



Charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties

informatieblad 76 / 1 augustus 2006

Indien de vrijwilligersorganisatie werkt volgens onderstaande richtlijnen wordt daarmee voldaan aan de eisen die gesteld zijn in de Hygiëneverordening (EG) 852/2004. De Voedsel en Waren Autoriteit kan controles uitvoeren en indien de voedselveiligheid niet voldoende gewaarborgd kunnen nadere regels gesteld worden. Doel is dat veilige levensmiddelen verstrekt worden.

Algemeen

1. Accepteer geen ongeschikte of onveilige producten van leveranciers.
2. Maak afspraken met leveranciers over de voedselveiligheidsaspecten: kwaliteit, reden van levering, houdbaarheidstermijn, bewaarcondities en koelketen (wie is verantwoordelijk voor het gekoeld transport?).
3. Verander zelf geen TGT- of THT-data (te-gebruiken-tot, tenminste-houdbaar-tot).
4. Indien producten onder de juiste condities worden vervoerd en opgeslagen blijft de producent verantwoordelijk voor de kwaliteit tot en met de TGT - of THT -datum. Producten met een TGT-datum mogen ná die datum NIET meer verstrekt worden aan de consument. Producten met een THT-datum mogen ná die datum nog verstrekt worden, maar de vrijwilligersorganisatie is dan verantwoordelijk voor de kwaliteit. Controleer deze producten dus goed op de kwaliteit.
5. Medewerkers die zich bezighouden met producten dienen op de hoogte te zijn van de risico's en de instructies om deze risico's te beperken.
6. Houd een administratie bij van de relevante afspraken met leveranciers, ontvangen goederen, uitgevoerde controles en corrigerende maatregelen.

Werkomgeving

1. Zorg dat de omgeving, loodsen en vrachtauto's schoon, overzichtelijk en veilig zijn. Zorg voor voldoende sanitaire voorzieningen voor de medewerkers (toilet, handenwasgelegenheid).
2. Zorg dat afval tijdig gescheiden wordt van de levensmiddelen (vuil, karton, bedorven producten) en dat daarvoor doeltreffende middelen beschikbaar zijn (afvalcontainers). Sorteert beschimmelde en bedorven producten zo snel mogelijk na ontvangst. Bewaar bedorven levensmiddelen niet, ook niet tijdelijk, bij andere producten.
3. Houd de koelcel en diepvries schoon (ook de verdamper) en controleer regelmatig de temperatuur (bijvoorbeeld 1x per week) met een goedwerkende thermometer.
4. Zorg voor (preventieve) ongediertewering.
5. Geen onverpakte, bederfelijke producten (gebak, kaas, salades, e.d.) behandelen of bewerken (snijden, portioneren, e.d.), tenzij daarvoor een geschikte (goed ingerichte en schone) ruimte aanwezig is.

Producten

1. Hanteer bijgaand overzicht om de houdbaarheid van producten te bepalen, spreek af wie de beoordeling uitvoert. Bij twijfel de veilige weg kiezen, evt. overleg met de leverancier.
2. Bederfelijke producten moeten bewaard worden op de voorgeschreven temperatuur, zie verpakking. Anders onder de 7 °C. Diepvriesproducten worden bewaard op –18 °C en de temperatuur mag tijdens transport tijdelijk oplopen tot –12 °C.
3. Houd de koudeketen gesloten. Voeg bederfelijke producten pas op het laatste moment toe aan de voedselpakketten, zodat deze producten maximaal 2 uur ongekoeld zijn. Houd hierbij rekening met de omgevingstemperatuur (op warme zomerdagen eventueel extra maatregelen treffen). Informeer de consument indien het pakket bederfelijke producten bevat.

Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend. Indien u over de inhoud van dit informatieblad vragen heeft, kunt u zich wenden tot de Warenklachtenlijn van de Voedsel en Waren Autoriteit op 0800-0488.

Bijlage

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheidsdatum
Zeer lang houdbaar			
Zout		mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf.	tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Suiker			
mie, macaroni, spaghetti	droge pastaproducten		
koffie, thee			
Rijst			
instant poeder, vetarm	koffie, kruidenmix, pudding		
UHT-verpakte en flessen frisdrank, vruchtensap		smaak kan achteruit gaan	
volconserven, blik/glas	groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	roestvorming blik/ doppen. Gasvorming (bolstaan).	
siroop, stroop			
snoep, hard	lollies, zuurtjes		
Lang houdbaar			
meel		muf, mijt	tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
droge koekjes			
muesli, ontbijtgranen, cornflakes		rans worden van het vet	
broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)			
chips, zoutjes, pinda's			
olie, frituurvet			
instant poeder, vet	soep, melkpoeder		
snoep, zacht	met vulling, chocolade, drop		
fritessaus, mayonaise, ketchup			
UHT-verpakte houdbare melk, vla		omgevingsgeur kan door verpakking treden	
Beperkt houdbaar			
brood, roggebrood, afbakbrood		muf, schimmel, rans worden van vet	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken consumeren.
Kaas			
cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek		rans worden van vet	
margarine, boter			
halfconserven (haring, mosselen, ..)	koeling vereist	gisting	
diepvriesproducten		uitdroging, rans worden van vet	
Kort houdbaar			
vers vlees, kip, vis vleeswaren	Deze producten hebben vaak "te gebruiken tot datum" (TGT) en vrijwel altijd is koeling (onder 7 °C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4 °C !	bacteriegroei (evt. schimmel) en bederf	NOOIT na THT-datum uitleveren. Consument moet product uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren!
gebak			
gekoelde maaltijden, salades			
dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren			
versgeperst vruchtensap			
gesneden groenten			
aardappelen, groente en fruit (vers)			AGF visueel beoordelen, mag geen bederf vertonen (rot, schimmel)