

Overzicht van wijzigingen in de code

In dit document vindt u een overzicht van alle nieuwe eisen 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 nieuwe eisen volgt deze indeling van de Hygiëncode 2008. U ziet dus per onderdeel uit de Hygiëncode welke eisen nieuw zijn.

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

- Gebruik in bedrijfsruimten alleen bekertjes of ander eet- en drinkgerei dat niet breekbaar is. *(was advies)*

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

- Per bedrijf is minimaal één geijkte of door een externe instantie gekalibreerde digitale thermometer met voeler aanwezig. **De temperatuur wordt op 0,1 graden nauwkeurig of op hele graden aangegeven.**

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

Nieuwe eisen Basisvoorwaarden

2.2 Bouw en Inrichting

- Bedrijfsruimten moeten voldoende ruim zijn om hygiënisch te kunnen werken.
- Afvoervoorzieningen moeten zo zijn ontworpen, dat verontreiniging van levensmiddelen wordt voorkomen.
- In het grondstoffenmagazijn, **de afkoelruimte** en in de winkel op plaatsen waar geen producten worden bereid of afgewerkt, is een ruwe muur toegestaan, indien deze in deugdelijke staat verkeert. Er mag geen schimmel zichtbaar zijn, én de muur mag geen steengruis afgeven. Bovendien moeten alle goederen die in het grondstoffenmagazijn worden bewaard, zijn afgedekt.
- Als u een aparte spoelbak heeft voor het wassen van levensmiddelen, moet deze zijn voorzien van warm en/of koud stromend water.
- Zorg voor voldoende mechanische en/of natuurlijke ventilatievoorzieningen.
- Hulpruimten moeten visueel schoon en goed onderhouden zijn.
- Er mogen geen schimmel of vochtplekken in hulpruimten waarneembaar zijn.
- Verontreiniging van producten door hulpruimten moet worden voorkomen.
- Zorg voor voldoende toiletten die van spoeling zijn voorzien en die zijn aangesloten op een adequaat afvoersysteem zoals een riool of septic tank.
- **Toiletruimten moeten rechtstreeks op de buitenlucht ventileren of voorzien zijn van mechanische ventilatie die op de buitenlucht ventileert.**

2.3 Machines en gereedschappen

- Let erop dat geen gereedschappen, smeermiddelen en losse onderdelen achterblijven in of op machines, of op de vloer. Verwijder gemorst olie of smeermiddel direct (bij voorkeur met een papieren doekje). Maak de werkplek goed schoon, voordat u de productie hervat. Zorg ervoor dat technisch personeel voldoende informatie verstrekt aan productiepersoneel om nieuwe problemen te voorkomen. Dit kan mondeling, maar ook schriftelijk. *(was advies)*

2.4 Persoonlijke hygiëne

- Bind lang haar op of zet het vast zodat er geen haren in de producten komen. *(was advies)*

- Draag geen sieraden waar dit kan leiden tot besmetting van grondstoffen en/of producten. (*was advies*)
- Gebruik in bedrijfsruimten alleen bekers of ander eet- en drinkgerei dat niet breekbaar is. (*was advies*) Er is een uitzondering voor materialen die bestemd zijn voor consumenten (bijvoorbeeld in de winkel of in de lunchroom) en voor eet- en drinkgerei wat zich bevindt op plaatsen waar geen direct gevaar voor besmetting van producten is.
- Het aflikken van vingers of werkgereedschappen tijdens de werkzaamheden is niet toegestaan.

2.5 Temperatuurbeheersing

- Zet bederfelijke gekoelde of diepgevroren grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten **binnen een half uur** na levering in de koeling of vriezer.
- Als de bewerking van bederfelijke grondstoffen wordt onderbroken (bijvoorbeeld vanwege een pauze of wanneer andere werkzaamheden met voorrang moeten worden afgehandeld), zet u de grondstoffen altijd in de koeling.
- De controle van de temperatuur kan op verschillende manieren worden uitgevoerd:
 - U gebruikt een digitale thermometer met een voeler die goed te reinigen en (indien nodig) te ontsmetten is. Meet de temperatuur gedurende minimaal 10 minuten op de warmste plaats. Dit is meestal voorin de koel- of vriescel (bij de deur), en bovenin een koeling of vriesmeubel in de winkel, mede afhankelijk van de plaats van de verdamper; of
 - U gebruikt een infrarood thermometer waarmee u de temperatuur van het oppervlak van een product of verpakking meet. Gebruik geen infrarood thermometer voor oppervlakken die reflecteren zoals bijvoorbeeld roestvast staal (rvs) en blisterverpakkingen of oppervlakken die vochtig zijn. Hierbij is de meting onbetrouwbaar. Wijk de gemeten waarde af van de gestelde norm, voer dan een **controlemeting uit met behulp van een digitale thermometer met voeler; of**
 - U gebruikt een datalogger die u wekelijks uitleest. U controleert de door de datalogger geregistreerde temperaturen en als deze aan de wettelijke normen voldoen, tekent u de uitdraai af en bewaart deze of u slaat de gegevens digitaal op; of
 - U heeft een automatisch alarmsysteem op de koeling of vriescel. U hoeft de temperatuur dan niet te meten en te registreren als u aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - Het automatisch meten en registreren dient ten minste eens per twee uur plaats te vinden en de meetresultaten moeten inzichtelijk zijn voor de ondernemer en controlerende instanties. Bewaar de gegevens ten minste 1 jaar.
 - Het systeem moet ten minste jaarlijks worden getest. Noteer de datum en het resultaat van de test.
 - De temperatuurmeter moet jaarlijks worden gekalibreerd. Noteer de datum of bewaar de factuur.
 - De procedure bij alarm moet bekend zijn bij personeel en ondernemer.
 - U moet kunnen aantonen dat het alarmsysteem zodanig is ingesteld dat de temperatuur van de producten in de koeling of vriezer niet boven het wettelijk toegestane maximum komt. Overleg hierover eventueel met de firma aan wie u de bewaking hebt uitbesteed. Het is niet verplicht het toezicht op het alarmsysteem uit te besteden.
- Bederfelijke producten die meer dan 5 uur in de koeling staan en die een temperatuur hebben van boven de 7°C, gooit u weg.
- Diepvriesproducten die een temperatuur hebben van -5 °C of kouder kunt u eventueel opnieuw invriezen. Let op: dit kan gevolgen hebben voor de kwaliteit van de producten. Producten die ontdooid zijn maar wel kouder dan 7°C plaatst u direct in de koeling. Verwerk deze producten binnen twee dagen (coderen). Gooi overgebleven producten na het verstrijken van deze termijn weg.
- Ontdooide bederfelijke producten die een temperatuur hebben van boven de 7°C, gooit u weg.
- Wordt de koeling normaal gebruikt en is de temperatuur te hoog, stel de apparatuur dan op een lagere temperatuur in of schakel een koeltechnisch bureau in.
- Wanneer de temperatuurafwijking wordt veroorzaakt door de werkwijze van het personeel (bijvoorbeeld doordat ze onnodig lang deuren open laten staan), is instructie van het personeel of een technische aanpassing noodzakelijk.
- Per bedrijf is minimaal één geijkte of door een externe instantie gekalibreerde digitale thermometer met voeler aanwezig. **De temperatuur wordt op 0,1 graden nauwkeurig of op hele graden aangegeven.**

- Wanneer de geijkte of gekalibreerde thermometer wordt gebruikt ter controle van de nauwkeurigheid van andere thermometers binnen uw bedrijf, geeft deze de temperatuur op 0,1 graden nauwkeurig aan. Zorg er dan bovendien voor, dat deze thermometer nauwkeurig meet bij temperaturen tussen -20°C en 85°C, of beter nog 100°C.
- Keur de overige thermometers (en eventuele dataloggers) tenminste eenmaal per jaar met behulp van de geijkte of gekalibreerde thermometer. Dit doet u door tegelijkertijd een meting met de geijkte (of gekalibreerde) en de te keuren thermometer uit te voeren. Dit doet u bij een temperatuur tussen 0°C en 10°C en bij een temperatuur tussen 60°C en 70°C. De temperatuur van de te keuren thermometer mag in beide gevallen niet meer dan 0,5°C afwijken van de temperatuur van de 'geijkte' thermometer. Wanneer de geijkte thermometer afgerond op hele graden dezelfde temperatuur aangeeft als de te keuren thermometer, is het dus in orde. Geeft de te keuren thermometer een lagere of hogere temperatuur aan, dan moet u deze door de leverancier laten controleren en indien nodig laten bijstellen.
- Noteer de resultaten van de meting en de datum waarop de keuring heeft plaatsgevonden op het daarvoor bestemde voorbeeldformulier of op een zelfontworpen formulier wat dezelfde informatie bevat. Kijk voor de minimale registratieverplichtingen en een link naar het voorbeeldformulier onder Basisvoorwaarde Controle en registratie.
- Vervang thermometers, of laat ze extern afregelen (justeren), als de afwijking groter is dan 0,5°C.
- Het temperatuurverloop van ijsmachines, kookketels en andere geautomatiseerde apparatuur, waarbij dit kritisch is voor de voedselveiligheid, moet ten minste jaarlijks worden gekalibreerd. Dat kan op de volgende manieren:
 - U doet dit zelf door de machine te vullen met water of product en deze in te stellen op 100°C. Vervolgens wordt met de geijkte (of gekalibreerde) thermometer vastgesteld of de juiste temperatuur wordt gehaald binnen de daarvoor gestelde tijd. Meet de maximum temperatuur, de afkoeltijd en de temperatuur na het afkoelen. Noteer deze gegevens op het daarvoor bestemde voorbeeldformulier of op een zelfontworpen formulier wat dezelfde informatie bevat en bewaar ze tot het moment van de volgende controle (kijk voor de minimale registratieverplichtingen en een link naar het voorbeeldformulier onder Basisvoorwaarde Controle en registratie).
 - Wijkt de temperatuur meer dan 0,5°C af van de eis, of is het lastig deze te meten, dan is het verstandig de kalibratie uit te besteden aan een extern bureau. Bewaar in dat geval de factuur van de meest recente kalibratie.
 - De kalibratie kan ook door de leverancier worden uitgevoerd in het kader van een servicecontract. In dat geval wordt de apparatuur gekalibreerd en indien nodig opnieuw afgeregeld (gejusteerd) en ontvangt u daarvan meestal ook een certificaat. Deze kalibratie kan samenvallen met het jaarlijkse onderhoud van de machine. Maak hierover goede afspraken met de leverancier. Bewaar de factuur van de meest recente onderhoudsbeurt.

2.6 Kruisbesmetting voorkomen

- Controleer of verpakkingen heel zijn voordat u ze opent. Als de verpakkingen zijn beschadigd, kunnen de daarin aanwezige producten zijn besmet.

2.7 Reinigen en ontsmetten

- Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden bereid of bewaard. Uitzondering hierop is een minimale hoeveelheid reinigings- en ontsmettingsmiddel die nodig is bij het werk (de werkvoorraad).
- Reinig en ontsmet slagroommachines, (soft)ijsmachines, kookketels en andere apparaten die onderdelen bevatten die moeilijk bereikbaar of niet zichtbaar zijn, maar die wel in contact komen met bederfelijke producten of halffabrikaten, dagelijks.
- Bij oppervlakken en werkgereedschappen volstaat reinigen, mits alle onderdelen goed te bereiken zijn.
- Kijk goed naar het middel dat u gebruikt (etiket middel of productblad). Is het een reinigingsmiddel, een ontsmettingsmiddel of een combinatiemiddel?
- Check vooraf altijd de gebruiksaanwijzing om te beoordelen hoe u het middel moet gebruiken en of het middel dat u wilt toepassen geschikt is voor het beoogde doel.
- Bij een te vuile machine kan het ontsmettingsmiddel zijn werk niet goed doen. Daarom is het belangrijk eerst voor te spoelen en eventueel apart te reinigen voor u gaat ontsmetten of een combinatiemiddel gebruikt.
- Gebruik de juiste dosering. Gebruikt u een te lage concentratie, dan krijgen de micro-organismen alsnog kans om te groeien. Gebruikt u teveel, dan blijven er wellicht chemische

resten achter in de machine. Meet of weeg de hoeveelheid water en middel dus goed af! Volg daarbij de instructies op het etiket of het productblad.

- Zorg dat tabletten volledig zijn opgelost voordat u de oplossing in de machine brengt. Hiermee garandeert u de werkzaamheid en voorkomt u dat onderdelen in de machine beschadigen.
- De temperatuur van het water is van groot belang. Is het voorspoelwater te heet, dan gaan eiwitten in de machine klonten (denatureren) en blijven resten achter. Is het te koud, dan kunt u het vuil onvoldoende verwijderen. Spoel daarom voor met water van 40 °C tot 50°C. Controleer deze temperatuur ook eens met een thermometer.
- De gewenste temperatuur van de reinigings- en ontsmettingsoplossing is afhankelijk van het middel dat u gebruikt. Spoel de machine ten minste eenmaal met heet water (50 °C) na. Gebruik bij de laatste spoelstap altijd koud water, zodat de temperatuur in bijvoorbeeld de slagroom- en ijsmachine zo snel mogelijk 7°C of kouder is.
- De contacttijd van het middel is erg belangrijk. Het credo 'hoe langer, hoe beter' klopt in ieder geval niet. Na een bepaalde tijd gaat het middel zich mogelijk hechten aan het materiaal en is het bovendien uitgewerkt. Daardoor bereikt u een tegengesteld effect. Bij te kort inwerken krijgt het middel niet de kans om zijn werk te doen. Houdt u dus aan de genoemde tijd op de instructie.
- De instructie van de leverancier voor het reinigen en ontsmetten van slagroommachines, (soft)ijsmachines en kookketels staat op papier en is begrijpelijk voor de medewerker. De medewerkers werken uitsluitend volgens die methode.
- Bij een aantal slagroomblazers wordt ozonering toegepast als ontsmettingsmethode. Dit ontsmet alleen het leidingwerk en niet automatisch ook de ketel. De ketel moet daarom altijd handmatig worden ontsmet (tenzij de fabrikant anders voorschrijft).

2.9 Huisdieren

- Voorkom dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen. **Er is een uitzondering voor (blinden)geleidehonden en hulphonden; deze mogen in de winkel en de lunchroom komen.**

2.10 Omgaan met problemen met voedselveiligheid

- Blokkeer producten waarvan de veiligheid mogelijk in gevaar is. Geef duidelijk aan dat deze producten niet verwerkt, bereid of verkocht mogen worden.
- Bewaar geblokkeerde producten apart van de overige producten om vergissingen te voorkomen.
- Onderzoek of laat onderzoeken of de geblokkeerde producten nog verwerkt, bereid of verkocht kunnen worden.
- Geef de producten pas weer vrij nadat is vastgesteld dat ze veilig zijn.
- Vernietig producten waarvan de veiligheid niet kan worden gegarandeerd.
- In het bedrijf moet een (glas)breukplan aanwezig zijn, indien niet alle verlichting in bedrijfsruimten is voorzien van gesloten armaturen of gecoate TL-buizen. **Een glasbreukplan is ook verplicht wanneer zich ander glas (inclusief glazen thermometers), aardewerk of porselein in de productieruimte bevindt.**
- Denk ook aan andere breekbare materialen in bedrijfsruimten die mogelijk een gevaar voor de voedselveiligheid op kunnen leveren, bijvoorbeeld hard kunststof. Wanneer u vaststelt dat er beschadiging is opgetreden maar dit is niet gemeld, onderneem dan actie om te voorkomen dat verdere beschadiging optreedt. Tips hiervoor vindt u bij de adviezen.
- U moet in staat zijn snel en nauwkeurig producten uit de handel te kunnen nemen als er sprake is van een gevaar voor de volksgezondheid.
- U moet zo snel mogelijk aan de Voedsel en Waren Autoriteit kunnen aangeven van wie u mogelijk onveilige producten hebt ontvangen en aan wie u onveilige producten hebt geleverd.
- Licht de Voedsel en Waren Autoriteit in als u constateert dat u onveilige producten heeft ontvangen of aan derden heeft geleverd.
- Neem klachten van klanten serieus en handel ze zorgvuldig af. **Klachten met betrekking tot de voedselveiligheid kunnen bijvoorbeeld betrekking hebben op:**
 - **Gezondheidsproblemen die veroorzaakt worden door het eten van uw product waarin schadelijke micro-organismen of toxinen (gifstoffen) zitten.**
 - **Zichtbare schimmelvorming op producten voordat de houdbaarheidsstermijn verstreken is.**
 - **Afwijkingen die een gevolg zijn van bederf van producten, bijvoorbeeld een zuur slagroomgebakje of een prikkelende gevoel op de tong door groei van gisten in bijvoorbeeld een kersenvlaai.**

- Beschadiging van het gebit of slijmvliezen door het bijten op of doorslikken van productvreemde delen zoals glas of metaal of kunststof (een kersenpit in een kersenvlaai of een steeltje in een krentenbrood is geen productvreemd deel).
- Aanwezigheid van ongedierte of delen daarvan.

2.11 Afvalverwerking en reststromen

- Afvalbakken moeten gemakkelijk te reinigen zijn. U onderhoudt ze goed.
- Leeg afvalbakken aan het einde van de werkdag of eerder wanneer de afvalzak vol is.
- Wanneer reststromen bestemd zijn voor levering aan derden, zoals de paneermeelindustrie of de diervoedersector, moet dit duidelijk worden aangegeven.
- Voor levering aan de diervoedersector is een GMP-certificaat verplicht.
- Bakkerijen die gecertificeerd zijn voor de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij kunnen volstaan met een GMP-gelijkwaardigheidsverklaring.
- Alleen wanneer reststromen worden gevoerd aan dieren die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie, is een GMP-certificaat of gelijkwaardigheidsverklaring niet nodig.

2.12 Ongediertebestrijding

- Controleer binnenkomende goederen op aanwezigheid van ongedierte (wanneer u vermoedt dat ze aanwezig zijn).
- De controle kan gebeuren door eigen medewerkers. Maak hierover goede afspraken, waarin aandacht is voor:
 - frequentie van controles;
 - soorten dierplagen die worden geweerd (let op knaagsporen en aanwezigheid van uitwerpselen, keutels);
 - meldingsplicht van dierplagen door de medewerkers bij de daarvoor aangewezen persoon;
 - actie door de aangewezen persoon bij het constateren van een dierplaag (inschakelen van een gediplomeerde bestrijder).
- De bestrijding van ongedierte dient als volgt aangepakt te worden;
 - Plaats een muizenval bij signalering van een enkele muis.
 - Plaats een vliegenlamp bij signalering van vliegend ongedierte.
 - Plaats een lokdoosje bij signalering van enkele mieren.
 - In alle overige gevallen schakelt u direct een gediplomeerde bestrijder in.
- Chemische bestrijding van dierplagen mag alleen worden gedaan door personen die in het bezit zijn van een vakbekwaamheidsdiploma Bestrijdingstechnicus Dierplagen en Houtrotverwekkende schimmels. Zo wordt schade aan het milieu en gezondheid tegengegaan en resistentie van ongedierte door onjuiste bestrijding voorkomen.
- Voor de bestrijding van dierplagen mag alleen gebruik worden gemaakt van legale middelen. Lijmplanken voor bestrijding van ratten en muizen zijn bijvoorbeeld verboden.
- Beëindig de bestrijding niet voordat alle overlast is verdwenen.

2.14 Controle en registratie

- Meten en registreren is verplicht bij de volgende Basisvoorwaarden en Processtappen:
 - Basisvoorwaarde Temperatuurbeheersing (temperatuurmetingen, controles van thermometer(s) en kookketel(s)).
 - Basisvoorwaarde Omgaan met problemen met voedselveiligheid (klachtenprocedure).
 - Processtap Ontvangst goederen (ingangscntrole).
 - Processtap Bereiden (terugkoelen bederfelijke halffabrikaten); als geen gebruik wordt gemaakt van de beschreven standaardprocedures.
 - Processtap Verkoop (twee-uursregeling, ingangscntrole, temperatuurmetingen en klachtenprocedure).
- Het registratieformulier voor de temperatuurmetingen bevat minimaal de volgende onderdelen:
 - datum waarop gecontroleerd is
 - naam of paraaf van de controleur
 - omschrijving van de installaties
 - gemeten temperatuur
 - actie bij afwijking
- Het registratieformulier voor de jaarlijkse controle van de thermometer of kookketel bevat minimaal de volgende onderdelen:
 - datum van de controle
 - type controlethermometer
 - waarde van de gecontroleerde/geijkte thermometer

- waarde van de te controleren thermometer/kookketel
 - afwijking van de waardes
 - controlerende instantie
 - naam of paraaf van de controleur
- Het registratieformulier klachtenprocedure bevat de volgende onderdelen:
 - datum van ontvangst van de klacht
 - naam of paraaf van diegene die de klacht in ontvangst heeft genomen;
 - gegevens klant
 - omschrijving van de klacht
 - product waarover de klacht gaat
 - omschrijving van de oorzaak van de klacht
 - maatregelen die zijn genomen om de klacht in het vervolg te voorkomen
- Het registratieformulier ingangscntrole bevat minimaal de volgende onderdelen:
 - datum van controle
 - naam van de leverancier
 - resultaat controle verpakking van het product
 - resultaat controle temperatuur van het product
 - resultaat controle THT-datum van het product
 - bijzonderheden en ondernomen actie bij afwijking
- Het registratieformulier terugkoelen bevat minimaal de volgende onderdelen:
 - datum
 - omschrijving van het product
 - tijdstip einde kookproces
 - tijdstip meting temperatuur
 - temperatuur in graden
 - actie bij afwijking
- Het registratieformulier voor de twee-uursregeling bevat minimaal de volgende onderdelen:
 - datum van presenteren
 - naam of paraaf van de medewerker
 - welke producten en het aantal producten
 - tijdstip van presenteren
 - tijdstip van verwijderen en het aantal producten dat verwijderd is
 - reden van verwijdering
- De verplichte registraties zijn ook nodig als u geen medewerkers in dienst heeft.
- De ondernemer blijft verantwoordelijk, ook voor de juiste controle en registratie door medewerkers.

2.15 Productinformatie en consumentenvoorlichting

- In het kader van de voedselveiligheid is het belangrijk dat uw klant in elk geval informatie heeft over:
 - **in het product aanwezige allergene stoffen;**
 - bijzondere bewaaromstandigheden (bijvoorbeeld gekoeld, diepgevroren, gasverpakt);
 - de houdbaarheid van het product;
 - de wijze waarop het product eventueel verder moet worden bereid.
- Producten met een houdbaarheidstermijn van 4 dagen of korter die gekoeld moeten worden bewaard om bederf en groei van ziekteverwekkende micro-organismen tegen te gaan, voorziet u van een 'Te Gebruiken Tot'-datum. Na deze datum mag u het product niet meer verkopen.
- Producten die bij een temperatuur tussen de 0 en 6 °C moeten worden bewaard, voorziet u van een 'Te Gebruiken Tot'-datum. Bovendien moet er een bewaarvoorschrift op staan waaruit blijkt dat het product binnen een bepaald aantal dagen na aankoop dient te worden geconsumeerd (omdat de temperatuur van de koelkast bij de consument meestal 7 °C is), echter nooit later dan de reeds vermelde datum.

2.16 Basisvoorwaarde voorraadbeheer

- Verwerk of verkoop geen bederfelijke producten waarvan de 'Ten minste houdbaar tot'-datum is verstreken.
- Als u voorverpakte producten heeft waarop de vermelding 'Te gebruiken tot' of 'Te gebruiken tot en met' staat, mag u deze producten niet meer verwerken of verkopen na de aangegeven datum.

Nieuwe eisen Processtappen

3.4 Opslag grondstoffen en halffabrikaten

- Bij voorverpakte producten hanteert u de opslagtemperatuur en bewaartermijn die op de verpakking staan, tenzij de vermelde temperatuur hoger is dan vereist volgens de geldende Nederlandse wetgeving (zie Basisvoorwaarde Temperatuurbeheersing).
- Gekoelde producten dienen **binnen een half uur** na aflevering te worden opgeborgen in de koelcel om de juiste temperatuur vast te houden.
- Zelfbereide bederfelijke producten mag u maximaal 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij een temperatuur van 4°C of kouder bewaren.
- Wanneer u producten niet binnen een dag verwerkt, noteer dan op zelfbereide producten de productiedatum (bijvoorbeeld op het folie). Op voorverpakte producten noteert u de datum waarop de verpakking is geopend (bijvoorbeeld op de verpakking). Dit geldt voor de volgende gekoelde halffabrikaten en grondstoffen:
 - vlees- en visproducten
 - banketbakkersroom
 - gebonden fruitvullingen
 - fruitpulp
 - slagroom
 - crème
 - rijstepap
- Bevroren producten dienen **binnen een half uur** na aflevering te worden opgeborgen in de vriezer om de juiste temperatuur vast te houden. Als afleveringen buiten uw normale werktijden plaatsvinden, spreek dan bijvoorbeeld met de chauffeur van de leverancier af dat deze de producten in de vriezer plaatst.
- Wanneer u de houdbaarheidstermijn van ingekochte voorverpakte producten wilt verlengen door ze in de vriezer te bewaren, ga dan als volgt te werk:
 - Noteer de datum waarop de producten worden ingevroren op de verpakking, bijvoorbeeld met watervaste stift of een diepvriesbestendige sticker.
 - Noteer de datum waarop het product weer uit de vriezer wordt gehaald.
 - Verwerk bederfelijke producten binnen twee dagen na ontdooien of zoveel sneller als de houdbaarheidstermijn van het product vereist. Als u het product bijvoorbeeld één dag voordat de THT-termijn verloopt invriest, verwerk het dan binnen een dag na ontdooien.

3.5 Bereiden

- Gebruik geen producten uit zwaarbeschadigde verpakkingen en reinig vuile verpakkingen, als dit mogelijk is, voordat u deze opent.
- Gebruik voor het openen van blikken een schone, niet-geoxideerde blikopener. **Controleer ook regelmatig of er geen metaalslijpsel bij het mesje/draaiwiel zit.**
- Plaats producten die ontdooien in een lekvrije bak of schaal.
- Dooivocht (drip) kan veel bacteriën bevatten. Laat het niet met andere producten in aanraking komen. Vang het op en spoel het direct na ontdooien weg met water. Reinig de opvangbak.
- Bewaar ontdooide, bederfelijke producten gekoeld (7°C of kouder) totdat u ze gebruikt.
- Voorkom in ontdooide bederfelijke producten dat groei van micro-organismen kan plaatsvinden doordat de temperatuur boven de 7°C komt.
- Verwerk ontdooide, bederfelijke producten binnen 2 dagen na ontdooien of volgens het voorschrift op de verpakking.
- Vries ontdooide producten niet opnieuw in.
- Maak vers fruit voor gebruik schoon op een van bovenstaande manieren.
- Zorg ervoor dat de kerntemperatuur van producten tijdens het verhitten (pasteuriseren, koken, (af)bakken, frituren) voldoende hoog wordt om ziekteverwekkers af te doden. Dit wordt bereikt door het product als volgt te verhitten:
 - tot 85°C of een hogere temperatuur of
 - tenminste twee minuten bij 75°C of
 - tenminste 30 minuten bij 65°C.
- Producten moeten bij het verlaten van de oven in elk geval goed gaar zijn.
- Warm reeds verhitte producten binnen 1 uur op tot 60°C of warmer.
- Als het opwarmen langer dan 1 uur duurt, verhit de producten dan tot 75°C of warmer. Doe dit zo snel mogelijk.

3.6 Bewaren gereed product

- Stel voor zelfbereid gereed product een houdbaarheidstermijn vast.
 - Bij het vaststellen van de houdbaarheidstermijn van zelfbereide producten gaat u als volgt te werk:
 - Stel vast of de Hygiëncode een maximale bewaartermijn voorschrijft. Voor gekoelde producten is dit het geval (zie Processtap Bewaren van gereed product - aanvulling gekoeld bewaren). Kiest u bij gekoelde producten voor een langere bewaartermijn, dan wijkt u af van de Hygiëncode en moet u in een apart plan onderbouwen dat dit veilig is. Beschrijving van de receptuur, de producteigenschappen en regelmatig microbiologisch onderzoek zijn daarvoor noodzakelijk. Schakel bij de onderbouwing een deskundige in.
 - Voor zelfbereide producten die u diepgevroren of ongekoeld bewaart, mag u zelf de houdbaarheidstermijn bepalen. Houd daarbij rekening met de wijze van bewaring die voor het product geschikt is.
 - Het levensmiddel moet bij die wijze van bewaring op de vermelde datum nog de kenmerkende eigenschappen en kwaliteit van dat levensmiddel bezitten. Het product mag op de vermelde datum dus niet zijn bedorven, geen gevaar opleveren voor de gezondheid en geen afwijkende kleur, geur, smaak of textuur hebben.
 - Voorbeelden van afwijkingen die niet zijn toegestaan:
 - zichtbare schimmelgroei
 - gasvorming
 - een prikkelende smaak door groei van gisten
 - kiemgetallen die liggen in de buurt van de bederfgrens (zie Aanvullende modules - Microbiologische richtwaarden)
 - te hoge aantallen ziekteverwekkende bacteriën
 - aanwezigheid van toxinen
 - indroging
 - verlies van brosheid
 - een muffe geur
 - een ranzige smaak
- Treden deze op vóór de vermelde datum, dan is de houdbaarheidstermijn te lang.
- De temperatuur van bederfelijke producten die in een warmhoudkast worden gepresenteerd, moet 60°C of warmer zijn.

3.9 Verkoop

- Zorg dat temperatuur- en tijdgrenzen die in de Hygiëncode worden vermeld voor transport van bederfelijke waren niet worden overschreden, zie processtap Transport. Wanneer de temperatuur te hoog is of wanneer de tijd wordt overschreden moet u extra maatregelen treffen om herhaling te voorkomen.
- Bij levering van producten aan eigen winkels is eenmaal per week steekproefsgewijs een controle en registratie verplicht.
- Controleer dan de volgende punten:
 - De houdbaarheidstermijn is niet overschreden of te kort met het oog op het moment van consumptie
 - De temperatuur van gekoelde producten is 7°C of kouder.
 - De temperatuur van verse, bederfelijke producten is binnen 5 uur na afwerking 7°C of kouder.

4.3 Overgangsregeling ongekoelde presentatie

- Let op: het is niet langer toegestaan om rijstevlaaien na 12 uur ongekoelde presentatie in de koeling te zetten!