



VOEDSELBANKEN.NL
Amsterdam & regionaal distributiecentrum

Handboek

Voedselveiligheid

en

Arbozaken

Versie 15 juni 2023

Vastgesteld in het Bestuur Voedselbank Amsterdam d.d. 19 juni 2023

Inhoudsopgave

1. Inleiding

2. Persoonlijke Hygiëne

- Kleding
- Handen wassen
- Ziekten

3. Koelketenbewaking

- Borging
- Temperaturen
- Afwijkingen

4. Kwaliteit

- Algemeen
- THT en TGT
- Invriezen gekoelde producten
- Etiketten
- Acceptatie voedsel
- Afvalverwerking

5. Schoonmaken / ongediertebestrijding

- Voorbeeld algemene reinigingsinstructies
- (Plaa)Dieren en insecten
- Voorzorg ongediertebestrijding

6. Calamiteiten en Recall

- Calamiteit
- Recall
- Maatregelen

7. ARBO

- Onze eigen veiligheid

8. Instructies en formulieren

- Overzicht

Bijlage

- Houdbaarheidstabel Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (infoblad 76 NVWA)

1. Inleiding

Beste vrijwilliger,

Wij willen u bedanken dat u zich als vrijwilliger wilt inzetten voor de Voedselbank Amsterdam.

Dit boekje bevat voorlichting over voedselveiligheid en arbozaken. Voedselveiligheid en ARBO hebben prioriteit bij onze voedselbank. Dit handboek is een beknopte versie van het officiële Handboek Voedselveiligheid Voedselbanken Nederland. Het zal u voldoende ondersteunen om op een voedselveilige manier uw vrijwilligerswerkzaamheden uit te voeren en persoonlijke veiligheid niet uit het oog te verliezen. Neem hierbij ook de “gedragscode” in acht zoals die staat vermeld in jouw vrijwilligersovereenkomst.

Naast dit boekje is ook een toets mogelijk. Deze is niet verplicht, maar door deze in te vullen krijgt u voor uzelf een goed beeld of u alles heeft begrepen of toch nog niet helemaal.

Mochten er nog vragen zijn, dan kunt u terecht bij ondergetekenden, de coördinatoren Voedselveiligheid respectievelijk Arbozaken.

Met hartelijke groet,

Astrid Beenhakker
Coördinator Voedselveiligheid
Tel. 06-205.62.379
a.beenhakker@voedselbank.org

Tineke de Haan
Coördinator Arbozaken
Tel. 06-51.88.46.52
t.dehaan@voedselbank.org

Naschrift

Voor het opstellen van dit Handboek zijn wij veel dank verschuldigd aan Louis Timmermans, voormalig Coördinator Voedselveiligheid, en Gianpaolo Lobefaro, voormalig Coördinator ARBO-zaken voor de Voedselbank Amsterdam. Zij namen beiden afscheid op 1 maart 2023. Wij wensen hen het allerbeste voor de toekomst!

2. Persoonlijke Hygiëne

Kleding

Het dragen van schone, doelmatige en goed wasbare kleding is een basisvoorwaarde om te mogen werken met etenswaren. Evenals schone en verzorgde haren en baard. Lange haren worden samengebonden.

Handenwassen

Bij aanvang van uw werkzaamheden dient u altijd uw handen te wassen met water en zeep. Dit is ook noodzakelijk:

- na elk toiletbezoek
- na het niezen, hoesten of snuiten van uw neus
- na het weggooien van afval
- bij het wisselen van werkzaamheden

Na het wassen van uw handen maakt u gebruik van papieren handdoeken. Dit geldt ook voor het afvegen van uw handen tijdens de werkzaamheden.

In de bedrijfsruimten wordt geen voedsel, drank en kauwgom genuttigd. Er mag eveneens niet worden gerookt. Bij persoonlijke redenen (kou, gevoelige huid etc.) zijn voor de werkzaamheden handschoenen beschikbaar.

Ziekten

In geval van diarree, andere maag-/darmaandoeningen, ontstekingen, open wonden of huidziekten, dient u dit te melden bij de leiding van de Voedselbank. In geen geval mag u zich dan bezighouden met het bereiden of verpakken van eet- of drinkwaren en grondstoffen in verband met mogelijke verspreiding van de aandoening.

3. Koelketenbewaking

Borging

De temperatuur van koel- en diepvriesproducten moeten vanaf ontvangst bij de leverancier tot de levering aan de klant worden geborgd. De temperatuur wordt daarvoor op vaste momenten gemeten met geijkte thermometers.

Deze vaste momenten zijn:

1. Ontvangst bij de leverancier
2. Ontvangst bij de Voedselbank
3. Opslag bij de Voedselbank (koel- of vriescel)
4. Bij vertrek *vrachtwagen*
5. Producten in koelboxen bij ontvangst op het uitgiftepunt (UP)
6. Producten in koelboxen bij begin van uitgifte
7. Producten in koelboxen op einde van uitgifte

Temperaturen

De gemeten temperaturen worden op formulieren genoteerd. Bij eventuele afwijkingen worden ook de corrigerende maatregelen omschreven. De temperatuuraanduiding die op het etiket van het product staat moet worden gehandhaafd. Indien op het etiket 'koel bewaren' zonder nadere temperatuuraanduiding staat, wordt geadviseerd het product op een temperatuur tussen 15 en 20°C, donker en droog te bewaren. Het product hoeft dus niet in de koelkast.

De formulieren die gebruikt worden zijn:

- Vrachtbon / pakbon (wordt bewaard in cockpit)
- Pakbon bij retour (wordt bewaard in cockpit)
- Weekstaat op UP (wordt bewaard in UP)

Afwijkingen

Onderstaande kortdurende afwijkingen van de temperatuur tijdens transport of bewerking (inpakken kratten/koelboxen) zijn acceptabel:

- Producten met 4°C : maximaal 7°C, gedurende maximaal 2 uur
- Producten met 7°C : maximaal 10°C, gedurende maximaal 2 uur
- Producten met -18°C : tijdens transport -15°C, bij uitgifte -12°C (tijdelijk)

Deze goederen moeten zo snel mogelijk worden teruggekoeld tot de juiste temperatuur. Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor de voedselveiligheid of en hoe de temperatuur kan worden hersteld.

4. Kwaliteit

Algemeen:

Bij opslag en vervoer van producten moeten levensmiddelen strikt gescheiden blijven van non-foodproducten. Zo mogen onder andere cosmetica, wasmiddelen, planten en bloemen niet samen met levensmiddelen worden opgeslagen of in één krat vervoerd, in verband met geuroverdracht of een ander type besmetting.

Houdt u zich aan de volgende kwaliteitsregels:

1. Plaats de goederen direct op de daarvoor bestemde plaats: in de koel- of diepvriescel of in de opslag voor droge waren.
2. Plaats goederen niet rechtstreeks op de vloer, maar op pallets of stellingen.
3. Voorkom dat levensmiddelen kunnen worden besmet door lekkende verpakkingen van cosmetica, wasmiddelen en schoonmaakmiddelen.
4. Sla non-food gescheiden op of op de onderste plank van de stelling.
5. Goederen die voor langere tijd op voorraad staan worden geregistreerd met de houdbaarheidsdatum en worden in volgorde van de houdbaarheid uitgegeven: de kortste houdbaarheid wordt het eerste uitgegeven.

THT en TGT

Voor de houdbaarheidsdatum gelden de volgende richtlijnen:

1. De op verpakking vermelde THT (Tenminste Houdbaar Tot) of TGT (Te Gebruiken Tot) mogen nooit worden verwijderd of gewijzigd.
2. Met hoeveel tijd de THT mag worden overschreden is te vinden op Infoblad 76 van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA; zie bijlage bij dit handboek).
3. Bij overschrijding van de THT is de Voedselbank en niet de fabrikant verantwoordelijk voor de kwaliteit van de producten.
4. Diepvriesproducten, geproduceerd om als diepvries te worden verhandeld, zijn vergelijkbaar met 'lang houdbare producten' (mogen tot maximaal 1 jaar na THT worden uitgegeven).
5. De op het product vermelde TGT (Te Gebruiken Tot) mag bij uitgifte nooit worden overschreden!

Invriezen gekoelde producten

Om de houdbaarheid van producten te verlengen heeft de Voedselbank de optie om producten in te vriezen. In de praktijk zijn niet alle producten of verpakkingen geschikt om in te vriezen. Richt u zich tot de Coördinator Voedselveiligheid voor de beoordeling. Producten die daarvoor geschikt zijn, mogen worden ingevroren, onder de volgende strikte voorwaarden:

1. invriezen bij -18°C zo vroeg mogelijk, doch uiterlijk op de THT/TGT-datum en uitsluitend in de originele consumentenverpakking met compleet etiket.
2. bij het invriezen van producten in consumentenverpakking deze uit de vervoerdozen halen zodat de kou goed rondom het product kan inwerken.
3. de nieuwe THT is twee maanden na de datum van invriezen. Omdat we van een gekoeld product een diepvriesproduct maken krijg je een nieuwe THT.
4. originele etiketten op het product handhaven
5. extra "Voedselbank" etiket toevoegen met verplichte tekst
6. ingevroren producten in het distributieproces behandelen als diepvriesproducten
7. het extra etiket op het product aanbrengen liefst vóór het invriezen en daarbij niet over het originele etiket plakken.

Etiketten

Het uitgangspunt voor de Voedselbank moet zijn om met de leverancier af te spreken dat de voorverpakte levensmiddelen voorzien zijn van een etiket in de Nederlandse taal.

Kan of wil de leverancier daaraan niet voldoen, dan dient het bestuurslid/coördinator voedselveiligheid van de Voedselbank te beslissen of de levering wordt geaccepteerd.

De acceptatie mag alleen indien alle relevante vermeldingen worden verstrekt, zoals:

- Productnaam
- Producent
- THT/TGT
- Ingrediënten
- Allergenen (indien van toepassing)
- Bewaartemperatuur

De Voedselbank behoort deze informatie schriftelijk aan te bieden bij de uitgifte aan de cliënt/eindgebruiker.

Bij uitgifte moet tenminste beschikbaar zijn:

- productnaam en samenstelling (Ingrediënten)
- allergeeninformatie indien een product dit bevat
- houdbaarheidsdatum (THT/TGT)
- bewaartemperatuur.

Acceptatie voedsel

Omdat producten die aan de Voedselbank worden geleverd afkomstig zijn uit diverse bronnen, is het belangrijk dat er hoge eisen worden gesteld aan de acceptatieprocedure.

Wat mag u accepteren: uitsluitend met inachtneming van de THT- en temperatuurrichtlijnen van Infoblad 76 alsmede de richtlijn etiketten:

1. Producten uit de levensmiddelenbedrijven (productie en handel).
2. Gekoelde producten die uiterlijk op THT-datum zijn ingevroren door een levensmiddelenbedrijf.
3. Niet-verpakte groenten en fruit worden geaccepteerd op basis van visuele kwaliteitsbeoordeling.
4. Producten, voor zover niet gekoeld of diepgevroren, uit particuliere inzamelingen en schenkingen. Mits de verpakkingen ongeschonden zijn.
5. Producten met onvolledig etiket, maar met separaat aangeleverde productspecificaties.
6. Zelf geproduceerde producten van professionele kleinschalige bedrijven (bijvoorbeeld een slagerij of cateraar die zelf diepgevroren soep of maaltijden heeft gemaakt). Moet wel geëtiketteerd zijn.

Wat mag u niet accepteren:

1. producten die door particulieren zijn geproduceerd (jam, soep etc),
2. gekoelde of diepgevroren producten van particulieren,
3. producten zonder of met onvolledig etiket (zie onder etikettering),
4. producten in kapotte consumentenverpakking,
5. producten in grootverpakking die zonder herverdeling niet geschikt zijn voor verdeling (bijvoorbeeld: 10 kilo tomatenketchup, emmer huzarensalade e.d.).

Afvalverwerking

Ondeugdelijke producten kennen een specifieke behandeling.

A. Onder 'ondeugdelijke goederen' wordt o.a. verstaan:

1. producten die de TGT overschrijden,
2. producten die de THT volgens Infoblad 76 (zie bijlage A) overschrijden,
3. producten waarvan de temperatuur is overschreden,
4. producten in kapotte verpakking,
5. beschimmelde, rottende of aangevreten producten,
6. producten waar gebroken glas, hout, metaal of iets dergelijks in terecht is gekomen of kan zijn,
7. producten aangetast door brand, rook e.d.,
8. diepvriesproducten aangetast door vriesbrand.

B. Ondeugdelijke goederen moeten:

1. worden geregistreerd,
2. voorzien worden van een rode sticker ('Geblokkeerd voor uitgifte + naam'),
3. direct gescheiden worden van de overige producten en apart opgeslagen:
 - a. plantaardige producten zonder verpakking in een container,
 - b. dierlijke producten in een gemerkte container in de diepvries,
4. ondeugdelijke goederen moeten zo snel mogelijk worden aangeboden aan een bedrijf dat gespecialiseerd is in het vernietigen van voedsel.

Karton, plastic en restafval worden, als dat mogelijk is, gescheiden verzameld en regelmatig afgevoerd.

5. Schoonmaken / ongediertebestrijding

Voorbeeld algemene reinigingsinstructies

Reinig volgens een vaste procedure en tijdsplanning. Reinig nooit gelijktijdig met het verwerken of inpakken van levensmiddelen. Schoonmaakmaterialen en -middelen worden in een gescheiden ruimte opgeslagen, zodat ze niet in contact kunnen komen met levensmiddelen.

Ons Schoonmaakplan bevindt zich in de keuken, toiletten en de cockpit.

Enkele algemene regels bij schoonmaken:

- Begin bij het schoonmaken altijd met het grove zichtbare vuil te verwijderen. Begin daarna met de feitelijke reiniging.
- Spoel na met water om de resten van het reinigingsmiddel en vuil te verwijderen. Daarna kan, indien nodig, worden gedesinfecteerd. Het reinigen moet altijd gebeuren vóór het desinfecteren.
- Volg de gebruiksaanwijzing van de reinigings- en desinfectiemiddelen of de instructie van de leverancier (temperatuur van het te gebruiken water, de inwerktijd de hoeveelheid, naspoelen).
- Maak direct na gebruik het materiaal (borstels, doeken, dweilen etc.) weer schoon. Minstens 3x spoelen met schoon water.
- Doe de schoonmaakdoeken, theedoeken etc. in een aparte was en was deze op minimaal 60°C. Stel een persoon verantwoordelijk voor de was.

(Plaaq)Dieren en insecten

Wees alert op de aanwezigheid van keutels en aangevreten voedsel. Dit zijn signalen van de aanwezigheid van plaagdieren. Zijn er sporen van plaagdieren of insecten, controleer dan in eerste instantie of aan alle voorwaarden wat betreft inrichting pand en procedures voor voedselveiligheid is voldaan. Bij structurele problemen met plaagdieren moet de Voedselbank een professionele plaagdierenbestrijder inzetten. Alleen zij mogen biociden (chemische, natuurlijke of biologische bestrijdingsmiddelen) toepassen.

Voorzorgen ongediertebestrijding

- De bedrijfsruimten en de voorwerpen die zich daarin bevinden dienen goed schoon te worden gehouden (Schoonmaakplan).
- Gereedschappen die gebruikt zijn bij voedseluitgifte direct schoonmaken.
- Afvalcontainers dienen goed afsluitbaar te zijn, regelmatig te worden geleeqd en gereinigd.
- Houd de containers gesloten.
- Afval moet worden opgeslagen buiten het bedrijfsgebouw of in een aparte afsluitbare ruimte.
- Afvalbakken (binnen) moeten aan het einde van de dag worden geleeqd en indien nodig gereinigd.
- Zorg dat voedsel onbereikbaar is voor ongedierte: bijvoorbeeld chocoladerepen opslaan in metalen kisten, kratten met houdbare producten goed afdekken.
- Ruim gemorste voedingsmiddelen direct op.
- Gooi aangevreten voedingsmiddelen direct weg.
- Houd eventuele bedrijfskleding schoon, lucht het regelmatig en hang het niet te dicht op elkaar in goed sluitende kisten.

6. Calamiteiten en recall

Calamiteit

Indien stoffen, die een gevaar opleveren voor de gezondheid, met voedsel in aanraking zijn gekomen, moeten de werkzaamheden onmiddellijk worden gestaakt. U kunt hierbij denken aan o.a. glas, giftige stoffen, uitwerpselen van vogels of ongedierte, schoonmaakproducten, bloed en roet die in de voedselkratten zijn terechtgekomen of anderszins in aanraking zijn gekomen met voedsel.

Er dient een inventarisatie te worden gemaakt van de omvang van de calamiteit.

De betreffende voorraad wordt direct apart gezet en gemarkeerd met de tekst 'Geblokkeerd voor uitgifte + naam + datum'. Deze voorraad dient zo snel mogelijk te worden vernietigd.

Ook moet deze corrigerende actie worden geregistreerd.

Klachten van afnemers over kwaliteit van producten moeten worden gemeld aan de coördinator / bestuurslid voedselveiligheid. Hij/zij beslist over de te volgen procedure en acties (recall).

Recall

Een producent of leverancier die een product terugroept (recall), zal dit ook doorgeven aan de Voedselbank aan wie hij het product heeft geleverd.

Een recall kan ook via een publicatie in de media of via de NVWA komen.

7.ARBO-beleid

Als je ergens aan het werk bent, moet je je werk op een gezonde en veilige manier kunnen doen. Dat is de bedoeling. Dat is de norm. Daarover gaat de Arbowet en daaraan gekoppeld het Arbobesluit.

De Voedselbank is een charitatieve instelling waar, op enkele uitzonderingen na, alleen vrijwilligers werkzaam zijn. De Voedselbank hoeft daarom niet aan alle regelgeving van de Arbowet te voldoen. Het bestuur van de Voedselbank heeft wel een zorgplicht jegens de werknemers/vrijwilligers om ervoor te zorgen dat men op een veilige en gezonde manier kan werken.

De Voedselbank Amsterdam heeft duidelijk het voornemen uitgesproken om aan die zorgplicht te voldoen, ook jegens klanten en bezoekers van de Loods op de Archangelkade. Het Arbobeleid wordt beheerd door HR.

Voor de Voedselbank Amsterdam, locatie Archangelkade, is een RI&E (Risico Inventarisatie en Evaluatie) opgesteld en zijn, voor deze locatie, de meest relevante arbeidsrisico's geïdentificeerd. Er is bijvoorbeeld gekeken naar:

- Gebruik van gevaarlijke/irriterende stoffen
- Fysieke en of psychosociale belasting
- Werken in koude omstandigheden (koel/vriescellen)
- Intern transport/werken met heftrucks-palletheffers
- Werken met machines/gereedschappen
- Ergonomie op kantoor/werken met beeldschermen

Vervolgens is een Plan van Aanpak opgesteld om verbetermaatregelen te nemen. Dit is een proces dat gaandeweg het lopende jaar afgerond zal zijn. De bedoeling is om de verbetermaatregelen te evalueren en, waar nodig, aan te passen.

Werkinstructies en begeleiding van vrijwilligers

De populatie vrijwilligers die op de locatie Archangelkade werkzaam is heel divers van samenstelling. Er werken bijvoorbeeld oudere mensen, soms met een lichte handicap of met een niet-Nederlandse taalachtergrond. Deze mensen zijn wellicht kwetsbaarder dan anderen en hebben meer hulp en begeleiding nodig om het werk op een veilige manier uit te voeren. Voor het realiseren van een gezonde en veilige werkomgeving is essentieel om de vrijwilligers goed te begeleiden en te instrueren. De vrijwilligers op de werkvloer in de Loods werken in teams die onder leiding staan van een teamleider. Voor de diverse werktaken zijn duidelijke werkinstructies gemaakt. Tijdens een werkdag in de Loods is de taak van de Loods meesters en de teamleiders om de vrijwilligers te begeleiden.

Veiligheid

Voor de Voedselbank Amsterdam, locatie Archangelkade, is een Bedrijfsnoodplan (BNP). In het plan zijn de taken en verantwoordelijkheden omschreven en is aangegeven hoe en door wie wordt gehandeld in geval van een brand of calamiteit. Jaarlijks wordt een evacuatie-oefening gehouden en na afloop geëvalueerd.

Brand / calamiteit

- Er is een crisisteam dat bij een calamiteit wordt opgeroepen en de hulp coördineert.
- In de Loods geldt een rookverbod.
- Voor het gehele pand is de ontruimingsplattegrond geactualiseerd en zijn de vluchtroutes duidelijk aangegeven.
- De BHV-organisatie bestaat uit een aantal opgeleide BHV'ers en EHBO'ers.
- Er zijn voldoende brandbestrijdingsmiddelen zoals brandhaspels en brandblussers. Deze middelen worden regelmatig gecontroleerd en gekeurd.

Stellingen / opslag van goederen

- De stellingen voor het opslaan van goederen zijn deugdelijk geconstrueerd en worden jaarlijks gecontroleerd en gekeurd door een extern bedrijf.

Transport

- Voor het interne transport wordt gebruik gemaakt van elektrisch aangedreven heftrucks en palletheffers. Deze middelen worden evenals de acculaders jaarlijks onderhouden en gekeurd.
- Alle chauffeurs voor het intern en extern transport hebben een geldig rijbewijs.

PBM's

- Voor het werk op de werkvloer in de Loods zijn voor alle vrijwilligers persoonlijk beschermingsmiddelen beschikbaar zoals: veiligheidsschoenen en werkhandschoenen, warm isolerende kleding voor het werken in koel/vriescel.
- Voor de koel/vriescel worden op korte termijn aanvullende maatregelen genomen om het veilig werken te garanderen.

Incidenten/ongevallen

Incidenten en bijna incidenten, denk aan een omgevallen pallet, aanrijding door een heftruck, beknelling, snijwond bij het ompakken van goederen e.d. worden geregistreerd en aan de leidinggevende gerapporteerd.

Een incident, hoe klein dan ook, wordt onderzocht door de Loods-meester en de Arbo-coördinator. Het onderzoek richt zich op de toedracht en de omstandigheden, om herhaling van de gebeurtenis te voorkomen. Er worden, indien nodig, maatregelen genomen.

8. Instructies en formulieren

Overzicht

- Handboek Voedselveiligheid van de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken
- Vrijwilligersovereenkomst (gedragscode)
- Verklaring veilig voedsel van leveranciers
- Houdbaarheidstabel NVWA
- Informatie brood
- Temperaturen meten
- Temperatuurlijst ritten
- Duimenkaart
- Weekstaat voedselveiligheid
- Schoonmaakplan
- Instructie handenwassen
- Registratie temperaturen koeling en vriezer
- Bedrijfsnoodplan

Alle instructies en formulieren zijn te vinden op kantoor in de ordners VOEDSELVEILIGHEID en ARBO.

Bijlage - Houdbaarheidstabel NVWA, Bijlage Infoblad 76 (december 2015)

| Product | Omschrijving | Bederf kenmerken | Richtlijn houdbaarheid |
|--|--|---|---|
| Zeer lang houdbaar | | | |
| Zout, suiker, bloem/meel | | Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf. Ook letten op hardheid, vochtabsorptie, aanwezigheid van insecten, mijten, ranzigheid en schimmels | Tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan het product of de verpakking waarneembaar zijn. Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT datum aanhouden! |
| Mie, macaroni, spaghetti | Droge pasta | | |
| Couscous, griesmeel, rijst | | | |
| Koffie, thee | Koffiepoeder, kruidenmix, pudding | | |
| Instantpoeder, vetarm | | smaak kan achteruit gaan (enzymatische bruinkleuring) | |
| Water, UHT-verpakte flessen frisdrank en vruchtensap | | Roestvorming blik, doppen. Gasvorming (bol staan), kleur- of geurveranderingen | |
| Volconserven, blik/glas | Groenten, fruit, snoep, vlees, vis, koffiemelk, jam | versuikering | |
| Siroop, stroop, honing | | | |
| Snoep (hard) | Lollijes, zuurtjes | | |
| | Van oorsprong als diepvries product op de markt gebracht | Uitdroging, ranzig worden van vet | |
| Diepvriesproducten | | | |
| Lang houdbaar | | | |
| Droge koekjes | | Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van larven en insecten. | Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn. Bij diepvriesproducten temperatuur bewaken op - 18 graden of lager. |
| Muesli, ontbijtgranen, cornflakes | | | |
| Broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's) | | | |
| Chips, zoutjes, pinda's | | | |
| Olie, frituurvet | | | |
| Instantpoeder, vet | Soep, melkpoeder | Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxydatie, schimmelvorming, aanwezigheid van insecten | |
| Margarine, boter | | | |
| Harde kazen | bijv. Gouda, Emmenthaler, Parmesan | | |
| Snoep (zacht) | Met vulling, chocolade, drop | | |
| Fritessaus, mayonaise, ketchup | | | |
| UHT-verpakte houdbare melk, vla | | Omgevingsgeur kan door verpakking. Smaakverandering of smaakverlies. | |
| | verse producten, ingevroren ten laatste één dag voor verstrijken van de TGT- of THT datum | uitdroging (vriesbrand), ranzig worden | |
| Ingevroren producten | | | |
| Bepikt houdbaar | | | |
| Brood, roggebrood, afbakbrood | | Muf, schimmelvorming | THT datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen. Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken uitgeven. |
| Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek | | | |
| Halfconserven (haring, mosselen) | Koeling vereist! | Ranzig worden van vet | |
| Verpakte harde kaassoorten (plakjes, geraspt) | | | |
| Groente en fruit (vers, niet zijnde zacht fruit) | | Schimmelvorming | Visueel beoordelen (mag geen bederf vertonen) |
| Kort houdbaar | | | |
| Vers vlees, kip, vis, Gebak | | | NOOIT na TGT/THT datum aanvaarden en/of verdelen! Consument moet product uiterlijk op TGT/THT datum nog kunnen gebruiken. Als de koelketen onderbroken is geweest, dan NIET uitleveren! NOOIT na THT datum verdelen/uitgeven. |
| Gekoelde maaltijden, salades | Deze producten hebben vaak 'te gebruiken tot datum'(TGT) en vrijwel altijd is koeling (≤ 7°C) vereist. De 4°C grens geldt voor rauwe kip en vis. | Bacteriegroei (evt schimmel) en bederf | |
| Desserts op basis van zuivel | | | |
| Dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren | | | |
| zachte kaassoorten | | | |
| Versgeperst vruchtensap | | | |
| Gesneden groente en fruit (vers) | | | |
| Eieren | Eieren mogen tot THT datum verstrekt worden. | | |