt voldaan aan bovenstaande criteria.
	Sushi die tijdens de afkoelfase wordt verkocht heeft als houdbaarheidstermijn P+0.
	Gooi sushi na de bewaar- en/of presenteertermijnen weg.
Sushi samenstellen van gekoelde sushirijst die maximaal 2 dagen bij 7 °C of 3 dagen bij 4 °C is bewaard	Breng sushirijst op omgevingstemperatuur (dunne laag zal sneller opwarmen).
	Noteer het tijdstip waarop de sushi uit de koeling is gehaald.
	Stel sushi samen.
	Presenteer sushi maximaal 2 uur ongekoeld voor directe consumptie (de 2 uur is gemeten vanaf het moment dat de sushirijst uit de koeling komt).
	Plaats sushi niet in direct zonlicht.
	Houd tijd en temperatuurgegevens bij zodat aantoonbaar is dat wordt voldaan aan bovenstaande criteria.
	Gooi sushi na 2 uur weg.
Sushi samenstellen van ongekoelde sushirijst	Stel sushi samen met sushirijst die niet ouder is dan 6 uur.
	Noteer het tijdstip waarop de sushirijst uit de koeling is gehaald.
	Presenteer/ bewaar sushi maximaal 2 uur ongekoeld voor directe consumptie.
	Houd tijd en temperatuurgegevens bij zodat aantoonbaar is dat wordt voldaan aan bovenstaande criteria.
	Gooi na 2 uur sushi weg.
Presentatie	Plaats sushi niet in direct zonlicht.

3.5 Verkoop van levensmiddelen

3.5.1 Inleiding

Levensmiddelen worden onder verschillende condities verkocht. Denk hierbij aan houdbaar (ongekoeld, kamertemperatuur), gekoeld, diepgevroren of verwarmd. De volgende soorten van verkoop komen voor:

- verkoop droge en houdbare levensmiddelen
- verkoop gekoelde levensmiddelen
- verkoop diepgevroren levensmiddelen
- verkoop warme levensmiddelen
- ongekoelde verkoop
- ongekoelde verkoop van bakkerij bake-off producten
- bedien-u-zelf verkoopsystemen voor onverpakte levensmiddelen

3.5.2 Hygiënisch en veilig verkopen van levensmiddelen

Om levensmiddelen hygiënisch en veilig te verkopen, moet worden voorkomen dat onverpakte verkoopvoorraden tijdens de verkooppresentatie besmet raken met vuil, stof, bacteriën of virussen. Om die reden zijn de hygiëne van de verkooppresentatieplaats en het vermijden van besmetting belangrijke punten die goed onder controle moeten zijn.

Kruisbesmetting voorkomen:

- onverpakte levensmiddelen zijn bij de verkooppresentatie voldoende beschermd tegen besmetting via klanten, door middel van vitrines, loketten, ademschotten, deksels, verpakkingsmaterialen en dergelijke;
- wanneer afscherming niet of niet voldoende mogelijk is, moet besmetting worden voorkomen door voldoende afstand te houden tussen de levensmiddelen en de klanten;
- voor onbewerkte AGF geldt dat de presentatieplaats netjes en ordelijk moet zijn. Onbewerkte AGF in de verkooppresentatie is vrij van ongedierte, aantasting en overmatig zand. Aangetaste producten worden regelmatig verwijderd. Losgelaten zand, loof en andere delen wordt regelmatig verwijderd van de presentatieplaats;
- portioneer en verpak de levensmiddelen op de plaats van verkoop in een schone, hygiënische werkomgeving, zodat ze niet besmet kunnen raken;
- gebruik bij het portioneren en verpakken schone werktafels, gereedschappen en materialen;
- verkoop verpakte levensmiddelen alleen als de verpakking nog volledig intact is (onbeschadigd);
- zorg dat de omgeving (plafond, vloer) en het winkelschap schoon, droog en stofvrij zijn, zodat verpakte en onverpakte levensmiddelen in de verkooppresentatie niet onnodig vies kunnen worden.

Kwaliteit waarborgen:

- verkoop levensmiddelen alleen binnen de houdbaarheidstermijn;
- presenteer levensmiddelen volgens het Fifo-systeem: de oudste producten voorop, de nieuwste producten achterin;
- verwijder levensmiddelen met een overschreden houdbaarheidstermijn (THT of TGT) uit de verkooppresentatie;
- verwijder levensmiddelen met beschadigde verpakking, waardoor het product besmet kan raken, uit de verkooppresentatie;
- verwijder levensmiddelen die ernstig vervuild zijn geraakt uit de verkooppresentatie.

Temperatuur waarborgen:

- bewerk, portioneer en verpak levensmiddelen in een vlot tempo, zodat de producttemperatuur van gekoelde levensmiddelen niet te hoog oploopt of de temperatuur van warme levensmiddelen niet te laag wordt;
- portioneer en verpak in kleine charges.

Algemene aandachtspunten:

Alle productgroepen	Werk op een schone werkplek, met schone materialen en apparatuur.
	Reinig en desinfecteer waar nodig materialen, apparatuur en werkoppervlakken bij wisseling van activiteiten.
	Gebruik alleen grondstoffen en levensmiddelen die nog een voldoende lange houdbaarheid hebben. Verwerk geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verlopen.
	Sluit geopende verpakkingen die niet meteen in zijn geheel worden verwerkt, goed af en voorzie deze van een openingsdatum en/of uiterste verwerkingsdatum. Vermeld, als deze niet meer zichtbaar is, ook de houdbaarheidsdatum van de leveranciersverpakking.
	Wanneer op geopende gekoelde producten een bewaarvoorschrift ontbreekt mogen deze nog 2 dagen bij 7°C of kouder worden bewaard.
	Wanneer verkoopvoorraden in de toonbank of koeling worden aangevuld, moet de oude voorraad bij voorkeur niet op de nieuwe voorraad worden gelegd. Meng bij voorkeur geen oude en nieuwe voorraden bij elkaar in een bak of schaal, maar maak deze eerst helemaal leeg en vervang deze voor nieuwe voorraad in een schone bak of schaal.
Decoratie	Wanneer voor de decoratie van toonbanken en andere bediende verkoopsystemen verse groenten, fruit en kruiden als decoratie worden gebruikt, mogen deze de onverpakte levensmiddelen niet aanraken.
	Groenten, fruit en kruiden die gebruikt zijn als decoratie in toonbanken en andere bediende verkoopsystemen, mogen alleen nog worden gebruikt voor de verwerking in levensmiddelen als gewaarborgd is dat ze bij gebruik nog geschikt voor verwerking en consumptie waren. Ze mogen alleen gebruikt worden in door-en-door verhitte levensmiddelen, zodat eventueel aanwezige ziekmakende bacteriën zijn gedood.
Verpakken	Gebruik alleen schone, nieuwe verpakkingen.

Verkoop van levensmiddelen

	Raak bij het verpakken de levensmiddelen zo weinig mogelijk met de handen aan.
	Was en desinfecteer waar nodig de handen bij verpakken van levensmiddelen bij het wisselen van productsoort.
	Voorzie verpakte levensmiddelen van een etiket met gepaste codering, zoals de productnaam, THT- of TGT-datum en in het product aanwezige allergenen.
	De op de consumentenverpakking aangebrachte houdbaarheidsdatum mag nooit de houdbaarheidsdatum van de gebruikte grondstoffen overschrijden.

3.5.3 ## Standaardprocessen

Bewerken	Openen en portioneren van bulkvoorraden of grootverpakkingen, samenstellen (eventueel door klanten).
Portioneren	Doseren, afwegen, op maat maken (eventueel door klanten).
Verpakken	Tussenopslag, consumentenverpakking verpakken door klanten.
Presenteren	Ter verkoop aanbieden, in bediende verkoop (‘over the counter’) of in het ‘bedien-u-zelf’ systeem (winkelschappen, koelmeubel, diepvriesmeubel, verpakt warme verkoop, ongekoelde verkoopsystemen).
Bereiden	Opwarmen, verhitten, afbakken.

3.5.4 ## Verkoop van droge en houdbare levensmiddelen

3.5.4.1 ### Definitie verkoop van droge en houdbare levensmiddelen

Dit zijn alle droge en houdbare levensmiddelen die door de fabrikant zijn voorverpakt en in de winkel of groothandel zonder verdere bewerking ongekoeld, bij kamertemperatuur, worden verkocht aan consumenten en eindgebruikers. En ook alle droge en houdbare levensmiddelen die in de winkel of groothandel worden geportioneerd en verpakt voor verkoop aan consumenten en eindgebruikers. De verkoop van verpakte droge en houdbare levensmiddelen vindt in de regel plaats via het ‘bedien-u-zelf’ systeem (winkelschappen), maar kan ook via bediende verkoop plaatsvinden.

Voorbeelden droge en houdbare levensmiddelen (niet-uitputtend overzicht):

Groenteconserven in glas	Frisdranken	Noten en pinda’s
Droge pasta	Vruchtensap en -drank	Kruiden en specerijen
Soep in zak	Suiker en suikerwerk	Maaltijdpakketten
Bakmixen	Chips en zoutjes	Zuidvruchten
Koffie	Thee	Chocolade

3.5.4.2 ### Hygiënisch en veilig werken

Specifieke aandachtspunten

Alle productgroepen	Droge en houdbare voorverpakte en winkelverpakte levensmiddelen kunnen worden verkocht tot en met de op de verpakking vermelde THT-datum.
	Droge en houdbare onverpakte levensmiddelen kunnen worden verkocht tot en met de geldende interne THT-datum.
	Voor droge en houdbare onverpakte levensmiddelen zijn de interne THT-data in iedere winkel inzichtelijk.

3.5.5 ## Verkoop van voorverpakte en winkelverpakte gekoelde levensmiddelen

3.5.5.1 ### Definitie verkoop van voorverpakte en winkelverpakte gekoelde levensmiddelen

Dit zijn alle gekoelde levensmiddelen die door de fabrikant zijn voorverpakt en in de winkel of groothandel zonder verdere bewerking worden verkocht aan consumenten en eindgebruikers. Plus alle gekoelde levensmiddelen die in de winkel of groothandel worden bewerkt, bereid en verpakt voor verkoop aan consumenten en eindgebruikers. De verkoop van verpakte gekoelde levensmiddelen vindt in de regel plaats via het ‘bedien-u-zelf’ systeem (koelmeubel voor zelfbediening), maar kan ook plaatsvinden via een door medewerkers bediend koelmeubel.

Voorbeelden gekoelde levensmiddelen (niet-uitputtend overzicht):

Groentepakketten	Vers pluimveevlees	Kaasspecialiteiten
Slamixen	Kipveka	Zachte kaas
Vers vlees	Verse vis	Vleeswaren
Vleesveka’s (vlugklaar)	BBQ producten	Koelverse zuivel
Maaltijden en componenten	Soep	Sushi en tapas

3.5.5.2 ### Hygiënisch en veilig werken

Temperatuur waarborgen:

- plaats winkelverpakte levensmiddelen na het verpakken direct terug in de gekoelde opslag of geef ze direct mee aan de klant;

Verkoop van levensmiddelen

- zorg dat producten na het verpakken zo snel mogelijk weer aan de wettelijke temperatuurnormen voldoen:
  - 7°C of kouder of de door de bereider aangegeven lagere temperatuur;
  - 4°C of kouder (verse kip en kalkoen);
  - uitzondering: producten die kort voor het verpakken zijn bereid en die nog afgekoeld worden, zoals sommige vers geperste fruitsappen, groentesappen en smoothies;
- zorg ervoor dat de toonbank of het koelmeubel zo gevuld is dat de koude luchtstroom goed kan functioneren en dat de producttemperatuur gewaarborgd is. Volg de belaadinstructies van de leverancier van de toonbank of het koelmeubel op en belaad deze nooit overvol;
- controleer de temperatuur van de koelingen dagelijks door middel van:
  - het aflezen van de temperatuur die het display aangeeft;
  - door het aflezen van het temperatuurregistratiesysteem of
  - door het meten van de producttemperatuur tussen de producten of in een potje met vloeistof in de koeling.

  De door de winkel of winkelorganisatie gekozen controlemethodiek voldoet, wanneer uit de praktijk blijkt dat de producttemperaturen in de winkel in orde zijn;
- neem corrigerende acties wanneer de temperatuur in het meubel hoger is dan op de verpakking van de gepresenteerde producten staat aangegeven. Of wanneer deze hoger is dan de wettelijk voorgeschreven temperatuur (*zie ook 2.8.3 De koelketen*);
- registreer de temperatuur, eventuele temperatuurafwijkingen en de genomen corrigerende actie.

In *bijlage 5.2* is een voorbeeld uitgewerkt voor het omgaan met temperatuurafwijkingen. Winkels of winkelorganisaties moeten aan de hand van *bijlage 5.2* zelf eigen richtlijnen opstellen.

Specifieke aandachtspunten:

Onderbreking koelketen	Verwijder levensmiddelen waarvan vast staat dat ze gedurende langere tijd ongekoeld zijn geweest uit de verkoop. Bijvoorbeeld omdat ze ongekoeld in de winkel zijn aangetroffen of omdat ze uit de koeling zijn geweest en terug in de koeling zijn geplaatst (*zie ook 2.8.3 De koelketen*).
Temperatuur/ tijdbeheersing	In de winkel bereide en verpakte gekoelde levensmiddelen mogen worden bewaard en verkocht gedurende 2 dagen bij 7°C of kouder.
	Plaats levensmiddelen direct in het gekoelde verkoopmeubel, zodat de temperatuur niet onnodig oploopt.
	Onverpakte gekoelde levensmiddelen in bediende presentatie mogen maximaal 2 dagen worden gepresenteerd, bij 7°C of kouder.
	In de winkel bereide en verpakte levensmiddelen mogen tijdens het afkoelen worden verkocht. Dit mag alleen als op het etiket of de verpakking het gebruiksvoorschrift 'direct consumeren' vermeld staat, of wanneer het product ter plaatse wordt geconsumeerd (horeca).
Groenten en fruit (AGF)	Zorg ervoor dat bewerkte en onbewerkte AGF niet met elkaar in aanraking komen.
	Gebruik voor het portioneren en verpakken van bewerkte AGF, zoals salades, aparte scheppen.
Vers vlees, vers pluimveevlees	Plaats kip en kalkoen en varkensvlees zo in de toonbank, dat bij het portioneren andere levensmiddelen niet besmet kunnen raken wanneer het uit de toonbank of koeling wordt gehaald.
	Plaats bereid vlees, vleesproducten en vleeswaren zo in de toonbank of koeling dat de kans het kleinst is dat ze besmet kunnen raken door vers vlees of verse kip of kalkoen.
	Zorg ervoor dat verschillende vleessoorten niet met elkaar in aanraking komen in de toonbank of koeling.
Verse vis en visproducten	Wanneer vis op (scherf)ijs wordt gepresenteerd, wordt het dagelijks aangevuld met vers (scherf)ijs. Bij vervuiling wordt het (scherf)ijs vervangen.
	Gebruik voldoende scherf(ijs), zodat de producttemperatuur van de vis gewaarborgd blijft.
	Bereide en onbereide vis mogen niet met elkaar in aanraking komen tijdens de verkooppresentatie.
Kaas en kaasspecialiteiten	Harde en half-harde kaassoorten (Hollands en buitenlands) zijn niet-bederfelijk en mogen buiten de koeling worden bewaard en verkocht, voor zo ver geen specifieke bewaartemperatuur op de verpakking is vermeld.
	Presenteer zachte kazen en schimmelkazen apart van andere kazen, zolang deze nog niet verpakt zijn.
	Bewaar geraspte kaas altijd in de koeling.
Bakkerij (bake-off afdeling)	In de winkel afgebakken, teruggekoelde (tot 7°C of kouder) en verpakte levensmiddelen, mogen gekoeld worden verkocht gedurende de periode die de bereider aangeeft.

3.5.6 Verkoop diepgevroren levensmiddelen

3.5.6.1 Definitie verkoop van diepgevroren levensmiddelen

Dit zijn alle diepgevroren levensmiddelen die door de fabrikant zijn voorverpakt en in de winkel of groothandel zonder verdere bewerking worden verkocht aan consumenten en eindgebruikers. Plus alle diepgevroren levensmiddelen die in de winkel of groothandel worden geportioneerd en verpakt voor verkoop aan consumenten en eindgebruikers. De verkoop van verpakte diepgevroren levensmiddelen vindt in de regel plaats via het 'bedien-u-zelf' systeem (diepvriesmeubel voor zelfbediening), maar kan ook plaatsvinden door bediende verkoop uit een diepvriesmeubel.

Voorbeelden (voor)verpakt diepgevroren levensmiddelen (niet-uitputtend overzicht):

Frituursnacks	Schepijs	Verse vis
Pizza's	Waterijs	Garnalen en gamba's
Saté	Voorgebakken frites	Visproducten
Loempia's	Maaltijden	Soep

Verkoop van levensmiddelen

3.5.6.2

Hygiënisch en veilig werken

Temperatuur waarborgen:

- plaats in de winkel verpakte levensmiddelen na het verpakken direct terug in de diepgevroren opslag of geef ze direct mee aan de klant;
- zorg dat producten na het verpakken zo snel mogelijk weer aan de wettelijke temperatuurnormen voldoen: -15°C of kouder in het verkoopmeubel of -18°C in de diepvriescel (opslag);
- zorg ervoor dat het diepvriesmeubel zo gevuld is dat de koude luchtstroom goed kan functioneren en dat de producttemperatuur gewaarborgd is. Volg de belaadinstructies van de leverancier van het diepvriesmeubel op en belaad deze nooit overvol;
- controleer de temperatuur van de diepvriesmeubelen maandelijks door middel van:
  - het aflezen van de temperatuur die het display aangeeft;
  - het aflezen van het temperatuurregistratiesysteem of
  - het meten van de producttemperatuur tussen de producten of in een potje met vloeistof in de koeling;

  Andere controlemethoden zijn mogelijk, voor zover aantoonbaar is dat de producttemperatuur gewaarborgd is;
- neem corrigerende acties wanneer de temperatuur in het meubel hoger is dan de bewaartemperatuur die op de verpakking van de gepresenteerde producten is aangegeven. Of wanneer de temperatuur hoger is dan de wettelijk voorgeschreven temperatuur (*zie ook 2.8.3 De koelketen*);
- registreer de temperatuur, temperatuurafwijkingen en de genomen corrigerende actie (*zie bijlage 5.6*). In *bijlage 5.2* is een voorbeeld uitgewerkt voor het omgaan met temperatuurafwijkingen. Winkels of winkelorganisaties mogen zelf eigen richtlijnen hiervoor opstellen;
- verwijder levensmiddelen die zichtbaar ontdooid zijn geweest en later weer bevroren zijn uit het diepvriesmeubel.

Specifieke aandachtspunten:

Schepijsverkoop (bediend)	Presenteer schepijs in verkoopvitrines bij -8°C of kouder.
	De interne houdbaarheid van schepijs bij -8°C bedraagt maximaal 1 week, tenzij de leverancier een andere houdbaarheid bij die temperatuur kan garanderen.
	Vries eenmaal ontdooid schepijs niet opnieuw in.
	Verwijder schepijs waarvan de temperatuur langer dan 2 uur warmer dan -8°C is geweest. Verwijder het schepijs ook als niet duidelijk is hoelang de temperatuur hoger dan -8°C is geweest. Schepijs mag alleen worden teruggekoeld tot -8°C of lager als de temperatuur niet hoger dan -5°C is geweest gedurende maximaal 2 uur.
	Gebruik een ijsschep met een voldoende lange steel, zodat het schepijs niet besmet kan raken door handen of door de steel zelf.
	Zorg dat er altijd een schone ijsschep aanwezig is. Zorg voor een ijsknijperbak met schoon water. Controleer regelmatig de ijsschep en het water in de ijsknijperbak.

3.5.7

Verkoop van warme levensmiddelen

3.5.7.1

Definitie verkoop van warme levensmiddelen

Dit zijn alle warme levensmiddelen die in de winkel of groothandel worden geportioneerd en verpakt voor verkoop aan consumenten en eindgebruikers. Deze producten zijn in de winkel opgewarmd (binnen maximaal 1 uur tot 60°C of warmer) of zijn in de winkel verhit (tot 75°C of warmer) en worden in warme verkoop aangeboden (bij 60°C of warmer). Daarnaast gaat het over door een leverancier voorverpakte eenheden die zonder verdere bewerking of herverpakking worden opgewarmd of verhit en ter verkoop worden aangeboden. Ook kan het hier gaan om warme levensmiddelen die worden geportioneerd en verstrekt voor directe consumptie door klanten. De verkoop van warme levensmiddelen vindt in de regel plaats via bediende verkoop (verstrekt op verzoek voor directe consumptie), maar kan ook via het 'bedien-u-zelf' systeem plaatsvinden (winkelverpakt warm gepresenteerd).

Voorbeelden (voor)verpakt warme levensmiddelen (niet-uitputtend overzicht):

Saucijzenbroodje	Soep	Rookworst
Worstenbroodje	Frikandel	Gegrilde kip
Pizzapunt	Kroket	Spareribs
Oosters wokgerecht	Gehaktbal in jus	Satévlees met satésaus
Warme sauzen	Warme maaltijden	Pasta's

3.5.7.2

Hygiënisch en veilig werken

Temperatuur waarborgen:

- plaats in de winkel verpakte levensmiddelen na het verpakken direct in de warme verkooppresentatie of geef ze direct mee aan de klant;
- zorg dat producten na het verpakken zo snel mogelijk weer aan de wettelijke temperatuurnormen voldoen: 60°C of warmer in het verkoopmeubel;
- zorg ervoor dat het warme verkoopmeubel zo is opgesteld en ingericht dat het de levensmiddelen optimaal warm houdt en de producttemperatuur gewaarborgd is;
- controleer de temperatuur van producten in de warme verkoop dagelijks door het meten van de producttemperatuur. (zie Basisvoorwaarde paragraaf 2.8);
- wanneer de producttemperatuur lager is dan 60°C, neem dan passende, corrigerende acties;
- registreer de temperatuur, temperatuurafwijkingen en de genomen corrigerende maatregel (*zie bijlage 5.6*). In *bijlage 5.2* is een voorbeeld uitgewerkt voor het omgaan met temperatuurafwijkingen. Winkels of winkelorganisaties mogen zelf eigen richtlijnen hiervoor opstellen;
- Verwijder levensmiddelen waarvan vast staat dat ze gedurende langere tijd kouder dan 60°C zijn geweest uit de warme verkoop. Bijvoorbeeld omdat ze buiten het warme verkoopmeubel in de winkel zijn aangetroffen of daar met een veel te lage temperatuur in zijn teruggeplaatst.

Specifieke aandachtspunten:

- Verwijder levensmiddelen waarvan vast staat dat ze gedurende langere tijd kouder dan 60°C zijn

Verkoop van levensmiddelen

geweest uit de warme verkoop. Bijvoorbeeld omdat ze buiten het warme verkoopmeubel in de winkel zijn aangetroffen of daar met een veel te lage temperatuur in zijn teruggeplaatst.

3.5.8 Ongekoelde verkoop van bederfelijke levensmiddelen (algemeen)

3.5.8.1 Definitie ongekoelde verkoop van bederfelijke levensmiddelen ('2-uursborging')

Het betreft hier bederfelijke levensmiddelen die door de winkel worden ontvangen en opgeslagen en die gedurende maximaal 2 uur ongekoeld worden aangeboden en bestemd zijn om direct te worden geconsumeerd. Als het product verpakt is, moet de verpakking onuitwisbaar gemarkeerd zijn. Zodat duidelijk is wanneer de maximale ongekoelde presentatietijd voorbij is en de overgebleven verpakkingen weggegooid kunnen worden.

Daarnaast kan het gaan om onverpakte werkvoorraden en eindproducten, bestemd voor de bereiding van eindproducten en/of directe consumptie, die eenmalig 2 uur ongekoeld worden gepresenteerd. De presentatietijd (van maximaal 2 uur) moet aangetoond kunnen worden. De ongekoelde verkoop van bederfelijke levensmiddelen vindt in de regel plaats via bediende verkoopsystemen, maar kan ook via het 'bedien-u-zelf' systeem plaatsvinden.

Voorbeelden ongekoelde verkoop '2-uursborging' (niet-uitputtend overzicht):

Slagroomgebak	Rauwkostsalades	Belegde broodjes
Zuiveldesserts	Voorverpakte zachte kaas	Voorverpakte vleeswaren

Voor de uitvoering van de 2-uursborging gelden specifieke aandachtspunten:

2-uursborging	Werk volgens het door de winkel of centrale winkelorganisatie opgestelde 2-uursborgingssysteem.
	Wanneer geen procedure is opgesteld, gelden de voorschriften uit dit hoofdstuk.
Algemene voorwaarden	Van elk ongekoeld gepresenteerd product of groep (charge) van producten moet de eindtijd van de borging altijd direct te bepalen zijn.
	De werkwijze voor 2-uursborging moet praktisch uitvoerbaar zijn, onder alle omstandigheden (drukte, meer of minder ervaren medewerkers ter plaatse).
	De werkwijze is opgenomen in een voorschrift of procedure in de winkel.
	De goede werking van het systeem van 2-uursborging is aantoonbaar voor controlerende instanties.
	Bederfelijke levensmiddelen mogen slechts eenmalig gedurende maximaal 2 uur ongekoeld worden verkocht.
	Producten die reeds in de 2-uursborging zijn gepresenteerd mogen niet meer worden teruggekoeld.
Procedure 2-uursborging	Maak gebruik van een formulier met daarop in ieder geval vermeld: • naam geborgde product; • chargenummer of codering; • hoeveelheid per charge (stuks, kg); • begintijd 2-uursborging; • hoeveelheid weggegooid product (stuks, kg); • naam en paraaf medewerker.
	Gebruik borgingskaartjes (of iets gelijkwaardigs) om verschillende producten of charges van elkaar te kunnen onderscheiden, met daarop genoteerd: • naam product; • chargenummer of codering; • eindtijd 2-uursborging.
	Als de presentatietijd 2 uur of korter duurt en dit is aan te tonen, bijvoorbeeld aan de hand van de openingstijden van de winkel, is het voldoende om de naam van het product te noteren en de hoeveelheid weggegooid product aan het einde van de ongekoelde presentatie.
Uitvoering 2-uursborging	De 2-uursborging gaat in direct nadat het product in de ongekoelde presentatie is geplaatst.
	Noteer direct nadat het product in de ongekoelde presentatie is geplaatst de benodigde gegevens in op het 2-uursboringsformulier.
	Plaats de borgingskaart (of iets gelijkwaardigs) direct nabij het ongekoeld gepresenteerde product.
	De periode van 2-uursborging kan zich op meerdere plaatsen afspelen, binnen de betreffende borgingstijd; zowel in de werkvoorraad als in de verkooppresentatie.
	Gooi na afloop van de borgingstijd de overgebleven producten weg en registreer dit op het 2-uursborgingsformulier.
	Als tijdens de 2-uursborgingsperiode producten onverkoopbaar zijn geworden, door bijvoorbeeld beschadiging, besmetting of verkleuring, moeten deze worden verwijderd en als derving worden genoteerd.
	Als producten eerder dan de maximale 2 uur uitverkocht zijn, verwijder dan het borgingskaartje en registreer het tijdstip als eindtijd.
	Bewaar de volledig ingevulde 2-uursborgingsformulieren ten minste 1 jaar. De formulieren moeten in de winkel beoordeeld kunnen worden door controlerende instanties.

3.5.9 Bedien-u-zelf verkoop onverpakte levensmiddelen

3.5.9.1 Definitie bedien-u-zelf verkoop onverpakte levensmiddelen

Dit betreft de verkoop van zowel houdbare, gekoelde, diepgevroren als warme levensmiddelen in bedien-u-zelf systemen (BUZ systemen), waarbij de klant zelf het levensmiddel uitkiest, portioneert en verpakt.

Verkoop van levensmiddelen

Voorbeelden bedien-u-zelf verkoop onverpakte levensmiddelen (niet-uitputtend overzicht):

1. BUZ gesloten systeem	2. BUZ bederfelijke levensmiddelen	3. BUZ houdbare levensmiddelen
Sinaasappelsap persen	Tapas scheppen	Ontbijtgranen scheppen
Smoothies tappen	Softijs tappen	Schepsnoep afwegen
AGF zelf bewerken en verpakken (asperges schillen, ananas schillen, salades maken)	Maaltijden en salades samenstellen	Noten, pinda's en zuidvruchten scheppen
	Diepvriesvis scheppen	Verse koffie en thee
		Brood snijden

De bedien-u-zelf verkoop van onbewerkte AGF is uitgesloten van dit hoofdstuk. Zie voor ongekoelde verkoop van bakkerij bake-off *hoofdstuk 3.5.10*.

Specifieke aandachtspunten per categorie:

Bedien-u-zelf uit gesloten systeem	Onverpakte levensmiddelen uit een gesloten systeem kennen weinig risico op kruisbesmetting, maar zorg er voor dat: • machines en apparaten schoon zijn; • machines en apparaten volledig gemonteerd zijn; • machines en apparaten zo opgesteld zijn dat de kans op bewuste en onbewuste besmetting zo veel mogelijk wordt beperkt; • dagelijkse meermaalse controles worden uitgevoerd op de orde en netheid van het bedien-u-zelfsysteem voor, tijdens en na de openingsuren van de winkel.
Bedien-u-zelf van bederfelijke levensmiddelen	Bederfelijke levensmiddelen moeten gekoeld, warm of onder tijdsborging worden bewaard. Alleen zo kan worden gegarandeerd dat ze veilig kunnen worden bewaard en gegeten.
	Onverpakte, bederfelijke levensmiddelen zijn bij de presentatie in het bedien-u-zelf systeem voldoende beschermd tegen bewuste en onbewuste besmetting, door middel van vitrines, loketten, ademschotten, deksels, stolpen, verpakkingsmaterialen en dergelijke.
	Onverpakte, bederfelijke levensmiddelen worden in het bedien-u-zelf systeem alleen zonder afscherming gepresenteerd als de afstand tussen de klant en het product minimaal een armlengte bedraagt én de klant de andere producten niet aan kan raken bij een normale manier van portioneren en verpakken.
	Bij de presentatie van onverpakte, bederfelijke levensmiddelen in het bedien-u-zelfsysteem wordt gebruik gemaakt van voldoende tangen, scheppen, opscheplepels en ander portioneermateriaal. Zo wordt kruisbesmetting tussen verschillende producten voorkomen.
	Bij de presentatie van onverpakte bederfelijke levensmiddelen in het bedien-u-zelfsysteem zijn de stelen of handgrepen van portioneermaterialen lang genoeg om te voorkomen dat handen of de stelen van de scheppen de producten besmetten.
	Bederfelijke levensmiddelen in het bedien-u-zelf systeem kunnen niet besmet raken door decoratiematerialen en rauwe en onbereide producten. Dit kan door voldoende afstand te houden tussen verschillende productgroepen.
	Er wordt gewerkt volgens het Fifo-systeem. Voorkom hierbij dat nieuwe producten met reeds gepresenteerde producten worden vermengd.
	Bederfelijke levensmiddelen in het bedien-u-zelfsysteem die mogelijk besmet zijn geraakt, worden weggegooid. Dit geldt in ieder geval voor: • producten die zichtbaar aangeraakt en/of teruggelegd zijn door klanten; • producten waarboven geniest of gehoest is; • producten die op de grond zijn gevallen; • producten die besmette materialen of oppervlakken hebben aangeraakt.
	Dagelijks worden meermaals controles uitgevoerd op de orde en netheid van de bedien-u-zelfsystemen voor, tijdens en na de openingsuren van de winkel.
Bedien-u-zelf van houdbare levensmiddelen	Het betreft zelfbediening van onverpakte houdbare levensmiddelen. Bij dit systeem kan de consument de onverpakte levensmiddelen zelf uitkiezen, pakken en inpakken:
	Bied de houdbare levensmiddelen zodanig ter verkoop aan dat bewuste en onbewuste besmetting en vervuiling wordt voorkomen.
	Bied de houdbare levensmiddelen zodanig ter verkoop aan dat er geen handcontact nodig is met het onverpakte product.
	Iedere eetwaar beschikt over een eigen schep of tang (doseermogelijkheid).
	In de directe omgeving van de presentatie is verpakkingsmateriaal voor de houdbare levensmiddelen beschikbaar.
	De voorraad onverpakte levensmiddelen is goed af te sluiten.
	Het te koop aanbieden van onverpakte levensmiddelen gebeurt uitsluitend via presentatie-/verkoopbakken die goed kunnen worden schoongemaakt.

Overige specifieke aandachtspunten (voor de diverse categorieën):

Alle bedien-u-zelf categorieën	Gebruik eventuele apparatuur conform voorschrift van de producent (montage, gebruik, schoonmaken etc.) en informeer klanten zonodig over het correct gebruik van de apparaten.
	Zorg voor goede instructies voor medewerkers voor het werken met bedien-u-zelf systemen.
	Ieder product heeft een eigen tang, schep of portioneermateriaal.
	Controleer dagelijks meermaals of de tangen, scheppen en portioneermaterialen nog bij het verkoopsysteem aanwezig zijn en of ze nog schoon zijn. Vervang vuile materialen en materialen die op de grond zijn gevallen voor schone materialen.
	Er is altijd voldoende geschikt verpakkingsmateriaal aanwezig bij het verkoopsysteem.
	Controleer dagelijks meermaals of er nog voldoende verpakkingsmaterialen aanwezig zijn en of de verpakkingsmaterialen niet vuil zijn geworden. Gooi vuile en door klanten teruggelegde verpakkingsmaterialen weg.

Verkoop van levensmiddelen

	Als het verkoopsysteem niet afgesloten is of kan worden, zorg er dan voor dat de producten voldoende beschermd zijn tegen besmetting als gevolg van contact via de klanten.
	Controleer dagelijks meermaals of de onverpakte levensmiddelen in het verkoopsysteem er nog ordelijk en netjes bijliggen. Verwijder producten die door andere producten besmet zijn geraakt. Verwijder ook producten die door klanten besmet zijn geraakt of die op de grond zijn gevallen.
	Het bedien-u-zelf verkoopsysteem is schoon en kan eenvoudig en goed schoongemaakt worden.
	Zorg dat het verkoopsysteem altijd goed wordt schoon gehouden. Maak indien nodig tussentijds schoon.
	Zorg indien nodig voor goede gebruiksinstructies voor klanten over hoe ze met het bedien-u-zelf systeem moeten omgaan.
Allergenen	Wijs klanten bij onverpakte verkoop duidelijk en ondubbelzinnig, schriftelijk op de aanwezigheid van bepaalde allergenen in de producten. Of verwijs naar een plaats waar deze informatie voorhanden is.
	Voorkom kruisbesmetting met allergenen tussen verschillende producten zoveel mogelijk. Houd bij het indelen van het verkoopsysteem rekening met mogelijke kruisbesmetting. Wijs klanten eventueel op mogelijke kruisbesmetting tussen de verschillende producten in het verkoopsysteem.
Aanduidingen (waaronder allergenen)	Bij ieder product in het bedien-u-zelf verkoopsysteem met onverpakte levensmiddelen is de volgende informatie beschikbaar: • naam van product; • prijs van het product; • allergenen in het product (of een verwijzing naar de plaats waar de informatie over allergenen beschikbaar is).
	Wanneer kruisbesmetting zeer waarschijnlijk zal voorkomen, worden klanten gewezen op dit risico door middel van een schriftelijke verwijzing.
Fruitpers (sinaasappelsap persen)	Gebruik de persmachine conform voorschrift van de producent (montage, persen, schoonmaken etc.) en informeer klanten over het correct gebruik ervan.
	Verwijder beschadigd en beschimmeld fruit tijdens het vullen van de persmachine.
	Verwijder regelmatig de restanten van geperst fruit.
	Controleer dagelijks meermaals of de persmachine niet geblokkeerd of erg vies is geworden. Maak de persmachine indien nodig tussentijds schoon.
	Zorg voor goede gebruiksinstructies voor klanten bij de persmachine.
	Zorg dat doppen of flesjes zijn voorzien van de tekst: “Gekoeld bewaren bij max. 7°C. Direct consumeren” (of iets soortgelijks). Er mag indien gewenst een THT-datum worden vermeld.
Gekoelde dranken en vloeibare levensmiddelen tappen (smoothies, yoghurt, zuivel-dranken)	Gebruik de tapinstallatie conform voorschrift van de producent (montage, tappen, schoonmaken etc.).
	Gebruik de voorraden dranken en vloeibare levensmiddelen conform gebruiks- en bewaarinstructie van de leverancier.
	Controleer dagelijks meermaals de temperatuur van gekoelde tapinstallaties.
	Controleer dagelijks meermaals de reinheid en staat van de tapinstallatie. Maak de tapinstallatie indien nodig schoon. Desinfecteer de uitloopmond wanneer deze langer dan 4 uur niet gebruikt is.
	Zorg voor goede gebruiksinstructies voor klanten bij de tapinstallatie.
	Zorg dat doppen of flesjes zijn voorzien van de tekst: “Gekoeld bewaren bij max. 7°C. Direct consumeren” (of iets soortgelijks). Er mag indien gewenst een THT-datum worden vermeld.
AGF bewerken (asperges schillen, ananas schillen, AGF bewerken)	Zorg voor geschikte gereedschappen en materialen voor het bewerken van AGF door klanten voor zover dit niet in een gesloten systeem gebeurt.
	Zorg voor geschikte verpakkingsmaterialen voor het verpakken AGF die door klanten bewerkt is.
	Zorg voor geschikte voorzieningen voor het weggooien van schillen, loof, kernen en andere resten van het bewerken van de AGF.
	Controleer dagelijks meermaals de omgeving, tafels, gereedschappen en materialen waar klanten zelf het AGF bewerken. Vervang vuile materialen of materialen die op de grond gevallen zijn of maak ze schoon.
	Zorg voor goede gebruiksinstructies voor klanten bij de AGF bewerking.
	Zorg voor goede voedselinformatie voor klanten bij de AGF bewerking, waaronder: • benaming van het product; • kwaliteitsklasse; • herkomst; • in het product aanwezige allergenen.
Diepvries schepproducten, zoals vis	Zorg voor voldoende schone scheppen met lange stelen, zodat de producten niet besmet kunnen raken door handen en door stelen.
	Controleer dagelijks meermaals of het diepvriesmeubel nog schoon en ordelijk is. Maak indien nodig het diepvriesmeubel schoon. Orden de producten en verwijder vervuilde of met elkaar vermengde producten uit de vriezer.
	Zorg voor goede gebruiksinstructies voor klanten bij het diepvriesmeubel met schepproducten.
	Controleer dagelijks of de aanduidingen (naam, allergenen) bij de verschillende schepvissoorten nog correct aanwezig zijn.
Softijs tappen	Gebruik de softijsmachine conform voorschrift van de producent (montage, softijsbereiding, schoonmaken, pasteuriseren etc.) en informeer klanten over het correct gebruik ervan.
	Gebruik bij voorkeur een softijsmachine met een bag-in-box ijsmixsysteem. Bij andere systemen moet de ijsmix aan het einde van de dag worden verwijderd.
	Zorg dat de ijsmix altijd bij de voorgeschreven temperatuur bewaard wordt in de softijsmachine (maar altijd 7°C of kouder).
	Controleer dagelijks of de temperatuur van de ijsmix correct is (aflezen temperatuurdisplay).
	Zorg voor voldoende bekertjes, lepeltjes of hoorntjes bij de softijsmachine. Zorg dat deze materialen niet vochtig kunnen worden en niet besmet kunnen raken door handen of door invallende vervuiling.

Verkoop van levensmiddelen

	Zorg voor voldoende servetten bij de softijsmachine.
	Controleer dagelijks meermaals of de softijsmachine niet geblokkeerd of erg vuil is geraakt. Maak de softijsmachine indien nodig tussentijds schoon. Verwijder vuile bekertjes, lepeltjes, hoorntjes en ijswafels.
	Zorg voor goede gebruiksinstructies voor klanten bij de softijsmachine.
	Wanneer decoratiematerialen aanwezig zijn (gekleurde snoepjes, nootjes, siropen of sauzen), dan moeten deze schoon zijn.
	Controleer dagelijks meermaals de decoratiematerialen. Ververs decoratiematerialen waar vuil op zit en maak de bakjes schoon. Siropen met een overschreden THT-datum moeten worden verwijderd.
Bedien-u-zelf schepijs	Bewaar schepijs volgens bewaar- en gebruiksvoorschrift op de verpakking.
	Bewaar schepijs nooit langer dan het bewaar- en gebruiksvoorschrift aangeeft.
	Presenteer schepijs in verkoopvitrines bij -8°C of kouder.
	De interne houdbaarheid van schepijs bij -8°C bedraagt maximaal 1 week of de door de leverancier aangegeven houdbaarheid.
	Vries eenmaal ontdooid en gepresenteerd schepijs niet opnieuw in.
	Verwijder schepijs waarvan de temperatuur langer dan 2 uur warmer dan -8°C is geweest. Verwijder het schepijs ook als niet duidelijk is hoelang de temperatuur hoger dan -8°C is geweest. Schepijs mag alleen worden teruggekoeld tot -8°C of lager als de temperatuur niet hoger dan -5°C is geweest gedurende maximaal 2 uur.
	Verwijder schepijs dat vervuild is als gevolg van het scheppen van ijs door klanten, uit de vitrine.
	Zorg voor een ijsschep met een zo'n lange steel dat het schepijs niet besmet kan raken door handen of door de steel zelf.
	Zorg dat er altijd een schone ijsschep aanwezig is. Zorg voor een ijsknijperbak met schoon water. Controleer regelmatig de ijsschep en het water in de ijsknijperbak.
	Reinig en desinfecteer minimaal iedere dag de ijsschep en de ijsknijperbak. Doe dit vaker als dat nodig is.

3.5.10 Gekoelde en ongekoelde verkoop van bakkerij- en bake-off producten

3.5.10.1 Definitie gekoelde en ongekoelde verkoop van bakkerij- en bake-off producten

Het betreft hier kant-en-klaar, of in de winkel afgebakken bakkerijproducten, die vervolgens gekoeld of ongekoeld worden verkocht. Afhankelijk van de categorie-indeling en de wijze van presenteren zijn verschillende specifieke voorschriften van toepassing. De verkoop van bakkerij- en bake off producten kan via bediende verkoopsystemen, maar kan ook via het 'bedien-u-zelf' systeem plaatsvinden.

Voor gekoelde en ongekoelde verkoop van bakkerij- en bake-off producten In een bedien-u-zelf systeem gelden specifieke voorwaarden:

	Cat. 1 Brood	Cat. 2 Broodsnack	Cat. 3 Korst- of boterproduct met vulling	Cat. 4 [1] Product met droge vleesvulling	Cat. 5 Product met ragoutachtige of rijstvulling
Aard van de ingrediënten (risicocategorieën)	Bevat: niet-risicovolle ingredienten (vulling), voorgegaard of niet-risicovolle ingrediënten (vulling), niet voorgegaard (risicocategorie 1 en 2)	Bevat: niet-risicovolle ingredienten (vulling), voorgegaard of niet risicovolle ingrediënten (vulling), niet voorgegaard (risicocategorie 1 en 2)	Bevat: niet-risicovolle ingredienten (vulling), voorgegaard of niet risicovolle ingredienten (vulling), niet voorgegaard (risicocategorie 1 en 2)	Bevat: risicovolle ingredienten (vulling), voorgegaard of risicovolle ingrediënten (vulling), niet voorgegaard (risicocategorie 3 en 4)	Bevat: risicovolle ingredienten (vulling), voorgegaard of risicovolle ingrediënten (vulling), niet voorgegaard (risicocategorie 3 en 4)
Voorbeeldproducten (niet uitputtend)	pistolet, meergranenbroodje, chocoladebroodje, croissant, gevulde koek met amandelspijs, muffin, donut, amandelbroodje, boterkoek	kaasbroodje, kaascroissant, kaasstengel, minipizza vegetarisch, kaas-ui stokbrood, kaassouffle	koffiebroodje, appelflap, appeltaart, kersenstrip, choco roombroodje, roomvlaai, koffiebroodje, kaneelbroodje, appelflap, Berlinerbol	Ham-kaas croissant, saucijzenbroodje, frikandelbroodje, pizzabroodje, saucijzenstaaf, ham-kaasbroodje, rookworstbroodje, pizzakruier	Ragoutsnack, gevuld stokbroodje, Indonesisch rondje, kroketbroodje, satébroodje

[1] Indien de producten in categorie 4 een rauwe vleesvulling bevatten, dan dient verdere microbiologische validatie plaats te vinden, zoals bepaald in bijlage 5.3 van de CBL Hygiënecode, bijvoorbeeld door challengetesten.

Aanbiedingsvorm verkoop: Bedien-u-zelf

Soort verkoop: Ongekoeld

Verkooptermijn [2] Extra voorwaarden	P+0 Geen	P+0 consumentenadvies: directe consumptie	P+0 consumentenadvies: directe consumptie	P+0 consumentenadvies: directe consumptie	P+0 consumentenadvies: directe consumptie
Verkooptermijn Extra voorwaarden	P+1 Geen	P+1 consumentenadvies: directe consumptie	P+1 consumentenadvies: directe consumptie	P+1 consumentenadvies: directe consumptie - houdbaarheid gebaseerd op microbiologisch onderzoek	P+1 consumentenadvies: directe consumptie - houdbaarheid gebaseerd op microbiologisch onderzoek

[2] P+0 = bereiding en verkoop op de dag van productie, P+1 = verkoop op de dag van productie + de dag daarna, etc.

Verkoop van levensmiddelen

	Cat. 1 Brood	Cat. 2 Broodsnack	Cat. 3 Korst- of boter-product met vulling	Cat. 4 [1] Product met droge vleesvul-ling	Cat. 5 Product met ragoutachtige of rijstvulling
Verkoop-termijn Extra voor-waarden	P+… Geen	P+… consumenten-advies: directe consumptie	P+… consumenten-advies: directe consumptie	P+… consumenten-advies: directe consumptie - houdbaarheid gebaseerd op microbiolo-gisch onder-zoek	P+… consumenten-advies: directe consumptie - houdbaarheid gebaseerd op microbiolo-gisch onder-zoek
	Soort verkoop: Gekoeld				
Verkoop-termijn Extra voor-waarden	P+0 Geen	P+0 Geen	P+0 Geen	P+0 Geen	P+0 Geen
Verkoop-termijn bij max. 7°C Extra voor-waarden	P+1 Geen	P+1 Geen	P+1 Geen	P+1 Geen	P+1 Geen
Verkoop-termijn bij max. 4°C Extra voor-waarden	P+2 Geen	P+2 Geen	P+2 Geen	P+2 Geen	P+2 Geen
Verkooper-mijn Extra voor-waarden	P+… Houdbaarheid gebaseerd op onderzoek	P+… Houdbaarheid gebaseerd op onderzoek	P+… Houdbaarheid gebaseerd op onderzoek	P+… consumenten-advies: directe consumptie - houdbaarheid gebaseerd op microbiolo-gisch onder-zoek	P+… consumenten-advies: directe consumptie - houdbaarheid gebaseerd op microbiolo-gisch onder-zoek

Risicocategorieën

Aard van de ingrediënten	Omschrijving
(1) Niet risicovolle ingrediënten (vulling), voorgegaard	Microbiologisch houdbare vulling; houdbaar gemaakt door verhitting of proces (vochtgehalte laag). Kan zonder verdere be- of verwerking op het winkelverkooppunt worden geconsumeerd. Hoeft in de regel niet gekoeld bewaard te worden op het winkelverkooppunt. Eventueel opgewarmd en warm verkocht ter vergroting van smaakbepaling en/of versbeleving.
(2) Niet risicovolle ingrediënten (vulling), niet voorgegaard	Microbiologisch houdbare vulling; vanuit recept veilig en houdbaar (aW, pH, conserveermiddelen etc). Kan zonder verdere be- of verwerking op het winkelverkooppunt worden geconsumeerd. Hoeft in de regel niet gekoeld bewaard te worden op het winkelverkooppunt. Eventueel opgewarmd en warm verkocht ter vergroting van smaakbepaling en/of versbeleving.
(3) Risicovolle ingrediënten (vulling), voorgegaard	Bederfelijke vulling op basis van verhitte of op zichzelf houdbare ingrediënten (bijvoorbeeld gare vleesvulling). Product moet in de regel in de koeling bewaard worden om bederf en/of onaanvaardbare groei van micro-organismen te voorkomen. Kan (1) gekoeld, (2) ongekoeld of (3) warm worden verkocht op het winkelverkooppunt.
(4) Risicovolle ingrediënten (vulling), niet voorgegaard	Vulling op basis van onverhit vlees of andere bederfelijke ingrediënten (onder andere vis en kip). Product moet nog door-en-door verhit worden (>75°C in de kern) op het winkelverkooppunt om het product veilig voor consumptie te maken. Kan daarna (1) warm (>60°C), (2) teruggekoeld, gekoeld of (3) teruggekoeld, ongekoeld worden verkocht.

Overige specifieke aandachtspunten:

Risicovolle bake-off producten (bederfelijke ingrediënten)	In geval van risicovolle producten (bederfelijke ingrediënten) moet klanten duidelijk en ondubbelzinnig het advies 'direct consumeren' (of iets gelijksoortigs) worden meegegeven.
Afkoelen	Laat niet-bederfelijke bakkerijproducten op een hygiënische manier bij kamertemperatuur afkoelen.
Verpakken (winkelverpakt)	Raak het product zo min mogelijk met de handen aan om kruisbesmetting te voorkomen. Zorg voor een goede persoonlijke hygiëne en hygiënische werkwijze.
	Vermeld op de verpakking een verpakkingsdatum, bereidingsdatum of een THT/TGT-datum waaruit de productiedatum te herleiden is
	Gebruik bij voorkeur een speciale warmhoudverpakking voor producten die warm worden verkocht.
	Bied producten niet langer aan dan de op de verpakking vermelde datum.

3.5.11

Verkoop van kreeften en krabben

Levende kreeften en krabben worden bewaard in een homarium met schoon, stromend water. De voorraad kreeften en krabben is gebaseerd op een redelijke doorlooptijd en houdt rekening met het leven en welzijn van de levende kreeften en krabben. De kreeften en krabben worden niet gevoerd. Het water in het homarium wordt wekelijks gecontroleerd en indien nodig ververst en aangevuld met zout.

Controleer dagelijks het homarium op dode kreeften en krabben. Dode kreeften en krabben worden uit het homarium verwijderd en moeten als categorie 2-materiaal worden bestemd en behandeld. De winkel of winkelorganisatie moet een procedure opstellen voor de wijze waarop categorie 2-materiaal wordt behandeld (herkenbaar opgeslagen en afgevoerd).

3.5.12

Softijsverkoop

Specifieke aandachtspunten:

Softijsverkoop	Gebruik de softijsmachine conform voorschrift van de producent (montage, softijsbereiding, schoonmaken, pasteuriseren etc.).
	Zorg dat de ijsmix altijd bij de voorgeschreven temperatuur bewaard wordt in de softijsmachine (maar altijd 7°C of kouder).
	Controleer dagelijks of de temperatuur van de ijsmix correct is (aflezen temperatuur-display).
	Zorg dat bekertjes, lepeltjes, hoorntjes of ijswafels bij de softijsmachine niet vochtig kunnen worden en niet besmet kunnen raken door handen of door vuil dat op of in de bekertjes etc. valt.
	Controleer dagelijks meermaals of de softijsmachine niet geblokkeerd of overmatige vervuild is geraakt. Maak de softijsmachine indien nodig tussentijds schoon. Verwijder vuile bekertjes, lepeltjes, hoorntjes en ijswafels.
	Voorkom dat de tapmond wordt aangeraakt. Wanneer de tapmond vervuild is, moet deze schoon worden gemaakt.
	Zorg voor goede voedselinformatie voor klanten bij de softijsmachine, waaronder: - benaming van het product; - in het product aanwezige allergenen.
	Wanneer decoratiematerialen aanwezig zijn (gekleurde snoepjes, nootjes, siropen of sauzen), dan mogen deze niet zichtbaar vervuild zijn.
	Controleer dagelijks meermaals de decoratiematerialen. Ververs vervuilde decoratiematerialen en maak de bakjes schoon. Siropen met een overschreden THT-datum moeten worden verwijderd.

3.5.13

Demonstraties en proeverijen

Bij demonstraties en proeverijen in of nabij de winkel moet voldaan worden aan de voorschriften uit deze hygiënecode. Dit betreft de basisvoorwaarden, de regels omtrent bewerken en bereiden en de verkooppresentatie.

Wanneer demonstraties of proeverijen door externe partijen worden uitgevoerd, moet de winkel of centrale winkelorganisatie waarborgen dat die partijen zich houden aan de wettelijke voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid.

3.5.14

Buitenverkoop

Bij buitenverkoop gelden de voorschriften van hoofdstuk *3.4.10 'Bewerken en bereiden in tijdelijke of mobiele verkoopruimten'.* Bij het presenteren van de producten gelden de voorschriften van hoofdstuk *3.5.2 'Hygiënisch en veilig verkopen van levensmiddelen'*.

3.6 Bezorgen en afhalen

3.6.1

Inleiding

Levensmiddelen kunnen ook op afstand worden besteld, bijvoorbeeld via telefoon, e-mail of een webshop. In de regel worden ze bij de klant bezorgd of worden ze door de klant afgehaald. Het vervoer van bestellingen van een winkel of distributiecentrum naar een afhaalpunt is beschreven in hoofdstuk *3.7 'Distributiecentra'*.

3.6.2

Bezorging

Bij het bezorgen van op afstand bestelde levensmiddelen zijn de hygiëne van het transportmiddel en de temperatuur van de levensmiddelen tijdens het vervoer essentieel.

Voorschriften transportmiddel

Het transportmiddel is:

- schoon en goed onderhouden, zodat verontreiniging van levensmiddelen wordt voorkomen;
- eenvoudig schoon te maken;
- vrij van ongedierte en uitwerpselen van ongedierte;
- in principe alleen in gebruik voor levensmiddelen en producten afkomstig uit de supermarkt, groothandel of speciaalzaak waar de CBL Hygiënecode wordt gebruikt;
- zo ingericht dat levensmiddelen tijdens vervoer beschermd zijn tegen besmetting en dat de kans op besmetting zoveel mogelijk wordt beperkt.

Voorschriften temperatuur

Tijdens het vervoer van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen is het van belang dat de koel- en vriesketen niet onderbroken wordt. De temperatuur van gekoelde voorverpakte levensmiddelen voldoet tijdens het vervoer aan de temperatuur zoals vermeld op de verpakking. De temperatuur van gekoelde of diepgevroren niet-voorverpakte levensmiddelen moet aan de wettelijke temperatuurvoorschriften voldoen.

Stel goede procedures op waaruit blijkt dat de temperatuur wordt beheerst tijdens het vervoer. De procedures omvatten in ieder geval de:

- temperatuurnormen;
- wijze van controle;
- frequentie van controle;
- corrigerende acties (bij afwijkingen);
- wijze van registratie.

Om de temperatuureisen te waarborgen kan bijvoorbeeld gebruikt gemaakt worden van:

- een koel- of vriesauto;
- een koelauto met apart compartiment voor de opslag van diepvriesartikelen;
- een auto met daarin koel-/vriesboxen of koel-/vriescontainer(s) die de levensmiddelen op de vereiste temperatuur houden.

Bezorgen en afhalen

3.6.3 Afhaalpunten

Wanneer bestellingen worden afgehaald, vindt dit meestal plaats bij een afhaalpunt ('pick-up point', PUP) in of bij de winkel of bij een afhaalpunt op een aparte locatie. Bij het afhaalpunt wordt de bestelling klaargezet of vanuit een winkel of distributiecentrum daar afgeleverd, waarna de klant deze op afspraak komt afhalen.

Bij afhaalpunten is de hygiëne van de opslagruimten van belang (*zie 2.7 Schoonmaak*). Daarnaast is de temperatuur van de levensmiddelen tijdens opslag essentieel. De temperatuur van de levensmiddelen tijdens de opslag is gelijk aan de voorschriften die gelden voor het distributiecentrum (*zie 3.7.3 Opslag*), behalve wanneer de temperatuur van de levensmiddelen tijdens de opslag op een andere manier aantoonbaar wordt geborgd.

3.6.4 Levering charitatieve instellingen

Wanneer levensmiddelen worden geleverd naar charitatieve instellingen, zoals voedselbanken en vergelijkbare instellingen, dan moet met een aantal zaken rekening worden gehouden. De levensmiddelen moeten:

- geschikt zijn voor verkoop en menselijke consumptie;
- voorzien zijn van de oorspronkelijke, intacte voorverpakking met etiket;
- indien van toepassing: voorzien zijn van de oorspronkelijke THT- of TGT-datum;
- indien van toepassing: voorzien zijn van het oorspronkelijke bewaar- en/of gebruiksvoorschrift;
- zo worden bewaard, vervoerd en afgeleverd dat de juiste voedseltemperatuur blijft gewaarborgd.

Bij onverpakte producten moet er informatie meegeleverd worden over allergenen.

Richtlijn temperatuur

Bederfelijke levensmiddelen moeten bewaard worden op de voorgeschreven temperatuur, zoals door de fabrikant of verpakker is aangebracht op de verpakking. De koelketen (7°C of lager) moet gesloten blijven. Als er geen temperatuur is voorgeschreven op de verpakking, dan geldt:

- 7°C of kouder voor gekoelde levensmiddelen;
- -18°C of kouder voor diepvriesproducten of ingevroren levensmiddelen;
- -15°C of kouder tijdens transport;
- -12°C of kouder tijdens plaatselijke distributie.

Richtlijn invriezen

Het invriezen van voorverpakte levensmiddelen ten behoeve van levering aan charitatieve instellingen, zoals vers vlees en kip is toegestaan op voorwaarde dat:

- het invriezen plaatsvindt uiterlijk op de vermelde uiterste houdbaarheidsdatum (TGT of THT-datum);
- de producten nog steeds de kenmerkende eigenschappen hebben en geen afwijkingen vertonen;
- het invriezen plaatsvindt in een goede installatie (bijvoorbeeld vriescel) met voldoende capaciteit;
- het invriezen voldoende snel gebeurt door bijvoorbeeld de producten los van elkaar in te vriezen;
- de invriesdatum op de verpakking wordt vermeld, en;
- de vermelding "onmiddellijk gebruiken na ontdooien" wordt aangebracht op de verpakking.

Wanneer sprake is van vaste afspraken of structurele levering, is het aan te bevelen om de afspraken met de charitatieve instelling over de voedselveiligheidsaspecten formeel overeen te komen. Denk daarbij aan:

- kwaliteit (welke levensmiddelen wel, welke zeker nooit);
- reden van levering;
- houdbaarheidstermijn;
- bewaarcondities;
- koelketen.

Aan charitatieve instellingen geleverde levensmiddelen moeten, net als andere levensmiddelen, in geval van calamiteiten kunnen worden teruggeroepen. Leveringen kunnen plaatsvinden vanuit individuele winkels, maar ook vanuit distributiecentra.

3.7 Distributiecentra

3.7.1 Inleiding

Om levensmiddelen op het juiste moment, in de gevraagde hoeveelheid in de goede winkel beschikbaar te kunnen hebben, beschikken winkelorganisaties in veel gevallen over eigen distributiecentra.

In het distributiecentrum vinden de volgende activiteiten plaats:
- ontvangst goederen;
- opslaan;
- orderverzameling en transport.

Distributiecentra zorgen zelf voor een goede beheersing van de basisvoorwaarden, zoals inrichtingseisen, afvalverwerking, ongediertebeheersing, persoonlijke hygiëne en schoonmaak. Dit kan door het beschikbaar hebben van eigen instructies en controles. Wanneer bij distributiecentra geen eigen instructies en controles beschikbaar zijn, kunnen de basisvoorwaarden uit de CBL Hygiënecode worden toegepast.
Processen op het distributiecentrum die niet in dit hoofdstuk zijn beschreven, zoals bewerken en (her) verpakken, moeten indien van toepassing in een aanvullende beschrijving voor het distributiecentrum worden uitgewerkt.

3.7.2 Ontvangst

Controleer iedere levering van levensmiddelen. Neem daarom uit iedere levering een steekproef.
Belangrijke punten om te controleren zijn:
- de verpakkingen van de levensmiddelen moeten schoon en onbeschadigd zijn;
- de houdbaarheid die op de levensmiddelen is vermeld, moet voldoen aan de (interne) afspraken;
- voor de temperatuur van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen geldt dat deze voldoet aan de wettelijke temperatuurvoorschriften, of voldoet aan de (lagere) temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Wettelijke temperatuurvoorschriften bij ontvangst van levensmiddelen

Categorie	Voorbeelden	Eis
Gekoelde levensmiddelen	Gekoelde zuivelproducten, gesneden groenten en fruit, verse vis, schelp- en weekdieren, vers vlees en vleeswaren, wild en gevogelte	7°C of kouder
Pluimveevlees	Vers vlees van kip en kalkoen	4°C of kouder
Vlees van vederwild, klein wild en tam konijn	Duif, roodpootpatrijs, fazant, wild konijn, wilde haas, tam konijn	4°C of kouder
Orgaanvlees	Lever	3°C of kouder*
Vlees van grof wild	Hert, ree, wildzwijn	7°C of kouder
Diepgevroren levensmiddelen	--	-15°C of kouder
Voor **onbewerkte groenten en fruit** gelden **geen** temperatuurvoorschriften.		

* Deze temperatuur geldt alleen wanneer het vlees rechtstreeks geleverd wordt door een EG-erkend bedrijf, zoals slachterij, uitsnijderij of groothandel. In alle andere gevallen moeten de producten worden vervoerd en ontvangen bij de op het etiket vermelde temperatuur.

Accepteren of weigeren en retourneren

Alle levensmiddelen	Accepteer geen leveringen waarvan de verpakkingen zijn beschadigd of vervuild, waardoor deze niet meer verkoopbaar zijn. Of waardoor de levensmiddelen mogelijk vervuild zijn geraakt met bacteriën, stof en ander vuil.
	Accepteer geen leveringen waarvan de houdbaarheid is verlopen.
	Accepteer geen leveringen of deel van een levering waarvan de temperatuur bij herhaaldelijk meten structureel (bijvoorbeeld drie keer) hoger is dan de voorgeschreven temperatuur voor dat product of de (lagere) temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
Diepgevroren levensmiddelen	Plaats leveringen met een temperatuur tussen -15°C en -18°C direct in de vriezer en breng de temperatuur terug tot maximaal -18°C , voordat ze worden gedistribueerd.
Weigeren en retourneren	Levensmiddelen die niet aan de voorschriften in deze tabel voldoen, moeten worden geweigerd en geretourneerd.

Distributiecentra hebben duidelijk omschreven instructies beschikbaar waarin de wijze en frequentie van controles zijn vastgesteld. Ook is beschreven op welke manier wordt ingegrepen bij afkeurpunten Wanneer dergelijke instructies ontbreken, moeten alle leveringen worden gecontroleerd en de resultaten van de controles en de wijze waarop is ingegrepen bij afkeurpunten worden genoteerd.

Zie ook:
- *5.2 Voorbeeld instructies actie bij afwijkingen*
- *5.5 Validatie nieuwe en aanvullende processen (HACCP)*
- *5.6 Voorbeeld: temperatuurcontrolelijst*
- *5.7 Voorbeeld: controlelijst ontvangst goederen*

Distributiecentra

3.7.3

Opslag

Bij het opslaan en bewaren van levensmiddelen moet met een paar zaken rekening worden gehouden:

- First in, first out (Fifo);
- houdbaarheid- en opslagbeheer;
- bewaarvoorschriften;
- verpakking van producten;
- identificeren en coderen;
- houdbaarheid van levensmiddelen.

First in, first out (Fifo)

Door de oudste producten en/of producten met de kortste houdbaarheidsdatum als eerste te verwerken of te distribueren, wordt voorkomen dat producten onverkoopbaar worden of onnodig bederven. Zorg er altijd voor dat de producten met de kortste houdbaarheidsdatum als eerste worden gedistribueerd. In praktijk kan het voorkomen dat latere leveringen een kortere houdbaarheidsdatum hebben. Deze producten dienen dan als eerste te worden gebruikt.

Houdbaarheid- en opslagbeheer

Een goed beheer van opgeslagen levensmiddelen zorgt er voor dat er geen levensmiddelen gedistribueerd worden met een verstreken houdbaarheid. Zorg daarom voor een goed systeem voor de controle van de houdbaarheid van opgeslagen levensmiddelen.

Levensmiddelen die niet meer aan winkels geleverd kunnen worden moeten uit het distributiekanaal worden gehouden en als reststroom[2] worden behandeld. Zie voor de afvalverwerking van levensmiddelen van dierlijke oorsprong of met ingrediënten van dierlijke oorsprong *hoofdstuk 2.3.2 Reststoffen* in deze hygiënecode.

Bewaarvoorschriften

Sla de ontvangen levensmiddelen op bij de temperatuur die op de verpakking staat aangegeven. Houd de producten niet langer in voorraad dan de door de producent aangegeven houdbaarheid. Ook andere bijzondere bewaarvoorschriften die door de leverancier op de verpakking zijn aangebracht of bij het levensmiddel aanwezig zijn, moeten worden opgevolgd.

Verpakking van producten

De verpakkingen van de levensmiddelen moeten schoon en onbeschadigd zijn.
Verpakkingen die beschadigd of vervuild zijn, waardoor deze niet meer verkoopbaar zijn of waardoor de levensmiddelen mogelijk vervuild zijn geraakt met bacteriën, stof en ander vuil, mogen niet worden gedistribueerd. Er moeten eerst acties worden ondernomen om het gebrek te herstellen. Als herstel niet mogelijk of vanwege besmetting niet verantwoord is, dan moet het product als afval worden verwerkt.

[2] Of reststof, retourstroom.

Opslagmethode

Sla levensmiddelen op in stellingen, rekken, op pallets, op karren of verrijdbare onderstellen. Hiermee wordt voorkomen dat de opslagruimte onnodig vuil wordt en dat ongedierte zich kan gaan nestelen in de opslagruimte. Door producten niet op de vloer te plaatsen kan de opslagruimte ook beter geveegd en schoongemaakt worden. Onverpakte levensmiddelen moeten zo worden opgeslagen dat ze niet besmet kunnen raken met vuil, stof of bacteriën.

Gekoelde opslag

Bewaar gekoelde levensmiddelen bij een temperatuur van 7°C of kouder en bij voorkeur bij 0 – 4°C .
Dit voorkomt dat producten onveilig worden of onnodig bederven. Wanneer de leverancier een lagere bewaartemperatuur dan 7°C op de verpakking heeft aangebracht, geldt altijd deze lagere temperatuur.

Diepgevroren opslag

Bewaar diepgevroren levensmiddelen bij een temperatuur van -18°C of lager.

Magazijnopslag

Bewaar levensmiddelen in een schoon en droog magazijn. Het magazijn is voldoende geventileerd en er is geen sprake van condensvorming aan het plafond of van plasvorming op de vloer. De temperatuur in het magazijn is bij voorkeur niet te hoog.

3.7.4

Orderverzameling en transport

Orderverzameling

Temperatuur:

- let er bij orderverzameling op dat de temperatuur van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen aan de wettelijke voorschriften blijft voldoen;
- zorg er voor dat de koel-/vriesketen niet onnodig lang wordt onderbroken;
- gekoelde en diepgevroren levensmiddelen mogen buiten de koeling worden geplaatst, zolang de producttemperatuur aan de wettelijke temperatuurvoorschriften blijft voldoen.

Houdbaarheid:

- hanteer het First in First out (Fifo)-systeem bij het verzamelen van orders (praktijk: levensmiddelen met de kortste houdbaarheidsdatum eerst verzamelen);
- controleer of voorverpakte levensmiddelen voorzien zijn van een ‘ten minste houdbaar tot (THT)-datum’ of een ‘te gebruiken tot (TGT)-datum’;
- wanneer de THT/TGT-datum van de levensmiddelen verlopen is, dan worden de producten niet naar de winkels gestuurd;
- indien van toepassing worden voormalige levensmiddelen behandeld als categorie 3-materiaal (*zie ook 2.3.2 Reststoffen*).

Distributiecentra

Transport

Verladen:

- controleer of de verpakking schoon en onbeschadigd is. Wanneer de verpakking zodanig is beschadigd dat het product niet meer beschermd is tegen vuil van buitenaf, dan wordt deze niet verladen;
- levensmiddelen zijn op het moment van verladen zo verpakt dat beschadiging en vervuiling met vuil, stof of bacteriën wordt tegengegaan.

Transport:

- zorg ervoor dat tijdens het laden de opslagruimte direct de juiste producttemperatuur heeft en op de juiste temperatuur blijft ;
- zorg ervoor dat tijdens het lossen bij de winkels de deuren niet langer dan nodig geopend zijn.

Producttemperatuur tijdens transport:

- controleer tijdens ieder transport van levensmiddelen uit een eigen distributiecentrum naar de winkels regelmatig of de producttemperatuur gewaarborgd blijft. Controleer daarom bij ieder transport regelmatig het temperatuurdisplay van de koel-/vriesinstallatie van het transportmiddel;
- de thermostaat of temperatuursensor die de temperatuur in het transportmiddel regelt, moet minimaal 1x per jaar gekalibreerd worden door een erkend bedrijf. Een validatie van de goede werking van de thermostaat of temperatuursensor kan jaarlijkse kalibratie vervangen;
- controle van de temperatuur is niet nodig wanneer er gebruik wordt gemaakt van een automatisch temperatuurregistratiesysteem, met alarmmelding bij afwijkingen;
- wanneer de producttemperatuur tijdens transport of bij aflevering hoger is dan de wettelijk toegestane temperatuur of de lagere bewaartemperatuur die op de verpakking vermeld staat, dan moeten acties worden genomen om de afwijking te herstellen;
- registreer de producttemperatuur, de geconstateerde afwijking en de eventueel genomen acties om de afwijking te herstellen. Registraties moeten beschikbaar zijn voor controle door een onafhankelijke controlerende partij.

Uitbesteed transport

Wanneer het transport uitbesteed is aan een externe transporteur, dan moeten de winkel of centrale winkelorganisatie en de externe transporteur de volgende zaken schriftelijk afspreken:

- de temperatuurvoorschriften bij het verladen en tijdens het transporteren;
- de voorschriften voor de hygiëne van het transportmiddel (schoonmaak);
- afspraken over de kalibratie van de temperatuursensor van de koel-/vriesinstallatie;
- afspraken over het voldoen aan de voorschriften uit Hygiëneverordening (EG) 852/2004 (Hygiënecode Transport en Logistiek of eigen HACCP-systeem);
- afspraken over de wijze waarop de externe transporteur kan laten zien dat de Hygiënecode of het HACCP-systeem goed werkt.

4 Verificatie, klachten en recall procedures

4.0 Verificatie, klachten en recall procedures

Dit hoofdstuk gaat in op de verificatie van de CBL Hygiënecode en de eventuele uitwerking daarvan.

4.1 Verificatie hygiënecode of HACCP-systeem

Door op de winkelvloer de werkinstructies te verifiëren die in de CBL Hygiënecode beschreven zijn, kan worden vastgesteld of de werkinstructies die in de beheersmaatregelen beschreven zijn in de praktijk doeltreffend zijn. Bereikt iedere werkinstructie bij goede uitvoering zijn doel? Zijn alle basisvoorwaarden, processen en hun CCP's in de winkel onder controle (aantoonbaar beheerst)? Verificatie kan worden uitgevoerd door de winkel of winkelorganisatie zelf, maar kan ook door een externe controlerende organisatie worden uitgevoerd.

Frequentie

Iedere winkel of winkelorganisatie verifieert minimaal 1 keer per jaar de CBL Hygiënecode. Ook de eventuele uitwerking van de CBL Hygiënecode in interne kwaliteitsdocumenten en de gevalideerde beschrijvingen van aanvullende processen worden in de verificatie meegenomen.

Registratie

Voor de verificatie van de temperatuurregistraties moeten van minimaal een vol kalenderjaar de registraties in de winkel beschikbaar zijn (digitaal of hardcopy).

Verificatieplan

Het verificatieplan bevat in ieder geval de analyse van:

- het functioneren van de processen (*hoofdstuk 3*), zoals de CCP's, de geconstateerde afwijkingen en de genomen herstelacties;
- het functioneren van de basisvoorwaarden (*hoofdstuk 2*);
- klachten die betrekking hebben op de voedselveiligheid;
- procedures en werkinstructies voor hygiënisch en voedselveilig werken.

Van deze verificatie maakt de winkel of winkelorganisatie een verificatieverslag. Uit dit verslag moet onder andere blijken of de werking van de CBL Hygiënecode nog doelmatig en effectief is. Als uit het verslag blijkt dat dit niet het geval is, moet worden aangegeven welke veranderingen worden doorgevoerd. De aanvullend beschreven processtappen, die niet omschreven zijn in deze hygiënecode, dienen ook in de verificatie te worden meegenomen. In *bijlage 5.10* is een voorbeeld van een verificatieverslag beschikbaar.

4.2 Klachtenprocedure

Iedere winkel of winkelorganisatie heeft in ieder geval een systeem voor de registratie van klachten. Voedselveiligheid is hier een onderdeel van. Deze klachtenregistratie wordt onder andere als input voor de verificatie gebruikt, maar ook kan een op zichzelf staande klachtenanalyse worden gemaakt. Op basis van de klachtenregistratie of -evaluatie kan worden gesignaleerd welke producten of processen regelmatig voedselveiligheidsklachten geven. Voor dergelijke producten of processen kan een verbetertraject worden aangegaan, zodat er in de toekomst minder voedselveiligheidsklachten ontstaan.

4.3 Recallprocedure

Iedere winkel of winkelorganisatie heeft een procedure om – indien noodzakelijk – producten terug te kunnen halen uit de distributiecentra, de winkels en/of bij de consument. Deze recallprocedure moet ook getoetst worden op doelmatigheid en effectiviteit. Dit kan ook meegenomen worden in het verificatieverslag. Op basis van de bevindingen in het verificatieverslag kan de recallprocedure en/of de uitvoering ervan verbeterd worden. De recallprocedure dient aantoonbaar beheerst te zijn. Dit kan aangetoond worden door de registratie van recalls te bewaren en te evalueren tijdens de verificatie.

4.4 Microbiologische richtwaarden

In het kader van beheersing van processen uit de CBL Hygiënecode worden vanuit microbiologisch oogpunt de onderstaande relevante processen gehanteerd en gelden de volgende microbiologische richtwaarden:

	Processtap	Richtwaarden Aeroob kiemgetal (kve/g)	Richtwaarden Enterobacteriaceae (kve/g)
1	Ontvangst en opslag grondstoffen/ ingrediënten	--	--
2	Bereiding (verhitten tot 75°C of hoger)	--	--
3	Terugkoelen	10.000	100
4	Bewaren/transport (na bereiding), max. 2 dagen bij 7°C of max. 3 dagen bij 4°C	1.000.000	1.000
5	Verkoop/presenteren van verhitte, teruggekoelde levensmiddelen, inclusief ongekoeld presenteren/verkopen	1.000.000	1.000

De microbiologische richtwaarden gelden gedurende de periode van maximale houdbaarheid (THT/ TGT) die aan de producten is meegegeven door de bereider.

5 Bijlagen

5.1 Verklarende begrippenlijst

AGF
Aardappelen, groenten, fruit.

Allergenen
Allergenen zijn eiwitten die allergische reacties kunnen opwekken. Allergenen kunnen aanwezig zijn in bepaalde ingrediënten. Voorbeelden van allergenen zijn: tarwe, melk, soja.

Bake off proces
Het verwerken van producten die alleen nog afgebakken moeten worden.

Bake off producten
Producten die alleen nog afgebakken moeten worden.

Basisvoorwaarden
Basisvoorwaarden zijn voorschriften voor goede praktijken waaraan altijd voldaan moet worden. Ze kunnen niet op basis van een risicoanalyse worden versoepeld of geschrapt. Voorbeelden van basisvoorwaarden zijn goede persoonlijke hygiëne, hygiënische werkwijzen, schoonmaak, ongediertebeheersing, inrichting van bedrijfsruimten en training. Wanneer een basisvoorwaarde niet of onvoldoende onder controle is, kan het een hygiënerisico vormen voor de bedrijfsprocessen.

Bederfelijke levensmiddelen
Bederfelijke levensmiddelen zijn levensmiddelen die snel microbiologisch kunnen bederven, zoals vlees, vis, salades, gesneden groenten en fruit. Microbiologisch bederfelijke producten mogen volgens Europese wetgeving (EU 852/2004) niet bewaard worden bij temperaturen waarbij uitgroei van micro-organismen, die een risico voor de volksgezondheid vormen, kan plaatsvinden. De bederfelijkheid wordt bepaald door levensmiddelen 72 uur bij 20 +/- 2°C te bewaren. Wanneer een factor 100 of meer groei heeft plaatsgevonden, is het levensmiddel bederfelijk. Wanneer de groei kleiner is dan een factor 100 is het levensmiddel niet-bederfelijk en mag het ongekoeld bewaard worden.

Bediening
Personeel weegt, snijdt en verpakt zelf de producten voor de consument. De consument kan deze niet zelf pakken.

Bedien-u-zelf
De consument kan zelf de levensmiddelen pakken, eventueel afwegen en/of verpakken.

Bedrijfsruimte
Alle ruimten binnen een bedrijf die bestemd zijn voor het ontvangen, opslaan, bewerken en bereiden, behandelen, verpakken of het bewaren van levensmiddelen, hulpstoffen, verpakkingsmaterialen, reststofstromen, retourstromen en emballage.

Bulkeenheden
Grote hoeveelheden van een levensmiddel die in de winkel verder worden bewerkt en bereid, zoals een hele kaas (wiel), een heel stuk vleeswaren (paal) of een emmer salade.

Categorie 2-materiaal
Onder categorie 2-materiaal vallen voormalige levensmiddelen, zoals:
- bedorven vlees en vleesproducten;
- bedorven kant-en-klaar maaltijden;
- bedorven salades die vlees of vis of andere dierlijke toevoegingen bevatten;
- levensmiddelen waarvan blijkt dat er bepaalde ongewenste stoffen (zoals antibioticaresiduen) in zitten worden tot deze categorie gerekend.

Categorie 3-materiaal
Onder categorie 3-materiaal vallen de meeste voormalige levensmiddelen, zoals:
- saucijzenbroodjes, kaasbroodjes, roombroodjes die niet meer worden verkocht;
- kant-en-klaar maaltijden waarin vlees of vis is verwerkt en die uit de verkoop zijn gehaald om commerciële redenen (maar niet zijn bedorven);
- melkproducten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken;
- vlees en vleesproducten die niet meer worden verkocht omdat ze over de houdbaarheidsdatum zijn;
- drop dat om commerciële redenen uit het verkoopschap is gehaald.

CBL
Centraal Bureau Levensmiddelenhandel. Brancheverenigingvan supermarkten en food servicebedrijven.

CCP
Een CCP is een 'Critical Control Point', een kritisch beheerspunt. Het gaat hierbij om punten in het proces waar beheersing nodig is om de voedselveiligheidsrisico's te voorkomen of tot een acceptabel niveau terug te brengen.

Charitatieve instellingen
Organisatie die zich inzet voor een goed doel, bijvoorbeeld voedselbanken.

Challengetesten
Een test waarmee beoordeeld kan worden hoe bepaalde micro-organismen zich gedragen in een product gedurende de houdbaarheid of gedurende een bepaalde processtap.

Controle
Activiteit die erop gericht is om te beoordelen of de afspraken, zoals temperatuurnormen, worden nageleefd en of de hygiëne- en werkvoorschriften worden opgevolgd.

Corrigerende Maatregelen
Herstelmaatregelen waardoor voedselveiligheid geborgd is.

Verklarende begrippenlijst

Decoratiematerialen
Natuurlijke en kunstmatige materialen ter versiering van producten. Deze maken geen onderdeel uit van het betreffende product. Voorbeelden: takje peterselie, kunststof slastrips.

Desinfectie
Het afdoden van achtergebleven micro-organismen met behulp van een desinfectiemiddel (minimaal 5 log).

Distributiecentrum (DC)
In een distributiecentrum worden logistieke activiteiten verricht ten behoeve van de belevering aan de winkels van een winkelorganisatie.

Drip
Vocht dat uit vlees of vis lekt tijdens opslag, bewerking en/of bij de bereiding.

Dry-aging
Het rijpen van vlees in een rijpingskast bij een bepaalde temperatuur en luchtvochtigheid.

Fifo
First-in-first-out: door de oudste producten als eerste te verwerken of te verkopen, wordt voorkomen dat producten onverkoopbaar worden of onnodig bederven.

Gekoelde verkoop
Levensmiddelen die vanuit de koeling (7°C of kouder) verkocht worden.

Gevarenanalyse
Bij een gevarenanalyse brengt een bedrijf per onderdeel van het productieproces in beeld waar mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid zich kunnen voordoen.

Groothandel
Een onderneming die waren inkoopt om ze door te verkopen aan wederverkopers of aan verbruikers in horeca- en cateringbedrijven.

HACCP
HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) is een methode voor het inventariseren en beoordelen van de mogelijke risico's voor de voedselveiligheid in een proces en het beheersen van bepaalde punten of stappen in het proces waardoor de risico's kunnen worden weggenomen of worden beheerst tot een aanvaardbaar niveau.

Halffabrikaat
Product dat al een bewerking heeft ondergaan en alleen afgebakken, gesneden of anderszins klaar voor verkoop dient te worden gemaakt.

(Half) harde kaas
Bij de productie van half harde en harde kaassoorten word de wrongel (sterk) naverwarmd. Hierdoor krimpt de wrongel en wordt meer wei afgescheiden. Daardoor word de kaas (half) hard. Half harde en harde kazen worden relatief lang gerijpt. Half harde kazen zijn nog soepel en goed snijdbaar. Harde kazen zijn vaster en minder goed snijdbaar.

Houdbare producten
Producten die ongekoeld bewaard kunnen worden (zoals koekjes, groenten- en fruit conserven).

Hygiënecode
Gids voor bedrijven die met voedsel omgaan, waarin regels staan om de voedselveiligheid en de hygiëne te bewaken. Gebaseerd op het voedselveiligheidssysteem HACCP. Opgesteld voor verschillende bedrijfstakken.

Inkoopartikelen
Artikelen die compleet met verpakking en etiket worden ingekocht. Deze kunnen rechtstreeks aan de klant worden verkocht zonder verdere bewerking.

Kalibratie
Het vergelijken van meetmiddelen (zoals thermometers en temperatuuraflezers) met een standaard om te controleren of de juiste meetwaarde wordt aangegeven. Voorbeeld: een thermometer in kokend water moet een temperatuur van 100°C aangeven.

Koud te consumeren levensmiddelen
Alle in de winkel bewerkte en/of door verkoopmedewerker of consument verpakte levensmiddelen, die gemaakt zijn van verse, bereide of verhitte en teruggekoelde levensmiddelen. De producten zijn bedoeld om zonder verdere behandeling, zoals verhitten, koud door de consument te worden gegeten.

Kruisbesmetting
Micro-organismen die, eventueel via een besmet voorwerp, worden overgedragen van het ene op het andere voedingsmiddel. Dit kan optreden doordat producten onvoldoende gescheiden worden gehouden of doordat apparatuur of ruimtes tussentijds onvoldoende gereinigd worden.

KWID
Kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KWID) is het vermelden van percentages van sommige ingrediënten op de verpakking van een product.

Levensmiddel
Alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd (Verordening (EG) 178/2002 artikel 2).

Verklarende begrippenlijst

Levensmiddelenbedrijf
Onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winstoogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen (definitie VO. (EG) 178/2002).

Make off proces
Het verwerken van bakkerijproducten die in basis kant en klaar aangeleverd zijn, maar nog een finale afwerking nodig hebben.

Make off producten
Bakkerijproducten die in basis kant en klaar aangeleverd zijn, maar nog een finale afwerking nodig hebben.

Meetmiddelen
Thermometers (analoog, digitaal, infrarood, voedselthermometers met steekvoeler), temperatuuraanwijzers (thermostaten).

Nabesmetting
Nabesmetting is het opnieuw besmetten van een voedingsmiddel dat zo goed als vrijgemaakt is van micro-organismen. Een voorbeeld is gebraden rosbief die besmet kan worden door de drip van verse kip.

Niet-bederfelijk levensmiddel
Een levensmiddel kan als niet-bederfelijke worden beschouwd als het bij bewaring bij 20°C niet snel microbiologisch zal bederven. Het product kan minimaal 72 uur ongekoeld worden bewaard, zonder dat er aanzienlijke microbiologische groei plaats vindt (de maximale toenamefactor is 100).

Niet-risicovol levensmiddel
Microbiologisch houdbaar levensmiddel (niet-bederfelijk). Houdbaar gemaakt door verhitting, proces (vochtgehalte laag) of samenstelling (zuurgraad, vochtgehalte, conserveermiddelen etc.). Kan zonder verdere bewerking of bereiding worden geconsumeerd. Hoeft niet gekoeld bewaard te worden in de winkel.

Niet-voorverpakte levensmiddelen
Levensmiddelen die niet voorverpakt aan de klant te koop worden aangeboden of levensmiddelen die op de plaats van verkoop worden verpakt.

Ongedierte
Knaagdieren, insecten, vogels, etc.

Pick-up point (PUP)
Afhaalpunt waar op afstand bestelde (zoals via webshop) levensmiddelen kunnen worden afgehaald.

Processchema
Nauwkeurige beschrijving van een proces (bijvoorbeeld het afbakken van brood).

Productiedatum
Datum waarop het product de laatste bewerking heeft gehad.

Rauwe en verse levensmiddelen
Alle in de winkel gesneden, bewerkte en/of door verkoopmedewerker of consument verpakte levensmiddelen, waar rauwe of verse ingrediënten in zijn verwerkt, die geen (volledige) hittebehandeling ondergaan om het levensmiddel veilig te maken. De producten zijn bedoeld om zonder verdere behandeling, zoals verhitten, koud door de consument te worden gegeten, of om door de consument verder te worden bereid, zoals samenstellen of verhitten, voor consumptie.

Registratie
Het vastleggen van de resultaten van controles volgens een vaste frequentie om aan te kunnen tonen dat er voedselveilig gewerkt wordt.

Reiniging
Het met de hand of een machine schoonmaken van een oppervlak met behulp van een reinigingsmiddel.

Reststoffen
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’).

Risico’s
Bij het werken met levensmiddelen kunnen zich gevaren voordoen die de gezondheid van mensen kunnen beschadigen. Deze risico’s worden ook wel ‘relevante gevaren’ genoemd.

Risicovol levensmiddel
Vulling op basis van verhit of onverhit vlees of andere bederfelijke ingrediënten, zoals vis en kip. Product met verhitte bederfelijke ingrediënten moet in de koeling bewaard worden. Product met onverhitte bederfelijke moet nog door-en-door verhit worden in de winkel om het product veilig voor consumptie te maken. Kan daarna warm (>60°C) worden verkocht of na terugkoelen, gekoeld (max. 7°C) of ongekoeld worden verkocht.

Schoon
Geen zichtbaar vuil aanwezig.

Schoonmaakplan
Een plan waarin het vaste schema en de vaste werkwijze van reiniging en desinfectie beschreven wordt. Dit plan is in de winkel aanwezig, omvat alle bedrijfsruimten en is altijd actueel.

Supermarkt
De winkel van een zelfstandig supermarktondernemer of het winkelfiliaal van een centrale supermarktorganisatie.

Verklarende begrippenlijst

Supermarktmanager
Hiermee wordt de supermarktondernemer, bedrijfsleider of filiaalleider bedoeld.

Terugkoelen
Het koelen van warme producten binnen 5 uur tot 7°C of kouder.

TGT
Te gebruiken tot (TGT) geeft de uiterste verkoopdatum aan, waarbij de datum gelezen moet worden als 'tot en met'. Een TGT-datum staat op zeer bederfelijke producten en is de laatste dag waarop het nog veilig is om het product te eten.

THT
Ten minste houdbaar tot (THT) geeft de datum aan tot wanneer de producent of verkoper van het levensmiddel de deugdelijkheid en kwaliteit van het product garandeert. Na deze datum kan de kwaliteit van het product achteruit gaan. De datum betekent 'tot en met' en staat op producten die niet snel bederven.

Tijdelijke of mobiele verkoopruimten
Ruimten die als bereid- en verkoopplaats kunnen worden gebruikt en die geen vaste plaats in of buiten de winkel hebben, in principe niet dagelijks worden gebruikt en waarin met regelmaat andere producten worden bereid of verkocht.

2-uursborging
Eet- en drinkwaren die normaal gesproken gekoeld bewaard moeten worden, mogen onder bepaalde voorwaarden, gedurende een periode van maximaal 2 uur ongekoeld worden gepresenteerd.

Validatie
Het (vooraf) vaststellen, dat een voorgenomen werkwijze (proces of andere handeling) of aanpassing van een werkwijze effectief is en de voedselveiligheid niet in gevaar brengt.

Veka
Vlugklaar artikelen, zoals dunne lapjes gemarineerd vlees of gekruid reepjesvlees. Ook voorgegaarde kipschnitzels en andere gepaneerde voorgegaarde artikelen behoren tot deze groep.

Vederwild
Vogels die als wild aangeduid worden (zoals duif, patrijs, fazant).

Verificatie
Het (achteraf) toepassen van methoden, procedures, keuringen en testen om vast te stellen, dat overeenkomstig de specificaties wordt geproduceerd en het HACCP systeem functioneert zoals het bedoeld is.

Verkooppresentatie
De manier waarop de producten worden aangeboden aan de consument, bijvoorbeeld in een vitrine.

Voedselinformatie
Informatie over een levensmiddel die ter beschikking wordt gesteld aan de klant door middel van bijvoorbeeld een etiket of ander begeleidend materiaal of andere middelen.

Voorverpakte levensmiddelen
Levensmiddelen in een verpakking die worden verkocht aan de klant. De verpakking moet zodanig zijn dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast.

Voorgegaard
Door volledige verhitting bij de fabrikant gegaard levensmiddel, dat als gevolg hiervan al direct veilig, koud of na opwarmen, geconsumeerd kan worden.

Vriesbrand
Schade aan smaak of structuur die is ontstaan door het verdampen van ijskristallen aan het oppervlak van bevroren levensmiddelen.

Warm te consumeren levensmiddelen
In de winkel bewerkte, verhitte levensmiddelen die warm worden verkocht, voor directe warme consumptie; of in de winkel bewerkte, verhitte, teruggekoelde en weer opgewarmde levensmiddelen; of in de winkel bewerkte, verhitte en teruggekoelde levensmiddelen, bedoeld om later door de consument warm te worden geconsumeerd.

Winkelorganisatie
Het grootwinkelbedrijf/hoofdkantoor of de inkooporganisatie waar de winkel onderdeel van uit maakt of aan verbonden is.

Zelfbediening
Zie 'bedien-u -zelf'.

Ziekteverwekkende micro-organismen
Micro-organismen (bacteriën, gisten of schimmels) en/of toxinen (gifstoffen) van deze micro-organismen die een voedselinfectie of voedselvergiftiging bij mensen kunnen veroorzaken.

5.2 Voorbeeld instructies temperatuurafwijkingen

Als de producten in de koelcel, vriescel of het koel- of diepvries winkelschap een temperatuur hebben die hoger is dan de wettelijke toegestane temperatuur of vermeld zoals op de verpakking, dan moeten instructies met corrigerende maatregelen ten aanzien van het product en het proces worden opgevolgd. Elke winkel dient dergelijke instructies beschikbaar te hebben. De winkel of winkelorganisatie is vrij in het opstellen van dergelijke instructies zolang de instructies regelen dat levensmiddelen met een te hoge temperatuur niet (meer) worden verkocht. Belangrijk is dat de acties bij temperatuurafwijkingen worden vastgelegd en worden uitgevoerd.

De instructie

Als zich bij producten een temperatuuroverschrijding voordoet of als het terugkoelen onvoldoende is geweest, dan zijn de volgende acties vereist:

1. Controleer na de in de instructie vastgestelde tijd of de temperatuur in de koeling/vriezer en/of van het levensmiddel zelf weer aan de norm voldoet.
2. Wanneer de temperatuur nog steeds te hoog is, moeten de volgende acties worden uitgevoerd:
   a. spoor de oorzaak van de temperatuurafwijking op;
   b. neem corrigerende acties om het probleem op dat moment te verhelpen;
   c. neem preventieve maatregelen om te voorkomen dat het probleem in de toekomst nog voor kan komen.
3. Zorg dat de koeling of vriezer weer goed werkt. Bedenk dat koelingen niet zijn bedoeld om levensmiddelen in terug te koelen.
4. Bepaal hoe lang de uitval van de koeling of de te hoge temperatuur van het levensmiddel heeft geduurd.
5. Acties die worden ondernomen:
   Is de temperatuur te hoog, dan is het niet altijd nodig om producten weg te gooien. Het is echter wel belangrijk om *actie te ondernemen*. Bijvoorbeeld door het product snel weer terug te brengen op de juiste producttemperatuur of door een kortere houdbaarheidsdatum te hanteren (producten direct verwerken). De winkel of winkelorganisatie dient hiervoor instructies beschikbaar te hebben. Producten met een veel te hoge temperatuur en producten waarvan niet met zekerheid te zeggen is hoelang ze al warmer zijn dan de temperatuurnorm, mogen niet meer worden verkocht.
   Leg de ondernomen acties vast (registratie).
6. Controleer na de in de instructie vastgestelde tijd of de temperatuur in de koeling/vriezer en/of van het levensmiddel zelf weer aan de norm voldoet.

Wanneer een winkel of winkelorganisatie een andere instructie volgt dan hierboven is beschreven, moet zeker gesteld zijn dat de betreffende instructie minimaal hetzelfde veiligheidsniveau bewerkstelligt (*Zie ook 2.8.3 De koelketen*).

5.3 Houdbaarheidsvermelding

Inleiding

Deze instructie is bedoeld voor levensmiddelen die in de winkel worden bewerkt en bereid en waarvoor over het algemeen bulkeenheden worden gebruikt. Voorbeelden zijn vleeswaren, salades, vers vlees, zachte kazen, verse vis en mediterrane specialiteiten zoals olijven en andere tapas. Bij het openen of aansnijden van dergelijke bulkeenheden voorafgaand aan de bewerking en bereiding is de houdbaarheidsvermelding die op de originele verpakking staat niet meer vanzelfsprekend. Door openen of aansnijden kan een andere, kortere houdbaarheidstermijn gelden. De versheid van deze bewerkte levensmiddelen moet echter gewaarborgd zijn gedurende de hele periode waarbinnen het betreffende levensmiddel geconsumeerd kan worden door de consument, na aankoop.

Houdbaarheidstermijn geopende en aangebroken levensmiddelen

Bij het aansnijden of openen van een bulkeenheid moet er rekening mee worden gehouden dat een kortere houdbaarheid van toepassing kan zijn. De centrale winkelorganisatie, supermarkt of speciaalzaak moet een interne werkinstructie opstellen en invoeren om hier op een goede manier mee om te gaan, zoals:

1. **Bepalen houdbaarheid bulkeenheid:**
   Bepaal de houdbaarheidstermijn van ongeopende/onaangebroken bulkeenheden. De fabrikant zal deze houdbaarheid in de regel zelf al op de bulkeenheden vermelden. Wanneer een houdbaarheidsvermelding ontbreekt, dient deze voor aankoop van de bulkeenheden samen met de fabrikant te worden overeengekomen.

2. **Aangepaste houdbaarheid geopende of aangebroken bulkeenheid:**
   De winkelorganisatie, supermarkt of speciaalzaak maakt zelf een werkinstructie voor de houdbaarheidstermijn van geopende of aangebroken bulkeenheden. In deze werkinstructie is, eventueel per product of productgroep beschreven hoe omgegaan moet worden met de houdbaarheid van geopende of aangebroken bulkeenheden. De fabrikant kan aangeven, op de verpakking of op aanvraag, wat de houdbaarheidstermijn is van een geopende of aangebroken bulkeenheid. De fabrikant zal hierbij een voorbehoud maken voor wat betreft temperatuurbeheersing en besmetting door onhygiënische werkwijzen of opslag bij het werken met geopende of aangebroken bulkeenheden.
   De houdbaarheidstermijn van een geopende of aangebroken bulkeenheid mag de maximale houdbaarheidstermijn van de ongeopende of onaangebroken bulkeenheid nooit overschrijden.

Houdbaarheidstermijn consumentenproducten:

- De houdbaarheidstermijn van in de winkel geportioneerde, gesneden en verpakte levensmiddelen mag nooit langer zijn dan de houdbaarheidstermijn van de bulkeenheid.
- Voor de consumentenverpakking van alle overige levensmiddelen gelden de volgende houdbaarheidstermijn:
  - 2 dagen bij 7°C of kouder
  - 3 dagen bij 4°C of kouder

Houdbaarheidstermijn langer dan 2 of 3 dagen (eis):
Als een langere houdbaarheidstermijn wordt gehanteerd dan 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij 4°C, en deze termijn is niet vermeld in de tabel in dit hoofdstuk, dan moet dit inhoudelijk goed onderbouwd

Houdbaarheidsvermelding

zijn door middel van een gevarenanalyse (validatie). De validatie kan tevens ondersteund worden door microbiologische onderzoeken, zoals verificatietesten en/of challengetesten. De fabrikant kan mogelijk de gegevens voor een dergelijke validatie op aanvraag aanleveren. Wanneer dergelijke gegevens niet bij de leverancier verkregen kunnen worden, moet de centrale winkelorganisatie, de supermarkt of de speciaalzaak zelf een gevarenanalyse opstellen (*zie ook: 5.4 Validatie aangepaste houdbaarheidsvermelding*).

Houdbaarheidstabel voor bepaalde in de winkel bewerkte en verpakte levensmiddelen:

Levensmiddel	Bewaarduur (*)	Temperatuur
Algemeen		
Indien producten worden geportioneerd en verpakt en de bewaaromstandigheden veranderen niet, dan mag de houdbaarheid die de leverancier op de bulkverpakking heeft aangebracht, worden overgenomen. De bulkverpakking is in die gevallen bijvoorbeeld niet verpakt onder beschermende atmosfeer of in vacuüm.		
Vers vlees		
Vers vlees (stukken, lappen)	6 dagen	Max. 7°C
Vers vlees (poulet)	5 dagen	Max. 7°C
Vers gehakt	2 dagen	Max. 7°C
Vers gehakt	3 dagen	Max. 4°C
Verse kip en kalkoen	5 dagen	Max. 4°C
Verse vis		
Haring	1 dag	Max. 7°C
Verse vis	2 dagen	Max. 7°C
Gebakken vis	3 dagen	Max. 7°C
Schaal en schelpdieren, gerookte vis, visproducten	4 dagen	Max. 7°C
Kaas en specialiteiten		
Zachte kaas, ook schimmelkaas (gepasteuriseerde melk).	15 dagen	Max. 7°C
Bulkstuk zachte kaas dat in fases opgesneden wordt	THT-datum van de oorspronkelijke verpakking	Max. 7°C
Olijven (naturel en gevuld), peppadews (naturel en gevuld)	1 maand	Max. 7°C
Uit eigen keuken		
Maaltijden en sauzen	2 dagen	Max. 7°C
Maaltijden en sauzen	3 dagen	Max. 4°C
Maaltijden en sauzen, in de verpakking nagepasteuriseerd (**)	7 dagen	Max. 7°C
Soepen, heet afgevuld	3 dagen	Max. 7°C
Soepen, in de verpakking nagepasteuriseerd	7 dagen	Max. 7°C
Brood- en toastsalades (zoals kipkerrie-, eier-, krab-, zalm- en selderijsalade)	3 dagen	Max. 7°C

(*) De bewaarduur betreft de totale houdbaarheid van het levensmiddel, dus de opslag- en verkooptijd in de winkel en de houdbaarheid voor de consument samen!
(**) Om de langere houdbaarheid van maaltijden na het verhitten te kunnen waarborgen moet aan de volgende voorwaarden zijn voldaan:

- hygiënische werkwijzen (*zie ook 2.6 Hygiënisch werken*);
- verhitting met een kerntemperatuur vergelijkbaar aan minimaal 2 minuten bij 70ºC;
- volledig gesloten verpakking;
- napasteuriseren (5-10 minuten op 95°C of gelijkwaardig);
- goed gekoeld bewaren (gesloten koelketen).

Houdbaarheid vleeswaren die in de winkel gesneden worden

Voor vleeswaren die in de winkel gesneden worden, geldt een langere houdbaarheidstermijn, mits aan onderstaande pH- en Aw-waarden wordt voldaan. Wanneer de inkoop centraal plaatsvindt, zijn de waarden geborgd in de inkoopspecificaties.

Productgroep	pH (max)	Aw (max)	Bewaarduur	Temperatuur
Gekookt enkelvoudige vleeswaren	6,38	0,974	Max 4 dgn opslag Max 6 dgn voor consument	Max. 7°C
Gekookt samengestelde vleeswaren	6,53	0,967	Max 4 dgn opslag Max 6 dgn voor consument	Max. 7°C
Rauw enkelvoudige vleeswaren	6,0	0,949	Max 4 dgn opslag Max 6 dgn voor consument	Max. 7°C
Rauw samengestelde/gefermenteerde vleeswaren	4,99	0,947	Max 4 dgn opslag Max 6 dgn voor consument	Max. 7°C

Rosbief en fricandeau zijn uitgezonderd.

Overige voorwaarden:

- er wordt gewerkt volgens de voorschriften in hoofdstuk *2.6 (Hygiënisch werken)* en *3.4.7.2 (Hygiënisch en veilig bewerken en bereiden);*
- wanneer het product niet aan bovenstaande pH- en Aw-normen voldoet, moet de winkel zelf de houdbaarheid onderbouwen. Wanneer de inkoop centraal plaatsvindt, zijn de normen geborgd in de inkoopspecificaties;

- de temperatuur in het DC en tijdens het transport naar de winkel is maximaal 5°C; de opslagtemperatuur in de winkel maximaal 7°C; en in de winkel zijn conform de wettelijke eisen (maximaal 7°C);
- de nieuwe THT-datum mag de houdbaarheid die de leverancier op de bulkverpakking heeft gezet nooit overschrijden;
- om de houdbaarheid en veiligheid te verifiëren wordt voor vleeswaren die aan de voorwaarden uit de tabel voldoen en met een houdbaarheidsvermelding van meer dan 2 dagen bij 7°C of meer dan 3 dagen bij 4°C, (maximaal 10 dagen) regelmatig onderzoek uitgevoerd naar het totaal kiemgetal en Listeria monocytogenes (*zie voor een voorbeeldonderzoeksaanpak bijlage 5.14*). De frequentie van het onderzoek is gebaseerd op de gevarenanalyse van de ondernemer of organisatie. Voor producten die centraal worden ingekocht, kan de beheersing en aantoonbaarheid beschikbaar zijn bij de centrale inkooporganisatie.

Verlengen houdbaarheid

Producten met een uiterste consumptiedatum (TGT-datum)

Levensmiddelen met een verlopen uiterste consumptiedatum mogen niet meer verkocht worden. Van deze producten mag de houdbaarheidsdatum **niet** verlengd worden. Het verkopen van levensmiddelen waarvan de 'te gebruiken tot' datum is verstreken, is een overtreding van de Warenwet.

Producten met een ten minste houdbaar tot datum (THT-datum)

Levensmiddelen met een verlopen houdbaarheidsdatum (THT-datum), maar die nog wel normale producteigenschappen bezitten (normaal van kleur, geur, consistentie en smaak, niet bedorven en geen gevaar voor de gezondheid) mogen nog verkocht worden met een verlengde houdbaarheidsdatum. De verkoper mag de houdbaarheidsdatum zelfstandig verlengen en is daarmee verantwoordelijk voor de kwaliteit van het levensmiddel. Wel moet te traceren zijn dat de verkoper degene is die de houdbaarheidsdatum verlengd heeft.

Om te bepalen of het product nog aan de eisen/normale producteigenschappen voldoet, moet de verkoper een risicoanalyse uitvoeren. Hierbij kan onderscheid gemaakt worden tussen ongekoelde en gekoelde producten:

- bij ongekoelde producten is een organoleptische beoordeling (kijken, ruiken, proeven) voldoende;
- bij gekoelde producten moeten ook de microbiologische voedselveiligheidsaspecten getoetst worden. Omdat hier over het algemeen niet de mogelijkheden toe zijn, kan voor deze producten gezegd worden: 'THT-datum = uiterste verkoopdatum'.

Let op: er is een uitzondering voor het verlengen van de houdbaarheidsdatum bij producten met een THT-datum. Voor de volgende producten is het verlengen van de houdbaarheidsdatum niet toegestaan:

- gepasteuriseerde melk en –melkproducten (zoals yoghurt);
- eieren.

Zie ook: *bijlage 5.4 Validatie aangepaste houdbaarheidsvermelding*

5.4 Validatie aangepaste houdbaarheidsvermelding

Inleiding

Als uitgangspunt voor de houdbaarheid van levensmiddelen moeten eerst altijd de volgende instructies uit de CBL Hygiënecode worden gevolgd:

- *2.9 Houdbaarheid*
- *bijlage 5.3 Houdbaarheidsvermelding.*

Wanneer de houdbaarheid of houdbaarheidsvermelding – zoals die voor een bepaald levensmiddel wordt toegepast – niet kan worden geborgd aan de hand van deze instructies, moet deze aanvullend gevalideerd worden door middel van een microbiologische risicobepaling. In producten die zonder een verdere kiemreducerende behandeling bestemd zijn voor rechtstreekse consumptie, moeten bij de risicobepaling in ieder geval de risico's van de aanwezigheid en eventuele groei van Listeria monocytogenes worden meegenomen.

Gegevens

Voor het uitvoeren van een microbiologische risicobepaling kan gebruik worden gemaakt van algemeen beschikbare gegevens, zoals:

- voorspellende microbiologische modellen;
- gepubliceerde rapportages van overheids- of sectorinstelling;
- informatie over de productiemethode (verhitten, conserveren);
- informatie over de samenstelling (zuurgraad (pH), de wateractiviteit (Aw));
- informatie over conserveringsmiddelen.

Aanpak

Voorbereiding:

- beschrijf op welk product of groep producten de risicobepaling van toepassing is;
- verzamel gegevens over de samenstelling en productiemethode van het product;
- bepaal de micro-organismen die een gevaar zijn voor de gezondheid van consumenten, voor het betreffende product of groep producten;
- onderbouw en documenteer door middel van een HACCP aanpak, de voedselveiligheidsrisico's voor het betreffende product of groep van producten;
- houd bij de onderbouwing van de voedselveiligheidsrisico's in ieder geval rekening met:
  - de hoeveelheid micro-organismen en/of toxines die schadelijk is voor consumenten;
  - de hoeveelheid micro-organismen en/of toxines die verwacht kan worden (initiële besmetting);
  - de invloed van de productiemethode op de aanwezigheid en overleving van de micro-organismen en/of toxines;
  - de groeipotentie op het levensmiddel, bij de aangegeven bewaaromstandigheden;
  - de hoeveelheid micro-organismen die op het moment van consumptie verwacht kan worden.
- wanneer uit de risicobepaling blijkt dat de groeipotentie van het gekozen micro-organisme afwezig is, kan de houdbaarheid van het levensmiddel als zodanig worden vastgesteld. Het product kan veilig tot einde THT worden geconsumeerd. Deze werkwijze biedt geen garantie voor verkleuring, uitdroging of andere vormen van (microbiologische) kwaliteitsachteruitgang waardoor het levensmiddel niet meer geconsumeerd zal worden;

- wanneer uit de risicobepaling blijkt dat groeipotentie aanwezig is op het einde van de gewenste houdbaarheid, kan de houdbaarheidsverlenging niet zonder meer worden toegepast. Er dient een belastingsproef te worden uitgevoerd om de gewenste houdbaarheidstermijn aan te tonen.

Bronnen:

- NVWA infoblad 85 Interpretatiedocument NVWA m.b.t. Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- EURL *Lm* Technical Guidance Document for conducting shelf-life studies on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods (Version 3 – 6 June 2014)

5.5 Validatie nieuwe en aanvullende processen (HACCP)

Activiteiten die niet in de CBL Hygiënecode staan

Wanneer er in een bedrijf activiteiten (‘processen’) plaatsvinden die niet in deze hygiënecode zijn beschreven, dan vallen deze buiten de werking van de hygiënecode. Er moet dan zelf zorg gedragen worden voor een aanvullende gevarenanalyse. Dit is nodig om de relevante gevaren te kennen en onder controle te houden.
De aanvullende gevarenanalyse moet bestaan uit:

- beschrijving van het proces (‘processchema’);
- benoemen basisvoorwaarden die relevant zijn bij het proces;
- documenteren van een gevarenanalyse voor iedere beschreven processtap (gevaren, kans x effect);
- vaststellen van kritische beheerspunten (CCP’s) door toepassen beslisboom;
- vaststellen bewakingsprogramma per CCP, met daarin: de veilige norm, kritische grenswaarden, de werkwijze van de controle, de controlefrequentie, registratie en te nemen acties bij afwijkingen.

Aanvullende gevarenanalyse en de registraties van bewaking en controles moeten in het bedrijf of de betreffende winkels/filialen aanwezig zijn. Aanvullende gevarenanalyses moeten meegenomen worden in de verificatie van het HACCP-systeem of moeten worden aangevuld in de verificatie van de hygiënecode.

Zie ook: *NVWA-infoblad 64, NVWA-infoblad 65*

Andere hygiënecodes gebruiken

Bedrijven of winkels die te maken hebben met activiteiten (‘processen’) die niet beschreven zijn in de CBL Hygiënecode kunnen ook op zoek gaan naar een andere goedgekeurde hygiënecode waarin de betreffende activiteit wél is beschreven. Wanneer zo’n hygiënecode wordt gevonden voor zo’n activiteit, dan hoeft geen aanvullende gevarenanalyse te worden gemaakt. Wel moeten de instructies uit die hygiënecode in zijn geheel worden toegepast op de betreffende activiteit. Er mag geen vermenging plaats vinden van instructies uit verschillende hygiënecodes, binnen één specifiek proces.

Validatie

Wanneer een aanvullende gevarenanalyse is opgesteld of wanneer een andere hygiënecode is gevonden om de relevante gevaren van een activiteit onder controle te houden, moet vooraf worden bekeken of deze aanvullende werkwijze goed is beschreven en goed werkt. Laat een persoon van buiten het bedrijf of een persoon uit het bedrijf, die niet bij de activiteit en die niet bij de aanvullende beschrijving is betrokken, hier naar kijken en noteer de bevindingen. Grijp in op het moment dat de aanvullende beschrijving de relevante gevaren niet volledig afdekt, waardoor deze niet goed onder controle zijn en pas de aanvullende beschrijving hier op aan. Noteer ook op welke manier is ingegrepen (de ondernomen acties).

5.6 Voorbeeld temperatuurcontrolelijst

Afdeling:

Datum	Koeling / vriezer	Gemeten temperatuur (°C)	Naam controleur	Actie bij afwijking

5.7 Voorbeeld controlelijst ontvangst goederen

Datum	Product	Autonummer/ naam leverancier	Verpak-king schoon, intact	THT, volgens interne afspraken	Tempe-ratuur (°C)	Naam controleur	Actie bij afwijking

5.8 Voorbeeld schoonmaakplan

Voorbeeld werkinstructie

Per afdeling dient een reinigings- en desinfectieschema aanwezig te zijn. De supermarkt kan dit zelf opstellen of in overleg met een leverancier van reinigings- en desinfecteermiddelen. Op de volgende pagina is als voorbeeld een instructie en een reinigings- en desinfectieschema voor de supermarkt weergegeven.
Ook vindt u verder een voorbeeld beheersplan voor het schoonmaken van ruimten, apparatuur en materialen en een voorbeeld invulformulier voor het reinigen van materialen:

- reinig en desinfecteer apparatuur, werkbladen en snijplanken direct na gebruik. Uitstel van het reinigen (en desinfecteren) kan microbiologische verontreinigingen tot gevolg hebben;
- begin bij het schoonmaken altijd met het grove zichtbare vuil te verwijderen. Begin daarna met de feitelijke reiniging;
- spoel na met water om de resten van het reinigingsmiddel en het vuil te verwijderen;
- daarna kan worden gedesinfecteerd. Het reinigen moet altijd gebeuren vóór het desinfecteren;
- volg strikt de gebruiksaanwijzing van de desinfectiemiddelen of de instructies van de leverancier (temperatuur van het te gebruiken water, de inwerktijd en hoeveelheid). Ook desinfecteren van materiaal met alleen heet water (>80°C) is eventueel mogelijk;
- na de inwerktijd is naspoelen met warm water nodig om resten desinfecteermiddel te verwijderen. Bij middelen op alcoholbasis hoeft dit niet.

Voorbeeld Schoonmaakplan voor de supermarkt algemeen

Object	Minimaal dagelijks	Minimaal wekelijks	Naar behoefte
In de winkel			
Stellingen, rekken, schappen			R
Bedien u zelf bakken	R	D	
Bedien u zelf scheppen	R + D		
Bedien u zelf weegschaal	R	D	
Emballage-inname	R		
Kassa's	R		
Winkelwagentjes en mandjes	R		
Plafonds			R
Ramen		R	
Vloeren		R	
Wanden			R
Buiten de winkel			
Afvalcontainer		R	
Entree	R		
Presentatieborden, overig reclamemateriaal		R	
Ramen		R	
Stoep, pui, parkeerplaats	R		
Toiletten			
Deuren		R	
Deurkrukken en omgeving	R + D		
Plafond, verlichting			R
Radiatoren, randen, richels, buizen etc.		R	
Toilet	R		
Contactoppervlakken (wc-bril en deurknop)	R + D		
R + D			
Wastafels en omgeving	R		
Zeep- en handdoekautomaten en omgeving	R		
Kantine, magazijn, kantoor			
Deuren	R		
Deurkrukken en omgeving	R		
Kasten, magazijnstellingen		R	
Meubilair		R	
Plafond			R
Publicatiebord		R	
Radiatoren		R	
Spoelbakken, aanrecht	R		
Telefoon, computer	R		
Vensterbank		R	
Wanden		R	
Zeep- en handdoekautomaten	R		
Afvalbakken buitenkant	R		
Afvalbakken binnenkant		R	

R = reinigen
D = desinfecteren

Voorbeeld beheersplan schoonmaken van ruimten, apparatuur en materialen

Processtap	Beheerspunten	Bijzondere beheersmaatregel	Norm	Actie bij afwijking
1 Droog verwijderen grof vuil	Moment van schoonmaken	Het tijdstip zodanig kiezen dat er geen besmetting van voedsel kan optreden.	Geen reiniging tijdens het bereiden van voedsel.	Onmiddellijk het bereidingsproces of het reinigen stoppen. Neem corrigerende acties bij voedsel waarvan kan worden aangenomen dat het besmet is geraakt.
2 Reinigen/ desinfecteren	Moment van schoonmaken	Het tijdstip zodanig kiezen dat er geen besmetting van voedsel kan optreden. Gebruiksaanwijzing van de leverancier opvolgen.	Geen reiniging tijdens het bereiden van voedsel.	Onmiddellijk het bereidingsproces of het reinigen stoppen. Neem corrigerende acties bij voedsel waarvan kan worden aangenomen dat het besmet is geraakt.
	Temperatuur water voor reinigen/ desinfecteren	Gebruiksaanwijzing van de leverancier opvolgen.	Gebruiksaanwijzing van de leverancier.	Nieuw water nemen.
	Dosering reinigings-/ desinfectie-middel	Gebruiksaanwijzing van de leverancier opvolgen.	Gebruiksaanwijzing van de leverancier.	Nieuw oplossing maken.
	Contacttijd reinigings-/ desinfectie-middel	Gebruiksaanwijzing van de leverancier opvolgen.	Gebruiksaanwijzing van de leverancier.	Opnieuw reinigen en desinfecteren.
3 Naspoelen	Naspoelen na reinigen/ desinfecteren	Uitvoeren van het naspoelen	Instructie reinigen/desinfecteren	Alsnog naspoelen.
4 Drogen	Drogen	Goed nadrogen van materialen en oppervlakken met een schone, droge doek.	Droge materialen en oppervlakken.	Alsnog goed drogen.

5.9 Voorbeeld schoonmaakcontrolelijst

Afdeling:

Datum en tijd	Objecten	Reiniging (R) of desinfectie (D)	Naam medewerker
	In de winkel		
	Stellingen, rekken, schappen		
	Bedien-u-zelf bakken		
	Bedien-u-zelf scheppen		
	Bedien-u-zelf weegschaal		
	Emballage-inname		
	Kassa's		
	Winkelwagentjes en mandjes		
	Plafonds		
	Ramen		
	Vloeren		
	Wanden		
	Buiten de winkel		
	Afvalcontainer		
	Entree		
	Presentatieborden		
	Overig reclamemateriaal		
	Ramen		
	Stoep, pui, parkeerplaats		
	Etc.		

5.10 Voorbeeld verificatieverslag

Iedere supermarkt of supermarktorganisatie verifieert minimaal 1 keer per jaar de implementatie van de CBL Hygiënecode. Dit betekent dat de supermarktmanager of verantwoordelijke op het hoofdkantoor aan de hand van de registraties controleert of de CBL Hygiënecode is geïmplementeerd en of er afwijkingen worden geconstateerd. Als er afwijkingen zijn dienen deze te worden opgevolgd door acties.

In een opstartfase is het aan te bevelen om wekelijks of maandelijks een verificatie te doen. Mocht blijken dat de genomen maatregelen effectief zijn, dan kan de frequentie worden teruggebracht tot minimaal 1 keer per jaar.

Procedure

Vul de hieronder staande gegevens in:

Wie doet de verificatie?

Naam: ……
Functie: ……..

Datum verificatie?

Datum: ……..

Wat wordt geverifieerd?

- temperatuurbeheersing;
- opleiding, werkinstructies en procedures;
- recall;
- registraties;
- eventuele bijkoop;
- bouwkunde en inrichting;
- schoonmaak;
- ongediertebestrijding;
- thuisbezorging;
- afwijkende processen;
- klachtenbehandeling.

Over welke periode gaat de verificatie?

Datum: ……t/m (datum): ……..

Hoe wordt de verificatie uitgevoerd?

Verzamelen

De volgende documenten worden verzameld:
- verslag van de vorige verificatie;
- overzicht klachten productveiligheid;
- alle temperatuurregistraties (inkomend, opslag en verkoop);
- alle kalibratie en alarmtesten;
- alle gegevens betreffende opleiding en instructie;
- alle recallformulieren;
- alle gegevens van eventuele bijkoopleveranciers;
- alle schoonmaakregistraties;
- het logboek van de ongediertebestrijder;
- gegevens over thuisbezorging.

Analyseren

a) Zijn alle actiepunten uit de vorige verificatie opgelost?
b) Zijn er nieuwe processen bijgekomen?
c) Zo ja, is daar een risicoanalyse en werkinstructie voor aanwezig?
d) Zijn de vereiste controles uitgevoerd?
e) Zijn de ondernomen corrigerende en preventieve acties juist uitgevoerd?
f) Zijn er afwijkingen geconstateerd bij de verificatie van punten a t/m e?
g) Is de ongediertebestrijding conform contract uitgevoerd?
h) Zijn er terugkerende klachten? Welke preventieve maatregelen kunnen er worden genomen of zijn er genomen?
i) Zijn alle kalibraties uitgevoerd? Zijn de correcte maatregelen genomen n.a.v. de kalibratie? Is het alarmsysteem correct en tijdig getest? Zijn de juiste maatregelen genomen?
j) Zijn de schoonmaakwerkzaamheden correct, volledig en tijdig uitgevoerd? Zo niet, welke maatregelen kunnen worden genomen om dit te verbeteren?
k) Zijn de eventuele bijkoopleveranciers geëvalueerd en leveren zij conform de eisen (kwaliteit, temperatuur, ingrediënten etc.)?

Wat is het resultaat van de verificatie?

Maak een verslag van de hiervoor genoemde punten. Bespreek deze punten met de verantwoordelijke medewerkers.

Maatregelen

Stel actiepunten vast op basis van het verificatieverslag. Voorbeelden hiervan zijn:
- het geven van extra instructies of opleidingen;

- het wijzigen van formulieren;
- het aanstippen of overdragen van verantwoordelijkheden.

Controle

Stel een tijdschema (planning) vast wanneer de maatregelen moeten zijn uitgevoerd en wie de uitvoering hiervan gaat controleren.

Het verslag dient ondertekend te worden door de eindverantwoordelijke van de winkel of supermarkt.

5.11 Traceerbaarheid van levensmiddelen

Inleiding

Bedrijven die levensmiddelen bewaren, bewerken en bereiden of verkopen, moeten weten van wie zij de levensmiddelen hebben ontvangen en aan wie zij de levensmiddelen afleveren; één stap terug in de voedselketen en één stap vooruit in de voedselketen. Bedrijven moeten een systeem en procedure in werking hebben die de benodigde gegevens voor de verplichte traceerbaarheid bijhoudt. Dit is geregeld in de Europese Algemene Levensmiddelenverordening (EG) 178/2002.

Traceerbaarheid bij verkoop aan consumenten

Supermarkten, speciaalzaken en andere detailhandelszaken in levensmiddelen zijn vrijgesteld van de verplichting om gegevens bij te houden over de verkoop van levensmiddelen aan consumenten.

Traceerbaarheid bij verkoop aan niet-consumenten

Groothandelsbedrijven, supermarkten en andere winkels die hun levensmiddelen niet aan de consumenten leveren, maar aan andere bedrijven, zoals horecabedrijven, zorginstellingen of bedrijfskantines, moeten wel bijhouden aan wie zij hun levensmiddelen hebben verkocht. De volgende gegevens moeten, in geval van een calamiteit, minimaal beschikbaar zijn:

- naam/adres van de afnemer;
- naam/adres leverancier;
- welke levensmiddelen zijn afgeleverd;
- geleverde hoeveelheid;
- gegevens die de identificatie en traceerbaarheid mogelijk maken.

Aandachtspunten voor de traceerbaarheid van levensmiddelen

Ontvangst goederen eigen distributiecentrum

Als het levensmiddel geleverd wordt door het eigen distributiecentrum, dan kan worden volstaan met het noteren van de datum en de hoeveelheid geleverde goederen. Dit mag ook door middel van het bewaren van factuur en/of pakbon.

Ontvangst goederen van externe leverancier

Als het levensmiddel geleverd wordt door een externe leverancier dan moet naast de datum en de hoeveelheid geleverde goederen ook naam, adres en vestigingsplaats van deze leverancier worden genoteerd. Ook eventuele andere gegevens die de identificatie en traceerbaarheid mogelijk maken moeten worden genoteerd.

Bewaren van gegevens

De bewaartermijn van gegevens die nodig zijn om levensmiddelen in geval van een calamiteit te kunnen traceren, moet zijn afgestemd op periode dat de levensmiddelen in de markt aanwezig kunnen zijn voor consumptie. Een eenvoudige stelregel is de houdbaarheidstermijn op de verpakking plus 6 maanden, in gevallen dat winkels of centrale winkelorganisaties geen andere eigen stelregel hanteren. Houd bij het vaststellen van de bewaartermijn rekening met eventuele verplichte bewaartermijnen uit andere

(levensmiddelen)wetgeving, zoals die van identificatie, registratie en etikettering van rundvlees (verordening (EG) 1760/2000).

Lotgrootte

Als uitgangspunt voor de lotgrootte (omvang van een unieke partij levensmiddelen) kan als maximale grootte de voorraad in het distributiecentrum, de winkel of het winkelschap worden aangehouden of zoveel groter of kleiner als nodig en mogelijk is om, in geval van calamiteiten, levensmiddelen terug te kunnen halen op basis van partij-identificatie.

Recall

Als een levensmiddel een afwijking vertoont die gevolgen kan hebben voor de voedselveiligheid en daarmee de gezondheid van mensen, en dit blijkt ook uit het doorlopen van de Meldwijzer onveilige levensmiddelen van de NVWA, dan moet de NVWA terstond worden geïnformeerd.

De volgende gegevens zijn, in geval van een calamiteit, minimaal beschikbaar:

- naam/adres van de afnemer (uitgezonderd consumenten);
- naam/adres leverancier;
- welke levensmiddelen zijn afgeleverd;
- geleverde hoeveelheid;
- gegevens die de identificatie en traceerbaarheid mogelijk maken.

Wanneer melding aan de NVWA heeft plaatsgevonden, worden maatregelen in overleg met de NVWA bepaald. Onveilige levensmiddelen worden, in overleg met de NVWA, gemeld via het digitale meldformulier onveilige levensmiddelen (hiervoor is e-herkenning vereist).

Meldplicht

Onveilige levensmiddelen (schadelijk en/of ongeschikt) moeten terstond gemeld worden bij de NVWA op telefoonnummer **0900 – 0388**.

Wanneer producten een afwijking hebben die gevolgen heeft voor de voedselveiligheid en het product is niet meer in eigen beheer (eigen magazijn, eigen winkelschap of eigen distributiekanaal) dan moet de NVWA worden gewaarschuwd. Een afwijking kan zijn van chemische aard (bestrijdingsmiddel, additief) of van microbiologische aard (pathogene micro-organismen). Daarnaast kan een afwijking ook een verkeerde etikettering zijn waarbij de voedselveiligheid in gevaar wordt gebracht. Hier valt te denken aan allergenen die niet op het etiket staan vermeld of verkeerde etikettering van dieetvoeding.

Wordt bij ontvangst van de goederen in de winkel, groothandel of het distributiecentrum een levensmiddel met een afwijking geconstateerd, waardoor het mogelijk onveilig is, dan moet eerst contact op worden genomen met de leverancier. De goederen worden niet geaccepteerd en retour gezonden. De leverancier moet in dat geval de NVWA waarschuwen. Is het product al naar de consument of een andere afnemer dan moet de winkel, groothandel of centrale organisatie zelf contact opnemen met de NVWA.

5.12 Eisen aan een geautomatiseerd continu temperatuurmeetsysteem

Om gekoelde levensmiddelen geschikt en veilig te kunnen consumeren, is het van groot belang dat deze vanaf de fabrikant tot bij de consument thuis gekoeld worden bewaard. Langdurige onderbrekingen van de koelketen kunnen het levensmiddel ongeschikt of onveilig voor consumptie maken. Het is daarom van belang dat levensmiddelen bij de juiste temperatuur worden bewaard en verkocht. Hiervoor zal de temperatuur van koelmeubels en koelcellen dagelijks moeten wordt gecontroleerd. Winkels kunnen dit handmatig doen, of gebruik maken van een geautomatiseerd continu temperatuurmeetsysteem dat voldoet aan de volgende eisen:

- de werking van het systeem wordt gevalideerd door handmatige metingen met gekalibreerde thermometers;
- er is beschreven:
  - wat de maximumtemperatuur van de koelingen is, en bij welke grens het systeem een afwijking signaleert;
  - wat de afspraken zijn bij vaker voorkomende afwijkingen;
  - de wijze waarop wordt ingegrepen bij te hoge producttemperaturen;
  - hoe deze worden gecommuniceerd aan de verantwoordelijke medewerker in de winkel;
  - wat de verantwoordelijke medewerker moet doen bij afwijkingen;
  - hoe de acties en opvolging worden vastgelegd;
- de temperatuurmetingen zijn desgewenst opvraagbaar;
- het automatisch continu meetsysteem is onderdeel van de jaarlijkse verificatie (*zie hoofdstuk 4 en bijlage 5.10*).

5.13 Kennisblad Virussen

Inleiding

Virussen veroorzaken ziekte bij mensen en dieren. Denk bijvoorbeeld aan het griepvirus. Over virussen is bekend dat ze via voeding vaak ziekte bij mensen veroorzaken. De belangrijkste virussen die via voedsel worden overgedragen en zo een rol spelen bij het veroorzaken van voedselinfecties, zijn het norovirus (NoV) en het hepatitis-A virus (HaV). Bij virussen die via voedsel overdraagbaar zijn, zoals norovirus en hepatitis-A, is de mens de enige bron. Verspreiding van via voedsel overdraagbare virussen kan worden voorkomen door er een goede persoonlijke hygiëne op na te houden.

Producten waarin virussen vaak voorkomen zijn tweekleppige schelpdieren zoals oesters en mosselen, landbouwproducten als zacht fruit (aardbeien, frambozen, aalbessen etc.) en kant-en-klare levensmiddelen die niet meer (volledig) verhit worden voor consumptie. De virussen blijven lang besmettelijk en kunnen bijvoorbeeld in bevroren producten een grote afstand afleggen van boer tot bord. Daarmee kunnen ze door de wereldwijde handel uitbraken in diverse landen veroorzaken.

Virussen zorgen niet voor kleur, geur of smaakveranderingen van het product. Virussen zijn beter dan bacteriën bestand tegen uitdroging, koelen, vriezen, verhitten, verandering van zuurgraad, UV bestraling, hoge druk en schoonmaakmiddelen. De meeste processtappen in de voedselindustrie zorgen er dus niet voor dat virussen onschadelijk worden gemaakt. Het tegengaan van de besmetting via voedsel met deze virussen is daarom belangrijk.

Ziekteverschijnselen

Norovirus

Het norovirus kan bij mensen binnen 12 tot 48 uur buikgriep veroorzaken. Het virus is erg besmettelijk en kan zowel van mens op mens als via de mens, vervuild voedsel, vervuild water en oppervlakten overgedragen worden. Overdracht vindt meestal plaats via ontlasting of via braaksel van zieke personen. Een infectie gaat vaak gepaard met diarree, braken, misselijkheid, buikpijn en/of milde koorts. De symptomen houden bij volwassenen 2 tot 3 dagen aan en bij kinderen ongeveer een week.

Hepatitis-A virus

Hepatitis-A is een van de virussen die besmettelijke geelzucht kan veroorzaken. Net als het norovirus kan hepatitis-A worden overgedragen via de mens, vervuild voedsel, vervuild water en oppervlakten die vervuild zijn met ontlasting van zieke personen. De ziekteverschijnselen worden twee tot zeven weken ná de besmetting pas zichtbaar. Infectie gaat vaak gepaard met koorts, vermagering, misselijkheid, braken, diarree, spierpijn en vaak geelzucht.

Bij braken kunnen de virussen via kleine, met het blote oog onzichtbare druppeltjes uit het braaksel zich in de betreffende ruimte verspreiden. Onverpakt voedsel dat hierdoor besmet geraakt kan zijn moet dan verwijderd worden.

Tegengaan van besmetting met en verspreiding van virussen

In het document "Guidelines on the Application of the General Principles of Food Hygiene to the Control of Virussen in Food" (CAC/GL 79 – 2012) van Codex Alimentarius staan een aantal belangrijke richtlijnen om besmettingen van voedsel met virussen te voorkomen. Deze richtlijnen zijn opgenomen in de CBL Hygiënecode:

- *hoofdstuk 2.5 Persoonlijke hygiëne*
- *hoofdstuk 2.6 Hygiënische werkwijzen*

Personen die met levensmiddelen werken en die een norovirus-infectie hebben doorgemaakt moeten tot 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. Ook na de periode van 48 uur wordt er nog steeds norovirus uitgescheiden. Daarom is en blijft een goede hygiëne, zoals het wassen van de handen, erg belangrijk.

Schoonmaken na een besmetting met norovirus of hepatitus-A virus

Wanneer aangetoond is dat een norovirus of hepatitus-A virus zich bevindt in ruimten waar levensmiddelen worden bewaard, bewerkt en bereid of verkocht, is het nodig om deze goed schoon te maken. Het virus kan zo een halt worden toegeroepen. Desinfectiemiddelen op basis van alcohol, vaak gebruikt voor het ontsmetten van handen en oppervlakken, werken niet tegen het norovirus en het hepatitus-A virus.

Voor het desinfecteren van oppervlakken, materialen en apparatuur die besmet kunnen zijn, moet daarom een middel op basis van chloor gebruikt worden. 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 eenmalig te gebruiken afdroogpapier op en gooi dit weg in een afvalzak
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 afvalzak.
8. Los één chloortablet op in anderhalve liter handwarm water (= dosering 1.000 mg/kg 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 afvalzak voorzichtig, zonder deze hard dicht of samen te drukken zodat de vorming van deeltjes die via de lucht verspreid worden, tegengegaan wordt.

5.14 Voorbeeld Verificatie-methodiek Vleeswaren

3 verschillende producten per productgroepindeling
(referentie op basis van Convenant Verbetering Productsamenstelling):

- Gekookte enkelvoudige vleeswaren
- Gekookte samengestelde vleeswaren
- Rauw samengestelde vleeswaren

Werkwijze

Schakels in de keten →	**Productiebedrijf**	**Winkelformule**		
Onderdelen ↓		Distributiecentrum	Winkel	Consument
Processtappen	Bulkstuk wordt geproduceerd en verpakt.	Aanlevering van het bulkstuk.	Bulkstuk wordt ontvangen.	Koopt het product en consumeert het binnen de aangeven houdbaarheid.
	Het gereed product wordt voorzien van etiket en houdbaarheids-datum	Bulkstuk gaat op voorraad of wordt direct doorgeleverd aan de winkel.	Bulkstuk gaat op voorraad.	
		Er vindt geen be-werking plaats op het bulkstuk.	Bulkstuk wordt in de winkel opgesneden (of herverpakt en geëtiketteerd).	
			Eindproduct wordt verpakt en geëtiket-teerd.	
Product-temperatuur in de keten	< 4°C	< 4°C	< 7°C	< 9°C
Houdbaarheid na opening	-	-	Dag van opening (= dag 1) Dag 2 Dag 3 Dag 4 (indien product niet wordt opgesneden na dag 4 dan wordt het product categorie 3 afgevoerd).	Max. 6 dagen (houdbaarheid van het bulkstuk mag niet worden over-schreden).

Analyse

Schakels in de keten →	**Productiebedrijf**	**Winkelformule**		
Onderdelen ↓		Hoofdkantoor	Winkel	Consument
Parameters (pH, aw, nitraat, nitriet, acetaat, lactaat)	De waarden van de parameters zijn onderbouwd met een lab-test.	De waarden zijn opgenomen in de specificatie van het bulkstuk.		
Testrapport op Listeria mono-cytogenes	Een analyse , direct na het produceren en verpakken.			Een analyse(telling) op het consumen-tenproduct.
			Dag van opening (= dag 1) Dag 2 Dag 3 Dag 4	+ 6 dgn = 7 + 6 dgn = 8 + 6 dgn = 9 + 6 dgn = 10
Norm Listeria monocytoge-nes	Afwezig in 25 gram (n = 5 / c = 0)			Max. 100 kve/g Een telling dient plaats te vinden door het lab (bewaarcondities: 9°C).
Producten	1 batch van mini-maal 10 bulkstuk-ken.		3 bulkstukken worden op dezelfde manier aangesne-den, gesliced en een gedeelte dat over is wordt herverpakt (werkwijze conform hygienecode).	Per aansnijdag dient 1 consumenten-verpakkingen per bulkstuk te worden getoetst, tijdstippen van monstername ver-delen over de dag in relatie tot snijden van de vleeswaren (per keer een ander tijdstip (bijv. begin, midden en einde van de dag) (3 bulkstukken x 1 verpakkingen x 4 dgn) = 12 monsters.

CCP: Omschrijving risico	Kritieke limiet (CCP norm)	Wijze van controle	Frequentie van controle	Registratie	Actie bij afwijkingen	Uitzondering	Registratie + verwijzingen
CCP 1. **Verhitten** Mogelijk onveilige producten als gevolg van een te lage kerntemperatuur na het verhitten. Voorbeelden van verhitten: • Koken • Bakken • Garen • Braden • Grillen • Stomen • Frituren	Verhitte producten: 75°C of warmer in de kern	Temperatuurmeting in kern van het product bij beoogde einde van het verhittingsproces.	Steekproef uit elke charge (tenzij uit validatie blijkt dat niet nodig is).	Niet iedere temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd. Dit is mede afhankelijk van de aard en de omvang van de bewerkingen. Bij dagelijks charges verhitten: minimaal 1 keer per week registreren.	Bij overschrijding norm (kouder dan 75°C): verder doorverhitten tot normtemperatuur bereikt is. Wanneer verder doorverhitten bij overschrijding van de norm niet mogelijk is (productkwaliteit te ver achteruit, apparatuur defect etc.) product verwijderen uit productieproces (niet naar handelskanaal en overwegen: herbestemmen of destructie). Vermeld welke verbeteractie genomen is, wanneer de producttemperatuur niet aan de eis voldoet. Voorbeelden van acties zijn: langer doorverhitten, product weggooien.	Rosé gegeten producen (zoals zalm of rosbief). Deze producen moeten rondom gebraden zijn. Producten waarvan met het blote oog waargenomen kan worden dat ze voldoende verhit zijn, hoeven niet getemperatuurd te worden. Voorbeelden: kokende soep en saus, gekookte aardappelen en stamppotten en gestoofd draadjesvlees.	3.4.9.2 Hygiënisch en veilig warme levensmiddelen bewerken en bereiden 3.4.11 Bewerken en bereiden van producten die extra aandacht nodig hebben (bake off) 3.5.9 Bedienu-zelf verkoop onverpakte levensmiddelen.

CCP: Omschrijving risico	Kritieke limiet (CCP norm)	Wijze van controle	Frequentie van controle	Registratie	Actie bij afwijkingen	Uitzondering	Registratie + verwijzingen
CCP 2. **Terugkoelen** Mogelijk onveilige producten als gevolg van een onbeheerst terugkoelproces (te langzaam doorlopen kritisch temperatuur-traject) Voorbeelden van teruggekoelde producten • In de winkel gegrilde kip • In de winkel bereide maaltijden	Producttemperatuur einde koelproces: 7°C of kouder binnen 5 uur.	Temperatuurmeting in ieder geval bij het beoogde einde van het proces.	Steekproef uit elke charge (tenzij uit validatie blijkt dat niet nodig is).	Niet iedere temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd. Dit is mede afhankelijk van de aard en de omvang van de bewerkingen. Bij dagelijks uitvoeren terugkoelprocessen: minimaal 1 keer per week registreren.	Overschrijding limiet (na 5 uur koelen warmer dan 7°C): Vermeld welke verbeteractie genomen is, wanneer de producttemperatuur niet aan de eis voldoet. Voorbeelden van acties zijn: instelling koeling nakijken en wijzigingen, houdbaarheid verkorten, product weggooien.	Reeds voorgegaarde producten die worden opgewarmd.	3.4.9.2 Hygiënisch en veilig warme levensmiddelen bewerken en bereiden 3.4.11 Bewerken en bereiden van producten die extra aandacht nodig hebben (bake off) 3.5.9 Bedienu-zelf verkoop onverpakte levensmiddelen Bijlage: 5.2 Voorbeeld instructies temperatuurafwijkingen.
CCP 3. **Opwarmen** Mogelijk onveilige producten als gevolg van een te lage temperatuur bij presentatie Voorbeeld van opgewarmde producten: • teruggekoelde soep die weer opgewarmd is	Producttemperatuur na opwarmproces: 60°C of warmer. Als deze temperatuur na 1 uur niet bereikt is, moet het product verder verhit worden tot 75°C of warmer.	Temperatuurmeting bij beoogde einde van het verhittingsproces.	Steekproef uit elke charge (tenzij uit validatie blijkt dat niet nodig is).	Niet iedere temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd. Dit is mede afhankelijk van de aard en de omvang van de bewerkingen. Bij dagelijks opwarmprocessen uitvoeren minimaal 1 keer per week registreren.	Producttemperatuur is lager dan 60°C na 1 uur Vermeld welke verbeteractie genomen is, wanneer de producttemperatuur niet aan de eis voldoet Voorbeelden van acties zijn: instelling verkoopmeubel aanpassen, product verder verhitten, product weggooien.	Deze CCP geldt niet voor voorgegaarde of verhit ingekochte producten die conform de instructies van de leverancier worden behandeld.	3.4.9.2 Hygiënisch en veilig warme levensmiddelen bewerken en bereiden 3.5.9 Bedienu-zelf verkoop onverpakte levensmiddelen.

Bewakingsplan CCP

CCP: Omschrijving risico	Kritieke limiet (CCP norm)	Wijze van controle	Frequentie van controle	Registratie	Actie bij afwijkingen	Uitzondering	Registratie + verwijzingen
CCP 4. Zuurgraad / pH	pH sushirijst 4,6 of lager	Meting middels pH test strips of pH meter.	Iedere partij sushirijst (na het aanzuren).	Na iedere meting.	Als de pH hoger is dan 4,6, voeg rijstmarinade/ azijn toe tot de juiste pH.	Wanneer aangetoond kan worden dat er een vast recept wordt gebruikt waarmee een pH van 4,6 of lager wordt gewaarborgd, volstaat 1 meting per week.	3.4.12 Bereiding en verkoop van sushi.

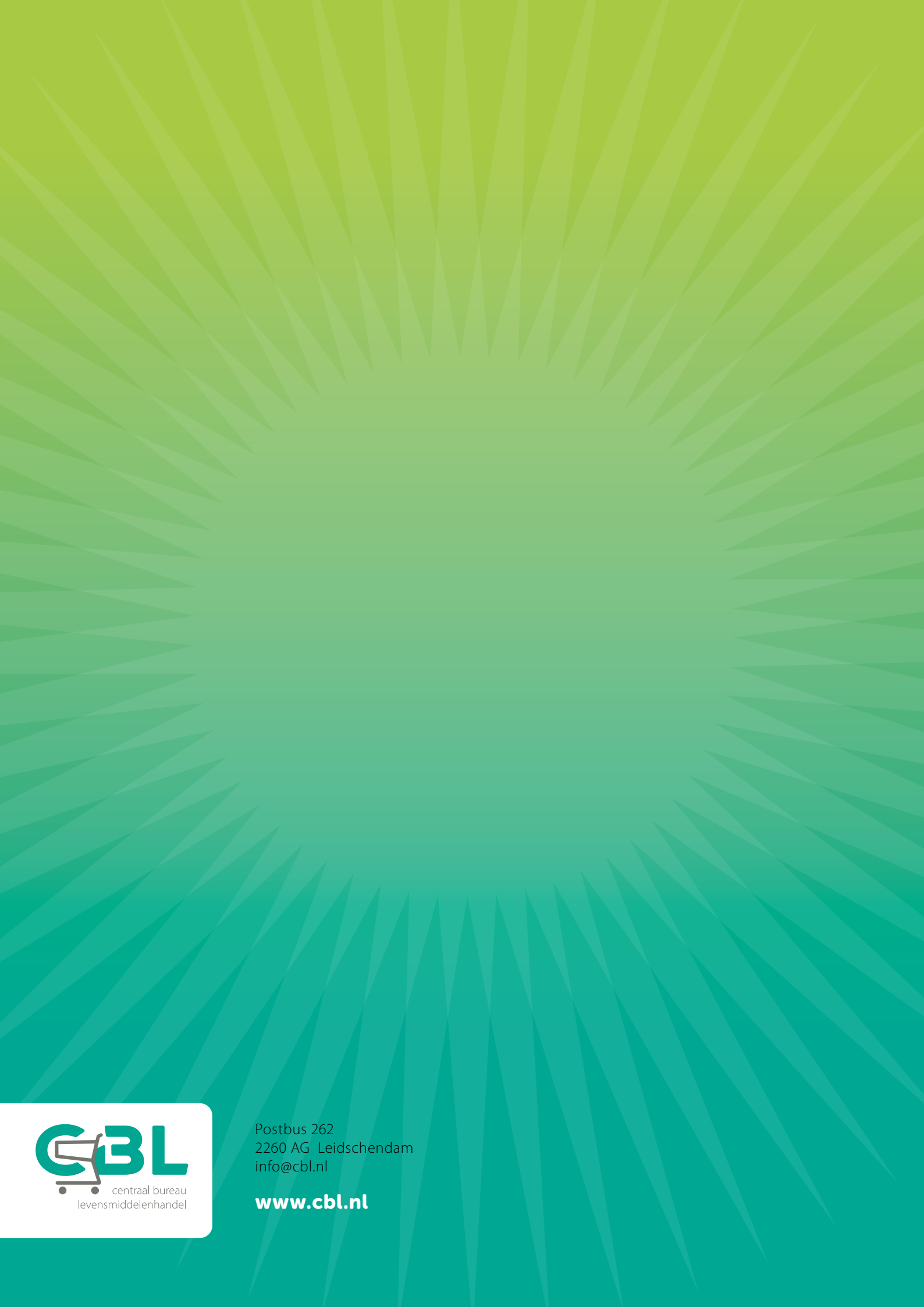
Colofon
Dit is een uitgave van het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel

© Centraal Bureau Levensmiddelenhandel

Duplicatie anders dan voor eigen gebruik is niet toegestaan.
Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel stelt zich niet aansprakelijk voor de juistheid van de aangeboden informatie.
In geen geval is het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel aansprakelijk voor enige directe of indirecte schade als gevolg van of in verband met de aangeboden informatie uit deze publicatie.

Leidschendam, januari 2016

Deze hygiënecode is tot stand gekomen met medewerking van Kroonenburg Advies B.V. te 's-Hertogenbosch.



centraal bureau
levensmiddelenhandel

Postbus 262
2260 AG Leidschendam
info@cbl.nl

www.cbl.nl