



Hygiënecode voor de ambachtelijke IJsbereiding

Hygiënecode voor de ambachtelijke IJsbereiding

Colofon

Dit is een uitgave van het bedrijf Horeca en Catering.

© bedrijf Horeca en Catering

Overname van informatie uit deze publicatie is toegestaan, mits met bronvermelding. Het bedrijf Horeca en Catering stelt zich niet aansprakelijk voor de juistheid van de aangeboden informatie. In geen geval is het bedrijf Horeca en Catering aansprakelijk voor enige directe of indirecte schade als gevolg van of in verband met de aangeboden informatie uit deze publicatie.

ISBN 978-90-5531-173-6

Zoetermeer, april 2011

Deze hygiëencode is mede tot stand gekomen dankzij:
Koninklijke Horeca Nederland, Woerden
Voedsel en Waren Autoriteit, Den Haag
bedrijf Horeca en Catering, Zoetermeer (codehouder)
IJscentrum, Wageningen
Kroonenburg Advies, 's Hertogenbosch (tekst)
Houwers Holtackers, Geldermalsen (infoteksten)
Elan Strategie & Creatie, Delft (vormgeving en drukwerk)
TodaysBrands, Amsterdam (ontwerp)

Voorwoord

Eenvoudiger, toegankelijke en duidelijker, dat zijn de drie belangrijkste doelen geweest bij het vernieuwen van de Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding. Dit heeft geleid tot een beknoptere hygiëncode, waarin de essentie van voedselveilig werken in volle duidelijkheid en op een voor iedereen begrijpelijke manier wordt neergezet. Daarnaast is de code aangepast aan de veranderde wetgeving.

De Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding is gebaseerd op Europese wetgeving. Deze wetgeving regelt dat alle levensmiddelenbedrijven volgens de HACCP-beginselen moeten werken. Het Bedrijfschap heeft de HACCP-beginselen voor u uitgewerkt in deze hygiëncode. U voldoet aan de wetgeving als u werkt volgens de werkinstructies die voor u van toepassing zijn.

De ingangsdatum voor deze Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding is 1 april 2011. Vanaf die datum gebruikt de Voedsel en Warenautoriteit deze code bij haar controles.

Op de site van het bedrijfschap Horeca en Catering (www.kenniscentrumhoreca.nl) kunt u:

- deze Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding gratis downloaden;
- aanvullende informatie over voedselveilig werken vinden;
- voorbeeld formulieren downloaden die u zelf kunt aanpassen aan de situatie in uw bedrijf.

De ijsbereidingsbranche is een branche die traditioneel kwaliteit van zowel product als proces, en dus ook voedselveiligheid, hoog in het vaandel heeft staan. Wij hopen dat deze hygiëncode daar een goede bijdrage aan levert.

bedrijfschap Horeca en Catering



Inhoud

Voorwoord	3
Inleiding	7
Aantoonbaar voedselveilig werken	9
Basisvoorwaarden	11
• Training en instructie	11
• Persoonlijke hygiëne	12
• Schoonmaak	14
• Temperatuurbeheersing	17
• Kruisbesmetting	21
• Ongediertebestrijding	24
• Levensmiddelenafval	26
• Inrichting van bedrijfsruimten	28
Processtappen	35
• Inkoop	35
• Ontvangst goederen	36
• Opslaan producten	38
• IJsbereiding	42
• IJsverkoop	47
Microbiologische richtwaarden	53
Kruisverwijzingstabel	55



Hygiënecode voor de ambachtelijke IJsbereiding

Inleiding

Welkom bij de basis voor het leveren van veilig ambachtelijk bereid consumptie-ijs.

Waarom deze Hygiënecode?

De Hygiënecode voor de ambachtelijke IJsbereiding is gebaseerd op Europese wetgeving. Deze wetgeving regelt dat alle levensmiddelenbedrijven volgens de HACCP-beginselen moeten werken. Het bedrijfschap Horeca en Catering heeft de HACCP-beginselen voor u uitgewerkt in deze hygiënecode. Op deze manier hoeft u dit niet zelf te doen. U voldoet aan de wetgeving als u werkt volgens de werkinstructies die voor u van toepassing zijn.

Voor wie is deze Hygiënecode bedoeld?

Deze hygiënecode is bedoeld voor ambachtelijke ijsbereidingsbedrijven. Dit zijn de bedrijven waarin consumptie-ijs of aanverwante producten worden bereid en verhandeld in de eigen salon of aan derden. Consumptie-ijs is de waar die door bevriezing in vaste of pasta-achtige toestand is gebracht en bestemd is om in bevroren of halfbevroren toestand te worden genuttigd. Voorbeelden van consumptie-ijs zijn:

Gedraaide ijssoorten met melkbestanddelen:

- roomijs
- melkijs
- softijs

Gedraaide ijssoorten zonder melkbestanddelen (en zonder vet):

- sorbetijs

Staan gevroren ijssoorten met melkbestanddelen:

- parfait
- mousse

Gedraaide of staan gevroren ijssoorten met gefermenteerde (melk)bestanddelen:

- yoghurtijs

Staan gevroren ijssoorten zonder melkbestanddelen:

- granité
- waterijslolly's

IJsdranken:

- frappé
- spoom
- smoothy
- milkshake

De Hygiënecode beschrijft de processen die kenmerkend zijn voor de ambachtelijke ijsbereidings-branchen. Ook andere bedrijven waarin ijs wordt bereid kunnen van deze code gebruik maken, voor zover de in deze code beschreven processen aansluiten bij de processen die binnen die bedrijven plaatsvinden.

Wanneer er bedrijfsactiviteiten worden verricht die niet in deze Hygiënecode beschreven zijn, dan moet er zelf een aanvulling gemaakt worden op de code door het toepassen van de HACCP-beginselen. Wanneer een andere goedgekeurde hygiënecode beter past bij de activiteiten en processen die in het bedrijf plaatsvinden en de activiteiten binnen de reikwijdte van die hygiënecode vallen, dan mag daarvan gebruik gemaakt worden.

Hoe kunt u deze code gebruiken?

De hygiëncode is zowel in gedrukte vorm als digitaal te verkrijgen. Zowel de digitale als de gedrukte versie van de hygiëncode bevatten alle werkinstructies.

Extra informatie op de internetsite

Deze hygiëncode bevat alle eisen waar een ijsbereider op het gebied van hygiëne aan moet voldoen. Op de site van het bedrijf, www.kenniscentrumhoreca.nl, staat onder 'hygiëncode' aanvullende informatie die van belang kan zijn. U vindt hier bijvoorbeeld aanvullende informatie over het schoonmaken van softijs- en slagroommachines, maar ook achtergrondinformatie over voedselveiligheid en voorbeeldformulieren die u kunt downloaden en aanpassen aan uw bedrijf.

Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding

Aantoonbaar voedselveilig werken

De voedselveiligheidsrisico's bij het bereiden van consumptie-ijs dienen beheerst te zijn. Dit moet aantoonbaar zijn.

Wat betekent 'aantoonbaar voedselveilig werken'?

Aantoonbaar voedselveilig werken betekent dat u in de praktijk kunt laten zien dat u en/of uw personeel altijd op een verantwoorde en veilige manier met consumptie-ijs omgaan. Alle relevante processen en basisvoorwaarden uit de Hygiëncode worden altijd toegepast in de praktijk.

Dit betekent dat u en uw personeel bekend moeten zijn met de hygiëncode en de relevante informatie uit de hygiëncode. Ook moet er binnen uw bedrijf voldoende kennis en inzicht zijn en gebruikt worden om hygiënisch en veilig met levensmiddelen om te gaan. Daarnaast betekent dit dat u ook regelmatig moet controleren of er volgens de code wordt gewerkt en in moet grijpen als dit niet het geval is.

Hoe kunt u dit laten zien?

U mag op iedere gewenste manier aantonen dat u de basisvoorwaarden en processen beheerst. De eenvoudigste manier is door dit te laten zien in de praktijk:

- De Hygiëncode is aanwezig. De taken uit de Hygiëncode zijn verdeeld onder de personeelsleden. Het bij de hand hebben van instructies en formulieren draagt bij aan de aantoonbare beheersing van hygiëne en voedselveilige werkwijzen.
- U beschikt over de middelen die nodig zijn om de basisvoorwaarden en processen uit te voeren, zoals geschikte apparatuur en materialen. Daarnaast is het van belang dat de technische staat van de apparatuur in orde is en dat de inrichting van het gebouw aan de wettelijke vereisten voldoet.
- Uw personeel loopt er verzorgd bij, de werkruimten, vloeren en muren zijn schoon, er is geen ongedierte aanwezig, de afvalbakken zijn schoon en niet overvol. Dit is een belangrijke stap bij het aantonen dat u de basisvoorwaarden beheerst.
- Producttemperaturen voldoen aan de wettelijke eisen, de bewaarduur van producten wordt niet overschreden en de gangbare procedés voor ijsbereiding zijn onder controle. Hiermee toont u aan dat u de processen onder controle heeft.

Registratie kan dienen als hulpmiddel en ondersteunt de aantoonbaarheid van het voedselveilig werken.

Als u wilt controleren of uw personeel de acties die voortvloeien uit de Hygiëncode ook daadwerkelijk heeft uitgevoerd, kan registratie een goede aanvulling zijn. Het vergroot op deze manier de beheersbaarheid, zeker voor grotere bedrijven waar minder direct toezicht is. De registratie kan worden bijgehouden op papier, in een personal computer, een agenda, een logboek, op facturen, creditnota's, enz. Ook kunt u gebruik maken van de voorbeeldformulieren op www.kenniscentrumhoreca.nl.

Bewaren van gegevens

Wanneer u consumptie-ijs produceert voor de verkoop in de eigen salon en u bewaart de registraties voor een periode van minimaal 2 maanden, dan heeft u de beschikking over voldoende informatie in het geval van een incident.

Wanneer u ijs produceert voor verhandeling aan een wederverkoper en u bewaart de registraties voor een periode van de houdbaarheid van het consumptie-ijs + 2 maanden (ten minste 8 maanden), dan heeft u de beschikking over voldoende informatie in het geval van een incident.

Afhankelijk van de grootte van het bedrijf en de processen kan het uitermate zinvol zijn registraties langer te bewaren.



Basisvoorwaarden

Training en instructie

Een goede instructie zorgt ervoor dat alle medewerkers in de dagelijkse praktijk op een juiste manier werken.

Inleiding

Waarom is training en instructie belangrijk?

De medewerkers moeten weten hoe zij hygiënisch met ingrediënten, producten, apparatuur en materialen voor de bereiding van consumptie-ijs dienen om te gaan. Het staat u vrij om medewerkers op de door u gewenste manier een goede hygiënische werkwijze bij te brengen. Dit kan worden gerealiseerd door de medewerkers:

- de relevante werkinstructies te geven;
- het belang van deze werkinstructies duidelijk te maken;
- de juiste manier te tonen om deze werkinstructies uit te voeren.

Training en instructie

Hoe kunt u dit doen

Geef instructie aan de medewerkers

De medewerkers hebben toegang tot de relevante werkinstructies. Ook hebben ze kennis over de manier waarop ze moeten bijdragen aan een aantoonbaar beheerste werkwijze. De medewerkers begrijpen het belang van de werkinstructies en voeren deze correct uit.

U kunt de training (uitleg) zelf verzorgen, instructies overhandigen en/of ophangen, u kunt dit opdragen aan een andere medewerker, of u laat dit een externe partij verzorgen.

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Controleer regelmatig of alle medewerkers de juiste instructie hebben ontvangen. Denk bijvoorbeeld aan nieuwe medewerkers en uitzendkrachten.
- Beoordeel of de medewerkers handelen zoals beschreven is in de werkinstructies.

Aantoonbaarheid

- Toon aan dat de medewerkers training (uitleg) hebben ontvangen en dat zij hier naar handelen. Hang de instructies bijvoorbeeld zichtbaar op of laat medewerkers tekenen voor ontvangst.

Verbeteren

- Stel de taken van iedere werknemer vast. Zorg dat alle taken ten aanzien van hygiënisch werken verdeeld zijn.
- Spreek medewerkers aan op hun werkwijze en wat hieraan verbeterd moet worden op het gebied van hygiënisch werken.
- Als blijkt dat de medewerkers geen of onjuiste instructies hebben ontvangen, dan moeten de betreffende medewerkers hierop worden aangesproken of moeten zij alsnog de juiste instructie ontvangen.

Basisvoorwaarden

Persoonlijke hygiëne

Een goede persoonlijke hygiëne voorkomt dat vuil en bacteriën in de eet- en drinkwaren terechtkomen.

Inleiding

Waarom is persoonlijke hygiëne belangrijk?

Persoonlijke hygiëne is een voorwaarde voor veilig consumptie-ijs. Een goede persoonlijke hygiëne van alle medewerkers is daarom belangrijk.

Persoonlijke hygiëne

Hoe kunt u dit doen

Zorg voor schone handen en nagels

Met schone handen kan worden voorkomen dat ziekmakende bacteriën zich verspreiden via het consumptie-ijs.

Was uw handen met handzeep:

- voordat u begint met ijsbereiden en/of ijsverkoop;
- na toiletbezoek;
- na iedere pauze en/of werkonderbreking;
- na het werken met rauwe en verse onbereide producten en ingrediënten;
- voordat u gepasteuriseerd consumptie-ijs gaat bewerken, garneren of verwerken.

Droog uw handen met:

- eenmalig te gebruiken handdoeken, of
- handdroog papier (bijvoorbeeld papierdispenser).

Voorkom besmetting door sieraden

Horloges en sieraden kunnen vuil en bacteriën aantrekken en verspreiden. Steentjes en schakeltjes van sieraden kunnen in het consumptie-ijs terechtkomen.

- Draag tijdens de ijsbereiding en ijsverkoop geen zichtbare sieraden, met uitzondering van één gladde ring.

Bind haren op bij bereiding en verkoop

Haren kunnen het consumptie-ijs besmetten. Daarnaast worden haren in etenswaren als zeer onsmakelijk ervaren door de gasten.

- Haren opbinden of volledig afdekken.

Draag schone werkkleding

Schone kleding voorkomt dat vuil en bacteriën in de productieruimte komen.

- Vervang vuile werkkleding.

Goede persoonlijke verzorging

Medewerkers die zichzelf niet goed verzorgen kunnen vuil en schadelijke bacteriën overdragen op het consumptie-ijs.

- Ga schoon gewassen en zonder merkbare lichaamsgeur aan het werk.

Verzorg wondjes goed

Wondjes zijn een broedplaats voor bacteriën. Het verzorgen en verbinden van een wondje voorkomt besmetting van het consumptie-ijs.

- Dek wondjes af met waterafstotend verband of waterafstotende gekleurde pleisters.
- Draag eventueel een latex handschoen over de verbonden wond.

Keur het ijs hygiënisch

Door het op een foute manier keuren kan consumptie-ijs besmet raken met bacteriën uit de mond.

- Proef het ijs met disposable bestek.
- Gebruik het bestek eenmalig.

Berg privékleiding en persoonlijke bezittingen op een geschikte plaats op

Privékleding en persoonlijke bezittingen kunnen vuil en bacteriën in de productieruimte brengen.

- Sla kleding en bezittingen op in de daartoe bestemde ruimte of kast.

Meld ziekten en infecties

Medewerkers die lijden aan een ziekte of drager zijn van een infectie, kunnen schadelijke bacteriën overdragen op het consumptie-ijs.

- Meld ziekten en infecties bij werkgever of leidinggevende.
- Laat medewerkers met ziekten en (besmettelijke) infecties niet toe tot de ruimten voor bereiding en opslag van eten en drinken, zoals consumptie-ijs.

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Controleer dagelijks of de medewerkers zich houden aan de voorschriften.
- Laat medewerkers met ziekten en (besmettelijke) infecties NIET toe tot de ruimten voor bereiding en opslag van eten en drinken.

Aantoonbaarheid

- In de dagelijkse praktijk moet zichtbaar zijn dat de hygiënevoorschriften opgevolgd worden.
- Personeel loopt er netjes en verzorgd bij.
- Er worden schone doeken gebruikt.
- Er zijn geen persoonlijke bezittingen en kleding aanwezig in de ijskeuken.

Verbeteren

- Spreek medewerkers aan op hun hygiënegedrag en geef aan wat verbeterd moet worden (bijvoorbeeld vaker schone kleding dragen, haren opbinden, vaker handen wassen, enz.).
- Als blijkt dat de persoonlijke hygiëne in het algemeen tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.

Basisvoorwaarden

Schoonmaak

Een goede schoonmaak is belangrijk voor het verwijderen van vuil en ziekmakende bacteriën.

Inleiding

Waarom is schoonmaken belangrijk?

Ziekmakende bacteriën en ongedierte kunnen zich nestelen in vuile ruimten, op vuile apparatuur en vuile materialen. Om de veiligheid van de eet- en drinkwaren te waarborgen moet er in een schone omgeving en met schone materialen en apparatuur gewerkt worden. Bacteriën en ongedierte kunnen zich dan niet nestelen en vermeerderen.

Schoonmaak

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Alle bedrijfsruimten, de ijsvitrine, (productie)materialen, apparaten, sanitaire voorzieningen en toiletten moeten schoon zijn.

- Houd alle ruimten, inclusief sanitaire voorzieningen en toiletten, schoon.
- Maak apparatuur en materialen die met levensmiddelen in contact kunnen komen na gebruik schoon.
- Zorg dat apparatuur, materialen, oppervlakken en andere productiematerialen na het schoonmaken zichtbaar schoon zijn.
- Reinig vloeren, deuren, wanden en plafond van de bedrijfsruimte zo vaak dat ze niet onnodig vervuilen.
- Zorg dat schone en vuile (werk)oppervlakken, apparatuur en (productie)materialen niet met elkaar in aanraking komen.

Advies: het opstellen van een schoonmaakplan kan een goed hulpmiddel zijn.

Schoonmaken van (soft-)ijs-, milkshake- en/of slagroommachines

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Alle machines inclusief demonteerbare onderdelen, slangen, sluitingen en dergelijke moeten gezien het grote hygiënebelang goed gereinigd en gedesinfecteerd worden om bacteriën te verwijderen.

- Volg tenminste de werkinstructie 'Schoonmaken softijs- en slagroommachines' op de website van het bedrijf Horeca en Catering op (www.kenniscentrumhoreca.nl, volg de link 'hygiënecode')
- Zorg dat de machine goed gereinigd, gedesinfecteerd en doorgespoeld is
- Zorg dat de machine en de onderdelen visueel schoon zijn voor het volgende gebruik
- Volg bij het schoonmaken en desinfecteren de instructies van de machinefabrikant op.
- Volg bij het schoonmaken en desinfecteren de instructies van de leverancier op.

Advies: informeer bij de leverancier naar de aanwezigheid van effectieve instructies voor reiniging en desinfectie.

Afwassen

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Alle ketels, bakken, materialen en andere vaat moeten na gebruik schoon worden gemaakt.

- Maak alle ketels, bakken, materialen en andere vaat na gebruik schoon.
- Maak alle materialen en andere vaat die met levensmiddelen in contact kunnen komen na gebruik schoon.
- Zorg dat schone en vuile vaat niet met elkaar in aanraking komt.
- Ruim schoon serviesgoed, glaswerk, materialen en andere vaat droog op.
- Besteed bij handslagroomapparaten ('Kidde') extra aandacht aan de spuitmond en de binnenzijde van het apparaat.

Handmatig afwassen

Handmatig afwassen kan nodig zijn bij materialen die niet in de vaatwasser passen of die een speciale reiniging vereisen.

Advies:

- *Maak sop of afwaswater zo heet mogelijk.*
- *Ververs het sop of afwaswater regelmatig.*
- *Gebruik waar mogelijk eenmalig te gebruiken papier (bijvoorbeeld uit een papierdispenser).*
- *Laat materialen en apparatuur bij voorkeur drogen aan de lucht.*
- *Sla schoongemaakte bakken en bekkens hygiënisch op, bijvoorbeeld met de onderkant naar boven*

Machinaal afwassen

Er zijn diverse soorten vaatwasmachines (voorladers, bovenladers, doorlooptunnels). Volg altijd de bedieningsinstructie van de fabrikant op.

Advies:

- *Ververs het water in de vaatwasser regelmatig (als dit niet automatisch gebeurt).*
- *Controleer regelmatig of de sproeiarm en zeven of filters niet verstopt zijn.*
- *Controleer regelmatig of het zeepreservoir niet leeg is.*
- *Een waspoel- of nadroogtemperatuur van 80°C of warmer kan een belangrijke bijdrage leveren aan het verwijderen van ziekmakende bacteriën.*

Reinigings- en desinfectiemiddelen

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Reinigings- en desinfectiemiddelen moeten zo worden bewaard en gebruikt dat ze geen risico's kunnen opleveren voor eet- en drinkwaren of medewerkers.

- Het gebruik van een desinfectiemiddel kan een belangrijke bijdrage leveren aan het verwijderen van ziekmakende bacteriën.
- Gebruik schoonmaakmiddelen volgens de instructies op het etiket.
- Reinigings- en desinfectiemiddelen mogen niet worden opgeslagen in ruimten waar eet- en drinkwaren worden opgeslagen en bereid.
- Uitzondering hierop is de minimale hoeveelheid reinigings- en desinfectiemiddelen die nodig is om de bedrijfsvoering goed te laten verlopen (werkvoorraad).

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat er gewerkt wordt in schone ruimten, met schone apparatuur en productiematerialen.
- Zorg dat schoongemaakt wordt volgens een vast regime, bij voorkeur met een schoonmaakplan of met een afvinklijst voor periodieke reiniging.
- Controleer regelmatig op het afdoende schoonhouden van ruimten, materialen en apparatuur.
- Attendeer uw medewerkers erop, door middel van het overhandigen van een instructie, dat ze goed schoonmaken en alleen werken met schone materialen, apparatuur en keukenmaterialen.
- Neem maatregelen voor het verbeteren van de schoonmaak, als blijkt dat dit nodig is.

Aantoonbaarheid

- Bedrijfsruimten zijn schoon. Met materialen, apparatuur en keukenmaterialen wordt hygiënisch omgegaan. Deze zijn altijd schoon in de gebruiksvorraad aanwezig.

Verbeteren

- Laat medewerkers opnieuw schoonmaken als zaken niet schoon zijn en geef ze nieuwe instructies
- Als blijkt dat de uitvoering van de schoonmaak in het algemeen tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zondig nieuwe of betere instructies ontvangen.

Temperatuurbeheersing

Ziekmakende bacteriën kunnen worden gedood door verhitten (pasteuriseren). Bacteriegroei kan worden vertraagd door eet- en drinkwaren gekoeld op te slaan of warm te bewaren.

Inleiding

Waarom is temperatuurbeheersing belangrijk?

Temperatuurbeheersing is belangrijk omdat schadelijke bacteriën aanwezig kunnen zijn in grondstoffen en onverhitte ingrediënten. Schadelijke bacteriën kunnen zich snel vermeerderen bij kamertemperatuur. Vermeerdering kan worden beheerst door verhitten (pasteuriseren) en snel terugkoelen.

Temperatuurbeheersing	Waarom
Diepgevroren opslaan (Vriesprocedé)	Diepgevroren opslaan van grondstoffen, ingrediënten en consumptie-ijs voorkomt dat bacteriën kunnen groeien.
Gekoeld opslaan	Door grondstoffen, ingrediënten en (mix voor) consumptie-ijs gekoeld op te slaan wordt de groei van bacteriën in de meeste gevallen sterk vertraagd.
Verhitten (pasteuriseren)	Verhitten (pasteuriseren) zorgt ervoor dat schadelijke bacteriën worden gedood. Bacteriesporen worden niet gedood. Bij te langzaam terugkoelen van verhitte producten kunnen deze bacteriesporen ontkiemen en het product onveilig maken voor consumptie.
Terugkoelen	Gepasteuriseerde mix moeten zo snel mogelijk worden gekoeld. Dit voorkomt dat beschadigde bacteriën zich kunnen herstellen en dat sporen kunnen ontkiemen tot schadelijke bacteriën.

Ontvangst goederen

- Accepteer alleen gekoelde grondstoffen, rauwe melk en gekoelde eet- en drinkwaren met een temperatuur van **7°C of kouder**.
- Accepteer alleen diepgevroren levensmiddelen van **-15°C of kouder** (consumptie-ijs uitgezonderd).
- Diepgevroren levensmiddelen tussen -15°C en -18°C direct invriezen tot **-18°C of kouder**.
- Diepgevroren levensmiddelen warmer dan -15°C, die direct gebruikt kunnen worden mogen worden geaccepteerd en als werkvoorraad worden gebruikt, op voorwaarde dat de koelketen (7°C of kouder) wordt gerespecteerd.
- Als op de verpakking van gekoelde eet- en drinkwaren of diepgevroren levensmiddel een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.
- Volg bij de ontvangst van consumptie-ijs te allen tijde de bewaar-instructie van de producent op, zoals deze op of bij het product is vermeld.
- Indien geen bewaarvoorschrift aanwezig is op of bij het product dient het consumptie-ijs op een bij het product passende temperatuur te worden ontvangen
- De koelketen (7°C of kouder) dient te allen tijde te worden gerespecteerd bij het ontvangen van consumptie-ijs

*Advies: accepteer bij voorkeur alleen consumptie-ijs van **-15°C of kouder**.*

*Advies: Producten tussen -15°C en -18°C direct invriezen tot **-18°C of kouder**.*

Opslaan

- Voor onbewerkte groenten en fruit gelden geen temperatureisen.
- Sla gekoelde grondstoffen, -producten en gekoelde levensmiddelen op bij **7°C of kouder**.
- Sla diepgevroren grondstoffen, ingrediënten en diepgevroren levensmiddelen en consumptie-ijs op bij **-18°C of kouder**.
- Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.

IJsbereiden

- Houd tijdens bereiding de werkvoorraad gekoelde grondstoffen, ingrediënten en producten voor de bereiding van **gepasteuriseerde** ijsmix, niet langer dan 30 minuten buiten de gekoelde opslag om te voorkomen dat producten te lang aan de koelketen worden onttrokken.
- Houd de werkvoorraad gekoelde grondstoffen, ingrediënten en producten voor de bereiding van **ongepasteuriseerde** ijsmix, niet buiten de gekoelde opslag.

- Pasteuriseer ijsmix of smaakpasta: [CCP* 1]
 - volgens het pasteurisatievoorschrift van de fabrikant;
 - bij laagpasteurisatie dient de minimale temperatuur **65°C gedurende 30 minuten** te zijn;
 - bij hoogpasteurisatie dient de minimale temperatuur **85°C gedurende enkele seconden** te zijn.
- Koel gepasteuriseerde ijsmix en pasta binnen 5 uur terug tot **7°C of kouder**. [CCP* 2]

Advies: koel ijsmix en pasta binnen 2 uur terug tot 4°C of kouder in verband met de gewenste kwaliteitskenmerken van de ijsmix en smaakpasta.

Advies: bewaar de ijsmix bij voorkeur tussen 2° en 4°C (maximaal 7°C).

IJsverkoop

- Bewaar ijs in de ijsvitrine bij **-8°C of kouder**, gedurende maximaal 14 dagen.
- Bewaar gekoelde gerechten en producten bij een producttemperatuur van **7°C of kouder** (in of bij het verkooppunt).
- Bewaar warme toppings en sauzen bij **60°C of warmer** (in of bij het verkooppunt).

Levering aan derden (transport)

- Zorg dat het vervoermiddel in staat is om het te transporteren consumptie-ijs op de juiste temperatuur te houden (bij voorkeur een ruimte van -18°C of kouder)
- Vervoer consumptie-ijs in een ongekoeld vervoermiddel bij voorkeur in afgesloten thermoboxen.

*Advies: Lever consumptie-ijs af bij voorkeur af bij **-15°C of kouder**.*

Advies: andere bij het product passende temperatuureisen voor consumptie-ijs kunnen in overleg met de afnemer worden vastgesteld, op voorwaarde dat de koelketen (7°C of kouder) te allen tijde wordt gerespecteerd.

* CCP (Critical Control Point): Een punt, stap of procedure waarvoor het van essentieel belang is dat specifieke beheersmaatregelen worden toegepast om gevaren te vermijden of te elimineren, dan wel te reduceren tot en te beheersen op een aanvaardbaar niveau. (bron: Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem (CCvD – HACCP, juni 2006)

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Om zeker te zijn dat de temperatuur wordt beheerst, is het nodig om deze te controleren. De meest betrouwbare methode is het meten van de producttemperatuur met een voedselthermometer.
- Controleer de temperatuur op een andere manier wanneer het gebruik van een voedselthermometer onnodig of onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is. Bijvoorbeeld de visuele beoordeling van het consumptie-ijs bij het bereiden volgens gangbare procédés voor ijsbereiding en het meten van de temperatuur in een potje olie of alcohol dat al tenminste één nacht in de koeling aanwezig is, zijn geschikte praktische controles.

Aantonbaarheid

- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd.
- Voor de registratie kunt u gebruik maken van de voorbeeldformulieren op www.kenniscentrumhoreca.nl, onder 'Hygienecode'.

Verbeteren

- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet, moet een verbeteractie worden ondernomen.
- Wanneer de temperatuur van een koeling of vriezer afwijkt van de eis, moet de temperatuur van de producten worden gecontroleerd. Deze moet binnen de gestelde eisen vallen.
- Vermeld welke verbeteractie genomen is, wanneer de producttemperatuur niet aan de eis voldoet.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: verwarmingselement ontkalken, product langer doorverhitten, product weggooien, temperatuur pasteur hoger zetten, koeltechnisch bureau inschakelen.

Basisvoorwaarden

Kruisbesmetting

Contact tussen bewerkte en onbewerkte eet- en drinkwaren kan besmetting veroorzaken door ziekmakende bacteriën. Dit heet kruisbesmetting of nabesmetting.

Inleiding

Waarom is het voorkomen van kruisbesmetting belangrijk?

Kruisbesmetting kan plaatsvinden doordat bereid consumptie-ijs met rauwe of onbewerkte producten in aanraking komt. Ook contact met vuile materialen, afval en ongedierte kan voor kruisbesmetting zorgen. Het consumptie-ijs kan daarnaast ook besmet raken door toedoen van de medewerkers. Door hygiënisch te werken tijdens het bereiden, opslaan en verkopen van consumptie-ijs wordt dit voorkomen.

Ontvangst en opslag droog

Hoe kunt u dit doen

Verpakking

Door producten zorgvuldig te behandelen blijft de verpakking intact en kan een product niet besmet raken.

- Controleer of bij levering alle verpakkingen heel zijn (zie proces 'Ontvangst goederen').

Opslag

Hoe kunt u dit doen

Producten afdekken

Door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan wordt voorkomen dat kruisbesmetting plaatsvindt.

- Sluit hersluitbare verpakkingen goed af.
- Dek bakken, ketels en pannen af met een deksel, folie of vetvrij papier.
- Dek alle overige producten af met folie of vetvrij papier.
- Sla geen producten rechtstreeks op de vloer op.

Advies: gegarandeerde producten die beschadigd kunnen raken, kunnen in een doos met deksel of onder papier worden geplaatst.

Producten scheiden

Door producten gescheiden op te slaan wordt voorkomen dat ze elkaar besmetten.

- Sla rauwe en onbewerkte producten apart op van bereide en bewerkte producten.
- Sla rauwe en onbewerkte producten onderin de koeling of opslagruimte op.
- Sla bereide en bewerkte producten bovenin de koeling of opslagruimte op.
- In een koelcel of opslagruimte kunnen ook aparte stellingen worden gebruikt voor een goede scheiding.
- Sla geen producten rechtstreeks op de vloer op.

Producten afdekken

Door alle producten verpakt of afgedekt op te slaan wordt kruisbesmetting voorkomen.

- Zorg ervoor dat producten afgesloten of afgedekt zijn, wanneer het niet de directe werkvoorraad betreft.

Scheiding in ruimte

Door de productieruimte zo in te delen dat rauwe/verse producten bij bereiding gescheiden blijven van bereide/gepasteuriseerde producten, is de kans op kruisbesmetting het kleinst.

- Gebruik aparte werkplekken.
- Houd materialen, opslagvoorzieningen en gebruiksartikelen voor diverse bereidingen gescheiden.

Scheiding in tijd

Wanneer er te weinig plaats is voor aparte werkplekken, kan kruisbesmetting worden voorkomen door werkzaamheden na elkaar te plannen.

- Verwerk rauwe/verse producten op een ander tijdstip dan bereide/gepasteuriseerde producten.
- Maak tussen de werkzaamheden door de werkplek, de materialen en gebruiksartikelen goed schoon.

Schone materialen

Het gebruik van schone en gedesinfecteerde materialen is een voorwaarde voor het hygiënisch verwerken van eet- en drinkwaren.

- Sla bereide en bewerkte producten op schone schalen en in schone bakken of ketels op.
- Gebruik geen vuile materialen en gebruiksartikelen.

Hygiënisch werken

De werkwijze van de medewerkers is alles bepalend bij het vermijden van kruisbesmetting.

- Voorkom dat bereide en bewerkte producten op werkplekken of in bakken en ketels terechtkomen die gebruikt zijn voor rauwe/verse producten.

Hygiënisch wassen

Sommige ingrediënten of levensmiddelen moeten worden gewassen voor gebruik. Bij een foute werkwijze kan kruisbesmetting plaatsvinden van en naar de omgeving.

- Was ingrediënten voor ijsbereiding alleen in een schone gedesinfecteerde wasbak.
- Was ingrediënten voor ijsbereiding nooit in een wasbak die als handenwasgelegenheid dient.
- Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet deze voor het wassen van levensmiddelen altijd worden gereinigd en gedesinfecteerd.

Slagroom beluchten ('tappen')

Bij het beluchten (tappen) van slagroom zijn veel hygiëneaspecten betrokken. Goede hygiëne moet worden toegepast om te voorkomen dat de slagroom besmet raakt.

- Begin de dag altijd met een gereinigde, gedesinfecteerde en doorgespoelde slagroommachine die visueel schoon is.
- Raak de tapmond nooit met de handen aan.
- Verwijder het eerste portie slagroom als de machine enige tijd niet is gebruikt en deponeer dit in de afvalbak. Zorg dat de temperatuur van het systeem **7°C of kouder** is.

Softijs en milkshake tappen

Bij het tappen van softijs en milkshake zijn veel hygiëneaspecten betrokken. Goede hygiëne moet worden toegepast om te voorkomen dat de slagroom besmet raakt.

- Begin de dag altijd met een gereinigde, gedesinfecteerde en doorgespoelde softijs machine die visueel schoon is.
- Controleer, bij zelfpasteuriserende machines, of het pasteurisatieproces goed is verlopen.
- Raak de tapmond nooit met de handen aan.
- Verwijder de eerste portie softijs of milkshake als de machine enige tijd niet is gebruikt en deponeer dit in de afvalbak.
- Zorg dat de temperatuur van het systeem **7°C of kouder** is.

Verkooppresentatie van (soft-)ijs, milkshake en slagroom

Hoe kunt u dit doen

IJsvitrine afschermen

Scherm het ijsvitrine zoveel mogelijk af. Zo wordt voorkomen dat het consumptie-ijs besmet raakt door invallend vuil of ziekmakende bacteriën.

- Gebruik indien nodig ademschotten.
- Gebruik deksels of afdekplaten op de ijsvitrine, wanneer geen verkoop plaats vindt.
- Gebruik lepels en spatels voor het opscheppen.

IJsvitrine aanvullen

Door 'oude' en 'verse' delen van de vitrine te mengen kan kruisbesmetting optreden.

- Meng nieuw (vers) consumptie-ijs op een hygiënische manier met consumptie-ijs dat al een tijd in de ijsvitrine staat.
- Spatel restanten ijs op een hygiënische manier op nieuwe bakken ijs.

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat alleen gewerkt wordt met schone apparatuur en schone materialen.
- Zorg dat alleen gewerkt wordt in schone, opgeruimde bedrijfsruimten.
- Zorg dat alle medewerkers een voldoende hygiënische werkwijze toepassen.

Aantoonbaarheid

- Er komt geen kruisbesmetting voor in de praktijk. De bedrijfsruimten, apparatuur en keukenmaterialen worden op een hygiënische wijze gebruikt.

Verbeteren

- Als blijkt dat de toegepaste werkwijzen een verhoogd risico op kruisbesmetting veroorzaken, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zo nodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Als objecten niet schoon zijn, moeten deze worden schoongemaakt.
- Als producten besmet zijn, moeten deze worden verwijderd en weggegooid.

Ongediertebestrijding

Ongedierte verspreidt ziekmakende bacteriën en infectieziekten. Een goede bestrijding is hiervoor noodzakelijk.

Inleiding

Waarom is het bestrijden van ongedierte belangrijk?

Ongedierte, maar ook huisdieren, vormt een risico voor de veiligheid van eet- en drinkwaren. Ongedierte draagt vaak ziekmakende bacteriën of infectieziekten met zich mee. Huisdieren kunnen consumptie-ijs besmetten met haren en parasieten..

Bestrijden van ongedierte

Hoe kunt u dit doen

Weren van ongedierte

Het tegengaan van ongedierte in de bedrijfsruimten voorkomt dat bestrijdingsmaatregelen nodig zijn.

- Werk hygiënisch.
- Verzamel en verwijder afval tijdig.
- Maak ruimten, apparatuur en materialen schoon.
- Houd ramen en deuren gesloten tijdens bereidingswerkzaamheden of voorzie de ramen van horren die verwijderd en schoongemaakt kunnen worden.

Huisdieren

Huisdieren mogen niet aanwezig zijn in ruimten waar consumptie-ijs wordt bereid en opgeslagen.

- Laat huisdieren uit de buurt blijven van ruimten waar consumptie-ijs wordt bereid en opgeslagen.
- Blindengeleidehonden en hulphonden mogen worden toegelaten tot de verkoopruimte (ijssalon).

Ongedierte

Schadelijk ongedierte moet op een professionele wijze worden bestreden.

Knagend ongedierte (muizen):

- Plaats een muizenval bij signalering van een enkele muis (incident).

Vliegende insecten (vliegen, wespen):

- Plaats een vliegenlamp (met of zonder plakplaat) bij incidentele of seizoensgebonden signalering van vliegend ongedierte.

Kruipende insecten (kakerlakken):

- Plaats een lokdoosje bij signalering van enkele kakerlakken (of andere kruipende insecten).

Ongedierteplaag:

- Laat een professioneel bedrijf (of de gemeente) bestrijding uitvoeren, wanneer sprake is van een plaag (veel overlast).
- Beëindig de bestrijding niet voordat alle overlast verdwenen is.
- Gebruik zelf geen bestrijdingsmiddelen (is wettelijk verboden).

Advies: gebruik elektrische vliegenlampen niet in de directe nabijheid van verwerkingsplaatsen van onafgedekt consumptie-ijs.

Advies: gebruik bij voorkeur vliegenlampen met een aantrekkende werking en plakplaten (in plaats van elektrocuterende lampen).

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat alle medewerkers hygiënisch werken en goed schoonmaken.
- Zorg ervoor dat alle medewerkers alert zijn op de aanwezigheid van ongedierte of sporen van ongedierte (zoals uitwerpselen).
- Bestrijd ongedierte wanneer dit nodig is. Doe dit zelf bij lichte overlast, of schakel een professionele bestrijder of de gemeente in bij een plaag.

Aantoonbaarheid

- Er is in de bedrijfsruimten geen overlast van knagend, kruipend en vliegend ongedierte.
- Er is geen overlast door sporen van knagend, kruipend en vliegend ongedierte.
- U kunt bij een plaag aantonen dat u adequate bestrijding toepast en/of dat u een professionele bestrijder of de gemeente heeft ingeschakeld.

Verbeteren

- Als blijkt dat er onhygiënisch wordt gewerkt en dat ongedierte niet wordt gesignaleerd en/of niet goed wordt bestreden, moeten de medewerkers (of de externe bestrijder) daarop worden aangesproken. Zij moeten zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Als er toch sprake is van overlast door ongedierte, neem dan altijd actie. Plaats bijvoorbeeld zelf een lokdoosje of val. Schakel een bestrijder of de gemeente in wanneer dit niet helpt.

Basisvoorwaarden

Levensmiddelenafval

Er moeten goede voorzieningen aanwezig zijn voor het verzamelen en opslaan van afval en voedselresten. Verontreiniging van consumptie-ijs door afval dient te worden voorkomen.

Inleiding

Waarom is het beheersen van de levensmiddelenafvalstroom belangrijk?

Afval is een broedplaats voor ongedierte en ziekmakende bacteriën. Het consumptie-ijs kan hiermee besmet raken. Wanneer afval niet tijdig wordt verwijderd uit de bereidingsruimten, kan het afval zelf voor vervuiling van het consumptie-ijs zorgen.

Levensmiddelenafval

Hoe kunt u dit doen

Afval verzamelen

- Verzamel afval in hiervoor geschikte containers, zoals bijvoorbeeld afvalbakken.
- Afvalvoorzieningen verkeren in goede staat van onderhoud, zijn schoon en in principe afsluitbaar.
- Wanneer afvalvoorzieningen niet afsluitbaar zijn, moet u kunnen aantonen dat consumptie-ijs hierdoor niet besmet raakt.

Advies: gebruik afvalbakken met een voetbediening.

Afval verwijderen

- Verwijder afval aan het einde van de werkdag.
- Verwijder het afval vaker, als dit nodig is (bij iedere volle afvalzak).

Advies: sluit volle afvalzakken goed af.

Afvalopslag

- Sla afval op in hiervoor bestemde containers.
- Sla afval op buiten het bedrijfsgebouw.
- Wanneer dit niet mogelijk is, moet afval in een aparte, afsluitbare ruimte worden opgeslagen.
- Zorg dat ongedierte en dieren niet bij het opgeslagen afval kunnen komen.
- Voorkom dat afval een bron van besmetting is voor consumptie-ijs.

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Zorg dat afval op een goede manier wordt verzameld, verwijderd en opgeslagen.
- Laat het opgeslagen afval regelmatig ophalen.

Aantoonbaarheid

- Afval wordt op een correcte manier verzameld, opgeslagen en verwijderd. De hygiëne in de bedrijfsruimten wordt niet verstoord door het verzamelde afval. De afvalopslag is ordelijk en netjes. Er is geen ongedierte aanwezig bij of in het verzamelde en opgeslagen afval.

Verbeteren

- Als blijkt dat het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval op een onhygiënische manier plaatsvindt, moeten de medewerkers (of afvalinzamelaar) daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.

Inrichting van bedrijfsruimten

Het ontwerpen en inrichten van bedrijfsruimten is van belang voor het hygiënisch bereiden en opslaan van consumptie-ijs.

Inleiding

Waarom is de inrichting van bedrijfsruimten belangrijk?

In bedrijfsruimten moet hygiënisch kunnen worden omgegaan met consumptie-ijs. Bij het inrichten moet gebruik worden gemaakt van materialen die goed kunnen worden schoongemaakt en die gemakkelijk zijn te onderhouden.

Algemene inrichtingseisen

Hoe kunt u dit doen

Bedrijfsruimte algemeen

- Zorg ervoor dat bedrijfsruimten schoon zijn en in goede staat van onderhoud verkeren.

Inrichting van de bedrijfsruimte

Richt de bedrijfsruimte zodanig in dat deze:

- goed kan worden schoongemaakt;
- goed kan worden onderhouden;
- voldoende werkruimte biedt voor het hygiënisch werken met consumptie-ijs;
- geen condens en schimmelvorming vertoont;
- voldoende plaats biedt voor het opslaan van consumptie-ijs, tijdens bereiding en tijdens de ijsverkoop.

Sanitaire voorzieningen

Handen wassen:

- Zorg voor de aanwezigheid van voldoende handenwasgelegenheden.
- Zorg voor voldoende warm en/of koud stromend water.
- Zorg voor handzeep en eenmalig te gebruiken handdoeken of papier.

Advies: kies bij voorkeur een systeem dat bediend wordt door een sensor of door arm- of voetbediening.

Toiletruimten:

- Zorg voor voldoende toiletten, die van spoeling voorzien zijn en die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem, zoals een riool of septic tank.
- Zorg ervoor dat toiletten niet rechtstreeks uitkomen op ruimten waar levensmiddelen aanwezig zijn.
- Zorg voor voldoende ventilatie (natuurlijk of mechanisch).

Kleedruimten:

- Zorg voor een plek waar het personeel zich kan omkleden.

Afvoervoorzieningen:

- Zorg ervoor dat wasbak, vloerputje en vaatwasser goed afvoeren en niet geuren (stankafsluiter).

Ventilatie	<ul style="list-style-type: none">• Zorg voor voldoende ventilatie van bedrijfsruimten, door mechanische of natuurlijke ventilatie (zoals ventilatieroosters en afzuiginstallaties).• Voorkom dat, door mechanische ventilatie, luchtstromen van vuile naar schone gebieden ontstaan.
Verlichting	<ul style="list-style-type: none">• Er is voldoende verlichting aanwezig in de bedrijfsruimten.
Schoonmaak- en desinfectiemiddelen	<ul style="list-style-type: none">• Zorg voor een geschikte ruimte of voorziening voor de opslag van de voorraad reinigings- en desinfectiemiddelen.
Watervoorziening	<ul style="list-style-type: none">• Er moet leidingwater van drinkwaterkwaliteit aanwezig zijn, voor gebruik met levensmiddelen of oppervlakken en materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.• IJsblokjes en ijsschaafsel moeten van drinkwater worden gemaakt.

Specifieke inrichtingseisen

Hoe kunt u dit doen

Bedrijfsruimte voor bereiding, behandeling en verwerking van consumptie-ijs

- Richt bedrijfsruimten zo in dat hygiënisch kan worden omgegaan met consumptie-ijs.
- Gebruik alleen afwasbare, niet-giftige en roestbestendige materialen.
- Wanneer materialen gebruikt worden die niet aan deze eisen voldoen, moet u kunnen aantonen dat deze materialen hygiënisch kunnen worden toegepast en geen besmetting kunnen veroorzaken van consumptie-ijs.

Vloeren	<ul style="list-style-type: none"> • Verkeren in goede staat van onderhoud. • Zijn van ondoordringbaar en niet-absorberend materiaal gemaakt. • Zijn gemakkelijk schoon te maken.
<i>Advies: indien mogelijk moeten vloeren afvalwater en reinigingsvloeistoffen goed afvoeren naar het putje.</i>	
Muren	<ul style="list-style-type: none"> • Verkeren in goede staat van onderhoud. • Zijn gemaakt van ondoordringbaar en niet-absorberend materiaal. • Zijn glad tot een hoogte die past bij de werkzaamheden op die plek. • Zijn gemakkelijk schoon te maken.
Plafonds <i>(inclusief constructies aan of onder het plafond)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Verkeren in goede staat van onderhoud. • Zijn zo gemaakt dat vuil zich niet kan ophopen. • Zijn gemaakt van materiaal dat niet loslaat en dat condens- en schimmelvorming tegengaat.
Ramen	<ul style="list-style-type: none"> • Zijn zo gemaakt dat vuil zich niet kan ophopen. • Zijn voorzien van horren, die verwijderd en schoongemaakt kunnen worden of • Zijn tijdens de bereiding gesloten.
Deuren	<ul style="list-style-type: none"> • Zijn gemakkelijk schoon te maken. • Zijn van glad en ondoorlaatbaar materiaal gemaakt. • Zijn tijdens de bereiding gesloten.
Werkoppervlakken <i>(inclusief het oppervlak van apparatuur in ruimten waar met consumptie-ijs wordt gewerkt)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Verkeren in goede staat van onderhoud. • Zijn gemakkelijk schoon te maken. • Zijn van glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-giftig materiaal gemaakt.
Schoonmaakruimte	<p>Indien nodig moet worden gezorgd voor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • goede schoonmaakvoorzieningen (ruimte, wasbak, materialen). • voldoende toevoer van warm en koud water. • goede opslagvoorzieningen (ruimte, rek, kast) voor keukenmaterialen en apparatuur.
Wassen van levensmiddelen voor ijsbereiding	<ul style="list-style-type: none"> • Wasbakken voor het wassen van levensmiddelen voor ijsbereiding moeten voorzien zijn van warm en/of koud drinkwater. • Zorg voor een aparte wasbak voor het wassen van levensmiddelen. • Wanneer geen aparte wasbak aanwezig is, moet deze altijd worden gereinigd en gedesinfecteerd vóór het wassen van levensmiddelen.

Voorzieningen voor persoonlijke hygiëne

- Gebruik wanneer handenwassen niet mogelijk is uitsluitend lepels en spatels voor het behandelen van consumptie-ijs.
- Zorg voor de aanwezigheid en het gebruik handdesinfectiemiddel.
- Zorg voor de aanwezigheid van eenmalig te gebruiken handdoeken of handdroog papier.

Contactoppervlakken

Werkoppervlakken, materialen en apparatuur die in aanraking komen met consumptie-ijs, moeten hiervoor geschikt zijn. Ze worden goed onderhouden en ze zijn schoon.

- Gebruik alleen schone en afwasbare materialen tijdens vervoer, opslag, bereiding en verkoop van consumptie-ijs.
- Gebruik alleen slijtvaste, niet-absorberende materialen geschikt voor levensmiddelen.
- Wanneer materialen gebruikt worden die niet aan deze eisen voldoen, moet u kunnen aantonen dat deze materialen hygiënisch kunnen worden toegepast en geen besmetting kunnen veroorzaken van consumptie-ijs.

Schoonmaken

Wanneer producten worden bereid op de tijdelijke of mobiele locatie, zoals snijden en garneren, moeten goede voorzieningen voor het schoonmaken van materialen, apparatuur en keukenmaterialen aanwezig zijn.

- Reinig en desinfecteer de ijscokar of andere mobiele ruimte aan het einde van de dag grondig.
- Zorg voor de aanwezigheid van water, reinigings- en desinfectiemiddelen en schoonmaakmaterialen, wanneer in de ijscokar of andere mobiele ruimte meer handelingen worden uitgevoerd dan scheppen, tappen en garneren.

Afvalverwijdering

Er moeten goede voorzieningen zijn voor de hygiënische opslag en verwijdering van afval.

- Zorg voor voldoende afvalvoorzieningen, zoals afvalbakken of afvalzakken.

Opslag en verkooppresentatie

De levensmiddelen moeten zo geplaatst zijn dat de risico's in verband met verontreiniging zoveel mogelijk worden voorkomen.

Opslag:

- Sla gekoelde producten op in de hiervoor bestemde voorzieningen (koeling, thermokasten, koelboxen, enz.).
- Zorg ervoor dat in deze voorzieningen de vereiste producttemperaturen kunnen worden gehandhaafd.
- Sla overige producten zo op dat ze niet besmet kunnen raken (verpakt in plastic, afgesloten bakken, kasten, enz.).

Verkooppresentatie:

- Presenteer producten zo dat geen besmetting kan plaatsvinden door de bezoekers, gasten of bediening (verpakt, serveertangen, ademschotten, vitrines).
- Presenteer producten zo dat geen besmetting kan plaatsvinden vanuit de omgeving (verpakt, afgedekt, marktkraam met dekzeil, enz.).

Hoe kunt u deze basisvoorwaarde bewaken

Werkwijze

- Richt bedrijfsruimten zorgvuldig en doordacht in.
- Kies materialen die geschikt zijn voor gebruik in de betreffende ruimten (zoals afwasbaar, roestvast en onverslijtbaar).
- Zorg in tijdelijke en/of mobiele ruimten voor voorzieningen die bij de activiteiten passen en die hygiënisch te gebruiken zijn.

Aantoonbaarheid

- Bedrijfsruimten en tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimten zijn ingericht voor het specifieke doel van die ruimten. Er zijn geschikte materialen gebruikt (zoals afwasbaar, roestvast, slijtvast). De bedrijfsruimten zijn eenvoudig schoon te maken en verkeren in een goede staat van onderhoud.
- Als u verbeteringen gaat aanbrengen, dan kunt u dit laten zien aan de hand van bestelbonnen, tekeningen enz.

Verbeteren

- Als blijkt dat de inrichting van (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimten tekortschiet, moeten maatregelen ter verbetering worden uitgevoerd.
- Als blijkt dat de (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimte in een slechte staat van onderhoud verkeert, moeten verbeteringen worden gepland en uitgevoerd om de ruimte weer in een aanvaardbare staat van onderhoud te brengen.
- Als blijkt dat in de (tijdelijke en/of mobiele) bedrijfsruimte materialen zijn gebruikt die ongeschikt zijn voor het beoogde gebruik (zoals absorberend, ruw, corrosief) en/of niet goed schoon te maken zijn, dan moeten deze materialen worden aangepast aan de eisen of worden vervangen door andere materialen (zoals afwasbaar, niet-absorberend en roestvast).



Processtappen

Inkoop

Alleen goede grondstoffen, ingrediënten en producten kunnen worden verwerkt tot een goede kwaliteit consumptie-ijs. Voorkom bij de inkoop zoveel mogelijk risico's.

Inleiding

Waarom is een goede inkoop belangrijk?

Als ondernemer bent u verantwoordelijk voor de veiligheid van het consumptie-ijs dat u verkoopt. Door grondstoffen, ingrediënten en producten te gebruiken die voldoen aan de wettelijke eisen, voorkomt u veiligheidsrisico's.

Inkoop

Hoe kunt u dit doen

Selectie leveranciers

- Kies alleen die leveranciers waarbij u ervan uit kunt gaan dat de grondstoffen, ingrediënten en producten voldoen aan de wettelijke eisen.

Inkopen

- Zorg ervoor dat alleen producten gebruikt worden van de door u geselecteerde leveranciers.

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Selecteer uw leveranciers met zorg.
- Selecteer uw leveranciers op basis van de te verwachten (of bewezen) prestatie op het gebied van de levering van veilige en hygiënische producten.

Aantoonbaarheid

- U kunt aantonen dat u betrouwbare leveranciers heeft geselecteerd.
- Selectiecriteria zijn bijvoorbeeld: bewezen prestaties in het verleden, geen bekende incidenten.
- Beoordelingscriteria zijn bijvoorbeeld: producttemperatuur, houdbaarheid en productkwaliteit bij levering, maar ook de reinheid en staat van onderhoud van de bestelauto, winkel of groothandel en de persoonlijke verzorging van de medewerkers.

Verbeteren

- Ga een gesprek aan met de leverancier wanneer dat nodig is en/of selecteer een andere leverancier.

Processtappen

Ontvangst goederen

Door een goede controle bij ontvangst van grondstoffen, ingrediënten en producten wordt zeker gesteld dat de producten voldoen aan de vereiste kwaliteit.

Inleiding

Waarom is inspectie van grondstoffen, ingrediënten en producten belangrijk?

Door ingekochte goederen bij ontvangst te controleren voorkomt u dat ingrediënten die niet aan uw eisen voldoen, in consumptie-ijs terechtkomen. Afgekeurde goederen kunnen dan nog retour worden gestuurd. Dit geldt ook als u zelf uw grondstoffen, ingrediënten en producten koopt of afhaalt bij uw leveranciers.

Ontvangst goederen

Hoe kunt u dit doen

Algemeen

Om zekerheid te krijgen over de vereiste kwaliteit van ingrediënten en producten, kunt u deze op diverse onderdelen beoordelen.

- Controleer goederen bij aflevering op uw bedrijf, bij het afhalen bij uw leverancier en bij de keuze ervan in de zelfbedieningsgroothandel.

Ontvangstcontrole

Controleer een levering bijvoorbeeld op aflevertemperatuur (in het geval van gekoelde levering), productkwaliteit, verpakking en het etiket van de producten.

Aflevertemperatuur:

- Meet de temperatuur van enkele producten uit de levering met een thermometer.

Productkwaliteit:

- Controleer de organoleptische kwaliteit van het ingrediënt of product (versheid, kleur, geur).

Verpakking:

- Beoordeel of de verpakking schoon en heel is (ook kratten).

Etiket:

- Beoordeel of het etiket aanwezig en leesbaar is.
- Controleer de houdbaarheidsdatum (THT*, TGT**) en beoordeel of deze voldoende lang is.

Producten

Temperatuureisen

Gekoelde eet- en drinkwaren

(waaronder zuivelproducten, bewerkte groenten en fruit en rauwe melk)

- Accepteer alleen gekoelde producten met een temperatuur van **7°C of kouder**.
- Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.

Diepvriesproducten

- Accepteer alleen diepgevroren levensmiddelen van **-15°C of kouder**.
- Diepgevroren levensmiddelen tussen -15°C en -18°C direct invriezen tot **-18°C of kouder**.

* THT (tenminste houdbaar tot) ** TGT (te gebruiken tot)

- Diepgevroren levensmiddelen warmer dan -15°C , die direct gebruikt kunnen worden mogen worden geaccepteerd en als werkvoorraad worden gebruikt, op voorwaarde dat de koelketen (7°C of kouder) wordt gerespecteerd.
- Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.

Consumptie-ijs

- Volg bij de ontvangst van consumptie-ijs te allen tijde de bewaarinstructie van de producent op, zoals deze op of bij het product is vermeld.
- Indien geen bewaarvoorschrift aanwezig is op of bij het product dient het consumptie-ijs op een bij het product passende temperatuur te worden ontvangen.
- De koelketen (7°C of kouder) dient te allen tijde te worden gerespecteerd bij het ontvangen van consumptie-ijs.

*Advies: accepteer bij voorkeur alleen consumptie-ijs van **-15°C of kouder.***

*Advies: Producten tussen -15°C en -18°C direct invriezen tot **-18°C of kouder.***

Voor onbewerkte groenten en fruit gelden geen temperatuureisen.

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Zorg dat leveringen van grondstoffen, ingrediënten en producten gecontroleerd worden.
- Zorg dat grondstoffen, ingrediënten en producten die niet aan uw eisen en/of de wettelijke eisen voldoen niet worden gebruikt, maar geweigerd en retour gestuurd worden.
- Zorg dat producten die niet direct retour gaan herkenbaar worden opgeslagen tot het moment dat ze retour worden gezonden.

Advies: u kunt deze producten bijvoorbeeld voorzien van de tekst 'niet gebruiken' of er een groot kruis op zetten.

Aantoonbaarheid

- Er zijn alleen grondstoffen, ingrediënten en producten aanwezig die bij ontvangst hebben voldaan aan de wettelijke eisen en hierboven genoemde criteria.
- U kunt de resultaten van de controles registreren. Ook verbeteracties kunt u registreren of aantonen met bijvoorbeeld een retourbon of creditnota.

Verbeteren

- Als blijkt dat de ontvangstcontrole tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Als blijkt dat de leveringen gebrekkig zijn, moet er een gesprek met de leverancier plaatsvinden en/of een andere leverancier worden geselecteerd.

Opslaan producten

Door producten onder goede omstandigheden op te slaan, wordt voorkomen dat ze bederven of besmet raken.

Inleiding

Waarom is goede opslag van producten belangrijk?

Na het accepteren van de grondstoffen, ingrediënten en producten bent u verantwoordelijk voor deze producten. Om kwaliteitsverlies door bederf en besmetting te voorkomen, moeten deze na acceptatie zo snel mogelijk op een juiste manier worden opgeslagen en bewaard.

Opslag algemeen

Hoe kunt u dit doen

First in, first out (fifó)

Door de oudste producten het eerst te gebruiken, wordt voorkomen dat producten onnodig bederven.

- Sla producten zo op dat de oudste producten (of de producten met de kortste houdbaarheidsdatum) als eerste gepakt worden.

Houdbaarheid en opslagbeheer

Voorkom dat producten met een verlopen houdbaarheid nog aanwezig zijn in de opslag.

- Controleer regelmatig de houdbaarheid van de producten in de voorraad (controle datum).
- Verwijder producten die niet meer gebruikt worden vóór het verlopen van de houdbaarheid.
- Het is verboden producten te gebruiken waarvan de TGT-datum (te gebruiken tot) is verlopen.

Naleven bewaarvoorschriften

Door de voorschriften op de verpakking van ingekochte verpakte producten na te leven wordt het product in principe veilig verwerkt.

- Verwerk producten voor de door de producent vermelde houdbaarheidsdatum (THT/TGT) is bereikt.
- Sla producten op bij de temperatuur die op de verpakking is aangegeven.

Afdekken van producten

Voorkom dat producten besmet raken met vuil en bacteriën.

- Houd verpakkingen van producten zo lang mogelijk gesloten.
- Sluit geopende verpakkingen goed af.
- Dek zelfbereide producten goed af.

Coderen van producten

Om de houdbaarheid en kwaliteit van producten in de gaten te kunnen houden moeten deze worden gecodeerd.

- Voorzie zelfbereide producten en halffabrikaten (zoals mix, pasta, puree, consumptie-ijs) van een productiedatum of houdbaarheidsdatum. Doe dit in ieder geval op het einde van de werkdag.
- Voorzie overgebleven werkvoorraad, die op een volgende dag nog wordt verwerkt, aan het einde van de werkdag van een productiedatum of houdbaarheidsdatum.
- Voorzie geopende inkoopartikelen van een openingsdatum, als de artikelen niet dezelfde dag helemaal worden verwerkt.
- Voorzie ontdooi(en)de producten van een ontdooidatum, als ze niet dezelfde dag worden verwerkt.

Opslag in rekken

Sla producten niet op de vloer op, om te voorkomen dat de opslagruimte onnodig vuil wordt of dat ongedierte zich kan nestelen.

- Sla producten op in magazijnstellingen of kasten.
- Sla producten op verrijdbare onderstellen op.
- Wanneer dit niet anders kan sla dan producten op een lege krat op of gebruik een onderlegger.

Opslag in de koeling

Bewaartemperatuur

Door producten bij de juiste temperatuur te bewaren, wordt voorkomen dat producten bederven of onveilig worden.

Hoe kunt u dit doen

- Bewaar gekoelde ingrediënten en producten bij een temperatuur van 7°C of kouder.

Advies: als producten tussen 0°C en 4°C bewaard kunnen worden, is dit nog beter voor het product.

Terugkoelen

Door producten zo snel mogelijk terug te koelen wordt voorkomen dat bacteriën kunnen gaan groeien.

- Voor het terugkoelen van warme bereidingen moet een koeling worden gebruikt die daarvoor voldoende capaciteit heeft.
- Zie proces '(Voor)bereiden'.

Gegarneerde producten

Sla gegarneerde producten die niet afgedekt mogen worden hygiënisch op.

- Sla gegarneerde producten die niet afgedekt kunnen worden zo op dat ze niet besmet kunnen raken door rauwe of onbewerkte producten.
- Sla gegarneerde producten die niet afgedekt kunnen worden alleen op in een schone ruimte (geen besmettingsgevaar van bovenaf of door luchtcirculatie).

Advies: gegarneerde producten die beschadigd kunnen raken, kunnen in een doos met deksel of onder papier worden geplaatst.

Houdbaarheid van producten

Hoe kunt u dit doen

Zelfbereide producten

Voorbeelden zijn ijsmix, smaakpasta, variegatii en consumptie-ijs.

- Bewaar ongepasteuriseerde ijsmix en smaakpasta bij **7°C of kouder** gedurende maximaal 1 dag (24 uur).
- Bewaar gepasteuriseerde ijsmix en smaakpasta bij **7°C of kouder** gedurende maximaal 3 dagen (72 uur).
- Bewaar gekoelde producten bij een producttemperatuur van **7°C of kouder** (in of bij het verkooppunt).

Inkoopproducten

Alle producten die zonder verdere bewerking (anders dan gekoeld of bevroren bewaren) in of met consumptie-ijs worden verbruikt.

Zoals vermeld op etiket

- Indien dit niet vermeld is: binnen 2 dagen na openen verwerken (gekoelde producten).
- Indien op etiket vermeld is "beperkt houdbaar": gebruiken zolang productkwaliteit past bij de standaard bereidingsprocédés voor consumptie-ijs.
- Indien het droge producten of kruidenierswaren betreft: gebruiken zolang productkwaliteit past bij de standaard bereidingsprocédés voor consumptie-ijs.

Ontdooide zelfbereide producten

- 2 dagen (48 uur na bereiden) bij **7°C of kouder**.
- 3 dagen (72 uur na bereiden) bij **4°C of kouder**.

Ontdooide inkoopproducten

Zoals vermeld op etiket (in de koeling).

- Indien dit niet vermeld is: binnen 2 dagen na ontdooien verwerken.
- Indien dit niet vermeld is: binnen 2 dagen na ontdooien verwerken.

Opslag in de vriezer

Hoe kunt u dit doen

Bewaartemperatuur

Voorkom dat producten bederven of kwaliteit verliezen door deze bij de juiste temperatuur op te slaan.

- Bewaar diepgevroren levensmiddelen en consumptie-ijs bij een temperatuur van **-18°C of kouder**.
- Als op de verpakking een andere temperatuur staat aangegeven dan de hierboven vermelde temperatuur, moet de instructie op de verpakking worden gevolgd.

Advies: bewaar ijsproducten ten hoogste 6 maanden in de vriezer om kwaliteitsverlies te beperken (uitdroging, vetafbraak, eiwitafbraak, oxidatie en ijsreductie).

Advies: bewaar consumptie-ijs uit oogpunt van productkwaliteit niet bij temperaturen kouder dan -24°C.

Opslag in het magazijn

Hoe kunt u dit doen

Geschikte opslagruimte

Opslagruimten voor conserven en droge kruidenierswaren moeten koel en droog zijn.

- Sla producten op in een schoon magazijn.
- Sla producten op in een droog magazijn (voldoende geventileerd, geen plasvorming en geen condens).

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Zorg dat in de opgeslagen voorraad alleen ingrediënten en producten aanwezig zijn die nog lang genoeg houdbaar zijn.
- Zorg dat de ingrediënten en producten op een hygiënische manier bewaard worden.
- Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
- Controleer de temperatuurbewaking op een andere manier, wanneer het veel gebruiken van een thermometer onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is, zoals het aflezen van temperatuurdisplays.

Temperatuurbewaking van opslagruimten en apparatuur

- Het aflezen van displays van koelingen, vriezers en verhittingsapparatuur is afdoende voor dagelijkse controle. Verzeker u ervan dat de displays de juiste temperaturen aangeven.
- Het verdient aanbeveling om periodiek met een thermometer de temperatuur van een product in de koelingen, vriezers en verhittingsapparatuur te meten om te controleren of aan de eisen wordt voldaan.
- De producttemperatuur kan worden nagebootst door een potje olie, alcohol of glycerine in de koeling of vriezer te plaatsen. De inhoud van het potje neemt de werkelijke temperatuur van de opslagruimte aan. Bovendien wordt deze temperatuur niet direct beïnvloed door het openen van de deur of door een ontdooimoment van de installatie.

Advies: controleer de temperatuur van koelingen en vriezers als de deur geruime tijd gesloten is geweest. Hiermee sluit u uit dat kort voor de meting de temperatuur tijdelijk is gestegen door het openen en sluiten van de deur en u op basis van de gemeten waarde onterecht concludeert dat de koeling niet goed werkt.

Advies: temperatuurcontrole met behulp van een infrarood thermometer is goed voor een indicatieve meting van de temperatuur van koelingen, vriezers en verhittingsapparatuur.

Aantoonbaarheid

- De voorraad is zichtbaar beheerst (juiste houdbaarheid, producten zijn hygiënisch bewaard).
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.

Verbeteren

- Als blijkt dat de opslag onvoldoende onder controle is (overschreden houdbaarheid, onhygiënische opslag), moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Producten met verlopen houdbaarheid moeten worden verwijderd en weggegooid.
- Onhygiënische opslagruimten moeten worden schoongemaakt.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet moet een verbeteractie worden genomen.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: product weggoaien, temperatuur koeling lager instellen, koeltechnisch bureau inschakelen.

Processtappen

IJsbereiding

Door consumptie-ijs veilig te bereiden voorkomt u dat het ongeschikt voor consumptie of schadelijk voor de gezondheid wordt.

Inleiding

Waarom is goede hygiëne tijdens ijsbereiding belangrijk?

Door hygiënische werkwijzen toe te passen bij het bereiden van consumptie-ijs wordt kruisbesmetting tegengegaan. Het vermijden van contact met rauwe of onbewerkte grondstoffen en ingrediënten, met vuile materialen en vuile apparatuur zijn hiervan enkele voorbeelden.

Vorbereiden

Hoe kunt u dit doen

Hygiënisch verzamelen

Zo wordt voorkomen dat besmetting plaatsvindt nog voor de bereiding.

- Verzamel rauwe en onbewerkte grondstoffen, ingrediënten en producten apart van bereide en bewerkte producten.

Advies: gebruik bijvoorbeeld een aparte bak, schaal, werkplek of ketel.

Wassen van onbewerkte producten

Door onbewerkte producten als groenten en fruit te wassen voor gebruik worden vuil, stof en eventueel insecten verwijderd.

- Was onbewerkte levensmiddelen voor gebruik in schoon stromend leidingwater.
- Gebruik voor het wassen altijd een gereinigde en gedesinfecteerde wasbak.

Sorteren van ingrediënten

Tijdens het sorteren van ingrediënten en producten op kwaliteit worden 'goede' en 'slechte' producten van elkaar gescheiden.

- Verwijder uitgesorteerde goederen en producten direct en laat ze niet onnodig bij de werkplek of in de koeling liggen.

Een slecht product heeft bijvoorbeeld een verlopen houdbaarheid of is vervuild. Ook kan de algehele kwaliteit van een product onvoldoende zijn.

Ontdooien

Hoe kunt u dit doen

Ontdooien in de koeling

Zo voorkomt u dat het product warmer dan 7°C wordt.

- Plaats ontdooiende producten afgedekt, onderin de koeling in een lekvrije bak of schaal.

Korte tijd buiten de koeling

In een korte tijd hebben ziekmakende bacteriën te weinig kans om te groeien of gifstoffen te vormen.

- Ontdooi producten niet langer dan 2 uur buiten de koeling.
- Gebruik producten die buiten de koeling zijn ontdooit direct (dezelfde werkdag).

Ontdooien in koud stromend water

Het product wordt gelijkmatig ontdooid, zonder dat de temperatuur direct hoog oploopt.

- Plaats het te ontdooien product in een schone wasbak.
- Zorg dat de producttemperatuur niet boven de 7°C uitkomt.
- Plaats producten die niet direct gebruikt worden, na ontdooien in de koeling.

Houdbaarheid ontdooide inkoopproducten

Na ontdooien is het product niet anders dan een vers levensmiddel. Het heeft dus een beperkte houdbaarheid.

- Voorzie het ontdooide product van een ontdooidatum.
- Verwerk ontdooide producten binnen 2 dagen na ontdooien of conform het voorschrift op de verpakking.

Verwijder producten uit de koeling:

- die langer dan 2 dagen geleden ontdooid zijn;
- die langer ontdooid zijn dan op het voorschrift op de verpakking is vermeld.

Advies: vries een ontdooid product nooit opnieuw in.

Advies: behandel een verwijderd product als afval.

Bereiden consumptie-ijs en ijsproducten op compositiebasis

Hoe kunt u dit doen

Voorbeelden van ijsproducten op compositiebasis zijn Parfait, Mousse, Sroom en Smoothy.

Bereiding mix en pasta

- Bewaar gekoelde grondstoffen, ingrediënten en gekoelde producten die niet als directe werkvoorraad aanwezig zijn bij **7°C of kouder**.
- Houd tijdens bereiding de werkvoorraad gekoelde grondstoffen, ingrediënten en producten, niet langer dan 30 minuten buiten de gekoelde opslag om te voorkomen dat producten te lang aan de koelketen worden onttrokken.
- Verwerk alleen gesorteerde ingrediënten.
- Weeg grondstoffen af met schone materialen.
- Gebruik gereinigde en gedesinfecteerde apparatuur (ketel, slang, mixer, zeef etc.).
- Verwerk ongepasteuriseerde ijsmix en smaakpasta binnen 1 dag.
- Verwerk gepasteuriseerde ijsmix en smaakpasta binnen 3 dagen.

Pasteuriseren (verhitten)

Door goed te verhitten worden ziekmakende bacteriën in de mix of pasta gedood.

Pasteuriseer ijsmix of smaakpasta: [CCP* 1]

- volgens het pasteurisatievoorschrift van de fabrikant;
- bij laagpasteurisatie dient de minimale temperatuur **65°C gedurende 30 minuten te zijn**;
- bij hoogpasteurisatie dient de minimale temperatuur **85°C gedurende enkele seconden te zijn**.

Terugkoelen

Wanneer de mix of pasta te langzaam worden teruggekoeld, kunnen zogenaamde 'bacteriesporen' gaan groeien. Voorbeelden zijn mix en pasta waarin kruiden en specerijen zijn verwerkt.

- Koel gepasteuriseerde ijsmix en pasta binnen 5 uur terug tot 7°C of kouder. [CCP* 2]

Advies: koel ijsmix en pasta binnen 2 uur terug tot 4°C of kouder in verband met de gewenste kwaliteitskenmerken van de mix en pasta.

Bereiding zonder pasteurisatie (of onvoldoende verhitting)

Rauwe en onbereide ingrediënten vormen een risico voor de productveiligheid. De bereiding van ijs en ijsproducten zonder pasteurisatie of met onvoldoende verhitting vereist een zeer hygiënische werkwijze.

Gebruik te allen tijde:

- gepasteuriseerde melk(-producten);
- gepasteuriseerd vloeibaar ei(-product);
- gepasteuriseerde room.

Gebruik zeker nooit:

- rauwe melk(-producten);
- verse eieren;
- rauwe eiproducten.

Advies: gebruik gepasteuriseerde zuivel- en eiproducten.

Rijpen (eventueel)

Door de mix een tijd te laten rijpen kristalliseren de vetbolletjes in de mix en krijgen stabilisatoren de tijd om te zwellen en de eiwitketen uit te laten rekken alvorens te worden ingevroren.

- Gebruik gereinigde en gedesinfecteerde apparatuur voor de opslag van de rijpende mix (ketel, slangen, hulpstukken).
- Bewaar rijpende ijsmix bij **7°C of kouder**.
- Meng geen nieuwe mix bij reeds bereide gerijpte mix.

Advies: bewaar ijsmix bij voorkeur tussen 2° tot 4°C (maximaal 7°C).

Snelle verwerking bij bereiding zonder pasteurisatie

Door mix en pasta snel te verwerken kan de producttemperatuur niet te hoog oplopen.

- Maak kleine charges.
- Laat voorraad zo lang mogelijk in de koeling.
- Plaats bereide mix of pasta direct in de koeling.

* CCP (Critical Control Point): Een punt, stap of procedure waarvoor het van essentieel belang is dat specifieke beheersmaatregelen worden toegepast om gevaren te vermijden of te elimineren, dan wel te reduceren tot en te beheersen op een aanvaardbaar niveau. (bron: Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem (CCvD – HACCP, juni 2006))

Bereiden: vriesprocedé consumptie-ijs

Vriesprocedé: bevriezen van consumptie-ijs

Snel bevriezen is nodig om de houdbaarheid van het product na ontdooien te waarborgen. Daarnaast ontstaan door langzaam bevriezen grote ijskristallen die het product beschadigen.

Hoe kunt u dit doen

- Verpak de producten goed.
- Voorzie de producten van de productnaam en een invriesdatum of THT-datum.
- Bewaar consumptie-ijs bij een temperatuur van **-18°C of kouder**.

Advies: bewaar consumptie-ijs ten hoogste 6 maanden in de vriezer om kwaliteitsverlies te beperken.

Advies: bewaar consumptie-ijs uit oogpunt van productkwaliteit niet bij temperaturen kouder dan -24°C.

Bereiden: tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte

Eenvoudige bereidingshandelingen

Eenvoudige bereidingshandelingen zijn gericht op het verkoopgereed maken van producten voor de directe verkoop aan klanten, zoals bijvoorbeeld:

- Het portioneren van consumptie-ijs.
- Het opmaken en garneren van consumptie-ijs producten.

Hoe kunt u dit doen

- Eenvoudige bereidingshandelingen mogen altijd worden uitgevoerd in een tijdelijke en/of mobiele bereidingsruimte.
- Maak kleine charges.
- Laat voorraad zo lang mogelijk in de koeling / vriezer.
- Bereid bij voorkeur direct uit de koeling / vriezer.

Vorbereidende en uitgebreide bereidingshandelingen

Hieronder vallen bereidingshandelingen als het bereiden, terugkoelen en opslaan van samengestelde producten (zoals consumptie-ijs met smaakstoffen, parfait, frappé, spooms, smoothie, mousses).

- U kunt aantonen dat in de tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte:
 - voldoende aandacht is geschonken aan het tegengaan van besmettingen vanuit de omgeving;
 - een goed schoonmaakregime is ingevoerd;
 - voldoende middelen en faciliteiten zijn voor medewerkers om hygiënisch te kunnen werken;
 - hygiënisch wordt gewerkt.

Advies: voorkom dat plafondconstructies en muren tot besmetting kunnen leiden.

Advies: een schoonmaakplan voor de betreffende activiteit is een goed hulpmiddel bij het handhaven van een goed schoonmaakregime.

Advies: voldoende apparatuur, keukenmaterialen, handwasfaciliteiten, schoonmaakmaterialen, enz. zijn een goede basis om een hygiënische werkwijze mogelijk te maken.

- Óf u kunt aantonen dat de tijdelijke en/of mobiele bedrijfsruimte voldoet aan alle wettelijke inrichtingseisen die gelden voor vaste bedrijfsruimten.

Werkwijze

- Zorg dat alle (voor)bereidingsactiviteiten zorgvuldig en hygiënisch worden uitgevoerd.
- Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.

Temperatuurcontrole

- Gebruik alleen een schone, gedesinfecteerde thermometer (met desinfectiedoekje of papier met handdesinfectiemiddel).
- Meet de temperatuur van consumptie-ijs op de warmste plek.

Kritische processen:

- **Verhitten voor (terug)koelen:** meet de temperatuur aan het einde van het pasteurisatieproces (conform pasteurisatievoorschrift fabrikant, bij laagpasteurisatie minimaal 65°C gedurende 30 minuten, bij hoogpasteurisatie minimaal 85°C gedurende enkele seconden).
- **Terugkoelen:** meet de temperatuur aan het einde van het (terug)koelen of op zijn laatst na 5 uur koelen (7°C of kouder).

Aantoonbaarheid

- De (voor)bereidingsactiviteiten zijn zichtbaar beheerst. Er wordt zorgvuldig en hygiënisch gewerkt.
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Niet elke temperatuurmeting hoeft te worden geregistreerd.
- Voor de registratie kunt u gebruik maken van de voorbeeldformulieren op de internetsite. (www.kenniscentrumhoreca.nl.)

Verbeteren

- Als blijkt dat het (voor)bereiden van consumptie-ijs niet hygiënisch en/of onzorgvuldig plaatsvindt, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet moet een verbeteractie worden genomen.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- **Pasteuriseren:** verwijder producten die geen goed pasteurisatieproces hebben ondergaan (te kort, te lage eindtemperatuur etc.) en gooi deze weg.
- **Terugkoelen:** verwijder producten die te langzaam zijn teruggekoeld of die nooit 7°C of kouder zijn geweest en gooi deze weg.

Processtappen

IJsverkoop

Door consumptie-ijs op een goede manier te verkopen voorkomt u dat het ongeschikt voor consumptie of schadelijk voor de gezondheid wordt

Inleiding

Waarom is een goede hygiëne bij ijsverkoop belangrijk?

Door consumptie-ijs op een goede manier te verkopen wordt voorkomen dat het besmet raakt. Een goede temperatuur van het consumptie-ijs zorgt ervoor dat het veilig voor consumptie blijft.

Verkooppresentatie

Hoe kunt u dit doen

Presenteren van consumptie-ijs

Door consumptie-ijs op de juiste wijze te presenteren blijft het veilig tot het moment van consumptie.

- Presenteer schepijs in een verkoopvitrine of ijsvitrine dat het product op **-8°C of kouder** kan houden.
- Bewaar consumptie-ijs in de vitrine bij -8°C gedurende maximaal 14 dagen.
- Dek aan het einde van de werkdag de vitrine af, **of** haal alle producten uit de vitrine, dek ze af en plaats ze in een vriezer.

Warme toppings en sauzen

Door toppings (warme kersen, chocoladesaus, vanillesaus) warm te bewaren blijven ze veilig tot het moment van consumptie.

- Presenteer warme toppings en sauzen in een warmhoudapparaat (bain marie, hotpot etc.) dat het product op **60°C of warmer** kan houden.
- Warme toppings en sauzen moeten bij **60°C of warmer** worden bewaard, om te voorkomen dat ziekmakende bacteriën het product onveilig kunnen maken.

Serveerbestek

Het gebruik van schoon serveergerei door medewerkers voorkomt onnodige besmetting.

- Schep of spatel het ijs met zorg en voorkom zo besmetting.
- Gebruik bij voorkeur ijssnijperbakjes met stromend water.

Decoreren consumptie-ijs

Consumptie-ijs wordt vaak gedecoreerd met een natte of droge dips (nootjes, gekleurde 'snoepjes' of chocoladedip) en siropen.

- Gebruik geen decoratiematerialen die zichtbaar vervuild zijn of waarvan u vermoedt dat ze vervuild kunnen zijn.
- Indien nodig regelmatig de decoratiematerialen verversen en de opslagbakjes reinigen.
- Let op de doorlooptijd van decoratiematerialen en controleer regelmatig de THT-datum van de gebruikte siropen.
- Gebruik natte warme dips en siropen volgens het gebruiksvoorschrift van de producent.

Advies: stem uw werkvoorraad decoratiemateriaal af op de dagelijkse behoefte.

Advies: verwijder direct productresten die in de topping, saus of dip zijn gevallen.

Afschermen ijsvitrine

Om te voorkomen dat gasten het consumptie-ijs besmetten, kunnen de gerechten (zolang mogelijk) worden afgeschermd of afgedekt.

- Gebruik waar mogelijk ademschotten, deksels of andere afdektechnieken voor de ijsvitrine.

Advies: gegarneerde producten die beschadigd kunnen raken, kunnen in een doos met deksel of onder papier (geen krant) worden geplaatst.

Verwijderen retourstroom

Consumptie-ijs dat al een keer is geserveerd, kan besmet zijn geraakt met ziekmakende bacteriën en vuil. Mogelijk is ook de temperatuur opgelopen waardoor bacteriën zijn gaan groeien.

- Serveer consumptie-ijs dat retour is gekomen van tafels niet nog een keer, maar verwijder het.
- Serveer ook alle gerechten, hoorntjes, bakjes, wafels niet nog een keer, maar verwijder ze.

Levering aan derden (transport)

Levering aan derden dient op een hygiënische en voedselveilige wijze te gebeuren om te voorkomen dat het product vervuild raakt met schadelijke bacteriën en/of vuil en stof.

Hoe kunt u dit doen

- Zorg dat het vervoermiddel schoon is en in goede staat van onderhoud verkeert.
- Zorg dat het vervoermiddel in staat is om het te transporteren consumptie-ijs op de juiste temperatuur te houden (bij voorkeur een ruimte van **-18°C of kouder**).
- Vervoer consumptie-ijs in een ongekoeld vervoermiddel bij voorkeur in afgesloten thermoboxen.
- Zorg dat de opslagruimten voor levensmiddelen, in het vervoermiddel, uitsluitend gebruikt worden voor levensmiddelen of zorg dat er een strikte scheiding mogelijk is.
- Verpak consumptie-ijs op een bij het product passende hygiënische wijze.

*Advies: lever consumptie-ijs af bij voorkeur bij **-15°C of kouder**.*

Advies: andere bij het product passende temperatureisen voor consumptie-ijs kunnen in overleg met de afnemer worden vastgesteld, op voorwaarde dat de koelketen (7°C of kouder) te allen tijde wordt gerespecteerd.

Softijs-, milkshake- en slagroom verkoop

Hoe kunt u dit doen

Wat zijn voorbeelden van softijs, milkshake- en slagroomsystemen?

Er bestaan verschillende softijssystemen. Enkele veel voorkomende types zijn:

- 'bag-inbox'
- 'cans'
- 'dry-filling'

Bedrijfsklaar maken slagroommachine

Het betreft hier machines die kant-en-klare gepasteuriseerde of poedervormige mixen kunnen verwerken tot slagroom.

- Beoordeel of de machine, de onderdelen en de tapkraan visueel schoon zijn.
- Beoordeel of de machine, de onderdelen en de tapkraan goed gemonteerd zijn.
- Volg nauwgezet de instructie van de leverancier bij het aansluiten van het betreffende product.
- Zorg dat de temperatuur van het gekoelde gedeelte altijd **7°C of kouder** is.
- Reinig de slagroommachine dagelijks
- Volg tenminste de werkinstructie "Schoonmaken softijs- en slagroommachines" op, zie www.kenniscentrumhoreca.nl, onder 'Hygienecode'.
- Zorg dat de machine goed gereinigd, gedesinfecteerd en doorgespoeld is
- Zorg dat de machine en de onderdelen visueel schoon zijn voor het volgende gebruik
- Volg bij het schoonmaken en desinfecteren de instructies van de machinefabrikant op.
- Volg bij het schoonmaken en desinfecteren de instructies van de leverancier op.

Bedrijfsklaar maken softijs- en milkshakemachine

Het betreft hier machines die kant-en-klare gepasteuriseerde of poedervormige mixen kunnen verwerken tot softijs of milkshake.

- Beoordeel of de machine en de tapkraan visueel schoon zijn.
- Volg nauwgezet de instructie van de leverancier bij het aansluiten van de betreffende mix.

Houdbaarheid mix

Eenmaal aangesloten mixen hebben vaak een beperkte houdbaarheid bij de voorgeschreven bewaartemperatuur.

- Zorg dat de temperatuur van de softijs, milkshake en slagroom altijd overeenkomt met de door de leverancier voorgeschreven temperatuur.
- Zorg dat de temperatuur van de softijs, milkshake en slagroom in ieder geval altijd 7°C of kouder is.
- Gebruik eenmaal aangesloten softijsmix zolang als het gebruiksvoorschrift op de verpakking aangeeft.
- Gebruik, wanneer geen gebruiksvoorschrift is vermeld, het product nooit langer dan de dag van aansluiten en 1 werkdag.

Decoreren softijs

Softijs wordt vaak gedecoreerd met een natte of droge topping (nootjes, gekleurde 'snoepjes' of chocolade-saus), siropen en/of slagroom

- Gebruik geen decoratiematerialen die zichtbaar vervuild zijn of waarvan u vermoedt dat ze vervuild kunnen zijn.

Advies: stem uw werkvoorraad decoratiemateriaal af op de dagelijkse behoefte.

- Indien nodig regelmatig de decoratiematerialen verversen en de opslagbakjes reinigen.
- Let op de doorlooptijd van decoratiematerialen en controleer regelmatig de THT-datum.
- Warme topping en warme sauzen moeten bij **60°C of warmer** worden bewaard, om te voorkomen dat ziekmakende bacteriën het softijs onveilig kunnen maken.
- Warme dipsaus moet worden bewaard volgens het bewaarvoorschrift van de producent.
- Tap de slagroom zonder dit met de handen aan te raken
- Tap, wanneer de slagroommachine enige tijd niet gebruikt is, het eerste portie als derving en deponeer het in de afvalbak

Gebruik van hoorntjes, wafels en bakjes

- Zorg dat hoorntjes en wafels niet vochtig worden of besmet kunnen raken door invallend vuil.
- Zorg dat hoorntjes, wafels en (plastic) bakjes zoveel mogelijk afgedekt staan ter voorkoming van besmetting.

Hoe kunt u dit proces bewaken

Werkwijze

- Zorg dat consumptie-ijs op een zorgvuldige en hygiënische manier verkocht en vervoerd wordt.
- Controleer of de producttemperaturen worden beheerst. Controle van de producttemperatuur met een thermometer is de meest betrouwbare methode.
- Controleer de producttemperatuur op een andere manier, wanneer het gebruik van een thermometer onnodig of onwenselijk is. Er zijn praktische manieren om te controleren of de temperatuur goed is. Bijvoorbeeld aflezing van het (correct werkende) display.

Aantoonbaarheid

- De ijsverkoop en het vervoer ervan is zichtbaar beheerst. Er wordt zorgvuldig en hygiënisch gewerkt.
- De producttemperaturen voldoen aan de eisen.
- Niet elke temperatuurmeting of -aflezing hoeft te worden geregistreerd.
- Voor de registratie kunt u gebruik maken van de voorbeeldformulieren op de internetsite. (www.kenniscentrumhoreca.nl)

Verbeteren

- Als blijkt dat het verkopen en vervoeren van consumptie-ijs tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Producten met verlopen houdbaarheid moeten worden verwijderd en weggegooid.
- Onhygiënische presentatie- en opslagmiddelen moeten worden schoongemaakt.
- Wanneer een producttemperatuur niet aan de gestelde eisen voldoet, moet een verbeteractie worden genomen.
- De ondernomen actie moet aantoonbaar zijn (bijvoorbeeld een werkbon, factuur of registratie).
- Voorbeelden van verbeteracties zijn: product weggooiden, temperatuur koeling lager instellen, koeltechnisch bureau inschakelen.



Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding

Microbiologische richtwaarden

Microbiologische richtwaarden stellen een grens aan de hoeveelheid bacteriën die maximaal in een product aanwezig mogen zijn aan het einde van een kritische processtap.

Waarom microbiologische richtwaarden?

Als aan het einde van een kritische processtap een van de richtwaarden wordt overschreden, kan dit betekenen dat een fout is gemaakt. Dit kan bijvoorbeeld zijn gebeurd tijdens het verhitten en terugkoelen of tijdens het opwarmen van gekoelde producten.

Bij beoordeling van producten van uw bedrijf door de nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit wordt gebruikgemaakt van de volgende richtwaarden:

Kritische processtap	Aëroob kiemgetal (kve/g)	Enterobacteriaceae (kve/g)
1. Verhitten (pasteuriseren) voor koelen	-	-
2. Afkoelen na verhitten (pasteuriseren) *	10.000	100
3. Verkooppresentatie van zelfbereide gepasteuriseerde en afgekoelde producten**	1.000.000	1.000

* De criteria gelden gedurende het gehele afkoeltraject.

** Waaraan na het einde van de pasteurisatie geen rauwe, verse of onbehandelde ingrediënten zijn toegevoegd.

Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding

Kruisverwijzingstabel

Door de onderdelen van de hygiëncode te koppelen aan de eisen uit verordening (EG) nr. 852/2004 wordt inzichtelijk op welke wijze alle eisen zijn verwerkt in de code.

Inleiding

De in deze Hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedures handelt, kan er in principe van worden uitgegaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 wordt voldaan.

Onderwerp Hygiëncode

Onderdeel verordening (EG), nr. 852/2004

Inleiding	Hoofdstuk II, artikel 5, lid 2, punt a t/m f
Gebruik van de code	Hoofdstuk II, artikel 3 Hoofdstuk III, artikel 8
Aantoonbaarheid	Hoofdstuk II, artikel 5, lid 2, punt g
Training en instructie	Bijlage II, hoofdstuk XII
Persoonlijke hygiëne	Bijlage II, hoofdstuk VIII
Schoonmaak	Bijlage II, hoofdstuk V
Kruisbesmetting	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3
Temperatuurbeheersing	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2, 5 en 6
Ongediertebestrijding	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4
Afvalverwerking	Bijlage II, hoofdstuk VI
Inrichtingseisen	Bijlage II, hoofdstuk I, II en III Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1a en 4 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 4
Inkoop	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1
Ontvangst goederen	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1 en 8
Opslaan producten	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2
IJsbereiden	Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 6 en 7
IJSverkoop	Bijlage II, hoofdstuk IV Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 2, 3, 5 en 6 Bijlage II, hoofdstuk IX



bedrijfschap Horeca en Catering