

Overzicht van wijzigingen in de code

In dit document vindt u een overzicht van alle nieuwe adviezen in de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008. 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 halffabrikaten, ontvangst goederen). Dit overzicht van adviezen volgt deze indeling van de Hygiëncode 2008. U ziet dus per onderdeel uit de Hygiëncode welke adviezen nieuw zijn.

In het overzicht zijn ook de adviezen opgenomen die in de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij van 2003 eisen waren. Wanneer dit het geval is, staat dat erbij vermeld. Een voorbeeld:

- Plaats controlevoorzieningen voor het bedrijfsafvalwater en vetafscheiders buiten de bedrijfsruimten. (*was eis*)

Soms is een gedeelte van de tekst blauw gekleurd. Een voorbeeld:

- Gebruik voor het drogen van de handen papieren handdoekjes die na gebruik worden weggegooid. Stoffen handdoeken zijn niet wenselijk. Als u deze in het bedrijf gebruikt, **verwissel deze dan minimaal tweemaal per dag** of vaker als dit nodig is.

Dit betekent dat het eerste gedeelte van het advies hetzelfde is gebleven ten opzichte van de Hygiëncode uit 2003. De tekst die blauw gekleurd is, is nieuw.

Nieuwe adviezen Basisvoorwaarden

2.2 Bouw en inrichting

- Afhankelijk van de grootte van het bedrijf kunnen aparte ruimten worden ingericht voor het uitvoeren van risicovolle bewerkingen, zoals het inpakken van gereed product of het verwerken van vlees.
- Gebruik dichte of geperforeerde roestvast stalen (rvs) afdekplaatjes of roosters voor schrobputten.
- Plaats controlevoorzieningen voor het bedrijfsafvalwater en vetafscheiders buiten de bedrijfsruimten. (*was eis*)
- Betegel wanden van bedrijfsruimten tot een hoogte van minimaal 1,25 meter, maar nog beter tot 2 meter of zelfs tot aan het (systeem)plafond. (*was eis*)
- Voorkom schimmelvorming door ook de ruimte boven het systeemplafond te ventileren.
- Pas kunststof of roestvast staal (rvs) kozijnen toe.
- Breng stootbescherming aan op plaatsen waar risico bestaat voor beschadiging.
- Volgens het waterleidingbesluit heeft u de plicht er voor te zorgen dat het water geen legionella bevat. U kunt dit voorkomen door ervoor te zorgen dat de temperatuur van heet water 60°C is aan het tappunt. Stel de warmwatervoorziening hierop af. (*was eis*)
- Pas waterontharders alleen toe op machines waar kalkvorming anders tot problemen leidt.
- Pas minimaal één handenwasgelegenheid toe per bedrijfsruimte.
- Richt de spoelplaats zo in dat afvalwater goed wegvloeit.
- Het verlichtingsniveau is afhankelijk van de uit te voeren taken. De Arbowet geeft als richtwaarde voor werkverlichting een niveau van 200 tot 800 lux. (*was eis*)
- Het gebruik van luchtheaters in bedrijfsruimten wordt afgeraden om kruisbesmetting te voorkomen.
- De milieuwetgeving eist dat koel- en vriesruimten jaarlijks door een erkend koeltechnisch bureau worden onderhouden. Een logboek moet aanwezig zijn. (*was eis*)
- In sanitaire ruimten is een pedaalemmer als afvalbak een goede optie. (*was eis*)
- Het aantal benodigde toiletten is wettelijk voorgeschreven in arbowetgeving en wordt bepaald door de personeelsomvang. Tot en met 10 werknemers is één toiletruimte voldoende. Gescheiden dames- en herentoiletten zijn verplicht, wanneer u meer dan 10 werknemers (dames én heren) heeft. (*was eis*)

2.3 Machines en werktgereedschappen

- Verwijder oude apparaten, machines en gereedschappen die niet meer worden gebruikt.
- De Machinerichtlijn schrijft voor dat machines die na 1 januari 1995 in het bedrijf gereviseerd of geïnstalleerd zijn, moeten zijn voorzien van een CE-markering. Dit geldt ook voor tweedehands machines die naar het eigen bedrijf zijn verplaatst. Een Nederlandstalige handleiding moet aanwezig zijn. Hierin staat informatie over de werking van de machine, maar ook over het onderhouden en het reinigen ervan. Met een CE-markering geeft de fabrikant aan dat de machine zodanig is ontworpen dat er hygiënisch mee kan worden gewerkt. Als u twijfelt of de machine in dit opzicht voldoende veilig werkt, neem dan contact op met de fabrikant. Want u bent uiteindelijk verantwoordelijk voor het verkopen van veilige producten aan de consument. (*was eis*)
- Voorkom het gebruik van kit.
- Slijtage kan lekkage of ophoping van vuil of chemische middelen tot gevolg hebben. Om die reden is preventief onderhoud belangrijk.

2.4 Persoonlijke hygiëne

- Was handen met warm stromend water en ongeparfumeerde zeep. (*was eis*)
- Gebruik voor het drogen van de handen papieren handdoekjes die na gebruik worden weggegooid. Stoffen handdoeken zijn niet wenselijk. Als u deze in het bedrijf gebruikt, **verwissel deze dan minimaal tweemaal per dag** of vaker als dit nodig is.

2.5 Temperatuurbeheersing

- Met warm weer is temperatuurcontrole van koel- en vriesinstallaties extra van belang om voortijdig bederf van producten te voorkomen.
- Meet regelmatig de temperatuur in alle ruimten en op alle niveaus (koelvitrine), waar zich bederfelijke producten bevinden en stel vast wat de warmste plaats is.
- Controleer de temperatuur van koelingen en vriezers dagelijks door het display af te lezen. Zo kunt u eventuele problemen al in een vroeg stadium signaleren en verhelpen. Dagelijks registreren is niet nodig.
- Onderin of achteraan zijn koelingen kouder dan bovenin of vlak bij de deur(opening). Houd hiermee rekening bij de indeling en opslag.
- Als u bij uw metingen temperatuurschommelingen van de lucht wilt vermijden, kunt u metingen uitvoeren met een potje of flesje van kunststof, dat u hebt gevuld met glycerol, olie of alcohol. Zorg er dan voor dat dit potje of flesje schoon **en gesloten** blijft zodat het geen producten kan verontreinigen. **Plaats de voeler/opnemer van het automatisch alarm in een potje met olie of glycerol wat al ten minste 1 nacht in de koeling aanwezig is en stel het alarm zodanig in dat het inschakelt op het moment dat de temperatuur boven het wettelijk toegestane maximum komt (7°C voor koelingen, -18°C voor vriezers).**
- Een luchtgordijn, een zelfsluitende kunststof deur of lamellen dragen bij aan een betere temperatuurbeheersing van de koeling of vriezers.
- Gebruik geen thermometers met glas of kwik.
- Gebruik alleen (digitale) thermometers die de temperatuur op 0,1 graden nauwkeurig aangeven. Rond de temperatuur niet af op hele cijfers.

2.6 Kruisbesmetting voorkomen

- Kruisbesmetting kan worden voorkomen door producten goed te verpakken of af te dekken. (*was eis*)
- Sla rauwe en onbewerkte producten onderin de koeling op of gebruik een aparte stelling.
- Sla gereed product bovenin de koeling op of gebruik een aparte stelling.
- Luchtheaters kunnen een belangrijke bron zijn van kruisbesmetting; het gebruik van luchtheaters wordt daarom afgeraden.

2.7 Reinigen en ontsmetten

- Sla reinigings- en ontsmettingsmiddelen op in een afgesloten kast of in een aparte ruimte waarin zich geen levensmiddelen bevinden.
- Reinig en ontsmet oppervlakken en werktgereedschappen die in contact komen met bederfelijke grondstoffen, halffabrikaten en producten. (*was eis*)
- Gebruik doekjes, vegers, borstels en dergelijke van verschillende kleuren voor banketafdeling, broodbakkerij en sanitaire voorzieningen om kruisbesmetting te voorkomen.
- Tips voor het gebruik van de vaatwasmachine zijn:
 - Een vaatwasmachine waarbij het water automatisch wordt verversd heeft de voorkeur. Zorg ervoor dat het water in de vaatwasmachine op tijd wordt verversd.

- Controleer regelmatig of de sproeiarm en zeven of filters niet verstopt zijn.
- Controleer regelmatig de hoeken en de randen van de vaatwasmachine op de afwezigheid van aangekoekt vuil.
- Een naspoel- of nadroogtemperatuur van 80°C of warmer kan een belangrijke bijdrage leveren aan het ontsmetten van werkgereedschappen.
- Plaats uitsluitend werkgereedschappen in de vaatwasmachine nadat deze zijn voorgespoeld en/of productresten grotendeels zijn verwijderd.
- Gebruik geen water met een temperatuur hoger dan 60°C om rubbers in machines niet te beschadigen.
- U bereikt een beter resultaat wanneer u tijdens het doorspoelen van de ontsmettingsoplossing de doorstroming éénmaal of tweemaal enige minuten onderbreekt. Hierdoor wordt de contacttijd verlengd.
- Hulpmiddelen als borstels, krabbers of een hogedrukspuit kunnen het reinigingsproces efficiënter maken.
- Sommige slagroommachines zijn uitgerust met een tegendrukkop. Bij het aansluiten van deze kop veroorzaakt u tegendruk in de machine, waardoor een intensievere reiniging plaatsvindt.
- Om moeilijk bereikbare plaatsen in de machine in contact te laten komen met het ontsmettingsmiddel, kunt u het beste de luchtregelaar van de slagroommachine open zetten en de machine verschillende keren aan- en uitzetten.
- Het dagelijks reinigen en ontsmetten van slagroommachines, ijsmachines en kookketels kan bijvoorbeeld aan het einde van de werkdag of voor aanvang van de werkzaamheden.
- Droog reinigen (vegen, uitkrabben) is een goede methode om loszittend vuil te verwijderen. (*was eis*)
- Gebruik perslucht niet voor reiniging, omdat u dan het vuil op ongecontroleerde wijze verspreidt. Perslucht verwijdert namelijk geen vuil, maar verplaatst dit slechts. Ook in het kader van grondstofallergie is dit ongewenst. Er is in een aantal bedrijven apparatuur die niet anders dan met perslucht kan worden gereinigd, bijvoorbeeld de kleinbroodstraat. Dit is toegestaan, als u deze eerst op een andere wijze reinigt, en daarna pas met perslucht schoonblaast. Zorg dan voor voldoende persoonlijke beschermingsmiddelen of gebruik een combinatie van persluchtreiniging en afzuiging. (*was eis*)
- Schuimreiniging is een goede methode voor de reiniging van grote oppervlakken; zorg in elk geval dat grondstoffen en producten zijn verwijderd of afgeschermd tijdens de werkzaamheden.
- Als u de schoonmaak uitbesteedt, maak dan duidelijke afspraken over wat, op welke manier, hoe vaak en waarmee moet worden gereinigd en eventueel ontsmet. Controleer of de gemaakte afspraken worden nagekomen. (*was eis*)

2.8 Bezoekers

- Bied bezoekers bij betreding van bedrijfsruimten een witte jas aan, zodat ze beschermd de ruimte betreden.
- Het kan gemakkelijk zijn enkele huisregels op schrift te stellen en deze aan de bezoeker uit te delen. Denk aan:
 - het niet onnodig aanraken van grondstoffen, halffabrikaten, producten, machines en materialen;
 - het dragen van een hoofddeksel en beschermende kleding;
 - het niet dragen van sieraden;
 - de regels met betrekking tot roken, eten en drinken;
 - **de regels met betrekking tot handen reinigen;**
- Inspecteurs van de VWA zijn ook bezoekers en dienen dus ook geïnformeerd te worden over de huisregels en zich daaraan te houden.

2.10 Omgaan met problemen met voedselveiligheid

- Markeer geblokkeerde producten bijvoorbeeld met waarschuwingsborden, formulieren, gekleurde stickers of andere hulpmiddelen die goed zichtbaar zijn.
- Bewaar bederfelijke producten eventueel in de vriezer in plaats van gekoeld, totdat onderzoek heeft plaatsgevonden en is vastgesteld dat ze veilig zijn.
- Verklein de kans op breuk door lampen te beschermen met folie of met speciale lampenkappen.
- Beplak ramen met folie zodat de scherven bij breuk niet verspreid worden.
- Wanneer u vaststelt dat er beschadiging van materialen is opgetreden maar dit is niet gemeld, onderneem dan actie om te voorkomen dat verdere beschadiging optreedt, bijvoorbeeld door het beschadigde onderdeel:

- veilig af te plakken;
- te (laten) herstellen;
- te vervangen door hetzelfde materiaal
- te vervangen door ander materiaal
- het op te nemen in een herstelplan (dat betekent vastleggen op papier wanneer en hoe u de beschadiging wilt herstellen)
- Dring er bij leveranciers op aan om verpakkingen van glas of ander breekbaar materiaal alleen te gebruiken als er geen goed alternatief beschikbaar is.
- Schakel eventueel de hulp in van een onderzoeksbureau of een deskundige op het gebied van schade-afhandeling.
- U kunt er ook voor kiezen om alle klachten die bij uw bedrijf/winkel binnenkomen te registreren. Op deze manier krijgt u beter inzicht in de kwaliteit van de geleverde producten. U kunt dan sneller trends ontdekken en eventueel processen in uw bedrijf verbeteren en aanpassen

2.12 Ongediertebestrijding

- Sluit schroobputten af met roestvast stalen (rvs) afdekplaatjes en reinig de putjes direct na het schoonmaken van de vloer. (*was eis*)
- Houd bij de opslag van grondstoffen enige afstand van de wanden om condensvorming tegen te gaan en controle op ongedierte te vergemakkelijken. Gediplomeerde bestrijders kunnen onder andere werkzaam zijn bij professionele bedrijven voor ongediertebestrijding of bij gemeente. (*was eis*)
- Beoordeel de ongediertebestrijder op zijn prestaties.
- Vraag de ongediertebestrijder om een logboek waarin de volgende informatie is opgenomen:
 - contractafspraken – aantal bezoeken en de plaagdieren die bestreden worden;
 - kopie van het vakbekwaamheidsdiploma van de bestrijder(s)
 - contactgegevens van de bestrijder en (nood)telefoonnummer voor melding van ongedierte;
 - formulier voor het melden van ongedierte;
 - een lijst van controlerondes en daaraan gekoppelde acties;
 - een plattegrond met de locaties waar lokaas of bestrijdingsmiddel is uitgezet;
 - de etiketgegevens en de veiligheidsbladen van de toegepaste middelen.
- Vervang blauwe of groene lampen jaarlijks, bij voorkeur in het voorjaar. Schrijf op de tl-buis wanneer de lamp moet worden vervangen om onduidelijkheid te voorkomen.
- Gebruik blauwe of groene insectenlampen die zijn voorzien van een coating om glasbreuk tegen te gaan.
- Gebruik elektrocuterende insectenlampen niet boven plaatsen waar producten worden verwerkt of opgeslagen. Montage onder de werkbank is een goede optie als daar geen opslag is. Insecten vliegen graag op die hoogte en het UV-licht heeft daar een grote aantrekkingskracht op de insecten.
- Vervang lijmstrippen of -platen voor insecten één keer per maand of vaker als deze aanzienlijk vervuild is.
- Lok de muizen in de val met een beetje pindakaas.

2.13 Opleiding en instructie

- U kunt natuurlijk ook een externe adviseur of trainer uitnodigen in uw bedrijf om uitleg te geven over de Hygiëncode en hoe hiermee om te gaan. Of om de situatie in uw bedrijf te beoordelen en te bespreken.

2.14 Controle en registratie

- Zorg dat de registratieformulieren (digitaal of op papier) altijd inzichtelijk zijn voor de controlerende instanties. Ook wanneer u zelf als ondernemer afwezig bent, moeten deze registraties altijd op te zoeken zijn. Zorg dat een of meerdere van uw werknemers toegang hebben tot deze informatie.

2.15 Productinformatie en consumentenvoorlichting

- Geef klanten goede voorlichting over het bewaren en behandelen van niet-voorverpakte producten.
- Gebruik gebaksdozen met voorbedrukt bewaaradvies voor dagverse, bederfelijke producten zoals gebak. Bijvoorbeeld:
 - Dit is een dagvers product bestemd voor onmiddellijke consumptie. Wilt u het later consumeren, plaats het dan direct na aankoop in de koelkast (maximaal 7°C) en bewaar het maximaal twee dagen;

- Bewaar dit product gekoeld (maximaal 7°C) en niet langer dan twee dagen.

2.16 Voorraadbeheer

- Plaats producten die als eerste moeten worden verwerkt of verkocht op een gemakkelijk bereikbare plaats, bijvoorbeeld vooraan of bovenop.
- Kleurcodes, uren of vermelding van de dag van levering/bereiding op of bij de producten (daarvoor zijn eventueel speciale stickers te koop) maken het FIFO-systeem in de bedrijfspraktijk zichtbaar.
- Ook door producten van verschillende charges op een andere manier af te werken (decoratie of opmaak) maakt u het onderscheid duidelijk.
- Er zijn ook niet-bederfelijke producten die voorzien zijn van een 'Ten minste houdbaar tot'-datum zoals kleurstoffen, ontbijtkoek of droog banket. Verwerk of verkoop deze producten niet wanneer de 'Ten minste houdbaar tot'-datum is verstreken; Na deze datum heeft u namelijk geen garantie van de producent dat het product veilig en kwalitatief goed is.

Nieuwe adviezen Processtappen

3.2 Inkoop

- Koop uw ingrediënten en producten in bij een betrouwbare leverancier of inkooporganisatie.
- Leveranciers en inkooporganisaties kunnen door een certificerende instelling laten controleren of ze de gevaren van bakkerij-ingrediënten die in RiskPlaza beschreven worden voldoende beheersen (RiskPlaza-audit⁺-systeem). Is dat het geval, dan wordt de naam van het bedrijf gepubliceerd op een lijst met RiskPlaza-audit⁺-bedrijven op RiskPlaza. U hoeft de veiligheid van de grondstoffen niet meer te controleren of gegevens daarover op te vragen wanneer u ze bij een RiskPlaza-audit⁺ bedrijf heeft gekocht. Vooral voor producten waarvan u grote hoeveelheden verwerkt is dit belangrijk.
- Ook voor producten die u op kleine schaal verwerkt is het belangrijk dat ze veilig zijn. Lokale detailhandelaren of marktkooplui zullen echter meestal niet zijn aangesloten bij RiskPlaza. In de overgangsfase naar een goed werkend systeem let u daarom in elk geval op de juiste bewaarcondities, hygiëne, verpakking, houdbaarheid en het uiterlijk van de producten die u koopt. Dit zijn dezelfde controlepunten als die genoemd worden bij ontvangst van goederen.
- Op SpecsPlaza (ook een onderdeel van BakkerijPlaza) staan specificaties van bakkerij-ingrediënten en producten. Daarop staan de eigenschappen van de verschillende grondstoffen en producten. De leverancier is verantwoordelijk voor de juistheid van deze informatie. Ontbreekt er informatie over uw product, vraag uw leverancier dan deze op SpecsPlaza toe te voegen of stap over op een andere leverancier.
- Koop de volgende producten kant en klaar in:
 - Gesuikerde slagroom
 - Gesteriliseerde of **gepasteuriseerde slagroom**
 - Trempeerlikeur
 - Rijstepap
 - Banketbakkersroom
 - Salmonellavrije eieren (dit is bij verwerking van verse eieren in niet-verhitte producten verplicht)
 - Gepasteuriseerde eiproducten
 - IJs
 - Voorgesneden groente
 - Voorgesneden broodbeleg
- Als u onverwerkte producten van dierlijke oorsprong als ingrediënt gebruikt voor uw (bakkerij)producten en u levert deze producten aan filialen of derden, dan heeft u mogelijk een EG-erkenning nodig op grond van verordening 853/2004. Het gaat bijvoorbeeld om verwerking van vers (rauw) vlees, pluimvee of vis (ook als het diepgevroren is of verpakt onder beschermende atmosfeer), gekruid of gepaneerd gehakt, verse worst, rauwe melk of de inkoop van ongebakken diepgevroren saucijzenbroodjes die u vervolgens in uw eigen bedrijf afbakt. Wanneer het gaat om kleine hoeveelheden en u levert de producten aan detailhandelszaken die zich in de directe omgeving van uw bedrijf bevinden (inclusief filialen) is een EG-erkenning niet nodig. U heeft ook geen erkenning nodig als u verwerkte producten van dierlijke oorsprong gebruikt als ingrediënt (bijvoorbeeld gekookte ham of salami) voor levensmiddelen die zowel plantaardige als dierlijke ingrediënten bevatten (zoals pizza's).

3.4 Opslag grondstoffen en halfabrikaten

- Gebruik geen houten stellingen. Hout kan gemakkelijk splinters geven, en kan gaan schimmelen als het nat wordt. Kunststof of roestvast staal (rvs) is een goed alternatief. (*was eis*)
- Een schuifkrat is een goed middel om producten van de grond af op te slaan.
- Grondstoffen die u veel gebruikt, kunt u ook vanuit de verpakking in geschikte, gesloten containers storten. Verzekert u ervan dat de bewaartermijn niet wordt overschreden.
- Houd er rekening mee dat de houdbaarheid van een product door het openen van de verpakking kan worden verkort. Controleer producten uit geopende verpakkingen daarom altijd op uiterlijk, en eventueel geur en smaak voordat u ze verwerkt. (*was eis*)
- Op de website van NBC vindt u advies over bewaartermijnen van bederfelijke grondstoffen en halfabrikaten die u niet zelf hebt bereid en die u gekoeld bewaart.
- Op de website van NBC vindt u advies over bewaartermijnen van bederfelijke grondstoffen en halfabrikaten die u niet zelf hebt bereid en die u diepgevroren bewaart.

- Crème waaraan geen water, compositie, gele room of ei is toegevoegd is niet bederfelijk en kan buiten de koeling worden bewaard.
- U kunt producten met crème die gekoeld moeten worden bewaard maximaal één week bewaren, tenzij u door regelmatig microbiologisch onderzoek aantoot dat u met een langere houdbaarheidstermijn ook aan de microbiologische richtwaarde voldoet.

3.5 Bereiden

- Maak **niet meer bederfelijke halffabrikaten** aan, dan u voor de productie nodig hebt en zet eventuele restanten afgedekt in de koelcel. Reinig de gebruikte materialen voordat u deze opnieuw gebruikt.
- Breng de inhoud van vuile verpakkingen over in een bak, emmer of schone zak.
- Leg in een werkinstructie vast op welke wijze en hoe lang het ontdooien moet plaatsvinden. (*was eis*)
- Ontdooien kan op verschillende manieren:
 - in een nulgraden kast;
 - in een koelcel;
 - **in schoon koud stromend leidingwater;**
 - in een ongeconditioneerde ruimte;
- Maak inzichtelijk wanneer de producten ontdooid zijn, bijvoorbeeld door de datum te noteren of de producten te coderen.
- Gebruik gekoeld water voor de bereiding van bederfelijke halffabrikaten die niet worden verhit (bijvoorbeeld bij de bereiding van banketbakkersroom).
- U kunt op de volgende manieren controleren of de kerntemperatuur hoog genoeg wordt:
 - Steekproefsgewijze controle met een thermometer met voeler (ontsmet de voeler voordat u deze in het product steekt).
 - Gaarheid en/of kleur van het product
 - Waarneming van walm, damp, stoom, kookbellen en binding door meel of zetmeel bij vloeibare producten.
- Acrylamide is een stof die van nature in voedingsmiddelen ontstaat door ze te bereiden bij hoge temperaturen. Dit gebeurt bijvoorbeeld bij bakken, braden, roosteren en frituren. Acrylamide kan bij dieren kanker veroorzaken en volgens deskundigen vermoedelijk ook bij mensen. Waarschijnlijk is acrylamide al onderdeel van onze voeding sinds de mens zijn eten begon te verhitten. Uit veiligheidsoverwegingen adviseren deskundigen uit de hele wereld echter om het acrylamidegehalte in voedingsmiddelen waar mogelijk te beperken.
- Wanneer u bevroren halffabrikaten frituurt, koelt de olie snel af en gaat de kwaliteit sneller achteruit.
- Leg producten los van elkaar, verdeel de charge in kleinere porties of beperk de laagdikte zodat het terugkoelen sneller kan verlopen.
- Plaats afdekfolie direct op het product zodat er geen isolerende luchtlaag tussen het product en het folie ontstaat.
- Producten koelen sneller terug wanneer u ze in speciale koelcompartimenten plaatst waarin producten geforceerd kunnen worden teruggekoeld.
- Roer vloeibare producten regelmatig door om een gelijkmatige afkoeling te bevorderen.
- Plaats producten die terugkoelen in een aparte koeling.
- Warm producten met nitraatrijke groenten (sla, spinazie) niet op.
- Warm producten niet vaker dan één keer op.

3.6 Bewaren van gereed product

- Vaak wordt de houdbaarheidstermijn op basis van ervaring uit het verleden vastgesteld. Aanpassing van recepturen, productiewijze, verpakkingscondities of bewaaromstandigheden (denk bijvoorbeeld ook aan warme zomers) kunnen aanpassing van de houdbaarheidstermijn noodzakelijk maken.
- Het is ook mogelijk om met behulp van microbiologisch, chemisch of organoleptisch onderzoek (dat is een beoordeling met de menselijke zintuigen, dus door middel van kijken, voelen, proeven en/of ruiken), vast te laten stellen of het product op de houdbaarheidsdatum over de kenmerkende eigenschappen en kwaliteit beschikt.
- De bewaartermijn van bederfelijke producten gaat in op het moment dat het bederfelijke halffabrikaat is geproduceerd. Bijvoorbeeld: u draait op dinsdag banketbakkersroom aan. U bewaart een restant hiervan in de koeling. Op woensdag maakt u van dit restant een tompouce. Deze tompouce mag u dan nog maximaal 1 dag verkopen bij 7°C. of kouder. De banketbakkersroom is immers van dinsdag en vanaf dat moment begint de bewaartermijn.
- Gooi overgebleven producten die in een warmhoudkast zijn gepresenteerd aan het einde van de verkoopdag weg.

3.7 Verpakken

- Gebruik geen nietjes om verpakkingen te sluiten. Deze springen gemakkelijk weg en zijn slecht zichtbaar, waardoor ze gemakkelijk zoekraken of in producten terechtkomen.

3.8 Transport

- Maak gebruik van een koelcontainer met datalogger systeem
- Koel gebak voor.

3.9 Verkoop

- Vervoer bederfelijke producten die bestemd zijn voor derden altijd gekoeld. Het gebruik van een gebakscontainer of koelbox behoort ook tot de mogelijkheden.
- Controleer de temperatuur- en tijdgrenzen tijdens transport van bederfelijke waren door op warme dagen tijdens de bezorgrit met een datalogger het temperatuurverloop in bijvoorbeeld een slagroomsoes te registreren. Aan het einde van de rit moet de temperatuur aan de voorwaarden voldoen en de rit moet bovendien binnen de gestelde tijd voltooid zijn. Als u vaste routes rijdt en het is op warme dagen in orde, dan is het op minder warme dagen ook in orde.
- Vermeld alle artikelen inclusief dagverse producten op de lijst met verkooptermijnen.
- Maak een zelfbedieningsvitrine maximaal 55 cm diep (horizontaal gemeten).
- Voorzie de vitrine aan de ondervoorzijde van een opstaande rand met een hoogte van minimaal 15 cm.
- Scherm de vitrine van voren en van boven af, maar zorg dat producten goed bereikbaar zijn.
- Zorg dat ieder product beschikt over een eigen schep of tang of bedenk een andere methode om directe aanraking van het product te voorkomen.
- Zorg dat er voldoende schoon en geschikt verpakkingsmateriaal beschikbaar is.
- Vul de verkoop- of presentatiebak pas met nieuwe producten wanneer de bak helemaal leeg is
- De verkoop- of presentatiebak moet goed onderhouden en goed reinigbaar zijn.