

Handboek Voedselveiligheid van de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken

Vastgesteld in de Algemene Ledenvergadering van de Vereniging op 1 december 2018
en van kracht vanaf 1 januari 2019

- Deze update vervangt de versie van mei 2016 -

Inleiding	3
1 Voedselveiligheid en organisatie	4
2 Kwaliteitsbeheer	5
3 Koelketenbewaking	8
4 Omgaan met afwijkingen	10
5 Inrichting pand	12
6 Persoonlijke hygiëne	16
7 Schoonmaak	17
8 Ongedierte	17
9 Registraties en Instructies	19
Bijlagen	20

Inleiding

Dit Handboek Voedselveiligheid geldt voor alle Voedselbanken aangesloten bij de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken te Houten.

In dit Handboek vallen onder de term Voedselbank(en) ook de Regionale Distributiecentra, lokale Voedselbanken, hun uitdeelpunten en de supermarktconcepten binnen de Voedselbanken organisatie.

Het handboek beschrijft de hygiënische aspecten van alle werkzaamheden en geeft de vrijwilligers richtlijnen voor het voedselveilig beheren en distribueren van voedingsmiddelen.

BRONVERMELDING

Het Handboek Voedselveiligheid is gebaseerd op de richtlijnen van de CBL-Hygiëncode (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) en het Informatieblad 76/december 2016 (zie [Bijlage A](#)) van de NVWA (de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit) bestemd voor charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties.

SCOPE

Het Handboek heeft betrekking op alle activiteiten van de Voedselbanken.

De in de vorige versie van het Handboek gebruikte productcategorisatie is vervallen.

In verband met de risico's voor de voedselveiligheid wordt afgeraden zelf over te gaan tot het ompakken en portioneren van voedsel, met uitzondering van onverpakte groente en fruit. Voedselbanken die dat toch willen moeten voldoen aan de aanvullende eisen die zijn samengebracht in [Bijlage C](#) en uitgewerkt in een aantal werkinstructies die te vinden zijn op de website van de Voedselbanken Nederland (Voedingsbodem).

De Voedselbank verspreidt geen alcoholische dranken of daarvan afgeleide laag-alcoholische concepten, energiedrankjes, voedingssupplementen, vitaminepreparaten, zelfzorgmedicijnen en tabak.

INFORMATIE

In dit handboek worden de verschillende normatieve aspecten paragraafsgewijs beschreven in de hoofdtekst. Waar nodig wordt op onderdelen verwezen naar uitwerkingen in de bijlagen A t/m C.

Een aantal specifieke onderwerpen worden toegelicht in infobulletins die beschikbaar zijn op de website van de Voedselbanken Nederland (Voedingsbodem). De vereniging stelt infobulletins over verschillende onderwerpen beschikbaar, zoals op het gebied van thermometers, koelboxen, allergenen en leveranciers.

Deze infobulletins hebben geen normatief karakter.

1 Voedselveiligheid en organisatie

Het bestuur van een lokale Voedselbank is eindverantwoordelijk voor de voedselveiligheid. Deze verantwoordelijkheid geldt vanaf het moment van ontvangst tot aan de uitgifte van de producten aan de klant.

1.1 Het bestuur

Het bestuur benoemt uit zijn midden een bestuurslid dat verantwoordelijk is voor de voedselveiligheid en kan daarnaast een aparte coördinator voedselveiligheid benoemen. Het bestuurslid is dan verantwoordelijk voor het beleid en de coördinator voor het bewaken van de uitvoering van de dagelijkse activiteiten.

Samen zijn ze verantwoordelijk voor:

- het bewaken van voedselveiligheid volgens de regels van dit handboek;
- het trainen en instrueren van alle medewerkers;
- het tegenhouden en laten vernietigen van producten die gevaarlijk zijn voor de gezondheid;
- het uitvoeren van corrigerende acties;
- het aan het bestuur melden van ernstige nalatigheden die gaan over de voedselveiligheid.

De bereikbaarheid van deze functionarissen moet goed geregeld zijn.

1.2 De medewerkers

Elke vrijwilliger van de Voedselbank wordt geacht ten minste kennis te nemen van dit handboek en de relevante instructies hierin te volgen. De vrijwilligers die verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid zijn verplicht om hun kennis up-to-date te houden.

1.3 Doorlevering van goederen aan niet aangesloten charitatieve instellingen

Voor het doorleveren van goederen onder het beheer van de DC of lokale VB aan andere charitatieve instellingen gelden in principe dezelfde normen als voor het doorgeven aan aangesloten voedselbanken.

Richtlijnen voor uitgifte resterende producten aan derden:

- **Schriftelijke toestemming van de leverancier**
De leverancier van deze goederen moet schriftelijk verklaren in te stemmen met het doorgeven van het door hem geschonken voedsel aan een derde partij (overeenkomstig de hier genoemde criteria).
- **Criteria voor instellingen waar voedsel aan doorgegeven wordt:**
Producten mogen na toestemming van de leverancier gegeven (niet verkocht) worden aan een charitatieve instelling welke aantoonbaar een Hygiëencode of HACCP-systeem hanteert.

- Criteria voor door te geven producten:
Wanneer levensmiddelen worden geleverd aan hierboven beschreven charitatieve instellingen dan moet met een aantal zaken rekening worden gehouden.
De levensmiddelen moeten:
 - geschikt zijn voor menselijke consumptie;
 - zo worden bewaard, vervoerd en afgeleverd dat de juiste voedseltemperatuur blijft gewaarborgd;
 - voorzien zijn van de oorspronkelijke, intacte verpakking met etiket. Bij niet-verpakte producten moet er informatie meegeleverd worden over allergenen;Indien van toepassing:
 - voorzien zijn van het oorspronkelijke bewaar- en/of gebruiksvoorschrift;
 - voorzien zijn van de oorspronkelijke THT- of TGT-datum;
 - voorzien zijn van het Voedselbank Invriesetiket.

2 Kwaliteitsbeheer

De voedselbank ontvangt producten van diverse bronnen zoals landelijke deals, supermarkten, inzamelingen, schenkingen, producenten, etc. Het is voor de voedselveiligheid van groot belang dat de instroom, opslag en uitgifte van producten goed worden bewaakt.

2.1 Ontvangst van producten

Organisatie:

- Benoem een vrijwilliger die de contacten met de leveranciers onderhoudt.
- Bespreek vooraf met de toeleverancier de leveringseisen van de Voedselbank: kwaliteit, THT, bewaarcondities en onderstaande acceptatie-eisen.
- Benoem een vrijwilliger die verantwoordelijk is voor de ontvangst en acceptatie van de producten.

Acceptatie-eisen:

- Accepteer geen producten die niet aan de kwaliteitseisen van de Voedselbank voldoen.
- Accepteer in principe alleen voorverpakte producten in de originele verpakking met compleet etiket.
- Controleer de volgende punten voordat de zending wordt geaccepteerd:
 - Zijn de verpakkingen schoon en intact?
 - Zijn de versproducten van goede kwaliteit?
 - Is de THT acceptabel ([Infoblad 76 NVWA](#))?
 - Is de TGT niet verlopen?
 - Is de temperatuur correct?
- Onverpakte aardappelen, groente, fruit en noten mogen na visuele beoordeling zonder etiket worden geaccepteerd.

In sommige gevallen is het mogelijk om producten te accepteren na invulling en ondertekening door de producent van een *“Leveranciersverklaring Veilig Voedsel”* (Infobulletin op Voedingsbodem).

Acceptatie onder voorwaarde:

- Bij twijfel over de herkomst van producten.
- Bij producten met onvolledig etiket maar met separaat aangeleverde productspecificaties.
- Bij zelf geproduceerde producten van professionele kleinschalige bedrijven (bijv. een slagerij of cateraar die zelf diepgevroren soep of maaltijden heeft gemaakt).
- Bij eieren welke niet vanuit de reguliere levensmiddelenhandel komen.

Niet accepteren:

- Gekoelde of diepgevroren producten van particulieren uit inzamelingen of van supermarktacties.
- Thuisgemaakte producten van particulieren, zoals soep, baksels of jam.
- Producten in grootverpakking die zelfs voor een groot gezin niet geschikt zijn (tomatenketchup, salades in 5 of 10 kg emmers, e.d.).
- Producten die door de Voedselbank geportioneerd en verpakt zouden moeten worden (zie [bijlage C](#)).

2.2 Opslag van producten

De volgende richtlijnen worden gehanteerd bij de opslag van producten:

- Plaats de goederen direct op de daarvoor bestemde plaats: in de koel- of diepvriescel of in de opslag voor droge waren.
- Plaats goederen niet rechtstreeks op de vloer, maar op pallets of in stellingen.
- Sla non-food (was- en schoonmaakmiddelen, cosmetica, planten) gescheiden op in een aparte ruimte of op de onderste plank van de stelling zodat geen geuroverdracht of andere besmetting van levensmiddelen door lekkage kan plaatsvinden.
NB: Ook bij transport mogen non-food artikelen niet samen met voedingsmiddelen in een krat worden geplaatst.
- Goederen die voor langere tijd op voorraad staan worden geregistreerd met THT en in volgorde van de kortste THT uitgegeven (FIFO: First in – First out).

2.3 Etikettering van producten

De meeste producten die de voedselbank ontvangt, zijn voorverpakte levensmiddelen, voorzien van een etiket met de wettelijk vereiste gegevens in de Nederlandse taal. Wanneer een product niet is voorzien van een compleet etiket in het Nederlands dan dient de leverancier de gegevens te verstrekken middels een pakbon of bij een *“Leveranciersverklaring Veilig Voedsel”*. Is dit niet mogelijk, dan dient de coördinator voedselveiligheid te beslissen of de levering mag worden geaccepteerd.

De gegevens die minimaal moeten worden verstrekt zijn:

- productnaam
- producent
- ingrediënten
- allergenen (indien van toepassing)
- THT/TGT-datum
- bewaartemperatuur

De Voedselbank moet deze gegevens op het punt van uitdelen beschikbaar hebben voor de klanten door middel van een zelfgemaakt etiket of een flyer.

NB: Is de allergeneninformatie niet aanwezig en wordt die niet verstrekt door de leverancier dan mag de Voedselbank het product niet uitgeven. Zie verder Infobulletin Allergenen.

2.4 Etiketteren bij ompakken (zie ook [bijlage C](#)):

Indien een product in grootverpakking wordt omgepakt naar kleinere eenheden moet elke nieuwe verpakking worden voorzien van een etiket met de oorspronkelijke etiketgegevens, behalve de THT/TGT en het gewicht die door de coördinator voedselveiligheid opnieuw moeten worden bepaald en waarvoor de Voedselbank daarna verantwoordelijk is. Deze etiketten kunnen worden vervangen door een flyer waarop alle gegevens staan en die op het punt van uitdelen aanwezig is.

2.5 Toepassing houdbaarheidsdatum: THT en TGT

De NVWA geeft in haar Infoblad 76 ([bijlage A](#)) aan welke ruimte charitatieve instellingen, zoals de Voedselbank, hebben met betrekking tot de overschrijding van de THT bij het uitdelen van producten aan de klant. Het is van belang dat deze verlenging van de THT bij de vrijwilligers bekend is en zo nodig bij het uitdelen aan de klant kan worden toegelicht.

Richtlijnen verlenging THT:

- De op de verpakking vermelde THT (Tenminste Houdbaar Tot) of TGT (Te Gebruiken Tot) mag nooit worden verwijderd, onzichtbaar gemaakt, of gewijzigd.
- Ongekoelde producten mogen, afhankelijk van de categorie waartoe ze behoren, ook na het verlopen van de THT worden uitgereikt. De Voedselbank is verantwoordelijk voor de handhaving van deze extra tijd conform infoblad 76.
- Gekoelde producten mogen na het bereiken van de houdbaarheidsdatum niet meer als koelproduct worden uitgereikt.
- Gekoelde producten kunnen, mits de productkwaliteit dat toelaat, uiterlijk op THT-datum bij -18°C worden ingevroren door de producent, een winkel of door de Voedselbank. In dat geval mag de houdbaarheid in diepgevroren toestand met maximaal 2 maanden worden verlengd ten opzichte van de eerder aangebrachte datum. De temperatuurdaling dient zo snel mogelijk gerealiseerd te worden, bij voorkeur door de producten los in te vriezen. Voor het invriezen dient op het product een extra Voedselbanken etiket te

worden aangebracht met de tekst: *Ingevroren op THT/TGT-datum; nog 2 maanden houdbaar bij -18 °C; na ontdooien direct consumeren.*

- Diepvriesproducten, geproduceerd om als diepvriesproduct op de markt te worden gebracht, mogen uitgegeven worden tot maximaal 1 jaar na THT.

3 Koelketenbewaking

Bij gekoelde en diepvriesproducten geldt dat in verband met de voedselveiligheid het handhaven van de temperatuur een kritisch controlepunt is. De Voedselbank is zelf verantwoordelijk voor het borgen van deze temperatuur vanaf het moment van ontvangst tot het moment van uitgifte aan de klant.

Dit betreft koel- en diepvriesproducten waarbij een bewaar temperatuur van bijvoorbeeld 4°C, 7°C of -18°C op de verpakking vermeld staat. De voorgeschreven producttemperatuur kan alleen gehandhaafd blijven als de Voedselbank in het hele traject gebruik maakt van de juiste middelen (geconditioneerd transport, koude kluisen en koelboxen) en werkt op een manier die het opwarmen van producten beperkt. [Bijlage B](#) gaat hier nader op in.

Door middel van temperatuurmetingen dient de Voedselbank aan te tonen dat dit kritisch controlepunt beheerst ('geborgd') is. Dit kan aangetoond worden met bijvoorbeeld een gekalibreerde thermometer of met een temperatuurlogger. De meetresultaten dienen te worden geregistreerd zodat de effectiviteit van de maatregelen beoordeeld kan worden en zo nodig verbeteringen kunnen worden doorgevoerd.

Het meten van de producttemperatuur vereist een goede werkwijze en goede apparatuur. In een apart Infobulletin dat te vinden is op de website (Voedingsbodem) is meer informatie te vinden over de opties en de valkuilen bij het meten van temperaturen.

Er komen ook producten voor met de aanduiding 'koel bewaren' zonder verdere temperatuur aanduiding. Dit valt niet onder het kritisch controlepunt: het is slechts een advies van de producent aan de consument om deze producten op een koele plaats tussen 15°C en 20°C te bewaren. Bijvoorbeeld in verband met een betere smaak aan het einde van de houdbaarheid. De temperatuur hoeft niet gemeten te worden.

3.1 Afwijkingen in de temperatuur

Onderstaande afwijkingen in de temperatuur zijn acceptabel zonder dat de producten vernietigd moeten worden:

Producten met 4°C	: maximaal 7°C	gedurende maximaal 2 uur
Producten met 7°C	: maximaal 10°C	gedurende maximaal 2 uur
Producten met -18°C	: maximaal -15°C	gedurende maximaal 2 uur
Producten met -18°C	: maximaal -12°C	uitsluitend bij uitgifte aan de klant

Deze producten moeten zo snel mogelijk teruggekoeld worden tot de juiste temperatuur. Het terugkoelen van een grotere hoeveelheid product is een langzaam proces en kan een aantal uur duren.

Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor voedselveiligheid (bestuurslid of coördinator voedselveiligheid) of en hoe de temperatuur kan worden hersteld. De afwijkingen en de corrigerende maatregelen worden schriftelijk vastgelegd. Bij grotere afwijkingen in temperatuur worden de producten bij ontvangst geweigerd of vernietigd.

3.2 Ontvangst, transport en uitgifte

Bij de ontvangst van koel- en diepvriesproducten dient, als onderdeel van het kritisch controlepunt, altijd de temperatuur te worden gemeten en geregistreerd. Dit geldt zowel bij levering door derden (leveranciers) als bij levering binnen de eigen VB-organisatie (van Voedselbank naar uitdeelpunt).

Degene die transporteert is verantwoordelijk voor de temperatuur tijdens het transport. De ontvangende partij is verantwoordelijk voor de temperatuurmeting bij ontvangst/aankomst (en dient leveringen bij te grote afwijkingen te weigeren).

Temperatuurmetingen bij levering/verspreiding binnen de eigen lokale Voedselbank-organisatie kan achterwege worden gelaten onder strikte voorwaarden:

- Bij gebruik van koelboxen en ongekoeld transport: wanneer op basis van een database met een systematische doormeting van dit traject aannemelijk kan worden gemaakt dat het transport voldoende is geborgd en dat frequente temperatuurmetingen overbodig zijn (zie verder [bijlage B](#)).
- Bij gebruik van geconditioneerd transport met vaste temperatuurdisplay (temperatuur aflezen en registreren) en/of automatische temperatuurregistratie en/of alarmmelding. Bij aflevering worden de producten direct in een koelmeubel of vriezer geplaatst (zie verder [bijlage B](#)).

3.3 Opslag van koel- en diepvries

Dit betreft koel- en diepvriescel, koel- en diepvrieskist of -kast.

De temperatuur van de diepvriesopslag staat ingesteld op minimaal -18°C of kouder. De temperatuur van de koelopslag staat ingesteld op maximaal 4°C of 7°C (afhankelijk van de eisen op de opgeslagen producten).

Voor een koel- of diepvriescel wordt een continumeting met een externe display sterk geadviseerd om vast te stellen dat de apparatuur betrouwbaar werkt. Voor overige meubels volstaat de aanwezigheid van een thermometer in het meubel. Voor alle koel- en diepvriesmeubels geldt dat ten minste 1x per week vóór aanvang van de werkzaamheden de temperatuur in het meubel wordt gecontroleerd en geregistreerd.

Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor de voedselveiligheid of en hoe de temperatuur kan worden hersteld. Indien een noodzakelijke corrigerende maatregel niet mogelijk is, dienen de producten vernietigd te worden.

De afwijkingen en de corrigerende maatregelen worden schriftelijk vastgelegd.

3.4 Producten invriezen

Om de houdbaarheid van producten te verlengen heeft de Voedselbank de optie om producten in te vriezen (zie [Bijlage A](#)). In de praktijk zijn niet alle producten of verpakkingen geschikt om in te vriezen. Zie infobulletin 'Wel of niet invriezen'. Wanneer de producent op het etiket heeft vermeld dat het product niet geschikt is om (opnieuw) in te vriezen dit advies opvolgen.

Producten die daarvoor geschikt zijn mogen worden ingevroren, echter onder strikte voorwaarden:

- Invriezen zo vroeg mogelijk, doch uiterlijk op de THT- of TGT-datum, bij -18°C en uitsluitend in de originele consumentenverpakking met compleet etiket.
- Bij het invriezen van producten in consumentenverpakking deze uit de vervoerdozen halen en in bijvoorbeeld opengewerkte lage (CBL-)kratjes plaatsen zodat de koude goed rondom het product kan inwerken.
- Voedselbank diepvriesetiket toevoegen met verplichte tekst:
 - Ingevroren op THT/TGT-datum
 - Nog 2 maanden houdbaar bij -18°C
 - Na ontdooien direct consumerenLet op: Het Voedselbank etiket niet over het productetiket plakken!
- De ingevroren producten behandelen en vervoeren als diepvriesproducten.

De THT is hiermee met maximaal 2 maanden verlengd.

Voor meer gedetailleerde uitwerking: zie [bijlage B](#).

4 Omgaan met afwijkingen

4.1 Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is noodzakelijk om in het geval van een crisis snel de nodige acties te kunnen ondernemen.

Richtlijnen:

- Het regionale distributiecentrum of de Voedselbank welke een partij van een leverancier heeft ontvangen, moet daarvan een registratie bijhouden.
- De regionale distributiecentra moeten registreren welke partijen doorgeleverd zijn aan welke Voedselbank.

4.2 Recall (terugroepactie)

Een producent of leverancier die een product terugroept, zal dit ook doorgeven aan het regionale distributiecentrum en de Voedselbanken aan wie hij het product geleverd heeft. Bij een publieke recall kan de terugroep via publicatie in de media of via de NVWA komen.

Als een product wordt teruggeroepen is het belangrijk dat de volgende gegevens bekend zijn:

- merk van het product
- productnaam en inhoud
- hoeveelheid
- productiedatum en/of THT/TGT
- GTIN-code (streepjes/barcode)
- producent of importeur
- adres waar informatie kan worden opgevraagd

In het geval dat een product wordt teruggeroepen moet de bestuursverantwoordelijke voor voedselveiligheid of vervanger direct geïnformeerd worden.

Deze zorgt ervoor dat:

- de relevante informatie (binnen 4 uur!) aan alle Voedselbanken en uitdeelpunten aan wie het product mogelijk is geleverd, wordt verspreid met de opdracht eventueel aanwezige voorraad te blokkeren en terug te sturen. Bij een publieke terughaalactie moeten de klanten benaderd worden met het verzoek het product terug te brengen of te vernietigen;
- de voorraad van het product afzonderlijk wordt opgeslagen en voorzien van een duidelijke aanwijzing *'Geblokkeerd voor uitgifte + reden voor blokkering + naam verantwoordelijke'*;
- de teruggeroepen voorraad wordt geregistreerd;
- de voorraad wordt teruggestuurd naar de leverancier of vernietigd.

4.3 Vastleggen van afwijkingen en formuleren van klachten

Bij het constateren van afwijkingen die de voedselveiligheid raken, is het belangrijk de aard van de afwijking schriftelijk vast te leggen. Goed vastgelegde details inclusief datum, leverancier en naam van de betrokken vrijwilligers kunnen voor de coördinator voedselveiligheid en/of het verantwoordelijke bestuurslid -later- een goede onderbouwing vormen bij het formuleren van een klacht richting de interne en externe bron van het probleem. Dit is vooral van belang bij steeds terugkerende afwijkingen.

4.4 Beheersing van calamiteiten

Indien stoffen die een gevaar opleveren voor de gezondheid met voedsel in aanraking zijn gekomen, zullen ter plekke de werkzaamheden moeten worden gestaakt en dient een inventarisatie gemaakt te worden van de omvang van de calamiteit. Te denken valt aan glasscherven, giftige stoffen, kapot gesprongen lampen, braaksel, uitwerpselen van vogels of ongedierte, schoonmaakproducten, bloed, roet en ander vuil etc. die in de voedselkratten zijn terechtgekomen of op andere wijze in aanraking zijn gekomen met voedsel. De betreffende voorraad wordt direct apart gezet en gemarkeerd met de tekst *'Geblokkeerd voor uitgifte + reden voor blokkering + naam verantwoordelijke'*. De coördinator Voedselveiligheid dient op de hoogte te worden gebracht. De corrigerende actie moet worden geregistreerd.

4.5 Verwerking van ondeugdelijke producten

Onder 'ondeugdelijke goederen' worden o.a. verstaan:

- producten die de TGT overschrijden;
- producten die de THT volgens Infoblad 76 (zie [bijlage A](#)) overschrijden;
- producten waarvan de temperatuur is overschreden;
- producten in kapotte verpakking;
- beschimmelde, rottende of aangevreten producten;
- producten waar gebroken glas in terecht gekomen is of kan zijn;
- producten aangetast door brand, rook e.d.;
- diepvriesproducten aangetast door vriesbrand.

Ondeugdelijke partijen moeten:

- administratief worden geregistreerd ;
- voorzien worden van een sticker met een duidelijke tekst (*'Geblokkeerd voor uitgifte + reden + naam verantwoordelijke'*);
- direct gescheiden worden van de overige producten en apart opgeslagen:
 - plantaardige producten zonder verpakking in een container;
 - dierlijke producten in een gemerkte container in de diepvries.

4.6 Afvalverwerking

Ondeugdelijke uitgesorteerde goederen en partijen moeten zo snel mogelijk als afval worden aangeboden aan een professioneel bedrijf dat gespecialiseerd is in het afvoeren en vernietigen van voedsel en dat kan voorkomen dat de goederen in verkeerde handen komen en zo alsnog op de markt worden aangeboden.

Te vernietigen dierlijke (vlees- en vis-) producten in hoeveelheden van meer dan 20 kg zijn volgens de Europese richtlijnen Risicocategorie 3-producten en mogen alleen door de firma Rendac worden afgevoerd. Wanneer deze situatie zich bij een Voedselbank voordoet is meer informatie te vinden in het betreffende Infobulletin op Voedingsbodem. Karton, plastic en restafval worden, waar mogelijk, gescheiden verzameld en wekelijks afgevoerd.

5 Inrichting pand

5.1 Globale inrichting

De directe omgeving van het pand moet ordelijk en netjes zijn. De straten en parkeerplaatsen op het eigen terrein moeten verhard zijn.

ALGEMEEN

De voedselbankruimten zijn:

- schoon
- goed onderhouden
- voldoende verlicht door dag- of kunstlicht

- voldoende geventileerd door mechanische of natuurlijke ventilatie

Alle voedselbankruimten 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 (resten van) ongedierte wordt tegengegaan;
- ze voldoende plaats bieden voor het opslaan van levensmiddelen na ontvangst;
- ze voldoende werkruimte bieden om hygiënisch en veilig met levensmiddelen te kunnen werken;
- er levensmiddelen kunnen worden behandeld en bewaard bij de juiste temperaturen.

WAS- EN SPOELBAKKEN

In de voedselbankruimten moeten voldoende wasbakken aanwezig zijn. Deze zijn gemaakt van eenvoudig schoon te maken materiaal en bij voorkeur voorzien van koud en warm stromend water.

De was- en spoelbakken zijn bedoeld voor:

- het wassen van handen. Handzeep en eenmalig te gebruiken papieren handdoekjes of rolautomaat zijn in de directe nabijheid aanwezig;
- het schoonmaken van gereedschap en apparatuur;
- het spoelen van levensmiddelen. Hiervoor wordt een aparte spoelbak gebruikt of de spoelbak wordt vooraf grondig schoongemaakt en zo nodig gedesinfecteerd.

VLOEREN

- zijn in deugdelijke en goed onderhouden staat;
- zijn eenvoudig schoon te maken;
- zijn bij voorkeur gemaakt van ondoordringbaar, niet absorberend, goed schoon te maken materiaal.

MUREN EN WANDEN

- verkeren in deugdelijke en goed onderhouden staat;
- zijn eenvoudig schoon te maken;
- zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet absorberend, goed schoon te maken materiaal met een voldoende glad oppervlak. De muren en wanden zijn afgewerkt tot een hoogte die past bij de werkzaamheden in die ruimte.

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;

Verlichting is voorzien van zogenaamde HACCP-lampen met folie of met beschermkappen zodat bij een breuk geen glasscherven in de werkruimte kunnen vallen.

DEUREN

- zijn eenvoudig schoon te maken;
- zijn van glad en niet-absorberend materiaal gemaakt;
- hebben gladde en niet absorberende oppervlakten;
- zijn ongediertedicht (geen naden en kieren);
- die een verbinding vormen met de omgeving buiten het voedselbankpand hebben geen naden en kieren, zodat er geen ongedierte kan binnenkomen.

RAMEN EN ANDERE OPENINGEN IN MUREN EN WANDEN

- zijn zo gemaakt dat zich geen vuil kan ophopen;
- zijn, wanneer deze bij opening een directe verbinding vormen tussen voedselbankruimte en de omgeving buiten het voedselbankpand, voorzien van horren die verwijderd en schoongemaakt kunnen worden.

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 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 zijn voor inspectie of schoonmaak, moeten ze zo tegen de wand gezet worden dat ze er praktisch één geheel mee vormen;
- hebben geen gaten, kieren of naden.

WERKOPPERVLAKKEN:

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

AFVOERVOORZIENINGEN (WASBAKKEN, SCHROBPUTTEN, TOILET)

Deze zijn zo gemaakt dat ze geen oorzaak van besmetting van levensmiddelen kunnen zijn.

VENTILATIESYSTEMEN (MECHANISCH EN NATUURLIJK)

Deze zijn zo gemaakt dat roosters, filters en andere onderdelen die regelmatig moeten worden vervangen of schoongemaakt, gemakkelijk bereikbaar zijn.

WATERVOORZIENING

- Water dat bij de bewerking van levensmiddelen wordt gebruikt, is van drinkwaterkwaliteit.
- Water dat voor schoonmaak van werkoppervlakken, materialen en apparatuur wordt gebruikt, is van drinkwaterkwaliteit.

TOILETTEN EN TOILETRUIMTES

- 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 in de directe nabijheid voorzien van een handenwasbak. Deze wasbakken zijn ook voorzien van handzeep en materiaal om handen te drogen zoals (papieren) handdoeken of handdrogers;
- zijn voorzien van instructies die de vrijwilligers/medewerkers erop wijzen dat de handen na toiletbezoek moeten worden gewassen. De informatie is zichtbaar aanwezig bij de toiletruimte.

WINKELWAGENTJES, MANDJES EN (VOUW)KRATJES

- 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;
- Hulphonden mogen worden toegelaten tot delen van het uitgiftepunt die cliënten van de voedselbank normaal gesproken bezoeken.

5.2 Extra inrichtingseisen bij portioneren

Onder portioneren wordt verstaan het verdelen van grootverpakkingen in kleinere eenheden. Hierbij wordt de oorspronkelijke verpakking geopend waardoor onder andere de geldende THT of TGT, allergenendeclaratie en de aansprakelijkheid van de producent komt te vervallen.

Als algemene regel geldt dat portioneren sterk wordt ontraden in verband met de vele risico's die dit met zich meebrengt.

Inrichtingseisen:

- Portioneren van niet gekoelde producten
Hiervoor is een aparte goed schoon te houden ruimte nodig. Ompakken gebeurt op schone, bij voorkeur roestvrijstalen tafels. Vrijwilligers dragen schorten, haarbedekking en zo nodig handschoenen. Ook diepgevroren producten kunnen in deze ruimte worden omgepakt.
- Portioneren van gekoelde producten
Hiervoor is een afgescheiden, geconditioneerde ruimte nodig voorzien van gladde (tegel)wand en plafond, gladde vloer met waterafvoer. De ruimte dient vrij te zijn van ongedierte (vliegen etc.). Ompakken gebeurt in gekoelde atmosfeer op roestvrijstalen tafels. Vrijwilligers dragen schone schorten of jassen, haarbedekking en handschoenen. Er dient een werkinstructie en schoonmaakinstructie aanwezig te zijn die is afgestemd op ompakken van gekoelde producten.

Wees erop bedacht dat bij ompakken de allergenen die in producten aanwezig zijn door middel van kruisbesmetting over kunnen gaan op andere producten (zie infobulletin Allergenen op Voedingsbodem).

Voor alle omgepakte producten geldt: deze moeten worden voorzien van een etiket met de vereiste gegevens. Zie paragraaf [2.4](#) en [bijlage C](#).

6 Persoonlijke hygiëne

Persoonlijke hygiëne wordt gezien als een belangrijke basisvoorwaarde voor het hygiënisch behandelen van levensmiddelen door de Voedselbank.

Alle medewerkers:

- zijn schoon en verzorgd;
- hebben schone, doelmatige en goed wasbare kleding aan;
- hebben schone, verzorgde en bij voorkeur korte haren (geldt ook voor een baard); lange haren worden samengebonden;
- wassen hun handen regelmatig, maar in ieder geval:
 - bij aanvang van het werk;
 - na toiletbezoek;
 - na niezen, hoesten en neus snuiten;
 - na het weggooien van afval;
 - bij het wisselen van werkzaamheden;
- gebruiken papieren handdoeken (dus geen textielhanddoeken) wanneer zij tussentijds de handen afvegen;
- eten en drinken alleen in een daarvoor bestemde ruimte;

- melden bij hun coördinator voedselveiligheid als zij diarree of andere maag-/darmaandoeningen, ontstekingen, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals en/of armen hebben; zij mogen zich in die gevallen niet bezighouden met het hanteren van eet- of drinkwaren en grondstoffen.

Bij het ompakken of portioneren wordt verwezen naar de Werkinstructie hygiënisch ompakken.

7 Schoonmaak

Ruimtes en materialen voor opslag en transport van levensmiddelen moeten goed onderhouden en schoon zijn.

Werk met een schoonmaakplan: een schoonmaakregime met een vaste werkwijze en een vast tijdschema voor schoonmaken en desinfectie (wat, hoe en wanneer). Bij elke Voedselbank moet een schoonmaakplan aanwezig zijn met daarbij behorende schoonmaakinstructies, frequenties en schriftelijke registraties. Een voorbeeld van zo'n plan is te vinden in een Infobulletin op Voedingsbodem (Infobulletins).

Schoon te maken onderdelen die in het schoonmaakplan moeten zijn opgenomen:

1. het pand:
 - benoem alle afzonderlijke ruimtes apart, zoals bijvoorbeeld koel- en vriescellen, opslagloodsen, werkruimten, toiletten en beschrijf per ruimte de schoonmaak- en (indien nodig) desinfecteerprocedure
 - buitenruimte rond het pand
 - de ruimte voor het ompakken/portioneren van niet-verpakte producten heeft een eigen, specifieke schoonmaak- en desinfecteerprocedure
2. verdampers van koelunits in vrachtauto's en koel-/vriescellen
3. vrachtauto's
4. kratten en koelboxen
5. werktafels
6. gereedschappen en materialen in direct contact met levensmiddelen

Reinig nooit gelijktijdig met het verwerken of inpakken van levensmiddelen.

Schoonmaakmaterialen en -middelen worden in een gescheiden ruimte opgeslagen, zodat ze niet in contact kunnen komen met levensmiddelen.

8 Ongedierte

Ongedierte vormt een gevaar voor de veiligheid van levensmiddelen.

Het bestuur van de Voedselbank blijft ten alle tijde zelf verantwoordelijk voor de adequate bestrijding van ongedierte. In de Voedselbank is duidelijk wie verantwoordelijk is voor het programma van ongediertebeheersing. Dit geldt ook als een professioneel bedrijf is ingeschakeld.

De beheersing van ongedierte beperkt zich niet tot het voedselbankpand, ook op het eigen terrein of in de directe omgeving van het voedselbankpand moet ongedierte worden beheerst.

Iedere vrijwilliger/medewerker van de Voedselbank die ongedierte of sporen -zoals keutels en aangevreten voedsel- van ongedierte ziet, moet de verantwoordelijke persoon waarschuwen. De verantwoordelijke persoon neemt hierop direct actie.

8.1 Preventie

Voorkom dat er ongedierte aanwezig is op het eigen terrein of in de directe omgeving van het voedselbankpand.

Ongedierte wordt geweerd door:

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

Door te letten op inrichting en werkwijze wordt ongedierte geweerd uit het voedselbankpand.

HYGIËNISCH WERKEN

- Bij ontvangst de goederen inspecteren op sporen van ongedierte.
- Afval hygiënisch verzamelen en tijdig verwijderen uit de voedselbankruimten.
- Lege emballage en retourstromen tijdig verwijderen uit de voedselbankruimten.
- De ruimten, materialen en apparatuur goed schoonmaken.
- Ongebruikte materialen en apparatuur opruimen, ook van het eigen terrein of in de directe omgeving van het voedselbankpand.
- Ramen en deuren zoveel mogelijk gesloten houden in ruimten waar levensmiddelen aanwezig zijn.

INRICHTING

- Naden en kieren tussen ramen en deuren in buitenmuren afdichten.
- Doorvoeropeningen in muren volledig afdichten met robuust, vraatbestendig materiaal.
- Schuil- en nestmogelijkheden in uitdeelruimte en magazijn zoveel mogelijk beperken.
- Gladde, goed schoon te maken wanden en vloeren.
- Zorg ervoor dat goederen zo zijn opgeslagen dat er voldoende ruimte is voor schoonmaak en inspectie.

8.2 Bestrijding

Schadelijk ongedierte moet op een professionele wijze worden bestreden. Als gebruik wordt gemaakt van chemische bestrijdingsmiddelen, moet dit altijd door een professionele

ongediertebestrijder worden gedaan. Bestrijdingsmiddelen mogen niet in ruimten worden toegepast waar onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn. Het ongedierte moet worden bestreden tot de oorzaak van de plaag is verholpen.

De voedselbank mag 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 voedselbank zelf een mechanische val plaatsen zoals een muizenval of inloopval.
- Bij incidentele of seizoensgebonden waarneming van vliegende insecten mag de voedselbank zelf een vliegenlamp aanbrengen.
- Wanneer enkel kruipende insecten, zoals kakkerlakken, worden gezien, mag een lokdoosje geplaatst worden.

9 Registraties en Instructies

De handhaving van de voedselveiligheid moet aantoonbaar zijn voor intern gebruik en toezicht alsmede tijdens een externe inspectie door de NVWA of certificerende instelling.

Daartoe moeten minimaal de volgende zaken schriftelijk zijn vastgelegd (geregistreerd):

- contactgegevens van verantwoordelijke bestuursleden en vrijwilligers;
- overzicht van leveranciers (producten en diensten) en afnemers (voor DC) met contactgegevens;
- ontvangen producten;
- temperaturen op verschillende momenten en plaatsen;
- schoonmaakactiviteiten;
- terugroepacties;
- corrigerende maatregelen;
- ontvangen klachten.

De registraties moeten 1 jaar bewaard worden op een centrale plaats, welke toegankelijk is indien er een inspectie is of als zich een incident voordoet.

Op de website (Voedingsbodem) worden voorbeelden van registraties en werkinstructies gegeven.

Bijlagen

Bijlage A NVWA Infoblad 76 december 2015

Het actuele Infoblad 76 van de NVWA ten behoeve van charitatieve instellingen en organisaties is te downloaden van de website van de NVWA, dan wel van de website van Voedselbanken Nederland.

Bijlage B Koelketenbewaking

Bij voedselveiligheid is de borging van de koel- of diepvriesketen een belangrijk onderwerp. Het is een kritisch controlepunt, zie hoofdstuk 3.

De mate van borging (= de beheersing van dit kritisch controle punt) kan op twee verschillende manieren beoordeeld worden:

- De temperatuur wordt op vaste momenten in het distributieproces gemeten met gekalibreerde thermometers. De gemeten temperaturen worden geregistreerd. Afwijkingen en corrigerende maatregelen worden altijd genoteerd.
- De temperatuur wordt gedurende het logistieke traject gemeten met een gekalibreerde logger. Van deze meetresultaten moet een database worden aangelegd om te ervaren welke isolatie, aantal koelementen, etc. bij een gegeven buitentemperatuur noodzakelijk zijn.

MANIER 1 DOORMETEN MET THERMOMETER

Er kan gebruik worden gemaakt van verschillende soorten thermometers: insteek-, min/max- of infraroodthermometer (bij diepvries is infrarood niet voldoende betrouwbaar. Zie Infobulletin).

De koelketen loopt vanaf de ontvangst van de producten bij de leverancier tot aan de afgifte aan de klant. De momenten waarbij de temperatuur moet worden doorgemeten zijn:

- Ontvangst bij de leverancier (afhalen door de Voedselbank): meet en registreer altijd de temperatuur van de producten.
- Koeling tijdens transport: controleer bij elke rit of de temperatuur van de koelinstallatie van de transport auto goed staat ingesteld. Indien er geen koelinstallatie in de auto is moeten de producten in koelboxen worden vervoerd.
- Ontvangst bij de Voedselbank, levering door de leverancier: meet en registreer altijd de temperatuur van de producten.
- Opslag bij de voedselbank (koel- of vriescel): registreer de temperatuur in de koel- of vriescel door continumeting met extern display of bijvoorbeeld d.m.v. een thermometer met een sensor in een flesje water (koeling) of een flesje glycerol (vriescel). Het is niet nodig de temperatuur van de producten te meten.
- Bij inpakken van de producten in koelboxen: voeg indien nodig koelementen toe aan de koelproducten. Koel vooraf de lege geopende koelboxen in koelruimte.

- Bij vertrek naar de uitgifte punten: indien men bij vertrek twijfelt aan de temperatuur van de producten, de temperatuur meten en registreren.
- Bij aankomst bij de uitgifte punten: meet en registreer de temperatuur van de producten of lees de temperatuur af van de min/max-thermometer in de koelbox. De ontvanger registreert de temperatuur als temperatuur bij ontvangst en de bezorger als temperatuur bij aankomst bij uitgifte punt.
Advies: laat de ontvanger van het uitdeelpunt of de chauffeur de temperatuur meten.
- Bij uitgifte aan de klant: meet en registreer 1x maal per week aan het einde van de uitgifteperiode de temperatuur van de laatste producten (bij koelboxen) of de inwendige temperatuur (bij een koel- of diepvriesmeubel).

Voor alle kritische punten geldt:

Bij afwijking van de temperatuur in het logistiek traject beoordeelt de verantwoordelijke voor voedselveiligheid de afwijking, neemt zo nodig corrigerende maatregelen en registreert deze.

MANIER 2 DOORMETEN MET LOGGER

Activeer de logger en plaats deze minstens 30 minuten voordat de zending op transport gaat in het midden van de koelbox tussen de producten. Bevestig een formulier van de inhoud aan alle koelboxen en markeer de koelbox waar een logger in zit. De koelboxen mogen daarna niet meer worden geopend tot ze op het uitdeelpunt worden uitgepakt. De koelbox met logger wordt als laatste uitgepakt. De logger wordt daarna direct teruggebracht naar het punt van verzending om te worden uitgelezen. De temperatuurcurve wordt geregistreerd en beoordeeld. Zo nodig worden corrigerende maatregelen genomen voor volgende transporten (lagere starttemperatuur, meer isolatie, betere opslag in uitdeelpunt, etc.).

EVALUATIE VAN DOORMETINGEN

Bij evaluatie van voldoende goed geregistreerde doormeetgegevens voor een bepaald traject kan door de verantwoordelijke voor voedselveiligheid besloten worden dat minder frequent gemeten hoeft te worden. Deze evaluatie moet goed worden gedocumenteerd omdat het bij temperaturen om een heel belangrijk controlepunt gaat. Een voorbeeld hiervan is de meting van de producttemperatuur in koelboxen bij aankomst in uitdeelpunten (Hoofdstuk 3.2).

TEMPERATUURAFLEZERS

Temperatuuraflezers (in auto's en koel-/vriescellen) moeten minstens 1x per jaar gecontroleerd en gekalibreerd worden door een hiervoor erkend installatiebedrijf. Ook de systeem thermometer (display) moet in de kalibratie worden meegenomen.

Meer details in de infobulletins op de web site (Voedingsbodem)

Bijlage C Portioneren van producten

Het zelf ompakken of portioneren van producten (uitgezonderd onverpakte groente en fruit) door Voedselbanken wordt in het Handboek afgeraden vanwege de voedselveiligheidsrisico's (microbiologisch, vreemde voorwerpen en allergenenoverdracht

Uitgangspunt voor een voedselbank moet zijn dat het de voorkeur verdient met de leverancier af te spreken dat de producten zoveel mogelijk geleverd worden in portiegroottes afgestemd op de verdeling naar de doelgroep zonder de noodzaak van verdere bewerking door de voedselbank. Leveranciers beschikken zelf meestal over betere faciliteiten om het portioneren op een goede manier te doen dan een voedselbank (bezien kan worden of een plaatselijke bakker, slager e.d. hierbij kan helpen). Kan of wil de leverancier daaraan niet voldoen, dan dient het bestuur (of de coördinator voedselveiligheid) van de voedselbank goed te kijken naar het beheersen van de risico's en in samenhang daarmee naar de eigen mogelijkheden en ervaring in het team.

Weigeren van producten om voedselveiligheidsredenen is pijnlijk maar kan de enige juiste oplossing zijn.

Het is belangrijk om van tevoren te bepalen in welke groep een te portioneren voedingsmiddel valt:

- producten die nooit door een voedselbank geportioneerd mogen worden: zoals bijvoorbeeld zuivel, soepen, maaltijden, schelpdieren, vis, vlees, kip, salades, zachte kazen;
- producten die geportioneerd mogen worden, wanneer een hygiënische ruimte beschikbaar is (bij voorbeeld brood, gekookte vleeswaren, harde kaas, en gewassen en gesneden groente en fruit);
- producten die netjes verwerkt moeten worden maar niet noodzakelijk in een hygiënische ruimte (zoals bijvoorbeeld brood en rijst);
- onverpakte groente en fruit kunnen omgepakt worden (maar vanwege het risico van kruisbesmetting van andere producten nooit in de hygiënische ruimte).

Indien men voor bepaalde producten toch overgaat tot ompakken of portioneren vraagt dit bijzondere aandacht voor een hygiënische verwerkingsruimte en hygiënische wijze van werken.

Het Voedselbanken Service Centrum beschikt over model-werkinstructies vastgelegd voor verschillende productcategorieën. Deze werkinstructies vormen een gedetailleerde uitwerking van de volgende punten:

AANVULLENDE EISEN BIJ PORTIONEREN

ETIKETTERING

Voor alle omgepakte producten geldt: deze moeten worden voorzien van een etiket met de vereiste gegevens. Zie paragraaf 2.4.

SUPERVISIE

De coördinator voedselveiligheid moet toestemming geven voor de werkwijze, middels formele ondertekening van het protocol/de werkinstructie.

VRIJWILLIGERS

- De vrijwilligers die het portioneren uitvoeren zullen daarvoor geselecteerd en opgeleid moeten worden.
- Tijdens de werkzaamheden mogen anderen de hygiënische ruimte niet betreden.
- Speciale aandacht is vereist met betrekking tot hoofdstuk 5 van dit Handboek ter voorkoming van de besmetting van voedsel door gebrekkige persoonlijke hygiëne van de vrijwilligers.

DE HYGIËNISCHE VERWERKINGSRUIMTE

Gebouw

- Deuren van de bereidingsruimte zijn zelfsluitend of worden direct gesloten.
- Deuren van deze bereidingsruimte zijn tijdens de bereiding van voedsel gesloten.
- Ramen en andere openingen in muren en wanden zijn tijdens de bereiding van voedsel gesloten.
- Vloeren zijn waar het kan voorzien van goede waterafvoer via het vloeroppervlak.

Ruimte: Bij de wasbakken is er naast handzeep ook een wettelijk toegestaan hand-desinfectiemiddel aanwezig.

Was- en spoelbakken voor 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 gedesinfecteerd voordat er levensmiddelen in gewassen of gespoeld worden.

Werkoppervlakten, materialen en gereedschappen die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen:

- moeten voor gebruik worden schoongemaakt;
- zijn eenvoudig schoon te maken en waar nodig te desinfecteren;
- zijn gemaakt van glad, roestbestendig en niet-giftig materiaal;
- zijn zo geplaatst dat de vloer en ruimte rond het apparaat goed schoon te maken is.

SCHOONMAAKPLAN

De bereidingsruimte voor het ompakken/portioneren van niet-verpakte producten heeft een specifieke schoonmaak- en desinfectieprocedure. In het schoonmaakplan moet het te gebruiken desinfectiemiddel inclusief het toelatingsnummer (NL..) beschreven zijn.

WERKINSTRUCTIES

Voor een detailbeschrijving van de voorkeurswerkwijze hygiënisch portioneren zie model-document van werkinstructies (te vinden op Voedingsbodem).