

Wijzigingen Hygiëncode 2008

Nederlands Bakkerij Centrum

Postbus 360

6700 AJ Wageningen

Telefoon 0317 47 12 12

Fax 0317 42 32 06

E-mail info@nbc.nl

www.nbc.nl

De Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij bestaat uit een aantal maatregelen die bakkers helpt te voldoen aan de wettelijke voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid. Hij is opgesteld door het Nederlands Bakkerij Centrum in opdracht van de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV) en de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB). Onlangs is de Hygiëncode vernieuwd. In deze werkwijzer zetten wij de belangrijkste veranderingen voor u op een rij.

Wat is er aan de hand?

De Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij is veranderd. Sommige regels uit de code van 2003 zijn aangescherpt, andere verduidelijkt of verruimd. Ook is veel het zelfde gebleven. Vanaf 1 februari 2009 moeten alle bakkers volgens de nieuwe richtlijnen werken.

Waarom is de code veranderd?

De overheid wil dat de Hygiëncode eens in de vier à vijf jaar wordt geëvalueerd en aangepast. Dit heeft te maken met veranderende wetgeving, nieuwe ontwikkelingen in de branche en wensen van gebruikers. De vorige evaluatie vond plaats in 2002.

Wat betekent dit voor u als ondernemer?

Andere indeling

De aandachtspunten voor hygiënisch werken zijn in de nieuwe Hygiëncode onderverdeeld in basisvoorwaarden die voor het gehele productieproces belangrijk zijn (bijvoorbeeld inrichting, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting voorkomen) en processtappen (zoals inkoop, bewaren van grondstoffen en halffabricaten, ontvangst goederen). De indeling in risico's op basis van productgroepen is dus vervallen. Zo is dubbele informatie zoveel mogelijk voorkomen. De aandachtspunten worden per onderdeel duidelijk beschreven. Daarnaast zijn er aanvullende modules voor specifieke aandachtsgebieden zoals ongekoelde presentatie, (aangepaste) microbiologische richtwaarden en mobiele bedrijfsruimten.

Regels uit bestaande code

De modules over chocolade en ijs, mobiele bedrijfsruimten en ongekoelde presentatie zullen in overleg met de VWA vermoedelijk nog dit jaar worden aangepast. Tot die tijd volgt u de regels uit de vorige Hygiëncode. Deze zijn vooralsnog overgenomen in de vernieuwde code.

Praktischer

Er is een nog duidelijker onderscheid tussen eisen en adviezen. Bovendien zijn de richtlijnen zo kort en krachtig mogelijk geformuleerd. Al met al is de nieuwe code overzichtelijker en praktischer.

Digitaal

De Hygiëncode is digitaal beschikbaar via de website van het Nederlands Bakkerij Centrum; www.nbc.nl/hygiencode. Via een inlogcode krijgt u toegang tot het document. Het voordeel van de digitale code is dat u veel makkelijker de benodigde informatie kunt vinden. Ook heeft u toegang tot informatie over wetgeving en documenten die meer uitleg geven.

De belangrijkste inhoudelijke wijzigingen:

- Reinigen en ontsmetten
 - De aandachtspunten bij reinigen en ontsmetten zijn uitgebreider toegelicht.
 - Er hoeft minder ontsmet te worden. Ontsmetting is alleen nog nodig voor apparaten die onderdelen bevatten die moeilijk bereikbaar of niet zichtbaar zijn, maar wel in contact komen met bederfelijke producten of halffabricaten.
 - Bij oppervlakken en werktgereedschappen volstaat dus reinigen, mits alle onderdelen goed te bereiken zijn.
 - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet langer worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden bereid of bewaard (uitgezonderd een werkvoorraad).

- Temperatuurbeheersing
 - De manieren waarop u temperaturen meet, zijn verduidelijkt.
 - De voorwaarden voor het gebruik van infraroodthermometers zijn versoepeld. De thermometers mogen nu ook worden gebruikt voor de ingangscntrole. Standaard eenmaal per maand controleren met digitale thermometer is niet meer nodig. Alleen als de gemeten waarde afwijkt van de gestelde norm is nameten nodig.
 - De regels voor ontdooien zijn aangescherpt en er wordt duidelijker uitgelegd wat te doen bij temperatuuroverschrijding.
 - Wanneer de controle van de thermometers door het bedrijf zelf wordt uitgevoerd, is daarvoor per bedrijf nog steeds de aanwezigheid van minimaal één geijkte of door een externe instantie gekalibreerde digitale thermometer met voeler nodig. Nieuw is dat deze de temperatuur op 0,1 graden nauwkeurig aangeeft.

- Houdbaarheidstermijnen
 - Zelfbereide bederfelijke producten bewaart en presenteert u maximaal 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij een temperatuur van 4°C of kouder. Deze termijnen zijn verlengd ten opzichte van de vorige code (maximaal 36 uur bij 7°C of kouder).
 - Het is niet langer toegestaan om rijstevlaaien na 12 uur ongekoelde presentatie in de koeling te zetten.
 - Er wordt uitgelegd hoe houdbaarheidstermijnen via de vriezer verlengd kunnen worden en wanneer een 'te-gebruiken-tot'-datum op een product vermeld moet worden.
 - Niet-bederfelijke grondstoffen (producten die niet gekoeld hoeven te worden bewaard) mogen eventueel ook na het verstrijken van de 'ten-minste-houdbaar-tot'-datum nog verwerkt worden.
 - De code bevat aanvullende informatie die u helpt bij het vaststellen van houdbaarheidstermijnen.
 - Naast crème moeten nu ook vlees- en visproducten, banketbakkersroom, gebonden fruitvullingen, fruitpulp, slagroom en rijstepap gecodeerd worden in de koeling als ze niet binnen een dag worden verwerkt.

- Veranderde registratie
 - Registratie van ontsmetten is niet meer nodig.
 - Het op papier vastleggen van baktijden en baktemperaturen is niet langer nodig.
 - Bij levering van producten aan eigen winkels is eenmaal per week steekproefsgewijs een controle en registratie verplicht geworden.

- Ongediertebestrijding
 - Een plattegrond met de locaties waar lokaas is uitgezet is niet meer nodig.
 - Het chemisch bestrijden van ongedierte is in alle gevallen alleen nog toegestaan door iemand met een erkend vakbekwaamheidsdiploma. Die zorgt dan ook voor de benodigde documenten.

- Overig
 - Een glasbreukplan is in meer gevallen noodzakelijk. Het is verplicht wanneer zich onbeschermd glas (inclusief glazen thermometers), aardewerk of porselein in de productieruimte bevindt.

Wilt u meer informatie? Kijk dan op de website van het Nederlands Bakkerij Centrum, www.nbc.nl. Klik op 'Dossiers' en vervolgens 'Hygiëne'. Daar vindt u een gedetailleerd overzicht van alle nieuwe eisen en adviezen in de vernieuwde Hygiëncode.

