

PROCEDURES VOOR HET BEHEER VAN DE RAYON DROGE BULK

De plaatsing van droge bulkproducten in een voedingswinkel vereist specifieke voorzorgsmaatregelen. Dit document bevat verschillende nuttige procedures als inspiratie voor het opzetten van een afdeling met bulkgoederen om zoveel mogelijk verpakkingsafval te vermijden. Het bevat praktijken die moeten worden toegepast om aan de voedselveiligheidsvoorschriften te voldoen. Alle voorwaarden voor de voedselveiligheid kunnen geraadpleegd worden op de website van het FAVV (-> [Professionelen](#) -> [Autocontrole](#)). Een printklaar geheugensteuntje aan het einde van dit document helpt de verantwoordelijke van de droge bulk bij het volgen van de procedures.

Dit document werd opgesteld op basis van de procedures van [Macavrac](#) en [Au Rayon Bio](#), laureaten van de projectoproep 2018 Zero Afval Horeca en Voedingszaken. Fijn dat ze het willen delen!



Het werd nagelezen en gereviseerd door Brufotec, een vzw die Brusselse KMO's uit de voedingssector helpt bij de uitvoering en opvolging van de geldende wetgeving inzake voedselveiligheid en voedingshygiëne en duurzame voeding. Voor meer info: <http://www.brufotec.be>.

1. TRACEERBAARHEID VAN DE LOTEN VAN VOEDINGSMIDDELEN

Elk lot van voedingsmiddelen (behalve groenten en fruit) dat te koop wordt aangeboden, moet traceerbaar zijn. Dit betekent dat u een product in alle stadia van de distributie moet kunnen traceren. Indien een inrichting in aanmerking komt voor de versoepelingen in verband met de traceerbaarheid¹, kan de verplichting om producten te identificeren en te registreren (voorraadregister) worden beperkt tot het bijhouden van leveringsbonnen of andere begeleidende documenten, met de volgende verplichte gegevens:

- Naam van de leverancier;
 - Datum van de levering/aankoop;
 - Naam van de producten;
 - De identificatie van producten om producten van dezelfde aard van elkaar te onderscheiden: partijnummer, TGT/THT, productiedatum of verwijzing naar een begeleidend document;
 - Hoeveelheid producten.
- **Indien deze verplichte gegevens niet op de leveringsbonnen of andere begeleidende documenten zijn vermeld, kunnen zij handmatig worden toegevoegd.**

¹ Versoepelde traceerbaarheid is mogelijk indien u voedingswaren verkoopt en indien u:

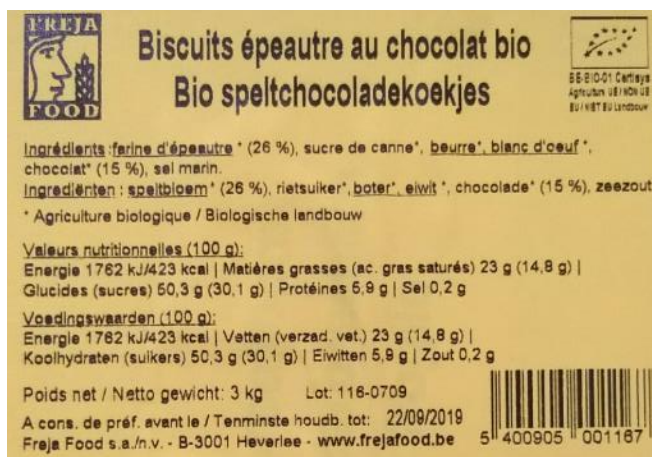
- hetzij uitsluitend levert aan eindverbruikers
- hetzij maximaal 30 % van uw omzet behaalt met leveringen aan andere inrichtingen binnen een straal van 80 km (<https://www.favv-afscab.be/autocontrole-nl/versoepelingen/traceerbaarheid/>)

De leveringsbonnen en andere begeleidende documenten worden geordend in chronologische volgorde (verplicht) en per leverancier (facultatief). Ze worden ten minste 6 maanden bewaard (2 jaar als u niet in aanmerking komt voor de versoepelingen).

Indien u niet voldoet aan de voorwaarden om in aanmerking te komen voor een versoepeling van de traceerbaarheid, moet u voldoen aan de toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid die in dit [FAVV-document worden vermeld](#).

Alle producten in de voorraad en in het magazijn zijn geïdentificeerd. Hoe doet u dat? Wanneer u een product in een silo of ton doet, maakt u **een foto van het etiket, dat u bewaart op de server met de datum waarop het product in de silo is gedaan** of de info wordt genoteerd in een register of map.

Voor een digitaal archief maakt u een foto van de etiketten (zie Afbeelding 1 hieronder) en bewaart die op de server. Als naam van het bestand neemt u de datum waarop u het product in de silo doet en de naam van het product. Deze afbeeldingen worden opgeslagen in mappen per productcategorie, met daarin submappen met de productreferentie.



Afbeelding 1: voorbeeld van een etiket dat op de server wordt bewaard

Een andere optie is een productfiche per referentie (Product - PLU) in een map, met een lijst die u manueel invult met de volgende informatie:

- Ontvangen hoeveelheid
- Leverancier
- Lotnummer
- Openingsdatum
- TGT/THT
- Sluitingsdatum

2. TGT en THT

Wat betreft de TGT, moet het principe **First Expired First Out (FEFO)** altijd strikt gevolgd worden bij het beheer van de voorraad. Dit betekent dat de producten waarbij de TGT bijna bereikt wordt, het eerst worden genomen.

De TGT is echter niet van toepassing op droge bulkproducten, omdat deze over het algemeen zeer lang kunnen worden opgeslagen en nog steeds geschikt zijn voor consumptie.

Voor droge bulkproducten (met THT) wordt het FIFO-principe (First In - First Out) toegepast, d.w.z. dat de eerst binnengekomen producten het eerst te koop worden aangeboden, zodat een rotatie moet worden uitgevoerd: nieuwe producten moeten achter of onder oudere producten worden geplaatst.



THT (minimale houdbaarheidsdatum) verwijst naar de minimale houdbaarheidsdatum en betekent “ten minste houdbaar tot”. Dat is de datum waarvoor u deze producten bij voorkeur consumeert (rijst, pasta, droge koekjes). Ze zijn ook na die datum nog eetbaar op voorwaarde dat ze in goede omstandigheden zijn bewaard en dat de verpakking niet beschadigd is. Tot die datum garandeert de fabrikant dat zijn product veilig en van goede kwaliteit is. Na deze datum is de organoleptische kwaliteit niet langer gegarandeerd, maar vormt het product geen gevaar voor de volksgezondheid. Het moet dan uit de voorraad worden gehaald en kan met korting worden verkocht, aan klanten, werknemers of sociale restaurants worden gegeven om voedselverspilling te voorkomen.

TGT (uiterste consumptiedatum) verwijst naar de uiterste consumptiedatum en betekent “te gebruiken tot... “. Dat betreft voedingsmiddelen die microbiologisch zeer bederfelijk zijn (vlees, vis, eieren, zuivelproducten). Deze producten bevinden zich meestal in de koelafdelingen van winkels. Zodra de datum is verstreken, mogen deze voedingsmiddelen niet meer worden verkocht en moeten zij worden weggegooid om het risico van voedselvergiftiging te voorkomen.

Bron: [OVAM](#)

Voorts moet ervoor worden gezorgd dat er slechts **één lot van een product in de voorraad wordt geopend en dat twee verschillende loten van hetzelfde product** nooit worden vermengd.

Bij het vullen van de silo's worden de THT's gecontroleerd en in de winkel op het productetiket geschreven.

De verantwoordelijke van de droge bulkafdeling maakt maandelijks een inventarisatie van de loten in voorraad om te controleren of de uiterste houdbaarheidsdatum (THT) niet overschreden is.

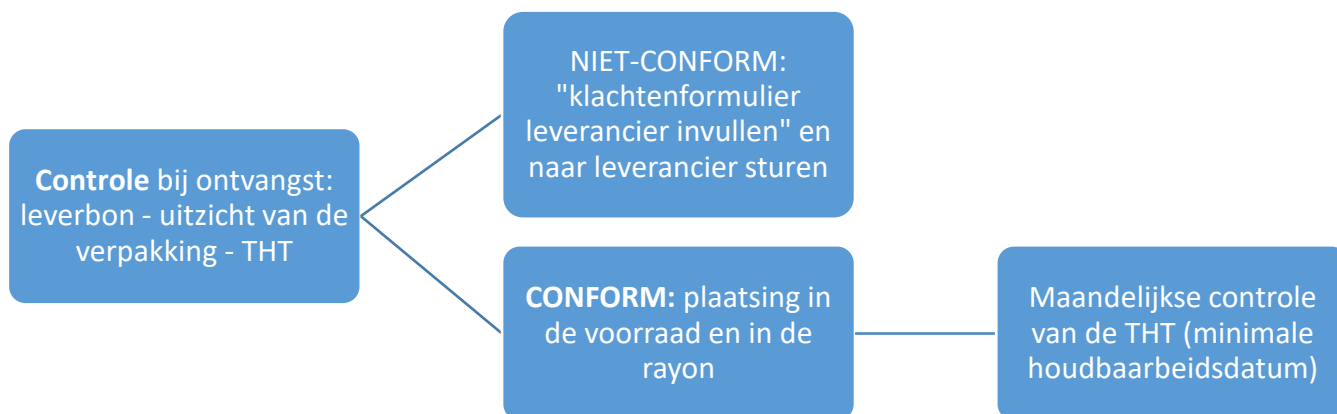
Niet-conforme producten kunnen op een aantal sleutelmomenten worden opgespoord:

- Bij ontvangst van de producten

- Bij de plaatsing in de winkel
- Tijdens een winkelcontrole door het personeel
- Na een klacht van een klant
- Na het doorgeven van informatie door een leverancier

3. ONTVANGST VAN DE PRODUCTEN

3.1. Beslissingsboom tijdens de ontvangst van producten



3.2. Regels voor de ontvangst van producten

1. Controleer dat er geen fout is gebeurd tijdens de levering: correspondeert de **bestelbon** met de **hoeveelheden geleverde producten**?
2. Controleer **alle verpakkingen** en **het uitzicht van de producten**. Leg producten met een niet-conforme verpakking (open / beschadigd) of producten die niet-conform lijken (abnormale geur of kleur, enz.) opzij.



Opmerking: Wanneer de producten tijdens fasen 1 en 2 niet conform zijn, vult u het document met het "Klachtenformulier voor de leverancier" (zie bijlage 2) in tweevoud in (voor de winkel en voor de leverancier). Stuur de producten terug naar de leverancier.

3. Controleer de **THT** van de producten (en noteer die in een bestand met een lijst van alle producten in voorraad of op een papieren productfiche).
4. Plaats de producten in de rekken **volgens de volgorde van de loten** (First in First Out).


4. PLAATSING IN DE WINKEL

4.1. Etikettering van de producten in de winkel

Elk product in de winkel moet een etiket hebben met de volgende vermeldingen:

- Benaming
- Prijs/kg of liter
- Herkomst
- Naam en adres van de leverancier
- Nummer van het lot (kan de THT zijn)
- Lijst van de ingrediënten
- Biologisch label (indien van toepassing)
- Bij voorkeur te gebruiken voor (THT)
- Vermelding van allergenen indien het product die bevat
- Overige informatie: bijzondere voorwaarden voor opslag en/of gebruik, gebruiksaanwijzing indien het ontbreken daarvan een juist gebruik van het voedingsmiddel zou bemoeilijken, samenstelling van de voedingswaarde

Voorbeeld:

Dénomination / Benaming	Riz blanc / Witte rijst Carolina	
Prix / Prijs	€ 4,2 / kg	
Origine / Afkomst	Grèce / Griekenland	
Biolabel	Indien van toepassing	
Allergenen	Gluten, eieren, lactose, noten, schaaldieren, enz.	
Fournisseur / Leverancier	Bionatuurlijk	
Lotnummer	154-5879	
A consommer avant le / Ten minste houdbaar tot	12.2020	
Autres informations / Andere informatie	Temps de cuisson / kooktijd: 10 min. 1 tasse de riz pour 2 tasses d'eau / 1 kop rijst voor 2 kopjes water	

Bij elke wekelijkse controle: controleer alle etiketten en print ze opnieuw indien nodig.

4.2. Controle van de THT (minimale houdbaarheidsdatum) van de loten die te koop worden aangeboden

Tijdens de maandelijkse controle van producten:

1. THT over meer dan 1 maandelijkse controle: houd het product in de verkoop.
2. THT tijdens volgende maandelijkse controle: plaats het product vooraan in de verkoop.
3. Indien bij de maandelijkse controle de THT wordt overschreden: neem het product uit de handel, noteer de verwijdering en registreer het verlies. Ze kunnen met korting worden verkocht, aan klanten, werknemers of sociale restaurants ter voorkoming van

voedselverspilling (bv. [Bourse Aux Dons](#) of [de voedselhulpdiensten](#)) worden gegeven om een snelle consumptie te garanderen en voedselverspilling te voorkomen. Gooi het product weg als het niet weggeschonken kan worden.

4.3. Vullen van silo's en tonnen

- Vul indien nodig de silo's/tonnen aan met de goederen in voorraad. Let erop dat u maar **één zak van het product tegelijk** opent (en geen voedingsproduct opent op hetzelfde moment als een non-voedingsproduct).
- Als er nog producten van hetzelfde lot in voorraad zijn, vult u de silo's/tonnen aan met de rest van het lot.
- Indien u een nieuw lot moet beginnen, neemt u de silo/ton/bak/bokaal mee om die te reinigen en te vullen met het nieuwe lot.

Check elke dag de staat van de rayons, silo's, bakken, bokalen en tonnen. Controleer of ze goed gevuld en proper zijn, en nog steeds goed om te verkopen (bij twijfel controleert u de vervaldatum na een visuele controle).

Om voedselverspilling te voorkomen, kunt u de bodempjes van tonnen aan klanten aanbieden in een verkoopbare verpakking (liefst een herbruikbare glazen bokaal) of het product gratis laten proeven.

4.4. Reiniging van silo's en tonnen

Een aantrekkelijke rayon is proper. De silo's en tonnen moeten van stof ontdaan en gereinigd worden bij elke verandering van lot. U moet ook een lijst bijhouden (op papier of digitaal) om de reinigingsdatum van de silo of ton te traceren, met de volgende informatie:

- Naam van de verantwoordelijke voor de reiniging
- Reinigingsdatum
- Type verpakking dat gereinigd is
- Product dat de gereinigde verpakking bevat
- Verandering van lot

Stappen van het reinigingsproces:

1. Reinig met warm water en afwasmiddel (liefst biologisch afbreekbaar).
2. Spoel volledig.
3. Droog zorgvuldig.
4. Noteer de informatie over de reiniging in de aftekenlijst (zie bijlage 3).

4.5. Scheppen en knijpers

Controleer elke dag dat elke ton/bak een **propere** schep of knijper bevat die overeenstemt met de inhoud.

- Het is absoluut noodzakelijk om de scheppen en knijpers **minstens één keer per dag te reinigen in een normale periode en minstens 3 keer per dag in een periode met een gezondheidscrisis.**
- Om het risico van allergenenbesmetting tussen silo's te beperken, wordt aanbevolen de silo's ruimtelijk te groeperen volgens de soort allergenen die zij bevatten. Om te

voorkomen dat klanten per ongeluk scheppen verplaatsen van silo's die allergenen bevatten naar silo's die dat niet hebben, kunnen de scheppen met een touwtje aan hun silo worden vastgebonden.

5. SPECIFIEKE VOORZORGEN

5.1. Ongedierte

Verkoop in bulk impliceert een bijkomend risico om ongedierte aan te trekken in de winkel- en opslagruimte. Het is dus belangrijk om een preventieve aanpak te hebben om onaangename verrassingen te voorkomen en om een **lijst te maken van alle vaststellingen en acties die u ondernomen hebt**.

Plaats **vallen voor knaagdieren** in de winkel en de opslagruimte. Er bestaan systemen waarbij geen gif wordt gebruikt en die milieuvriendelijk zijn en het lijden van de dieren tot een minimum beperken ([Rentokil](#) gebruikt bijvoorbeeld een CO₂-systeem om het knaagdier te verstikken, waardoor ook het lijden van het dier² wordt beperkt en het bedrijf wordt gewaarschuwd dat de val is geactiveerd en automatisch een interventie ter plaatse in gang wordt gezet.

Zet **meelmottenvallen** op verschillende plaatsen in de winkel en vooral rond de bulksilo's. U moet drie soorten handelingen verrichten:

- **Elke dag:** controleer de tonnen visueel op de aanwezigheid van meelmotten. Als u die vindt, moet u het product verwijderen, de verpakking reinigen en de inhoud vervangen.
- **Elke week:** ga na of de er meelmotten gevangen zitten in de vallen. Zet er indien nodig nog meer bij.
- **Eén keer per maand:** ga systematisch na aan de binnenkant van silo's en tonnen of er geen meelmotten aanwezig zijn.

Bij wijze van preventieve maatregel zorgt de handelaar ervoor dat de containers goed gesloten zijn.

Als de invasie aanzienlijk is, of als u niet permanent aanwezig bent om de motten te elimineren, plaats dan feromoonvallen. Omhuld met lijm, verspreiden ze een geur die mannetjes aantrekt. Worden ze op deze manier gevangen, kunnen de mannetjes de vrouwtjes niet meer bevruchten.

Een andere oplossing is het gebruik van UV-lampen (vergelijkbaar met die welke voor muggen worden gebruikt) of het invriezen van de meest gevoelige producten (meel) om de aanwezigheid van mogelijke insecten te voorkomen.

5.2. Bij klachten van klanten

Wanneer klanten u informeren over een afwijkend product:

1. Noteer de opmerking in een lijst met '**klachten van klanten**'. Deze lijst kan de volgende informatie bevatten (uitsluitend voor intern gebruik voor het klachtenbeheer):
 - Naam van de persoon
 - Datum
 - Producten (en lot) waarover het gaat
 - Beschrijving van het probleem

² [H Hackbarth et al, 2000](#)

- Ondernomen actie
2. Controleer de andere producten van hetzelfde lot.
 3. Indien er nog andere afwijkende producten zijn: stuur die terug naar de leverancier en vul het **'Klachtenformulier leverancier'** in.

6. GEHEUGENSTEUNTJE VOOR DE VERANTWOORDELIJKE VAN DE BULKAFDELING

6.1. Eén keer per dag

- Controleer of elke ton/bak een **propere** schep of knijper bevat die overeenkomt met de inhoud.
- Controleer visueel de silo's/tonnen op de aanwezigheid van meelmotten. Als u die vindt, moet u het product verwijderen, de verpakking reinigen en de inhoud vervangen.

6.2. Ten minste één keer per week

- Controleer ALLE verpakkingen van bulkproducten. Als de verpakking leeg of bijna leeg is:
 - Bij hetzelfde lot: vul de inhoud aan met de voorraad.
 - Bij vulling met een nieuw lot: ledig en reinig de silo/ton en vul aftekenlijst in.
- Verbeter de etiketten (in het bijzonder de vermelding van allergenen en, indien nodig, de lotnummers), print de gewijzigde etiketten opnieuw af.
- Noteer in een rekenprogramma (bijvoorbeeld Excel, Google Sheets...) de voorraadstatus van elk product.
- Reinig de scheppen en knijpers minstens één keer per dag.
- Controleer of er meelmotten gevangen zitten in de vallen. Zet er indien nodig nog meer bij.

6.3. Eén keer per dag

Controleer elk product:

1. THT over meer dan 1 maandelijkse controle: houd het product in de verkoop.
2. THT tijdens volgende maandelijkse controle: plaats het product vooraan in de verkoop.
3. Indien bij de maandelijkse controle de THT wordt overschreden: neem het product uit de handel, noteer de verwijdering en registreer het verlies. Ze kunnen met korting worden verkocht, aan klanten, werknemers of sociale restaurants ter voorkoming van voedselverspilling (bv. [Bourse Aux Dons](#) of [de voedselhulpdiensten](#)) worden gegeven om een snelle consumptie te garanderen en voedselverspilling te voorkomen. Gooi het product weg als het niet weggeschonken kan worden.

Reinig de bulkafdeling grondig (rekken, schappen, kasten, grond).

6.4. Eén keer per jaar

Controleer of al het materiaal correct onderhouden wordt (bedieningsmechanismen van de silo's en tonnen, staat van de verpakkingen, scheppen/knijpers).

Bijlage 2: Klachtenformulier leverancier

Teruggave van producten en aanvraag van krediet

Naam leverancier:

Datum: .. / .. /

Nummer factuur	Datum factuur	Besteld product	Bestelde hoeveelheid	Ontvangen product	Ontvangen hoeveelheid	Producten voor terugname door leverancier	Producten die worden gecrediteerd	Kredietnota ontvangen
123456	01-01-2001	25 kg rijst	1	5kg rijst	1	5kg rijst	5kg rijst	Aanvinken na ontvangst

