

PROCEDURES VOOR HET BEHEER VAN EEN TOONBANK MET VERSE PRODUCTEN

De inrichting van een toonbank met verse producten (room/zuivelproducten, kazen, charcuterie, fijne bereidingen, enz.) in een voedingswinkel vereist specifieke voorzorgsmaatregelen. Dit document bevat verschillende nuttige procedures als inspiratie voor het opzetten van een werktoeg 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](#)). Aan het einde van dit document helpt een printklaar geheugensteuntje de verantwoordelijke van de toonbank in het volgen van de procedures.

Dit document werd opgesteld op basis van de procedures van [La Vivrière](#), laureaat 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 van kracht zijnde 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 die 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-afsa.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.

2. TGT en THT

De verantwoordelijke van de toonbank met verse producten maakt wekelijks een inventarisatie van de loten in voorraad om de uiterste consumptiedatum (TGT) en minimale houdbaarheidsdatum (THT) in de gaten te houden. Producten die de TGT overschrijden, worden uit de stock verwijderd en weggegooid. Producten die de THT overschrijden, worden uit de stock verwijderd en kunnen aan klanten of organisaties worden gegeven.

Het principe **First Expired First Out (FEFO)** moet 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.

In de stock let u erop dat u maar **één lot van producten tegelijk opent** en **twee verschillende loten van hetzelfde product** worden nooit gemengd.

Bij het vullen van schalen en bakken controleert u steeds de uiterste consumptiedata.



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. Als de datum verlopen is, mogen deze voedingsmiddelen niet meer verkocht worden.

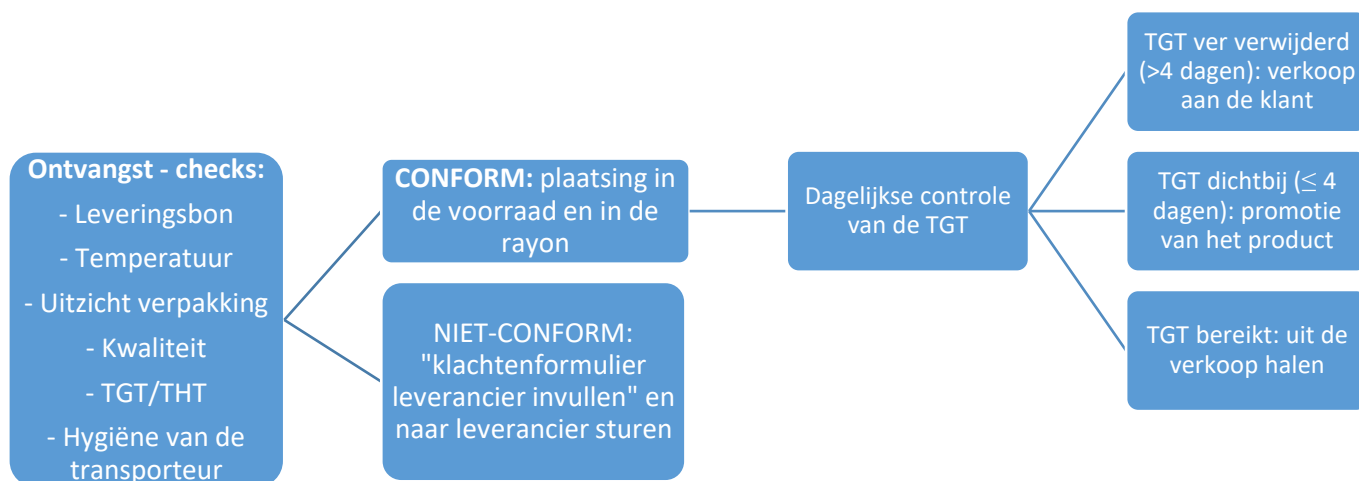
THT (minimale houdbaarheidsdatum) verwijst naar de minimale houdbaarheidsdatum en betekent “ten minste houdbaar tot”. Dat is de datum waarvoor u deze producten bij voorkeur consumeert (rijst, pasta, droge koekjes). Ze zijn ook na die datum nog eetbaar op voorwaarde dat ze in goede omstandigheden zijn 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 en mag het nog steeds worden verkocht.

Bron: [OVAM](#)

3. OPSPORING VAN RISICO'S

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

- Bij ontvangst van de producten
- Bij het aanvullen van de toonbank
- Tijdens een winkelcontrole door het personeel
- Na een klacht van een klant
- Na het doorgeven van informatie door een leverancier



4. ONTVANGST VAN DE PRODUCTEN

4.1. Regels voor de ontvangst van producten

1. Controleer dat er geen fout is gebeurd tijdens de levering: komt de **bestelbon** overeen met de **soorten en hoeveelheden geleverde producten**?
De leveringsbon wordt in de goede map behouden zodat die daarna met de factuur kan worden vergeleken. De producten worden in de ontvangstlijst opgenomen of in het kassasysteem ingevoerd (afhankelijk van welk systeem u gebruikt in uw winkel).
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, diepvriesproducten die ontdooid zijn, enz.) opzij.
3. **Controleer de aanbevolen bewaartemperatuur** van de verpakking bij elke ontvangst met een zakthermometer. De temperaturen staan altijd in de ontvangstdocumenten van de producten.
De temperatuur mag de aanbevolen temperatuur met niet meer dan 3°C overschrijden.

! Opmerking: Indien de producten tijdens stappen 1, 2 en 3 niet conform zijn, weiger de producten of, als de leverancier niet meer aanwezig is, blokkeer ze en vul het '**Non-conformiteitsdocument**' (zie bijlage 1) en het '**Klachtenformulier voor de leverancier**' (zie bijlage 2) in tweevoud in (voor de winkel en voor de leverancier).

4. Controleer de **TGT/THT** van de producten (en voer die in het bijbehorende bestand in).
5. Controleer de **conformiteit** van de producten voordat u ze op de aanbevolen bewaartemperatuur opslaat.
6. Aanvulling van de toonbank volgens het FEFO-principe.

Indien niet-conforme producten worden opgespoord voordat ze in de toonbank worden geplaatst:

- Weiger de niet-conforme producten
- Geef de vastgestelde waarnemingen door aan de leverancier van de producten via de non-conformiteitslijst en bespreek met de leverancier welke acties hij zal ondernemen om te vermijden dat dit zich in de toekomst herhaalt
- Volg op of de acties van de leverancier doeltreffend zijn
- Registreer de geobserveerde afwijkingen via de non-conformiteitslijst.

5. PLAATSING IN DE TOONBANK EN REINIGING

5.1. Controle op de producten in de winkel

De verpakking van het geleverde product moet de consument informeren over:

- De naam van het voedingsmiddel
- De ingrediënten/onderdelen van het product
- De hoeveelheid van bepaalde specifieke (categorieën van) ingrediënten
- De netto-hoeveelheid van het voedingsmiddel
- TGT of THT van het product
- Voorwaarden voor bewaring en gebruik
- Naam en adres van de producent
- Land van oorsprong
- Voedingswaarde

De EU heeft een gebruiksvriendelijk systeem opgezet om de verplichte informatie die op de etiketten moet worden vermeld, op te zoeken: [Informatiesysteem voor de etikettering van levensmiddelen](#)

5.2. Controleer de TGT / THT van de loten die te koop worden aangeboden

1. TGT/THT **in orde en nog ver verwijderd** (> 4 dagen): houd het product in de verkoop
2. TGT/THT **in orde maar dichtbij** (≤ 4 dagen): plaats het product vooraan in de verkoop
3. TGT/THT **morgen**: haal het product uit de verkoop bij de sluiting van de winkel, noteer de verwijdering en contacteer een organisatie voor voedselhulp (bijvoorbeeld de [Schenkingsbeurs](#) of [bekende voedselhulporganisaties](#)) om het snel te consumeren en voedselverspilling te vermijden. Gooi het product weg als het niet weggeschonken kan worden.

5.3. Vulling van de presentatieschalen

- Vul indien nodig de schalen aan met de goederen die in de voorraad aanwezig zijn.
- Als er nog producten van hetzelfde lot in voorraad zijn, vult u de schalen aan met de rest van het lot.
- Indien u een nieuw lot moet beginnen, reinigt u de schalen voordat u die vult met het nieuwe lot.

Controleer elke dag **de staat van de verse producten**, de schalen en bakken en reinig het gereedschap dat gebruikt wordt om de producten te serveren.

5.4. Reiniging van de toonbank, de presentatieschalen en de benodigdheden voor het snijden en bedienen

De presentatieschalen moeten bij elk nieuw lot van producten worden gereinigd.

De hygiëne van de toonbank moet streng bewaakt worden. Het beheer van een toonbank met verse producten veroorzaakt vervuiling tijdens de bediening en de handelingen (let vooral op vloeibare producten).

Reinig elke dag de toonbank en de benodigdheden om te snijden en te bedienen (messen, lepels, enz.).

Stappen van het reinigingsproces:

1. Reinig met warm water en afwasmiddel (liefst biologisch afbreekbaar).
2. Spoel volledig.
3. Droog zorgvuldig.
4. Schrijf informatie over de reiniging in de aftekenlijst waarin de volgende informatie staat:
 - Naam operator
 - Reinigingsdatum
 - Verandering van productlot

➔ Zie bijvoorbeeld de aftekenlijst in Bijlage 3

Opmerking: de registratie van de dagelijkse reiniging is niet verplicht op voorwaarde dat de winkelmanager ervoor zorgt dat zijn of haar personeel zich bewust is van de noodzaak van een dagelijkse reiniging. In dit geval vormt de registratie van de wekelijkse (en minder frequente) reinigingsbeurten een controle dat dit is gebeurd en stelt het de klant gerust.

Ook is een reinigingsplan nodig waarin voor elk te reinigen oppervlak/gereedschap precies wordt beschreven: hoe het moet worden gereinigd, met welk product, in welke dosering van het product en hoe vaak.

5.5. Opslag van verse en diepgevroren producten

Controle van de bewaartemperatuur:

- Controleer elke dag de temperatuur in de opslagruimte en de toonbank.
- Noteer de temperaturen altijd in de ontvangstdocumenten van de producten. Een indicatieve tabel is te vinden in bijlage 4

Als de temperatuur te veel afwijkt van de aanbevolen bewaartemperatuur, moet u de producten uit de stockageruimte verwijderen en weggooien. Vul het non-conformiteitsdocument in en indien nodig het document om een storing te melden (contacteer indien nodig een koeltechnicus). Dit storingsdocument kan bestaan uit een lijst met de volgende informatie:

- o Naam van de persoon die de temperatuur controleert
- o Datum
- o Producten (en lot) waarover het gaat
- o Beschrijving van het probleem
- o Te nemen maatregelen betreffende
 - o de betrokken producten
 - o en het oplossen van de oorzaak van het probleem.

Het gereedschap en de machines moeten jaarlijks worden gecontroleerd.

5.6. Niet-conforme producten die in de toonbank of de verkoop zijn geplaatst

Indien de non-conformiteit van een product wordt opgespoord nadat de producten in de toonbank zijn geplaatst:

- Bij plaatsing van mogelijk niet-conforme producten in de toonbank: haal ze onmiddellijk uit de buurt van andere producten en beschouw ze als afval. Misschien kunt u ze terugsturen naar de leverancier.
- Indien de producten al verkocht zijn en nadien blijkt dat deze producten een gevaar voor de voedselveiligheid van de consument vormen: contacteer het FAVV en vul het formulier ['uit de handel name en recall'](#) in dat u op de website van het FAVV vindt.
- Neem contact op met de leverancier van de producten
- Organiseer een terugroepactie van de verkochte producten van betreffende lot en controleer de andere loten in overleg met de leverancier en het FAVV. Het gebruik van het traceerbaarheidssysteem maakt het mogelijk om de loten en klanten sneller te identificeren.
- Breng klanten op de hoogte via e-mail en in de winkel (bijvoorbeeld via een affiche).
- Pak de oorzaak van het probleem aan door te onderzoeken waar het vandaan komt en door een manier te vinden om het te corrigeren. Controleer ook of er nog andere producten bij betrokken zijn.
- Vul het non-conformiteitsformulier in met de oorzaken van het probleem, de corrigerende acties die u hebt genomen en de verantwoordelijke personen.

6. SPECIFIEKE VOORZORGEN

6.1. 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):
 - o Naam van de persoon
 - o Datum
 - o Producten (en lot) waarover het gaat
 - o Beschrijving van het probleem
 - o 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.

7. GEHEUGENSTEUNTJE VOOR DE VERANTWOORDELIJKE VAN DE TOONBANK

7.1. Eén keer per dag

- Controleer de TGT (uiterste consumptiedatum) van de loten die te koop worden aangeboden
 - o TGT in orde en nog ver (> 4 dagen): houd het product in de verkoop.
 - o TGT in orde maar dichtbij (≤ 4 dagen): plaats het product vooraan in de verkoop.
 - o TGT morgen: haal het product uit de verkoop bij de sluiting van de winkel, noteer de verwijdering en contacteer een organisatie voor voedselhulp (bijvoorbeeld de [Schenkingsbeurs](#) of [bekende voedselhulporganisaties](#)) om het snel te consumeren en voedselverspilling te vermijden. Gooi het product weg als het niet weggeschonken kan worden.
- Controleer de temperatuur in de opslagruimtes met een zakthermometer.
- Reinig de toonbank.
- Controleer alle schalen in de toonbank. Als de schaal leeg of bijna leeg is:
 - o Bij hetzelfde lot: vul de inhoud aan met de voorraad.
 - o Bij twee verschillende loten: maak de schaal helemaal leeg, reinig de schaal en vul het reinigingsboekje in.
- Reinig de benodigdheden voor het snijden en bedienen.

7.2. Eén keer per week (bijvoorbeeld: elke dinsdag)

Noteer in een rekenprogramma (bijvoorbeeld Excel, Google Sheets...) de voorraadstatus van elk product.

7.3. Eén keer per jaar

Controleer of al het materiaal correct wordt bijgehouden en of het onderhoud heeft plaatsgevonden (koude kamer, snijbenodigdheden).

8. Nuttige links

- [Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren](#) – FAVV
- [Generieke autocontrolelegs in de sector business to consumer](#) - FAVV
- [Autocontrolelegs voor de beenhouwerij-spekslagerij](#) – FAVV
- [Autocontrolelegs voor de bewaartemperaturen](#) – FAVV

BIJLAGE 1:

DOCUMENT VAN NON-CONFORMITEIT TIJDENS DE ONTVANGST

Datum: / /

Verantwoordelijke persoon voor de ontvangst van producten:

Leverancier:

Lot van de producten:

Reden van non-conformiteit:

Uitzicht van de verpakking:

Hygiëne van het product bij de levering:

TGT van het product:

Temperatuur van het product bij de levering:

Kwaliteit bij de levering:

Gewicht:

Aantal producten:

Genomen actie:

Verantwoordelijke persoon voor de correctie:

BIJLAGE 2: **KLACHTENFORMULIER LEVERANCIER:**

Datum: / /

Persoon en onderneming van wie de klacht komt:

Gegevens van het product:

- Naam:
- Leverancier:
- Aantal producten:
- Nummer van het lot:
- TGT/THT:

Reden van de klacht (verpakking, hygiëne, temperatuur, TGT/THT, gewicht...):

Genomen acties:

Datum van de behandeling van de klacht:

Handtekening verantwoordelijke:

/ /

Datum:

BIJLAGE 4:

LIJST VAN TE KOELEN LEVENSMIDDELEN EN TEMPERATUURVOORWAARDEN

	Aard van de levensmiddelen	Bewaartemperatuur
1	Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild	≤ +7,0 °C
2	Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen	≤ +4,0 °C
3	Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild	≤ +4,0 °C
4	Vleesproducten	≤ +7,0 °C
5	Gehakt vlees en vleesbereidingen	≤ +4,0 °C
6	Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen	≤ +7,0 °C
7	Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving met een maximum van 10°C
8	Levend bewaarde visserijproducten	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
9	Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren	temperatuur welke die van smeltend ijs benadert met een maximum van + 4 °C (temperatuurschommelingen inbegrepen)
10	Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbiljetjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen	≤ +4,0 °C
11	Rauwe melk	≤ +6,0 °C
12	Salade of kroketten van aardappelen of groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen	≤ +7,0 °C
13	Versneden groenten of fruiten, één of meerdere soorten ; vers geperste vruchten-/groentesappen, één of meerdere soorten.	≤ +7,0 °C
14	Gekiemde zaden of scheuten	≤ +7,0 °C
15	Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk), met uitzondering van de producten die een U.H.T.-behandeling ondergaan hebben	≤ +7,0 °C
16	Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	≤ +7,0 °C
17	Verse kaas; kaas in sneetjes	≤ +7,0 °C
18	Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager is dan 50 % of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %	≤ +7,0 °C
19	Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren	≤ +7,0 °C
20	Gekookte gepelde eieren	≤ +7,0 °C
21	De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur.	≤ +7,0 °C