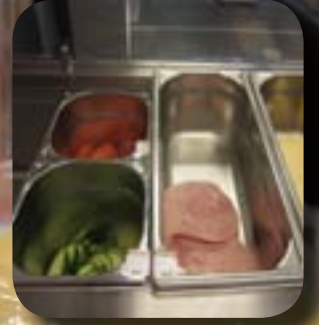


STICKER OF CODERINGS
REGELS

HACCP REGELS



WAT?
HOE?

Wat moet nu wel en wat hoeft niet gestickerd te worden?

Een vraag die zeer actueel is en waar verschillend op gereageerd wordt.
 “De een zegt dit de ander dit” wordt gezegd in het werkveld.
 Maar wat moet nu werkelijk gestickerd worden.

In de warenwetbesluit “etikettering van levensmiddelen” vind je wetgeving die van toepassing is voor instelling met name kantines.
 Hiernaast zijn nog en paar wetten van toepassing op het etiketeren van producten

Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen*

Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen*

Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen*

In deze Warenwet besluiten lees je vele onderwerpen over dit thema.

Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen:

In artikel 5: lees je waaraan een etiket moet voldoen en wat er allemaal op moet staan.

In artikel 16: gaat over de datum van minimale houdbaarheid

* Klik op de link voor het betreffende artikel

Stickeren of coderen van producten is een onderdeel van het HACCP voedselveiligheid systeem.

Inhoud

STICKER REGELS	4
STICKER ONDERDELEN	5
Geopende gekoelde producten	5
Gekoelde voorraad producten	5
Ontdooi producten in koeling	6
Zelf ingevroren producten	6
Zelf Bereiden producten	6
Zelf gemaakte producten (1)	7
Zelf gemaakte producten (2)	7
2 uurs Borging	8
Producten zonder sticker	9
Banqueting producten	9
Magazijn producten	9
Terugkoelregels	10
1) Met behulp van een apparaat.	10
2) Met koud stromend water.	10
3) Met behulp van ijs.	10
Terugkoel voorbeelden	11
Soepen	11
Sauzen	11
Warme producten	11
Zelf bereide producten	12
F.I.F.O. Regels	13

STICKER REGELS

Sticker binnen het HACCP kader betreft: **alleen gekoelde producten**

Dagsticker regel: 48 uur borging (Ma. weg op Wo.)

Hiervoor worden verschillende stickers gebruikt
Hieronder enkele voorbeelden

Wil je een product **langer** bewaren, dan dien je de openings datum te vermelden op het product.

Dit kan met behulp van een sticker maar mag ook op een andere manier.

Gebruik voor het bewaren van producten een bewaarwijzer.

Deze kan je gemakkelijk downloaden: [Bewaarwijzer*](#)

* Klik op de link voor het betreffende artikel

STICKER ONDERDELEN

Verschillende sticker onderdelen

Geopende gekoelde producten



Tips /regel

Opengemaakte producten:
* Voorzien van THT datum of productiedatum.
Bij lange houdbaar dan basis voor zien van openings datum.
Altijd voorzien van product naam.

Voorbeelden

Kaas en vleeswaren.
Salades.
Vissoorten.

Gekoelde voorraad producten



Tips /regel

Voorraad producten:
* Voorzien van T.H.T. datum of productiedatum.
Bij lange houdbaar dan basis, voorzien van openings datum.
Altijd voorzien van product naam.

Voorbeelden

-Gesneden tomaten.
-Gesneden sla.
-Gesneden komkommer.
-Kaas en vleeswaren.
-Gek. Eieren.
-Diverse producten.



Ontdooi producten in koeling



Tips /regel

Ontdooi producten:
- Voorzien van dagsticker
Bij langer houdbaar dan basis
voorzien van openingsdatum.

Voorbeelden

- Broodsoorten
- Vleesproducten
- Groente soorten
- Snacks (alle groepen)
- Diepvries koffie

Zelf ingevroren producten



Tips /regel

Zelf ingevroren producten:
* Voorzien van T.H.T. datum
* Voorzien van product naam
Extra:
* Voorzien van naam
medewerker

Voorbeelden

- Vlees producten
- Groentensorten
- Zelf bereiden producten
- Broodproducten uit
originele verpakking

Zelf Bereiden producten



Tips /regel

Zelf bereiden producten:
- Voorzien van T.H.T. datum
- Voorzien van product naam
Extra:
- Voorzien van naam
medewerker

Voorbeelden

- Vleesproducten
- Groenten soorten
- Maaltijden*
- Snacks

*Alleen bij terugkoelen

Zelf gemaakte producten (1)



Tips /regel

Zelf gemaakte producten:
- Voorzien van dagsticker
aan de onderkant of centraal
plaats.

Extra:
Let op bewaarwijzer.

Voorbeelden

- Mayonaise Salades.
- Rauwkost salades.
- Fruit salade.
- Gesneden fruit.
- Sandwiches/Wraps.
- Smoothies/Sappen.

Zelf gemaakte producten (2)



Tips /regel

Zelf gemaakte producten:
* Voorzien van dagsticker.

Extra:
let op bewaarwijzer

Voorbeelden

- Tosti's
- Panini's
- Bladerdeeg producten
- Ontdooide pizza's
- Diverse brood snacks

2 uurs Borging

Gekoelde producten mogen buiten de koeling gepresenteerd worden. Maar dit mag niet zonder een registratie systeem waarin aangegeven moet worden wanneer een product buiten de koeling is geplaatst. Start temperatuur mag niet hoger zijn 7 graden.

Dit systeem mag zelf bedacht zijn maar moet wel aangegeven zijn hoe deze dient te worden uitgevoerd.

Mocht een producten 2 uur buiten de koeling hebben gelegen dan mag deze niet meer worden verkocht en moet weg gegooid worden in de speciale bestemde afvalbak zodat dit evt bij controle gecontroleerd kan worden.

Mocht een product toch in een soort koelvorm staan, bijvoorbeeld door een koelbak of koelplaat registreer dit product dan altijd met een dagsticker.



Tips /regel

- Zelf gemaakte producten:
- Voorzien van dagsticker aan de onderkant/achterkant
 - Geef tijdstip aan van presentatie.
 - Zorg voor aparte afvalbak
 - Zorg voor een duidelijk registratie systeem.

Voorbeelden

- Belegde broodjes.
- Smoothies.
- Gesneden fruit.
- Sandwiches/Wraps .



Tips /regel

- Zelf gemaakte producten:
- Voorzien van dag sticker aan de onderkant/achterkant.
 - Geef tijdstip aan van presentatie.
 - Zorg voor aparte afvalbak.

Voorbeelden

- Broodjes snacks uit de vriezer.
- vb Sloffen/pizza's Tosti's.



Tips /regel

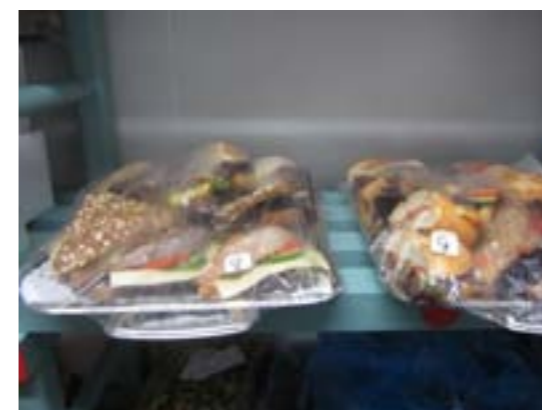
- Ontdooide producten:
- Voorzien van dag sticker aan de onderkant/achterkant.
 - Geef tijdstip aan van presentatie.

Voorbeelden

- Frituursnacks.
- Oven snacks.

Producten zonder sticker

Banqueting producten



Tips /regel

- Banqueting producten:
* Voorzien van dagsticker alleen ter herkenning van dienst.

Voorbeelden

- Belegde broodjes. (voor dagelijkse verkoop of banqueting)
- Fruitsalades.
- Melk producten.

Banqueting producten zijn verkochte producten en hoeven daarom niet bestickerd de worden.

Magazijn producten



Tips /regel

- T.H.T. datum aanwezig.
- Sluitverpakking goed af.
- Let op uitdrogen van producten.
- Let op te hoge temperatuur van de ruimte(magazijn).

Voorbeelden

- Gedroogde soepen.
- Ongekookte rijst.
- Ongekookte pasta's.
- Ongekookte Mie.
- Noten/peulvruchten.
- Bladerdeegbakjes.

Voorraad producten zijn altijd voorzien van T.H.T. datum. Gedroogde producten hoeven bij opening niet gestickerd te worden omdat deze gedroogd zijn.

Terugkoelregels

Terugkoelen*= Een warm product terugbrengen naar een koelere temperatuur.
Zie hier over pag. 28 t/m 30 van de hygiëncode voor de contract- en infightcatering

Algemeen: koel een product terug binnen 5 uur tot 5 graden Celsius

Verskillende werkwijzes

Werkwijze:

1) Met behulp van een apparaat.

Een mogelijke apparaat hiervoor is een Chiller, dat een product, afhankelijk van de massa heel snel terug koelt.

Soms kan ook de koelcel hiervoor gebruik worden als deze hiervoor geschikt is.

2) Met koud stromend water.

Plaats een product in zo groot mogelijk ondiepe bak om een groot oppervlak te creëren en plaats deze in een was bak met koud stromend water of vervang regelmatig het water. Roer regelmatig door het product zodat ook de kern koud wordt en massa niet alleen aan de buitenkant wordt gekoeld.

3) Met behulp van ijs.

Plaats een product in een zo groot mogelijk ondiepe bak en als punt 2 niet mogelijk is gebruik dan koelplaten of crushed-ijs om het product via de onderkant te koelen. Roer regelmatig door het product heen om ook de kern gekoeld te krijgen.

* Lees hierover de Hygiëncode over na

Terugkoel voorbeelden

Soepen

Sauzen



Warme producten

Zelf bereide producten



F.I.F.O. Regels

Fi.f.o Betekend, Engelse term First In First Out of wel in het Nederlands het eerst opgeslagen het eerste weer er uitgehaald.

De term FIFO komt voor in de hygienecode onder de kop opslag van goederen.

FIFO is bedoeld om als richtlijn te geven om aandacht te schenken aan je methode van opslag.

FIFO is geen wettelijk term dus je bent niet wettelijk verplicht dit uit te voeren maar het is wel aan te raden om dit toe te passen, om de voedselveiligheid te waarborgen.

Heel veel cateraars gebruiken het FIFO systeem samen met de HACCP regels om de veiligheid van de producten te kunnen waarborgen.

Zo wordt er dus extra gecodeerd of gestickerd in de diepvries of magazijn om aan te geven welke producten het eerst zijn open gegaan.

Je kunt dus de haccp stickers gebruiken voor een FIFO systeem maar een open pak/doos in de diepvries met een sticker met daarop een datum van opening maar je kunt dit niet gebruiken als een THT systeem of borging.

Dit document is afkomstig van.

school
catering
manager