

Handreiking voedselveiligheid Ambulante Handel

De Hygiëncode voor de Ambulante Handel vervalt per 1 januari 2014. Om te bepalen welke regels vanaf januari van toepassing zijn, heeft het Hoofdbedrijfschap Detailhandel (HBD) een keuzeschema gemaakt. Dit keuzeschema is gepubliceerd in de Koopman van november 2013. Aan de hand van dit schema is onmiddellijk duidelijk welke hygiëncode van toepassing is. Bovendien heeft het HBD als leidraad voor de periode vanaf 1 januari 2014 een handreiking opgesteld. Een praktisch, aanvullend instrument om de voedselveiligheid en hygiëne op de markt te waarborgen. Want hoewel de specifieke code voor de ambulante handel vervalt, blijven de wettelijke voorschriften wel van kracht. Vanaf 13 december 2014 gelden nieuwe regels over allergeneninformatie bij onverpakte producten. Ook deze informatie is in de handreiking opgenomen, als bijlage.

Doel:

De handreiking voedselveiligheid Ambulante handel biedt versondernemers hulp en inzicht om de voedselveiligheid te borgen en allergeneninformatie bij onverpakte producten snel toe te kunnen passen.

Doelgroep:

Deze handreiking geldt voor alle ambulante detailhandelsondernemingen die uitsluitend niet-bederfelijke levensmiddelen verkopen.

Niet bedoeld voor:

De handreiking is niet bedoeld als hygiëncode voor ondernemers die (ook) bederfelijke producten verkopen. Zij moeten gebruik maken van een HACCP-plan die gebaseerd is op de eigen processen of gebruik maken van een goedgekeurde branchehygiëncode (volgens Verordening 852/2004, art. 5 en 9).

Controlemomenten

Voor de inkoop, ontvangst, opslag, verpakken/bereiden, transport, eenvoudige handelingen op de markt, presentatie en verkoop en schoonmaak zijn aanwijzingen opgenomen die de ondernemer helpen bij het zorgdragen van de voedselveiligheid. De Checklist Processen is bedoeld om te kunnen voldoen aan de wettelijke eisen voor levensmiddelenhygiëne en allergeneninformatie.

Algemene regels

1. Bederfelijk/niet bederfelijk






- Niet-bederfelijke waar zijn levensmiddelen die ten minste 3 dagen zonder koeling te bewaren zijn.
- Bederfelijke waar moet altijd gekoeld of ingevroren bewaard worden.






2. Persoonlijke hygiëne






- Zorg voor een verzorgd uiterlijk: schone kleding, schone handen, lange haren gebonden.






3. Schoonmaak

- Maak een planning voor: opruimen, vegen, schoonmaken
 - Thuis > bij opslag en verpakkingsruimte
 - Markt > bij opruimen
- Zorg voor een goede taakverdeling.
- Zorg voor voldoende water of beschikbaarheid van water (warm en koud).

Checklist Processen Ambulante Handel	 Risico	 Beheersmaatregel (niet-bederfelijke waar)	 Levensmiddelenhygiëne	 Voedselinformatie	 Branchehygiëncode (bederfelijke waar)
U koopt producten in	<p>Verontreinigde grondstoffen.</p> <p>Mogelijke aanwezigheid van: ongewenste bestanddelen in producten zoals glas, hout, metaal of plastic en schadelijke contaminanten als zware metalen, dioxine, bestrijdingsmiddelen, aanwezigheid van schadelijke micro-organismen en toxinen afkomstig van schadelijke bacteriën en schimmels.</p>	<p>Als specialist koopt u producten in van een goede kwaliteit. Daarbij hoort een betrouwbare leverancier.</p> <p>Dit toetst u door het maken van afspraken over de geleverde kwaliteit, veiligheid, hygiëne van verpakkingen en houdbaarheidstermijn van de producten bij afleveren of ophalen.</p> <p>De afspraken kunnen ook worden vastgelegd in leveringsvoorwaarden. Dat biedt u meer zekerheid dat de afspraken worden nagekomen.</p> <p>Selecteer betrouwbare leveranciers.</p>	<p>Volgens Algemene Levensmiddelen-verordening 178/2002 art. 17 dienen alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor te zorgen dat de levensmiddelen in alle stadia van productie tot en met distributie aan de voorschriften van de wet voldoen die van toepassing zijn voor hun bedrijvigheid én controleren of deze voorschriften ook inderdaad worden nageleefd. Dit betekent ook dat artikel 3 uit Verordening 852/2004 moet worden nageleefd. Daarin staat dat levensmiddelenbedrijven verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid. Ook moeten deze bedrijven de voedselveiligheid garanderen a.d.h.v. HACCP-procedures (artikel 5).</p>	<p>Productinformatie (etiket of begeleidend document). Inhoud (1): naam product, ingrediënten, allergenen, houdbaarheid, bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden, (handels)naam en adres leverancier/producent, voedingswaarde en indien van toepassing: herkomst, gebruiksaanwijzing, alcoholvolumegehalte (> 1,2%).</p>	<p>In de verschillende branche-hygiëncodes zijn branchespecifieke leveringsvoorwaarden opgesteld met branchespecifieke normen over de versheid, temperatuur, microbiologische kwaliteit en hygiëne bij afleveren/afhalen.</p> <p>Handig om te gebruiken voor het maken van afspraken voor de inkoop van bederfelijke producten.</p>
U haalt/ontvangt producten	<p>Voldoet niet aan de afspraken (veiligheidseisen).</p>	<p>Let bij het afhalen/leveren of de afspraken worden nageleefd.</p> <p>Visuele controle op houdbaarheidstermijn en verpakking (intact).</p>	<p>Geen levensmiddelen accepteren die na controle niet voldoen aan de afspraken. <i>N.a.v. VO 178/2002 art. 17 en 852/2004, art. 3.</i></p>	<p>Productinformatie (etiket of begeleidend document).</p>	<p>In de branchehygiëncode staat een checklist voor ingangscntrole voor o.a. temperatuur, versheid en hygiëne, verpakking.</p>
U slaat producten op	<p>Over THT.</p> <p>Besmetting of verontreiniging bij open/beschadigde verpakkingen.</p> <p>Besmetting door ongedierte (aangevreten verpakkingen).</p> <p>Kruisbesmetting en temperatuuroverschrijding bij bederfelijke producten.</p>	<p>Als de producten zijn gehaald/geleverd gaan deze óf direct naar de markt en worden daarna thuis opgeslagen óf worden direct thuis opgeslagen.</p> <p>De opslag is:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ruim genoeg • goed onderhouden • schoon en ordelijk ingericht • hygiënisch (verpakking gesloten) • voldoende verlicht • volgens FIFO (wat eerst binnen is moet eerst op). <p>Ongedierte wordt geweerd.</p> <p>Check:</p> <ul style="list-style-type: none"> • overschrijden houdbaarheidsdatum • schoonmaakmiddelen in een aparte kast 	<p>In Verordening 852/2004 staan algemene hygiënevoorschriften beschreven voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven. In bijlage II staan de algemene eisen voor de inrichting en onderhoud met daarbij de verplichte voorzieningen. Voor de opslagruimten zijn deze regels in de beheersmaatregelen verwerkt.</p>	<p>Productinformatie (etiket of herleidbaar via begeleidend document).</p>	<p>In de branchehygiëncode staan specifieke beheersmaatregelen voor de opslag van bederfelijke waar. Daarbij hoort een checklist voor de temperatuurregistratie en controle op THT.</p> <p>Een geautomatiseerd systeem voor alle koelunits kan deze checklist vervangen. De loggers moeten wel jaarlijks geïkt worden en de temperatuurregistratie regelmatig uitgedraaid voor controle.</p> <p>Bederfelijke producten max. 7°C Kip, wild en gevogelte max. 4°C Organvlees max. 3°C Diepvriesproducten min. -18°C (bij verplaatsing min. -15°C)</p>

Checklist Processen Ambulante Handel	 Risico	 Beheersmaatregel (niet-bederfelijke waar)	 Levensmiddelenhygiëne	 Voedselinformatie	 Branchehygiëncode (bederfelijke waar)
U verpakt en/of bereidt de producten thuis	<p>Hygiëne en inrichting ruimte.</p> <p>Verontreiniging of besmetting tijdens verpakken.</p>	<p>Als producten in grote verpakkingen worden ingekocht kunnen deze thuis omverpakt worden in kleine verpakkingen.</p> <p>Eisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> de ruimte is schoon, goed onderhouden en goed verlicht de apparatuur en gereedschap zijn schoon en goed onderhouden (geen schade of roestvorming) de verpakking is schoon en wordt droog opgeslagen de verpakking verontreinigt het product niet en als deze wordt hergebruikt moet deze eerst worden schoongemaakt. er is een aparte afvalcontainer (milieuvriendelijk afvoeren) er is ten minste één toilet aanwezig die niet direct uitkomt in de werkruimte (gescheiden door 2 deuren) goede persoonlijke hygiëne de ruimte moet regelmatig worden schoongemaakt de schoonmaakmiddelen staan in een aparte kast opgeslagen (dus niet naast of boven levensmiddelen) 	<p>In Verordening 852/2004 staan algemene hygiënevoorschriften beschreven voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven. In bijlage II staan de algemene eisen voor de inrichting en onderhoud met daarbij de verplichte voorzieningen. Voor de bewerkingsruimte zijn deze regels in de beheersmaatregelen verwerkt.</p>	<p>Productinformatie.</p> <p>Allergeneninformatie aanwezig/bekend (vanaf 13-12-2014 verplicht).</p> <p>Bij voorverpakken ten behoeve van onmiddellijke verkoop moet minimaal de naam van het product en netto-hoeveelheid op de verpakking, of in onmiddellijke nabijheid van het product vermeld staan.</p> <p>In overige gevallen moet de volledige productinformatie via een etiket op het voorverpakte product worden vermeld.</p>	<p>In de branchehygiëncode staan specifieke beheersmaatregelen voor de bereiding en behandeling van bederfelijke producten.</p> <p>Belangrijke aspecten hierbij zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> voorkomen van kruisbesmetting temperatuurbeheersing bij de bereiding van koude en/of warme producten goede persoonlijke hygiëne hygiëne verpakken houdbaarheidsbepaling
Transport markt	<p>Hygiëne en inrichting vervoermiddel.</p> <p>Verontreiniging tijdens transport.</p> <p>Temperatuuroverschrijding van bederfelijke producten.</p>	<p>De producten worden van huis/van leverancier/door leverancier naar markt getransporteerd.</p> <p>Eisen vervoermiddel:</p> <ul style="list-style-type: none"> schoon en goed onderhouden levensmiddelen goed gescheiden houden van overige lading schoonmaakmiddelen in aparte kast lading zo plaatsen dat verontreiniging wordt voorkomen >> 	<p>In Verordening 852/2004 staan algemene hygiënevoorschriften beschreven voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven. In bijlage II staan de algemene eisen voor de inrichting en onderhoud met daarbij de verplichte voorzieningen. Voor het transport zijn deze regels in de beheersmaatregelen verwerkt.</p>	<p>Allergeneninformatie aanwezig/bekend. Vanaf 13-12-2014 verplicht.</p>	<p>In de branchehygiëncode staan specifieke beheersmaatregelen voor de temperatuurbeheer van bederfelijke waar. De koude-keten mag niet doorbroken worden. Daarbij hoort ook het transport. Vaak niet uitgebreid beschreven (gericht op een vaste locatie).</p> <p>Koelketen: A (max.7°C) > B (max.7°C) > C (max.7°C) Opslag – vervoer – markt >></p>

Checklist Processen Ambulante Handel	 Risico	 Beheersmaatregel (niet-bederfelijke waar)	 Levensmiddelenhygiëne	 Voedselinformatie	 Branchehygiënecode (bederfelijke waar)
Transport markt		<ul style="list-style-type: none"> • vervoermiddelen regelmatig schoon maken <p>Check:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koelketen • onderhoud • inrichting vervoermiddel • schoonmaak 			<p>Controleer de temperatuur: A: bij opslag (zie opslag) B: bij aankomst markt C: bij presentatie markt</p> <p>Producttemperatuur mag niet over het maximum komen. Als dit toch gebeurt moeten maatregelen getroffen worden ter verbetering.</p> <p>Bederfelijke producten max. 7°C Kip, wild en gevogelte max. 4°C Orgaanvlees max. 3°C Diepvriesproducten min. -18°C (bij verplaatsing min. -15°C)</p>
Handelingen kraam	<p>Hygiëne en inrichting werkplek.</p> <p>Verontreiniging/besmetting tijdens werkzaamheden.</p> <p>Temperatuuroverschrijding van bederfelijke producten.</p>	<p>De handelingen op een kraam zijn, ter voorkoming van risico's, altijd met het oog op directe verkoop. Voorbereidende werkzaamheden dienen thuis gedaan te worden.</p> <p>Eisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • houden aan richtlijnen van handelingen op een kraam • de verpakking is schoon en wordt droog opgeslagen • de verpakking verontreinigt het product niet en als deze wordt hergebruikt moet deze eerst worden schoongemaakt. • er is een aparte afvalcontainer (milieuvriendelijk afvoeren) <p>Bij bederfelijke producten tevens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • goede persoonlijke hygiëne • besmetting voorkomen • schone materialen • temperatuurbeheersing • water, zeep en wegwerphanddoek aanwezig 	<p>Richtlijnen handelingen kraam:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zijn gericht op de directe verkoop (beperkte voorraad) • Kunnen niet vooraf elders gedaan worden zonder dat een risico van bederf/smaakverlies plaatsvindt (bijv. schoonmaken van haring) • Zijn op verzoek van de klant • Zijn hygiënisch (schone handen, schone werkplek, bereider niet ziek) <p>Voorbeelden: beleggen van broodjes, brood snijden, frituren van loempia's, etc.</p> <p><i>VO 852/2004, bijlage II, H2</i></p>	<p>Allergeneninformatie aanwezig/bekend. Vanaf 13-12-2014 verplicht.</p> <p>Bij voorverpakken ten behoeve van onmiddellijke verkoop moet minimaal de naam van het product en netto-hoeveelheid op de verpakking, of in onmiddellijke nabijheid van het product vermeld zijn.</p> <p>In overige gevallen moet de volledige productinformatie via een etiket op het voorverpakte product worden vermeld.</p>	<p>In de branchehygiënecode kunnen tevens beschrijvingen van handelingen op een kraam beschreven staan voor betreffende productgroep. Echter, dit is niet in alle hygiëncodes opgenomen.</p>

Checklist Processen Ambulante Handel	 Risico	 Beheersmaatregel (niet-bederfelijke waar)	 Levensmiddelenhygiëne	 Voedselinformatie	 Branchehygiënecode (bederfelijke waar)
Presentatie en verkoop	<p>Hygiëne en inrichting presentatie.</p> <p>Verontreiniging/besmetting tijdens verkoop.</p> <p>Temperatuuroverschrijding van bederfelijke producten.</p> <p>Verkeerde/geen allergeneninformatie.</p>	<p>De presentatie en verkoop bij ambulante detailhandelaren vindt buiten plaats. Weersomstandigheden en het (vaak) niet aanwezig zijn van stromend water geeft ongemakken.</p> <p>Eisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentatie is ordelijk en hygiënisch ingericht • verkopers hanteren een goede persoonlijke hygiëne (zij kunnen de handen hygiënisch wassen en drogen) • gebruik schone en goed onderhouden materialen (pas op roestvorming) • de verpakkingen liggen op een schone en droge plek • er is een afvalcontainer aanwezig • temperatuur bewaken volgens bewaarcondities en/of max. temperatuur 	<p>In Verordening 852/2004 staan algemene hygiënevoorschriften beschreven voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven. In bijlage II staan de algemene eisen voor de inrichting en onderhoud met daarbij de verplichte voorzieningen. Voor de presentatie en verkoop zijn deze regels in de beheersmaatregelen verwerkt.</p>	<p>Allergeneninformatie aanwezig/bekend. Vanaf 13-12-2014 verplicht.</p> <p>Prijsaanduiding: Prijsaanduiding op de markt is niet verplicht in de gevallen als de verkoopprijs nog niet vast staat, de producten los worden verkocht en op verzoek en in aanwezigheid van de klant worden verpakt en afgewogen, als de producten in vaste hoeveelheden zijn verpakt, etc.</p> <p>In de gevallen dat men een prijsaanduiding hanteert dient men zich te houden aan de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prijs per meeteenheid (volume, gewicht) • op, in of nabij product • duidelijk en ondubbelzinnig • in euro uitgedrukt • duidelijk leesbaar 	<p>In de branchehygiënecode staan specifieke beheersmaatregelen voor de presentatie en verkoop van bederfelijke producten. Hierin staan bijvoorbeeld richtlijnen voor de inrichting (kruisbesmetting voorkomen), hygiëne bij verkoop en temperatuurbeheersing.</p> <p>Ongekoelde presentatie van bederfelijke producten is verboden. Echter, in een aantal hygiënecodes bestaat de mogelijkheid om onder strikte voorwaarden bederfelijke producten ongekoeld te presenteren. Dit staat beschreven in een aparte module (o.a. bakker en slager).</p>
Afbouwen en schoonmaken	<p>Onvoldoende reiniging en desinfectie.</p>	<p>Na een verkoopdag wordt de markt afgebouwd en worden de kramen/verkoopwagens opgeruimd en schoon gemaakt.</p> <p>Eis: gebruik schoonmaakplan.</p>	<p>Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moet zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden. <i>VO 852/2004, bijlage II</i></p>		<p>In de branchehygiënecode is een schoonmaakplan en –instructie opgenomen voor het schoonmaken van de opslagmiddelen, toonbank en apparatuur die in aanraking zijn geweest met bederfelijke levensmiddelen.</p>

Bijlage ALLERGENEN

Informatie over aanwezige allergenen wordt tegenwoordig als zeer belangrijk beschouwd. Per 13 december 2014 is dit zelfs verplicht, ook bij onverpakte producten.

Wat zijn allergenen?

Allergenen zijn eiwitten die allergische reacties kunnen opwekken. Mensen met een voedselallergie reageren overgevoelig na het eten van allergenen waar ze allergisch voor zijn. Bij een allergische reactie komen stoffen vrij die verantwoordelijk zijn voor symptomen als: roodheid, zwellingen, uitslag en slijmproductie. Na enkele uren treedt een ontstekingsreactie op die een paar dagen aanhoudt. Een bijzondere vorm is de anafylactische reactie, dit is een acute en levensbedreigende allergische reactie.

Om welke allergenen gaat het?

De Europese Unie heeft bepaald dat de voedselallergenen die de meeste overgevoeligheidsreacties veroorzaken vermeld moeten worden.

Van deze 14 voedselallergenen moet worden aangegeven of ze voorkomen in het product:

- glutenbevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
- ei
- vis
- pinda
- noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten
- soja
- melk, inclusief lactose
- schaaldieren

- weekdieren
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- sulfiet
- lupine

Hoe kan ik weten dat er allergenen in een product aanwezig zijn?

Deze allergenen staan op het etiket van verpakte producten. Voor niet-verpakte producten moet de allergeneninformatie door de leverancier verstrekt worden. Dit kan in de vorm van een productspecificatie (elektronisch of schriftelijk). Uw leverancier is verplicht om de allergeneninformatie (via bijvoorbeeld een productspecificatie) op aanvraag te verstrekken.

Wanneer en hoe moet ik deze informatie geven aan de klant?

Vanaf 13 december 2014 moet van alle producten die te koop worden aangeboden de allergeneninformatie bekend zijn. Op verpakte producten staat deze informatie al op het etiket. Voor niet-verpakte producten geldt dat de allergeneninformatie ter plekke bekend is om deze te kunnen verstrekken aan de klant. In de checklist processen staat onder kolom 'voedselinformatie' aan welke eisen u moet voldoen en welke productinformatie bij u bekend moet zijn per processtap.

Hoe moet ik allergeneninformatie aan de consument verstrekken?

Dit moet op één van onderstaande manieren (keuze ondernemer):

1. De allergeneninformatie van niet-voorverpakte producten wordt **schriftelijk** of **elektronisch** gegeven. Hiervoor gelden de volgende richtlijnen:
 - a. Bij niet-voorverpakte producten (evt. op meerdere plaatsen voor een goed overzicht) duidelijk aangeven waar de klant de allergeneninformatie kan vinden (bijvoorbeeld op een display de tekst: "Allergeneninformatie elektronisch beschikbaar via de tablet voor de kraam").
 - b. De klant heeft bij de kraam vrij toegang tot de allergeneninformatie. Deze is begrijpelijk en duidelijk leesbaar.

Of.

2. De allergeneninformatie van niet-voorverpakte producten wordt **mondeling** gegeven. Hiervoor gelden de volgende voorwaarden:
 - a. De allergeneninformatie kan de verkoper snel en juist geven vóór aankoop.
 - b. De allergeneninformatie is schriftelijk of elektronisch beschikbaar voor het personeel én de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (dus ook bij de kraam).
 - c. In de kraam staat duidelijk vermeld: "Voor allergeneninformatie wordt u verzocht zich te wenden tot het personeel."

Tip: Elektronische allergeneninformatie via de laptop, tablet, informatiezuil etc. biedt kansen. Gebruik de elektronica bijvoorbeeld ook voor bereidingstips, informatie over de houdbaarheid, aanbiedingen, etc. als extra service. Maar zorg wel dat het elektronische instrument ergens aan vast zit, zodat het niet makkelijk is mee te nemen.