

Inspectie ongekoelde presentatie

Een belangrijke voorwaarde van de Voedsel en Waren Autoriteit voor het ongekoeld presenteren van bederfelijke producten is dat bedrijven zelf zorgen voor een onafhankelijke controle op naleving van de regels. Dat betekent dat u zich jaarlijks door een onafhankelijke partij – bijvoorbeeld een extern adviesbureau - moet laten controleren. Dit informatieblad geeft antwoord op uw vragen over de inspectie ongekoelde presentatie.

Wanneer is inspectie verplicht?

Jaarlijkse inspectie hoeft alleen wanneer u een of meer van de volgende producten ongekoeld presenteert:

- producten waarin de meegebakken banketbakkersroom duidelijk zichtbaar aanwezig is (al dan niet na doorsnijden van het product) zoals kruimelroomvlaai of luxe koffiebroodjes (categorie 2);
- producten met droge vleesvulling zoals saucijzenbroodjes (categorie 3);
- producten met ragoutachtige vulling zoals ragoutbroodjes (categorie 4);
- rijstevlaaien (categorie 5);
- bereide afbakpizza's (categorie 6).

Deze inspectie vindt bij voorkeur aangekondigd plaats. De beoordeling wordt uitgevoerd door een onafhankelijke partij, bijvoorbeeld een extern adviesbureau. Het adviesbureau dient zich vooraf te melden bij de Voedsel en Waren Autoriteit als controleur.

Wat zijn de beoordelingscriteria?

De beoordelingscriteria liggen vast. U moet voldoen aan de algemene eisen uit de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij en de specifieke eisen uit de module ongekoelde presentatie. Deze vindt u in paragraaf 4.3 van de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij. Voorbeelden van specifieke criteria zijn:

- Wordt er op de juiste wijze omgegaan met kritische ingrediënten zoals gehakt, ragout, kookroom of rijstepap?
- Bij welke temperatuur worden de producten gepresenteerd?
- Worden de juiste producten buiten de koeling gepresenteerd?
- Wordt de kerntemperatuur wekelijks gemeten en geregistreerd?

- Hebben de producten de benodigde kerntemperatuur bereikt?
- Wordt kruisbesmetting voorkomen?
- Staat er een schriftelijke bewaarinstructie voor de consument op de verpakking of is deze bij de producten in de winkel aanwezig?
- Wordt de maximale presentatietijd niet overschreden? Hoe wordt dit geborgd?
- Voldoen de producten aan de microbiologische richtwaarden?

Kleine tekortkomingen worden door het adviesbureau geregistreerd. U geeft aan welke actie u onderneemt om het probleem op te lossen. Dit legt u vast in een actieplan, inclusief tijdsplanning. Het adviesbureau controleert of u de corrigerende acties volgens plan heeft uitgevoerd en legt dit vast. Wanneer een ernstige overtreding van de regels wordt geconstateerd, is ongekoelde presentatie niet toegestaan. Essentiële aspecten zijn bijvoorbeeld de instructie van het personeel, de algemene en persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting voorkomen, temperatuurcontrole- en registratie, juiste producten buiten de koeling, borging bewaartermijn en bewaarinstructie consument. Kleine tekortkomingen hebben te maken met de gebruikte ingrediënten, verpakkingen en de borging van de temperatuur tijdens presenteren.

Als tijdens de inspectie blijkt dat uw bedrijf voldoet aan de norm, mag u bederfelijke producten uit categorie 1 t/m 6 van de module Ongekoelde presentatie ongekoeld presenteren. Door het adviesbureau wordt een lijst bijgehouden van bedrijven die gecontroleerd zijn en aan de voorwaarden voldoen. Deze lijst kan door de Voedsel en Waren Autoriteit worden opgevraagd.

Waar vindt de controle plaats?

De controlepunten hebben betrekking op de bereiding en op de verkoop. Daarom worden normaal gesproken zowel de productie als een aantal verkooppunten beoordeeld. Wanneer alleen maar voorgebakken ingekochte halffabrikaten worden afgebakken op de verkooplocaties is controle van de productielocatie niet noodzakelijk.

Moeten alle verkooppunten worden beoordeeld?

Nee, dat hoeft niet. De controle van de verkooppunten is representatief wanneer het aantal bezochte locaties \sqrt{n} bedraagt van het totaal aantal verkooppunten en wanneer de bezochte locaties over de jaren wisselen. In de tabel ziet u hoe het aantal controles is gerelateerd aan het aantal verkooppunten. Het adviesbureau bepaalt welke locaties bezocht gaan worden. De VWA kan overigens andere verkooppunten bezoeken dan het adviesbureau. Staat uw bedrijf op de positieve lijst dan moeten dus ook de niet bezochte verkooplocaties in orde zijn.

| Aantal verkooppunten | Aantal te controleren verkooppunten |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1 - 2 | 1 |
| 3 - 6 | 2 |
| 7 - 12 | 3 |
| 13 - 20 | 4 |
| 21 - 30 | 5 |

Microbiologisch onderzoek

Wanneer een inspectie verplicht is, laat u ook eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitvoeren door een geaccrediteerd microbiologisch laboratorium.

U laat de producten onderzoeken op entero's en kiemgetal. De VWA kan eventueel aanvullend onderzoek doen naar *Bacillus cereus* en *Staphylococcus aureus*. Het onderzoek naar deze micro-organismen hoeft u dus niet zelf uit te laten voeren of te betalen. U hoeft bovendien niet van elke categorie een product te laten onderzoeken. In elk geval moet u de meest kritische producten laten bemonsteren. Dus indien aanwezig:

- 1 rijstevlaai of anders 1 bereide afbakpizza;
- 1 banketbakkersroomproduct en
- 1 hartige snack met vleesvulling of ragoutvulling

Deze onderzoeken hoeven niet bij ieder verkooppunt gedaan te worden; Wanneer er 3 of meer locaties gecontroleerd worden, is 1 product per locatie meenemen voldoende, maar wel zo dat alle relevante producten worden bemonsterd. Worden er minder dan 3 locaties gecontroleerd, dan worden er relatief meer producten per locatie verzameld zodat wel alle relevante producten bemonsterd worden.

Wat kan NBC voor u betekenen?

Wij kunnen deze controle voor u uitvoeren.

Er kunnen zich drie situaties voordoen:

1. U neemt de dienst 'Hygiëne-advies' af

Tijdens een inspectie wordt ongekoelde presentatie meegenomen in de beoordeling op de betreffende locatie. Mogelijk is daarnaast ook een controle van een of meerdere verkooplocaties noodzakelijk.

2. U bent gecertificeerd op de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij
Tijdens een certificeringsinspectie wordt ongekoelde presentatie meegenomen in de beoordeling. In een aparte rubriek wordt ingegaan op de eisen uit de module ongekoelde presentatie van bederfelijke producten. Mogelijk is daarnaast ook een controle van een of meerdere verkooplocaties noodzakelijk.

3. U neemt geen hygiënediensten af bij NBC

U kunt een controle op ongekoelde presentatie door NBC laten uitvoeren. Er wordt dan alleen beoordeeld of u voldoet aan de voorwaarden voor ongekoelde presentatie.

Rapportage

U ontvangt van de adviseur direct een rapport waarin de sterke en verbeterpunten van uw bedrijf op dit gebied staan vermeld. Op basis van dit rapport krijgt u een persoonlijk afsluitend advies. Met deze informatie stuurt u eenvoudig uw organisatie bij. U kunt dit rapport ook gebruiken als bewijs van controle bij een eventueel bezoek van de VWA.

Microbiologisch onderzoek

De adviseur neemt ook een of meerdere producten van u mee voor microbiologisch onderzoek. Voldoen deze producten niet aan de eisen, dan informeren wij u daarover. De uitslagen van de monsters welke tijdens de inspectie zijn bemonsterd, worden wanneer deze bekend zijn aan u gerapporteerd.

De kosten

De kosten zijn afhankelijk van de grootte en het type bedrijf, van het aantal te bezoeken locaties en de te onderzoeken producten. Wij maken graag een op uw situatie toegespitste offerte.