

Rapport Voedselveiligheid Streekproducten



Esther van Asselt, Marjolein van der Spiegel

December 2013

Projectgegevens

Titel: Logistiek en voedselveiligheid van streekproducten

Financiering: Topsector Agrofood (TKI-AF-12168) met bijdragen in natura van ZLTO en DELI XL.

Contactpersoon aanvrager: Suzanne Stienen, DELI XL, Frankeneng 18, 6716 AA Ede, 0318-678862, suzanne.stienen@delixl.nl

Uitvoerende kennisinstellingen: RIKILT (voedselveiligheid) en FBR (logistiek)

Looptijd project: 01-01-2013 t/m 31-12-2013

RIKILT – Wageningen UR

Wageningen University & Research Centre
Akkermaalsbos 2, 6708 WB Wageningen, The Netherlands
P.O. Box 230, 6700 AE Wageningen, The Netherlands
Tel. +31 317 480 256
Internet: www.rikilt.wur.nl

Copyright 2013, RIKILT – Wageningen UR.

Inhoud

Projectgegevens	2
Inhoud	3
Samenvatting project	4
Hoofdstuk 1. Overzicht van hygiënecodes in 3 verschillende ketens.....	6
Groente- en fruitketen.....	7
Zuivelketen.....	7
Vleesketen.....	8
Hoofdstuk 2 Vragenlijst voor samenstellen Hygiënecode voor Streekproducten op maat	10
Hoofdstuk 3 Onderhoud van de Hygiënecode voor Streekproducten	19
Hoofdstuk 4 Audits.....	21
Bijlage 1: Workshop Logistiek en Voedselveiligheid Streekproducten	30

Samenvatting project

Er is in de markt een groeiende behoefte aan streekproducten. Streekproducten worden hier gedefinieerd als lokale, op kleine schaal geproduceerde, primaire producten of ambachtelijke producten, waarbij de oorsprong van het product door de consument duidelijk te herleiden is. Doordat het hier vaak gaat om kleinschalige productie worden er in de praktijk twee knelpunten ervaren: logistiek en voedselveiligheid van deze producten. Doel van het huidige project is te komen tot een goed functionerend logistiek en kwaliteitsborgingssysteem voor streekproducten om zo de groei in de afzet van streekproducten duurzaam te bevorderen (nieuw ketengericht business model). Dit rapport beschrijft de resultaten m.b.t. de voedselveiligheid van streekproducten.

Ondernemers zijn wettelijk verplicht om te werken volgens een geborgd voedselveiligheidssysteem, zoals HACCP. Veel kleine ondernemers hebben geen op HACCP-gebaseerd systeem, omdat het voor hen vaak te lastig is (veel administratie) en het ontbreekt ze aan geld en kennis om een HACCP-systeem in te voeren. Als alternatief voor HACCP mogen ondernemers ook gebruikmaken van hygiënecodes. Hygiënecodes kunnen gezien worden als praktisch handboek voor de borging van voedselveiligheid en zijn veelal opgesteld door brancheorganisaties. Het beschrijft hoe bedrijven moeten werken om mogelijke gevaren te beheersen en is eenvoudiger dan het opzetten van een HACCP-systeem.

Er is daarom besloten in dit project een Hygiëncode voor Streekproducten op te stellen. Aangezien er al veel hygiënecodes beschikbaar zijn, is in overleg met de NVWA besloten uit te gaan van bestaande hygiënecodes en niet een aparte code te ontwikkelen voor streekproducten. Hiertoe zijn drie ketens in kaart gebracht: de groente- en fruitketen, de zuivelketen en de vleesketen (zie hoofdstuk 1). Zowel basisvoorwaarden (zoals bedrijfsinrichting en persoonlijke hygiëne) als productspecifieke richtlijnen werden bestudeerd. Op deze wijze is in kaart gebracht welke hoofdstukken in de bestaande hygiënecodes voor welke producten van belang zijn. Dit is verwerkt in een vragenlijst, die de producent van streekproducten kan doorlopen om zo te komen tot een hygiëncode op maat (zie hoofdstuk 2). De methodiek die is gevolgd is analoog aan de hygiëncode voor de horeca, waarin een hygiëncode wordt samengesteld die specifiek is voor de betreffende ondernemer, afhankelijk van de kenmerken van zijn onderneming (<http://www.kenniscentrumhoreca.nl/samenstellen>). De Hygiëncode voor Streekproducten is een samenstelling van hoofdstukken uit bestaande codes voor de vlees-, zuivel en groente- en fruitketen. De teeltfase is hierbij buiten beschouwing gelaten; deze fase wordt beschreven in de GLOBAL G.A.P. De vragenlijst die dient voor de totstandkoming van de hygiëncode op maat wordt verwerkt tot een online tool, die beschikbaar gesteld wordt via www.erkendstreekproduct.nl, de website van Stichting Streekeigen Producten

Nederland (SPN). SPN zal na 2013 het beheer van de code overnemen. De huidige code kan in de toekomst uitgebreid worden met andere producten, zoals brood en vis.

De Hygiëncode voor Streekproducten is gepresenteerd op een workshop op 6 november (bijlage 1) en de deelnemers waren enthousiast over het concept. Het wordt gezien als een eerste stap richting borging van voedselveiligheid van streekproducten. Om te voldoen aan de wettelijke voorschriften voor voedselveiligheid dient de code te worden goedgekeurd door de minister van VWS. SPN zal dit traject verder oppakken.

Een complicerende factor in de voorgestelde code is dat het beheer van de codes in 2014 overgaat van de huidige productschappen naar private brancheorganisaties. SPN zal verder in contact treden met deze organisaties voor toekomstig gebruik van de bestaande hygiëncodes. Onderhoud van de code is beschreven in Hoofdstuk 3.

Naast het beschikbaar stellen van een Hygiëncode voor Streekproducten is de implementatie en de borging hiervan ook belangrijk. Kwaliteitsbureaus kunnen hierbij een rol spelen. Hoofdstuk 4 geeft een beschrijving van interne en externe audits.

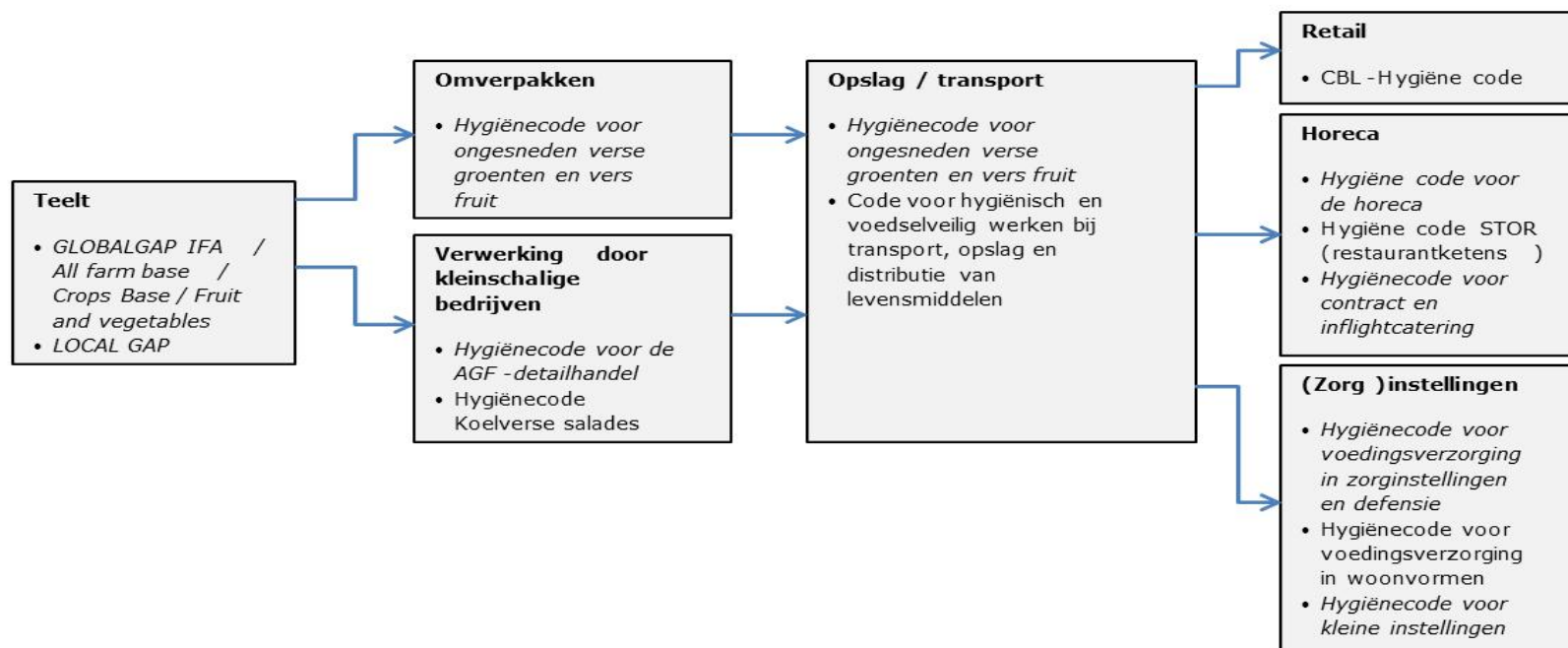
Conclusies:

In dit project is een Hygiëncode voor Streekproducten ontwikkeld die specifiek is voor de betreffende producent en gebaseerd is op bestaande hygiëncodes in de groente- en fruitketen, de zuivelketen, en de vleesketen. De code is digitaal beschikbaar en de ondernemer kan aan de hand van een vragenlijst de voor hem specifieke hygiëncode downloaden van de site van SPN.

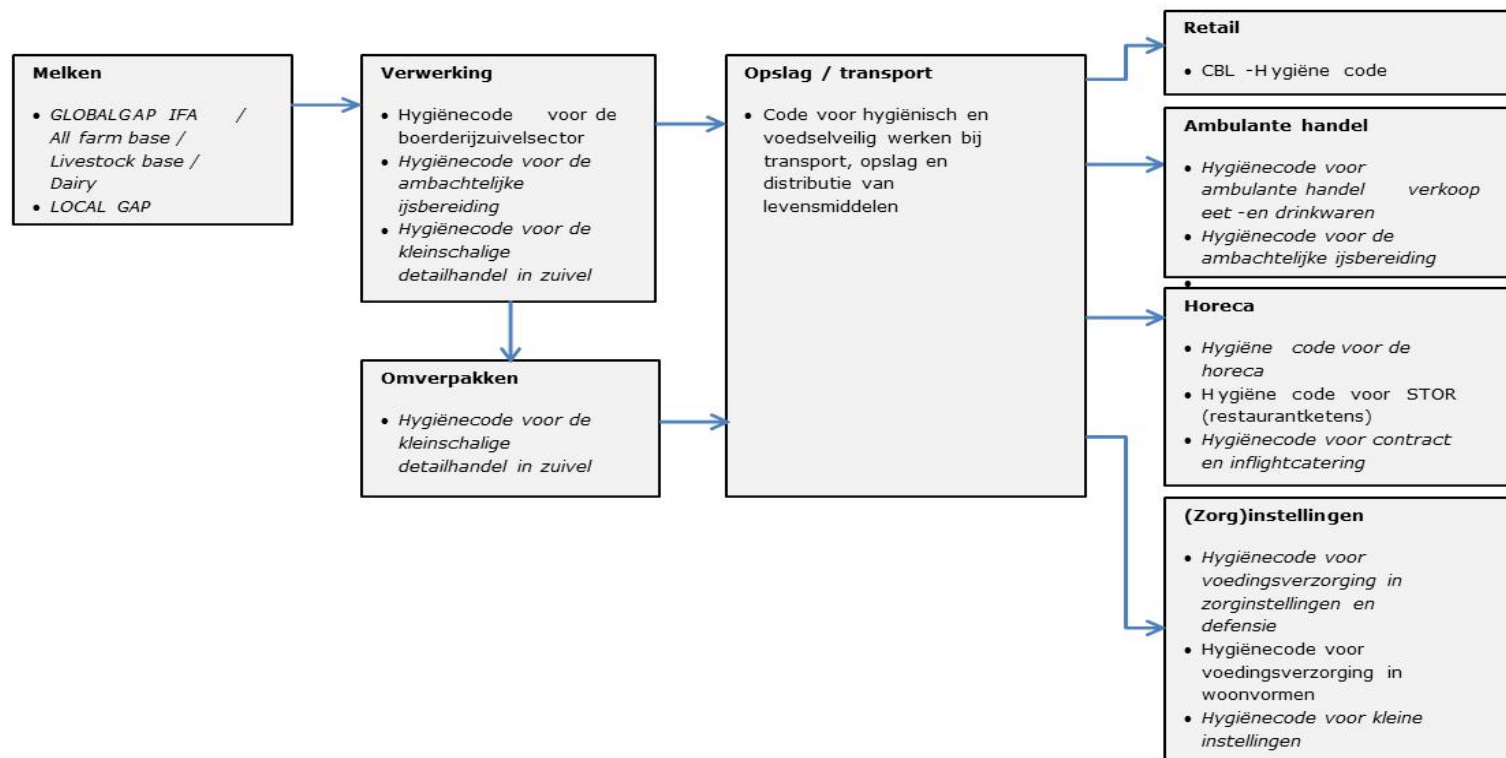
Hoofdstuk 1. Overzicht van hygiëncodes in 3 verschillende ketens

Dit hoofdstuk geeft een overzicht van alle beschikbare hygiëncodes en GAP in de verschillende stappen van de bestudeerde voedselketens: de groente- en fruitketen, de zuivelketen en de vleesketen.

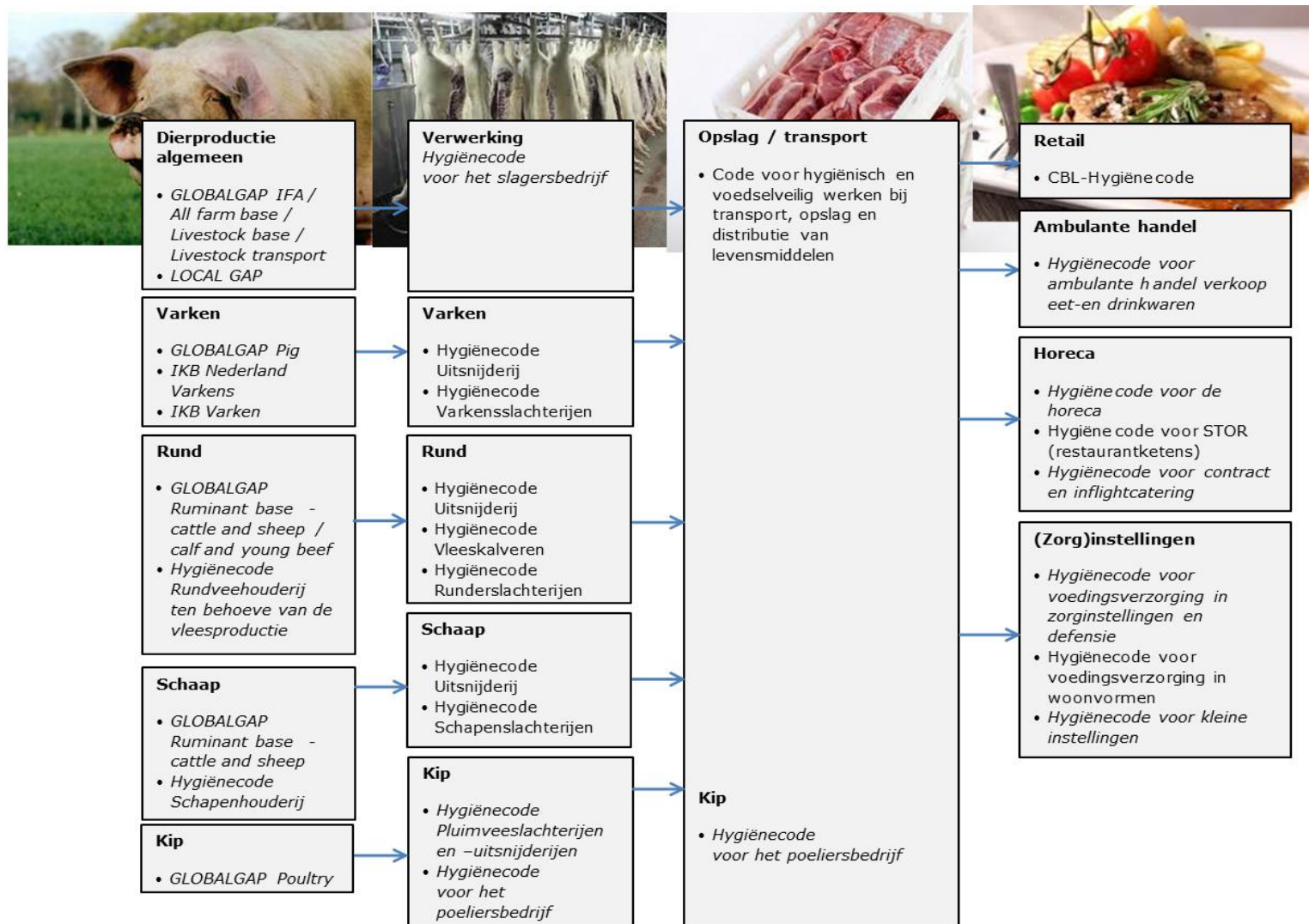
Groente- en fruitketen



Zuivelketen



Vleesketen



Hoofdstuk 2 Vragenlijst voor samenstellen Hygiëncode voor Streekproducten op maat

Dit hoofdstuk geeft de vragenlijst weer die ondernemers moeten doorlopen om tot de hygiëncode op maat te komen. De vragenlijst bevat vragen over de groente- en fruitketen, de zuivelketen en de vleesketen. Afhankelijk van de antwoorden van de ondernemers worden de desbetreffende hoofdstukken uit de verschillende hygiëncodes samengevoegd.

Vragenlijst Hygiëncode voor Streekproducten

N.B. Deze hygiëncode is op dit moment alleen gericht op vlees- zuivel- en groente & fruit producten. Dit kan in een later stadium worden uitgebreid.

Vraag	Antwoord	Verwijzing	Samenstellen
1. Wordt er in uw bedrijf vlees en/of vleeswaren geproduceerd?	<input type="checkbox"/> Ja	Vraag 2	<p><i>Basisvoorwaarden hygiëncode voor het slagersbedrijf</i></p> <p>2. Basisvoorwaarden</p> <p>2.1 Indeling gebouw</p> <p>2.2 Inrichting ruimten</p> <p>2.3 Voorschriften marktcramen en winkelwagens</p> <p>2.4 Vervoermiddelen</p> <p>2.5 Apparatuur, gereedschap en werkbanken</p> <p>2.6 Reiniging en desinfectie</p> <p>2.7 Afvalbeheer</p> <p>2.8 Ongedierte</p> <p>2.9 Persoonlijke hygiëne</p> <p>2.10 Opleiding en instructie</p> <p>2.11 Klachtbehandeling</p> <p>2.12 Recall en traceerbaarheid</p> <p>2.13 Bezoekers</p> <p>2.14 Controle en registratie</p> <p>3. Procesbeheersing</p> <p>3.1 Inkoop & ontvangst</p> <p>3.1.1 Inkoop</p> <p>3.1.2 Ontvangst</p> <p>3.2 Opslag</p> <p>3.2.1 Temperatuurbeheer</p> <p>3.2.2 Opslagbeheer</p> <p>3.2.3 Houdbaarheidsdatum</p> <p>3.2.4 Verpakking</p> <p>3.6 Presentatie en verkoop</p> <p>3.6.1. Kruisbesmetting voorkomen</p> <p>3.6.2. Temperatuurbeheer</p> <p>Werkinstructie hygiëne</p> <p>Werkinstructie reiniging en desinfectie</p> <p>Werkinstructie bepaling houdbaarheid</p> <p>Controlelijst HACCP + toelichting</p> <p>Plan schoonmaak slagerij</p>

Vraag	Antwoord	Verwijzing	Samenstellen
	<input type="checkbox"/> Nee	Vraag 4	Interne audit
2. Welke vleesproducten worden er geproduceerd en/of verkocht?	<input type="checkbox"/> Onbewerkt vlees en vleesbereidingen (rauw)	Vraag 3	<i>Hygiënecode voor het slagersbedrijf</i> 3.3 Uitsnijden en gehaktproductie 3.3.1. Kruisbesmetting voorkomen 3.3.2 Temperatuurbeheer 3.5 Productie keuken 3.5.1. Grondstoffen 3.5.2. Temperatuurbeheer 3.5.3. Bereiden sauzen 3.5.4. Houdbaarheid en pasteurisatie 3.5.5. Verpakking en opslag
	<input type="checkbox"/> Bewerkt vlees		<i>Hygiënecode voor het slagersbedrijf</i> 3.3 Uitsnijden en gehaktproductie 3.3.1. Kruisbesmetting voorkomen 3.3.2 Temperatuurbeheer 3.4 Productie Worstmakerij 3.4.2. Verhitten 3.4.3. Afkoelen 3.4.4 Verpakking en opslag 3.5 Productie keuken 3.5.1. Grondstoffen 3.5.2. Temperatuurbeheer 3.5.3. Bereiden sauzen 3.5.4. Houdbaarheid en pasteurisatie 3.5.5. Verpakking en opslag Module Ongekoelde presentatie vers gegaarde producten Module Microbiologische richtwaarden
	<input type="checkbox"/> Gedroogd vlees		<i>Hygiënecode voor het slagersbedrijf</i> 3.4 Productie Worstmakerij 3.4.1. Zouten, fermenteren, drogen 3.4.4 Verpakking en opslag

Vraag	Antwoord	Verwijzing	Samenstellen
			3.5 Productie keuken 3.5.1. Grondstoffen 3.5.2. Temperatuurbeheer 3.5.3. Bereiden sauzen 3.5.4. Houdbaarheid en pasteurisatie 3.5.5. Verpakking en opslag Module Ongekoelde presentatie vers gegaarde producten Module Microbiologische richtwaarden
	<input type="checkbox"/> Diepvriesvlees		-
3. Produceert u nog andere producten dan vleesproducten (zoals zuivel, groente en fruit)?	<input type="checkbox"/> Ja	Vraag 4	-
	<input type="checkbox"/> Nee	Hygiëncode samenstellen en downloaden	-
4. Worden er in uw bedrijf zuivelproducten geproduceerd?	<input type="checkbox"/> Ja	Vraag 5	-
	<input type="checkbox"/> Nee	Vraag 9	-
5. Wordt er in uw bedrijf consumptie-ijs geproduceerd?	<input type="checkbox"/> Ja	Vraag 6	-
	<input type="checkbox"/> Nee	Vraag 6	-
6. Worden er nog andere zuivelproducten geproduceerd?	<input type="checkbox"/> Ja	Vraag 7	<i>Hygiëncode voor de ambachtelijke ijsbereiding</i> Processtappen • Ijsbereiding • Ijsverkoop Microbiologische richtwaarden
	<input type="checkbox"/> Nee	Vraag 9	<i>Hygiëncode voor de ambachtelijke ijsbereiding</i> Gehele hygiëncode: Basisvoorwaarden en product specifieke richtlijnen
7. Welke andere zuivelproducten worden er geproduceerd?	<input type="checkbox"/> Rauwmelkse kaas	Vraag 8	<i>Hygiëncode voor boerderijzuivelbereiding</i> 4. Productie rauwe melk 4.1 Diergezondheid en melkproductie 4.2 Melken 4.3 Transport naar koeltank of kaastobbe

Vraag	Antwoord	Verwijzing	Samenstellen
			<p>4.4 Aankoop rauwe melk 4.5 Procesbeheersing rauwe melk Bijlage 7. Eisen voor wei met bestemming voor veevoer</p> <p><i>Hygiënecode voor boerderijzuivelbereiding</i> 7. Kaas 7.1 Omschrijving verschillende soorten kaas 7.2 Stroomschema kaas 7.3 Specifieke aanvullende eisen voor de verschillende kaassoorten 7.4 Procesbeheersing kaasbereiding</p> <p><i>Hygiënecode voor de kleinschalige detailhandel in zuivel</i> 6 Bewerken 6.1 Ompakken 6.2 Snijden en portioneren 6.2. Extra aandacht bij diverse kazen 6.3 Raspen en malen 6.4 Verpakken</p>
	<input type="checkbox"/> Kaas uit gepasteuriseerde melk		<p><i>Hygiënecode voor boerderijzuivelbereiding</i> 5. Warmtebehandeling 5.1 Pasteuriseren Bijlage 7. Eisen voor wei met bestemming voor veevoer</p> <p><i>Hygiënecode voor Boerderijzuivelbereiding</i> 7. Kaas 7.1 Omschrijving verschillende soorten kaas 7.2 Stroomschema kaas 7.3 Specifieke aanvullende eisen voor de verschillende kaassoorten 7.4 Procesbeheersing kaasbereiding</p> <p><i>Hygiënecode voor de kleinschalige detailhandel in zuivel</i> 6 Bewerken 6.1 Ompakken 6.2 Snijden en portioneren 6.2. Extra aandacht bij diverse kazen 6.3 Raspen en malen 6.4 Verpakken</p>

Vraag	Antwoord	Verwijzing	Samenstellen
	<input type="checkbox"/> Vloeibare zuivelproducten		<i>Hygiëncode voor boerderijzuivelbereiding</i> 5. Warmtebehandeling 5.1 Pasteuriseren 6. Boerderijzuivelproducten 6.1 Stroomschema vloeibare boerderijzuivelproducten 6.2 Procesbeheersing (vloeibare) boerderijzuivelproducten
8. Worden deze zuivelproducten <u>buiten de deur</u> verkocht?	<input type="checkbox"/> Ja	Vraag 9	<i>Basisvoorwaarden hygiëncode kleinschalige detailhandel zuivel</i> 2 Algemene hygiënevoorschriften 2.1 Algemene inrichtingseisen voor bedrijfsruimten 2.2 Aanvullende inrichtingseisen voor bereidingsruimten 2.3 Hygiëne-eisen voor mobiele of tijdelijke bedrijfs- en verkoopruimten 2.4 Hygiëne-eisen voor transportbusjes 2.5 Overige aandachtspunten 2.5.1 Materialen en gereedschappen 2.5.2 Ongedierte/huisdieren 2.5.3 Behandeling van afval 2.5.4 Retourproducten 2.5.5 Watervoorziening 2.5.6 Opleiding 3 Hygiëne 3.1 Persoonlijke hygiëne 3.2 Reiniging en desinfectie 3.3 Kruisbesmetting 4. Inkoop en ontvangst 4.1 Inkoop 4.2 Ontvangst 4.2.1 Ontvangst van levensmiddelen 4.2.1.1 Kwaliteit 4.2.1.2 Temperatuur 4.2.1.3 Verpakking 4.2.1.4 Houdbaarheidsdatum 4.2.2 Ontvangst van verpakkingsmaterialen 4.2.3 Ontvangst van reinigings- en desinfectiemiddelen 5 Opslag 5.1 Opslag van producten

Vraag	Antwoord	Verwijzing	Samenstellen
			5.2 Opslag van verpakkingsmateriaal 5.3 Opslag van reinigings- en desinfectiemiddelen 7 Verkoop en transport 7.1 Verkoop 7.1.1 Kwaliteit en presentatie 7.1.2 Temperatuur 7.1.3 Verpakking 7.1.4 Houdbaarheidsdatum 7.2 Transport 7.3 Levering aan instellingen 7.4 Bedien-u-zelf-systeem 7.5 Verkoop van losse vloeibare producten Bijlage 4 Voorbeeld reinigings- en desinfectieplan 8 Overzicht registraties, formulieren en frequenties Bijlage 6 Registratieformulieren 6.1 Registratieformulier ontvangst 6.2 Registratieformulier opslagruimte gekoelde/diepgevroren producten 6.3 Registratieformulier verkoopruimte gekoelde/diepgevroren producten Bijlage 1 Etikettering Bijlage 5 Microbiologische normen
	<input type="checkbox"/> Nee	Vraag 9	<i>Basisvoorwaarden hygiëncode boerderijzuivelbereiding</i> 2. Algemene hygiënevoorschriften 2.1 Algemene inrichtingseisen voor bedrijfsruimten 2.2. Specifieke voorschriften voor bereidingsruimten 2.3 Voorschriften voor apparatuur 2.4 Overige aandachtspunten 3. Hygiëne 3.1 Persoonlijke hygiëne 3.2 Reiniging en desinfectie 3.3. Kruisbesmetting Bijlage 1 Reiniging en desinfectie Bijlage 2 Bereidingsoverzichten Bijlage 3 Productspecificatie boerderijzuivelproducten Bijlage 4 Laboratoriumuitslagen Bijlage 5 Controle- en registratieformulieren Bijlage 6 Traceerbaarheid Bijlage 8 Etikettering

Vraag	Antwoord	Verwijzing	Samenstellen
			Bijlage 9 Europese criteria voor rauwe melk en zuivelproducten
9. Worden er in uw bedrijf groente of fruitproducten geproduceerd?	<input type="checkbox"/> Ja	Vraag 10	<p><i>Wanneer al zuivelproducten: geen extra basisvoorwaarden toevoegen</i></p> <p><i>Basisvoorwaarden hygiënecode voor de AGF-detailhandel</i></p> <p>BASISVOORWAARDEN</p> <p>3.1 Algemene eisen voor bedrijfsruimten 3.2 Specifieke eisen voor bereidingsruimten 3.5 Materiaal en apparatuur 3.6 Voedselafval 3.7 Persoonlijke hygiëne 3.8 Reiniging en desinfectie 3.9 Training en instructie</p> <p>PROCES INKOOP EN ONTVANGST</p> <p>4.1 Selecteren leveranciers 4.2 Ontvangst verse groenten en vers fruit 4.3 Ontvangst halffabricaten 4.4 Opslag van grondstoffen en halffabricaten</p> <p>PROCES VERPAKKEN</p> <p>7.1 Verpakkingsmateriaal 7.2 Voorverpakt product 7.3 Onverpakt product 7.4 Diepvriesproduct</p> <p>PROCES BEWARING</p> <p>8.1 Opslag gereed product 8.2 Invriezen</p> <p>VERKOOP</p> <p>9.1 Algemeen 9.2 Koelvitrine 9.3 Diepvriesproduct 9.4 Warme presentatie</p> <p>Werkinstructies</p> <p>1.a Werkinstructie reiniging en desinfectie 1.b Werkinstructie voorkomen van kruisbesmetting 1.c Werkinstructie temperatuurmeting</p> <p>Controlelijsten</p> <p>2.a Wekelijkse registratielijst</p>

Vraag	Antwoord	Verwijzing	Samenstellen
			2.b Maandelijkse registratielijst 2.c Vragenlijst interne audit Overige bijlagen 3.a Module Kiezen 3.b Schema voor reiniging en desinfectie 3.c Overzicht Beheersmaatregelen 3.d Verwijzing naar verordening EG 852/2004 3.f Inkoopvoorwaarden 3.4 Vervoermiddelen
	<input type="checkbox"/> Nee	Hygiënecode samenstellen en downloaden	-
10. Welke groente of fruitproducten worden er geproduceerd?	<input type="checkbox"/> Verse onbewerkte groenten en fruit	Hygiënecode samenstellen en downloaden	Geen product-specifieke richtlijnen
	<input type="checkbox"/> Bewerkte onverhitte groenten en fruit (zoals sap)		<i>Hygiënecode voor de AGF-detailhandel</i> 5. PROCES BEWERKING 5.1 Algemeen 5.2 Het snijden 5.3 Het wassen 5.4 Het persen 5.5 Bereiden en toevoegen van een dressing
	<input type="checkbox"/> Bereiding van verhitte producten (zoals appelmoes) m.u.v. jam		<i>Hygiënecode voor de AGF-detailhandel</i> 5. PROCES BEWERKING 5.1 Algemeen 5.2 Het snijden 5.3 Het wassen 5.4 Het persen 5.5 Bereiden en toevoegen van een dressing 6. PROCES BEREIDING 6.1 Ontdooien 6.2 De verhittingsstap 6.3 De terugkoelfase 1.d Werkinstructie terugkoelen 3.e Microbiologische richtwaarden
	<input type="checkbox"/> Bereiding van jam		<i>Hygiënecode voor de AGF-detailhandel</i> 10.1 Ambachtelijke jambereiding

Hoofdstuk 3 Onderhoud van de Hygiëncode voor Streekproducten

De Hygiëncode voor Streekproducten bestaat uit onderdelen van bestaande hygiëncodes die beheerd worden door verschillende organisaties. Voor het onderhoud van de Hygiëncode voor Streekproducten is het van belang dat wijzigingen in de codes worden overgenomen. De bestaande hygiëncodes moeten om de 3-5 jaar vernieuwd worden in verband met nieuwe wetgeving en noodzakelijke verbeteringen op het gebied van interpretatie en implementatie. In de Staatscourant wordt aangegeven wanneer er een nieuwe versie gepubliceerd wordt. De beheerder van de Hygiëncode voor Streekproducten zal deze publicaties in de gaten moeten houden en vervolgens de wijzigingen moeten overnemen in de hygiëncode.

De Hygiëncode voor Streekproducten is bedoeld om producenten van streekproducten een voorbeeld te geven hoe ze een voedselveiligheidssysteem kunnen opzetten. Mogelijk blijkt na verloop van tijd dat er producten ontbreken, dat onderdelen niet werkbaar zijn, of dat er iets niet duidelijk is. De hygiëncode zal dan gewijzigd moeten worden door onderdelen van andere codes toe te voegen, of onderdelen weg te laten. Wanneer er wijzigingen doorgevoerd worden in de hygiëncode, dan zal dit voorgelegd moeten worden aan de NVWA. Contactpersoon hier is Ghislaine Mittendorff (ghislaine.mittendorff@vwa.nl; 06-15035979). Via de NVWA wordt de code ter bespreking aangeboden aan het Regulier Overleg Warenwet (ROW). De minister van VWS moet de code uiteindelijk goedkeuren.

Vanaf 2014 worden de productschappen opgeheven. Hygiëncodes die nu door de productschappen beheerd worden, zullen dan door andere partijen worden overgenomen. Er zal overleg gevoerd moeten worden met deze partijen voor het gebruik van die hygiëncodes en de eventuele kosten die hieraan verbonden zijn. Contactpersonen zijn weergegeven in onderstaande tabel.

De Hygiëncode voor Streekproducten is een digitaal systeem waarbij door vragen te beantwoorden een code op maat wordt gemaakt. Wanneer software bij de beheerder wijzigt, zal gekeken moeten worden of het systeem nog op de juiste manier werkt. In geval een vergoeding gevraagd wordt voor de hygiëncode, zal een betaalfunctie moeten worden ingebouwd, zodat een ondernemer die de code wil bestellen direct de kosten kan overmaken.

Hygiëncode	Eigenaar 2013	Eigenaar 2014	Publicatiedatum	Verwachte nieuwe versie
Hygiëncode voor de AGF-detailhandel	Productschap Tuinbouw Contactpersoon: Fabianne Huis in 't veld F.HuisintVeld@tuinbouw.nl 079 347 0604 06 24111531	AGF Detailhandel Nederland Contactpersoon: Mark Heemskerk (Directeur) http://www.agfdetailhandel.nl/m.heemskerk@agfdetailhandel.nl 070 3512106 06 51970347	1 juli 2008	2014/2015
Hygiëncode voor de boerderijzuivel bereiding	Productschap Zuivel Contactpersoon: Rob Oost r.h.oost@pz.agro.nl 079-3681516.	Bond van Boerderij-Zuivelbereiders Contact: 088 888 66 66	1 januari 2007	2014/2015
Hygiëncode voor de kleinschalige detailhandel in zuivel	Productschap Zuivel Contactpersoon: Rob Oost r.h.oost@pz.agro.nl 079-3681516.	NBC?	1 mei 2011	2016
Hygiëncode voor de ambachtelijke ijsbereiding	Bedrijfschap Horeca en Catering Contactpersoon: Bert Wiltjer b.wiltjer@kenniscentrumhoreca.nl	KHN (Koninklijke Horeca Nederland) Contactpersoon: E. de Kruijf e.dekruif@khn.nl	1 april 2011	2016
Hygiëncode voor het slagbedrijf	KNS (Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie) Contactpersoon: Hans Hulshof h.hulshof@knsnet.nl 070 3906365	KNS (Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie) Contactpersoon: Hans Hulshof h.hulshof@knsnet.nl 070 3906365	1 juni 2010	2015

Hoofdstuk 4 Audits

Dit hoofdstuk beschrijft de interne en externe audits die uitgevoerd kunnen worden voor de borging van de Hygiënecode voor Streekproducten.

Interne audits

Interne audits kunnen worden uitgevoerd aan de hand van de vragenlijst op de volgende pagina. Deze vragenlijst is ook opgenomen in de hygiënecode.

Externe audits

Een mogelijkheid voor het laten uitvoeren van een externe audit is het zelfcontrolesysteem Zekerheid in Veilig Voedsel van KBBL Inspectie dat recent is geaccepteerd door de NVWA (http://evmi.nl/mensen-en-bedrijven/nvwa-erkent-zekerheid-in-veilig-voedsel-kbbl/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=nvwa-erkent-zekerheid-in-veilig-voedsel-kbbl). Het zelfcontrolesysteem is bedoeld voor bedrijven die werken met een hygiënecode. Zekerheid in Veilig Voedsel is gebaseerd op een niet aangekondigde (jaarlijkse) controle. Tijdens deze controle wordt elk onderdeel uit de geldende hygiënecode en de bijbehorende wetgeving getoetst. Daarnaast kunnen ook andere geaccrediteerde organisaties gevraagd worden om een externe audit uit te voeren, zoals KTBA.

Vragenlijst interne audit

Deze vragenlijst wordt één keer per jaar nagelopen.

Maak kopieën van deze vragenlijst om in te vullen of gebruik de vragenlijst als voorbeeld.

Deze vragenlijst is slechts een hulpmiddel voor het uitvoeren van een audit.

Raadpleeg voor de exacte formulering van de eisen uit de hygiëncode altijd de tekst uit de verschillende hoofdstukken. Het kan zijn dat niet alle onderdelen voor uw bedrijf van toepassing zijn.

Datum:

BASISVOORWAARDEN

Algemene eisen voor bedrijfsruimten	Opmerking/actie
o Eet- en drinkwaren zijn beschermd tegen kruisbesmetting via materialen, water, luchttoevoer, personeel of ongedierte.	
o Bedrijfsruimten zijn schoon, goed onderhouden en voldoende verlicht door daglicht of kunstlicht.	
o Medewerkers zijn alert zijn op de aanwezigheid van(sporen van) ongedierte.	
o Ongedierte wordt geweerd en indien nodig professioneel bestreden.	
o Op plaatsen met levensmiddelen zijn huisdieren niet toegelaten (uitgezonderd blindengeleidehonden).	
o De bedrijfsruimte is zodanig gebouwd, ingericht en afgewerkt dat overal goed kan worden schoongemaakt en gedesinfecteerd.	
o Reinigings- en desinfecteermiddelen worden niet bij levensmiddelen opgeslagen.	
o In de bedrijfsruimte is een gelegenheid om de handen te wassen, voorzien van warm en koud stromend water. Deze is afgescheiden van de wasgelegenheid voor producten	
o Er is een geschikt toilet met een gelegenheid om de handen te wassen.	
o De bedrijfsruimte wordt voldoende geventileerd. Dit geldt ook voor de sanitaire voorzieningen. De luchtstromen lopen niet van een ruimte met veel afval naar schone ruimten.	
o Filters en andere onderdelen van de ventilatiesystemen zijn gemakkelijk toegankelijk en worden regelmatig schoongemaakt of vervangen.	
o De grootte van de koelcel is afgestemd op de maximaal benodigde opslagcapaciteit.	
o De verdampers van de koeling wordt regelmatig schoongemaakt.	
Specifieke voorschriften voor bereidingsruimten	Opmerking/actie
o Bewerking van levensmiddelen vindt plaats in een aparte bereidingsruimte waarvan de grootte is afgestemd op de hoeveelheid productie die er plaatsvindt.	
o Toiletten komen niet rechtstreeks uit op de bereidingsruimten, maar zijn gescheiden door een tussenruimte.	
o Vloeren zijn gemakkelijk schoon te maken en zijn voorzien van een goede waterafvoer. De vloeren zijn gemaakt van materiaal dat geen vocht opneemt of doorlaat.	
o Muuroppervlakten hebben een glad oppervlak tot ongeveer 180 cm hoogte. Het plafond is glad en	

afwasbaar en licht van kleur. Er kan zich geen vuil ophopen en condens, schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt. Bij ramen en deuren kan zich geen vuil ophopen. Buitenramen die open kunnen zijn voorzien van horren die op eenvoudige wijze kunnen worden verwijderd voor schoonmaak.	
o Het materiaal van kozijnen en deuren is goed onderhouden, glad en makkelijk afneembaar.	
o Werkbanken zijn goed onderhouden en kunnen gemakkelijk schoongemaakt worden. Ze zijn gemaakt van naadloos, afwasbaar materiaal zonder spleten of onnodige oneffenheden.	
o Er zijn voorzieningen aanwezig voor het wassen van agrarische producten met een aansluiting op water van drinkkwaliteit.	
Voorschriften voor marktkramen	Opmerking/actie
o De marktkraam is zodanig geplaatst, ingericht en schoongehouden, dat er geen verontreiniging van eet- en drinkwaren kan plaatsvinden.	
o Schalen, bakken, planken en gereedschappen zijn van glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal gemaakt en zijn onbeschadigd en schoon.	
o Er is een voorziening aanwezig om de handen te kunnen wassen.	
o Er zijn voorzieningen met (warm) water van drinkwaterkwaliteit om materialen zonodig te kunnen reinigen.	
o Er zijn afsluitbare en geschikte bakken aanwezig voor opslag en verwijdering van afval.	
o Bederfelijke producten worden gekoeld bewaard bij de juiste bewaartemperatuur en houdbaarheidstermijn.	
Vervoermiddelen	Opmerking/actie
o Producten worden afgeleverd binnen de geldende temperatuureisen: o Warme maaltijden bij > 60°C. o Bewerkte of teruggekoelde verhitte producten < 7°C o Product dat nog niet is teruggekoeld in gekoelde laadruimte (<7°C).	
o Het vervoermiddel is schoon en in een goede staat van onderhoud.	
o Tijdens het vervoer kan geen verontreiniging plaatsvinden. Wanneer er kans is op verontreiniging door vervoer van andere levensmiddelen wordt tussen de verschillende vrachten schoongemaakt.	
o Andere levensmiddelen of niet-levensmiddelen worden gescheiden neergezet en producten worden eventueel afgeschermd.	
o Bij uitbestede vervoer wordt de vervoerder op zijn verantwoordelijkheden voor voedselveiligheid gewezen.	
Materiaal en apparatuur	Opmerking/actie
o Materiaal, apparatuur en de omgeving van apparatuur kunnen goed worden schoongemaakt en gedesinfecteerd. Oppervlakten van apparatuur zijn gemaakt van glad, afwasbaar en niet-giftig materiaal, bij voorkeur roestvrij staal.	
o Er zijn geschikte thermometers die een paar keer per jaar worden geijkt en bij afwijkingen opnieuw worden afgesteld.	
Voedselafval	Opmerking/actie
o Voedselafval wordt bewaard in afsluitbare afvalbakken in een schone ruimte. De afvalbakken en de ruimte waarin deze staan wordt goed schoongehouden en ongedierte	

wordt buiten gehouden.	
Persoonlijke hygiëne	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Alle medewerkers zorgen voor goede persoonlijke hygiëne en dragen passende, schone en, voor zover dat nodig is, beschermende kleding, handschoenen of een haarnetje. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Personen die ziek zijn of die geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidandoeningen of diarree hebben komen niet in aanraking met levensmiddelen. 	
Reiniging en desinfectie	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Reinigings- en desinfectiemiddelen zijn opgeborgen in een aparte, afsluitbare kast. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ De gebruikte desinfectiemiddelen zijn op grond van de Bestrijdingsmiddelenwet goedgekeurd en er staat een toelatingsnummer en een gebruiksaanwijzing op de verpakking. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Het personeel beschikt over duidelijke instructies voor reinigen en desinfecteren. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ De aangegeven frequenties voor reinigen en desinfecteren worden opgevolgd. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Apparatuur, werkbladen en snijplanken worden direct na gebruik en aan het einde van de werkdag gereinigd en gedesinfecteerd. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Er wordt regelmatig en aantoonbaar gecontroleerd op de reiniging en desinfectie. 	
Training en instructie	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Uw medewerkers krijgen aantoonbaar instructie of training over beheersing van voedselveiligheid. Zij weten waarom dit belangrijk is en hoe er gewerkt moet worden en kunnen in de dagelijkse praktijk hygiënisch met producten omgaan. 	

PROCES INKOOP, ONTVANGST EN OPSLAG

Selecteren leveranciers	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ U koopt uw producten, grondstoffen en halffabricaten bij vooraf geselecteerde leveranciers die aan uw inkoopvoorwaarden voldoen. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U controleert of de leverancier aan de gesteld eisen blijft voldoet. Is dit niet het geval dan kiest u een andere leverancier. 	
Ontvangst verse producten	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ U beoordeelt bij iedere levering of producten er vers en schoon uitzien en of het verpakkingsmateriaal schoon en onbeschadigd is. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Als een product of de verpakking niet aan de eisen voldoet, wordt deze verwijderd of teruggestuurd aan de leverancier. 	
Ontvangst halffabricaten	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Bederfelijke halffabricaten worden gekoeld (max. 7°C) aangevoerd en direct gekoeld opgeslagen (max. 7°C). 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Diepvriesproducten hebben bij ontvangst een maximale temperatuur van -15°C en worden bewaard bij een temperatuur van max. -18°C. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U controleert steekproefsgewijs de temperatuur van de halffabricaten (bijvoorbeeld een maal per week). 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U controleert de houdbaarheidstermijn van de halffabricaten steekproefsgewijs bij iedere levering en u let erop dat de halffabricaten nog houdbaar moeten zijn als ze in bewerkte producten verkocht worden. 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ U controleert de verpakkingen bij iedere levering. Het verpakkingsmateriaal van zowel grondstoffen als halffabricaten moet schoon en onbeschadigd zijn. Als een product of de verpakking niet aan de eisen voldoet, wordt deze verwijderd of getourneerd aan de leverancier. 	
Opslag van producten	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Grondstoffen en halffabricaten worden bewaard bij de juiste bewaartemperatuur en u controleert de temperatuur van de producten in de opslagruimte eenmaal per week (max. 7°). 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Verse of rauwe producten zijn gescheiden van bereide of schone producten. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Schone producten zijn boven vuile producten opgeslagen en bereide producten boven rauwe onbewerkte producten. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Bederfelijke grondstoffen en halffabricaten worden in een afgesloten verpakking bewaard en niet rechtstreeks op de vloer opgeslagen. 	

PROCES BEWERKING`

Algemeen	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Het bewerken van bereid producten vindt zoveel mogelijk gescheiden plaats van het bewerken van rauwe producten. De materialen worden tussendoor gereinigd en gedesinfecteerd. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U controleert bij gebruik van halffabricaten of de houdbaarheidsdatum van het halffabricaat nog voldoende is om de uiteindelijk beoogde houdbaarheid van het eindproduct te behalen. Is dit niet het geval, dan wordt het halffabricaat weggegooid. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U zorgt dat steentjes, stukjes hout, glasdeeltjes, enz. niet aanwezig zijn in het product. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U werkt volgens de werkinstructie Voorkomen van kruisbesmetting. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U zorgt dat de bewerkte producten zo kort mogelijk buiten de koeling zijn. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Halffabricaten worden zo veel mogelijk afgedekt in de koeling geplaatst totdat verdere bewerking plaats vindt. 	
Het snijden	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Contact tussen uw handen en het product wordt vermeden. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ De snijmachines en gebruikte materialen worden zoveel mogelijk direct na elk bewerkt product schoongemaakt met water. 	
Het wassen	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Het gebruikte waswater is afkomstig van de centrale drinkwaterleiding. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Per product wordt het waswater ververs en de gebruikte bak schoongemaakt. U controleert na het wassen of het gebruikte water er schoon uitziet. Zo niet, dan wast u het product opnieuw tot het spoelwater schoon is. 	
Het persen	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Contact tussen uw handen en het product wordt vermeden. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ De pers en andere gebruikte materialen worden zoveel mogelijk direct na elk geperst product schoongemaakt met water. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Geperste sappen worden gekoeld bewaard. 	

Bereiden en toevoegen van een dressing	Opmerking/actie
o U controleert vóór bereiding van een dressing de houdbaarheid van de ingrediënten en of de beoogde houdbaarheid van het eindproduct nog gehaald wordt.	
o U werkt volgens de werkinstructie Voorkomen van kruisbesmetting.	
o Dressing wordt zo koud mogelijk bij de salade gevoegd, zodat de gesneden salade niet meer boven de 7°C komt.	

PROCES BEREIDING

Ontdooien	Opmerking/actie
o Het ontdooien vindt plaats in de koelcel of door gebruik te maken van een magnetron.	
o Dooivocht komt niet met andere producten in aanraking. Dooivocht wordt direct met heet water weggespoeld en de opvangbak wordt gedesinfecteerd.	
o De temperatuur bij ontdooien wordt niet hoger dan 7°C. Ontdooide producten worden gekoeld bewaard (max. 7°C) voordat ze verder worden gebruikt.	
o Ontdooide producten worden nooit opnieuw ingevroren.	
De verhittingsstap	Opmerking/actie
o Bij verhitten bereikt het gehele product zo snel mogelijk, tot in de kern een temperatuur van minimaal 75°C.	
o U controleert eenmaal per week (als het goed verloopt maandelijks) van een aantal producten of de kerntemperatuur van minimaal 75°C gehaald wordt. Het toevoegen van rauwe producten na het verhitten wordt zoveel mogelijk vermeden. Als u toch rauwe producten toevoegt is dit product van tevoren goed gewassen (indien mogelijk) en is het verhitte product teruggekoeld voordat wordt gemengd.	
o Verhitte producten waaraan rauwe grondstoffen zijn toegevoegd worden maximaal 24 uur bewaard.	
o Producten die warm worden gehouden om ter plekke te serveren, worden voor een korte tijd bij minimaal 60°C warm gehouden.	
o Het voor de tweede keer opwarmen van een gekoeld product gebeurt snel (in een heteluchtoven, magnetron of steamer en niet au bain-marie). Het product wordt binnen 1 uur opnieuw opgewarmd, waarbij het product een temperatuur bereikt van 60°C of hoger. Een product wordt niet vaker dan één keer opnieuw opgewarmd.	
o Producten die een verhitting ondergaan, en producten die zo veel mogelijk koel moeten blijven worden niet gelijktijdig of vlak bij elkaar bereid.	
De terugkoelfase	Opmerking/actie
o Een product dat verhit is geweest is binnen 5 uur teruggekoeld tot onder de 7°C.	
o De producten worden na bereiding afgedekt met schone deksels of folie.	
o U controleert eenmaal per week (als het goed verloopt maandelijks) van een aantal producten of bij het terugkoelen de temperatuur binnen 5 uur is gedaald tot onder de 7°C.	
o Als het product niet op tijd is teruggekoeld, wordt het vernietigd.	

PROCES VERPAKKEN

Verpakkingsmateriaal	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Verpakkingsmateriaal voor producten wordt niet rechtstreeks op de vloer geplaatst of opgeslagen. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U controleert vóór gebruik of het verpakkingsmateriaal niet beschadigd en schoon is. 	
Voorverpakt product	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Van de zelfbereide voorverpakte producten geeft u de houdbaarheid aan. (Bewerkte producten en zelfbereide verhitte producten maximaal 48 uur bij 7°C of 72 uur bij 4°C, met uitzondering van verhitte producten waar rauwe grondstoffen aan zijn toegevoegd 24 uur bij 7°C). 	
Onverpakt product	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Kant-en-klare producten die in bakken worden bewaard, worden na bereiding voorzien van een productie- of bereidingsdatum. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Voor onverpakte producten (zoals gesneden groenten en fruit) wordt hooguit een voorraad voor 48 uur (of 72 uur bij bewaring bij 4°C) bereid en dit wordt per gemaakte hoeveelheid apart bewaard. Dit geldt ook voor salades met dressing. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Op verhitte producten die niet zijn voorverpakt wordt een bereidingsdatum gezet (maximaal 48 uur bij 7°C of 72 uur bij 4°C). 	
Diepvriesproduct	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Op de verpakking van diepvriesproducten staat een productie/bereidingsdatum of een houdbaarheidsdatum. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Ingevroren producten worden maximaal 3 maanden bewaard. 	

PROCES BEWARING

Opslag gereed product	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Na bewerking of bereiding wordt het gereed product zoveel mogelijk in afgesloten verpakking bewaard. Eindproducten zijn altijd afgedekt, zodat geen besmetting kan plaatsvinden door grondstoffen of andere eindproducten. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U voorkomt dat producten langere tijd buiten de koeling staan. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Na bewerking of bereiding wordt het gereed product opgeslagen of bewaard in de koelcel bij maximaal 7°C. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U controleert de temperatuur van de eindproducten in de koelcel wekelijks. 	
Invriezen	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Eenmaal ontdooide producten mogen nooit opnieuw worden ingevroren. 	

PROCES VERKOOP

Algemeen	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Alle producten voldoen aan de aanduidingseisen afkomstig uit de Warenwetregeling Etikettering van levensmiddelen 	
Koelvitrine	Opmerking/actie
<ul style="list-style-type: none"> ○ Onverpakte producten na bewerking of bereiding worden in een koelvitrine bij maximaal 7°C bewaard. 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ U voorkomt dat producten langere tijd buiten de koeling 	

staan.	
o Onverpakte producten liggen gescheiden van andere (onverpakte) producten liggen.	
o De producten worden zo weinig mogelijk aangeraakt. Onverpakte producten zijn afgeschermd.	
o Bakken in de koelvitrine worden niet bijgevuld. De bakken worden schoongemaakt voor ze opnieuw te vullen.	
o Bij het opnieuw vullen wordt uitgegaan van het first in - first out principe. U controleert dagelijks of de houdbaarheidstermijn voor de producten niet wordt overschreden. Producten die niet binnen de houdbaarheidstermijn verkocht zijn worden vernietigd.	
o U controleert de temperatuur van de producten in de koelvitrine eenmaal per week.	
Diepvriesproduct	Opmerking/actie
o Producten in de diepvries worden bij een temperatuur van -18°C of lager bewaard.	
o U controleert de temperatuur van de diepvries eenmaal per maand.	
o Ingevroren kant-en-klare maaltijden en soepen worden maximaal 3 maanden bewaard.	
o U controleert de houdbaarheidsdatum van de diepvriesproducten eenmaal per maand.	
o Als de houdbaarheidsdatum is overschreden, gooit u het product weg.	
Warme presentatie	Opmerking/actie
o Producten die warm worden gepresenteerd of verkocht, worden bij een temperatuur van 60°C of warmer voorhanden gehouden.	
o De producten worden zo weinig mogelijk aangeraakt. Onverpakte producten zijn afgeschermd.	
o Bakken in de koelvitrine worden niet bijgevuld. De bakken worden schoongemaakt voor ze opnieuw te vullen.	
o Bij het opnieuw vullen wordt uitgegaan van het first in - first out principe. U controleert de temperatuur van de producten eenmaal per week.	

OVERIG

Ambachtelijke jambereiding	Opmerking/actie
o U gebruikt voor het maken van jam schone vruchten van goede kwaliteit en voldoende rijpheid.	
o Als u het fruit niet direct verwerkt, verdeelt u het in verwerkbare porties en bewaart deze in de vriezer (< -18°C).	
o U gebruikt voor jam en marmelade jamglazen of weckglazen met een inhoud van maximaal 500 cc.	
o Potten die hergebruikt worden, worden zorgvuldig gereinigd, met soda gewassen en met kokend water of in een vaatwasser gespoeld en worden gecontroleerd op mogelijke beschadigingen. Deksel worden niet hergebruikt.	
o U gebruikt apparatuur en materialen van roestvrij staal of hard kunststof.	
o U laat de jam gedurende ten minste 2 minuten doorkoken.	
o U zorgt dat de jam tijdens het afvullen niet op het schroefdraad van de pot komt.	

<ul style="list-style-type: none">○ U zorgt ervoor dat de massa tijdens het afvullen geen gelegenheid krijgt om af te koelen.	
<ul style="list-style-type: none">○ U sluit de potten onmiddellijk na het vullen en u zorgt dat de deksel goed vacuüm getrokken is. U controleert na afkoelen of de potten vacuüm getrokken zijn. Als de houdbaarheidsdatum van 12 maanden is overschreden, gooit u het product weg.	

Bijlage 1: Workshop Logistiek en Voedselveiligheid Streekproducten

Datum: 6 november 2013

Locatie: RIKILT - Wageningen UR, Akkermaalsbos 2, 6708 WB Wageningen

Programma:

13.45h Peter Terwindt – Vers 24/7

14.05h Esther van Asselt – Hoe veilig zijn streekproducten?

15.00h Pauze

15.15h Joost Snels – Logistiek van streekproducten

16.00h Borrel

Deelnemers:

Naam	Bedrijf
Aad Klompe	de Hoeksche Waard Telers
Annette Weeda	Stichting Landwaard
Ben Heemskerk	Streekselecties
Drees Peter van den Bosch	Willem&Drees
Esther van Asselt	RIKILT Wageningen UR
Gertjan Fonk	Innovatienetwerk
Guus Krooshof	KTBA
Huibert de Leede	Stichting UIT JE EIGEN STAD
Jan-Willem van der Schans	Wageningen UR
Joost Snels	FBR Wageningen UR
Karin Kortman	KTBA
Lasca ten Kate	Stichting Vriendelijke Keukens
Maarten Pompen	Amsterdam RAI
Marcel Vijn	Wageningen UR
Marjolein van der Spiegel	RIKILT Wageningen UR
Mark Frederiks	Amped
Nadie Winde	Deli XL
Nico van Olst	Landwinkel de Woerdt
Nick Möhlmann	La Place
Peter Terwindt	Deli XL
Simon de Ridder	Deli XL
Suzanne Stienen	Deli XL
Wiebe Visser	Amped