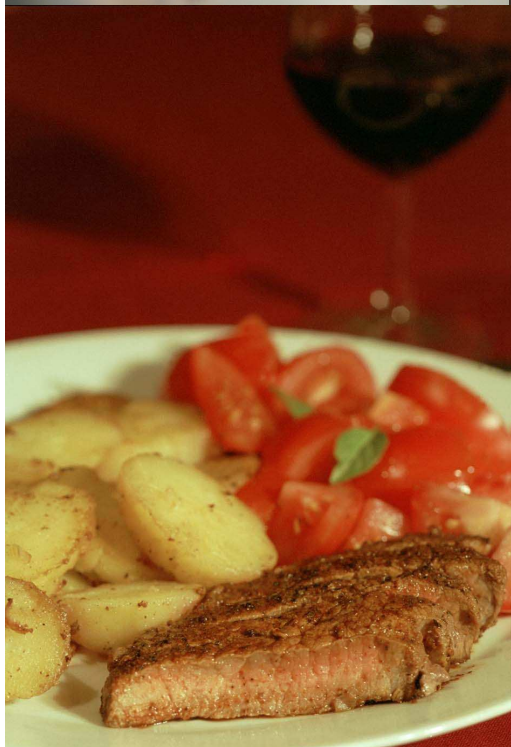
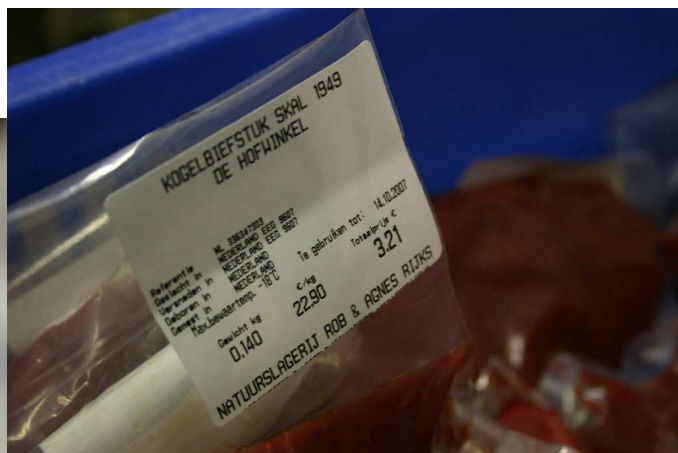


VOEDSELVEILIGHEIDSPAN

VOOR VERKOOP VAN (BIOLOGISCH) VLEES DIRECT VANAF DE BOERDERIJ

STEL ZELF SAMEN...



Kennisnetwerk huisverkoop
van biologisch vlees

INHOUDSOPGAVE

SAMENVATTING	2
DIEPGEVROREN VLEES	2
VERS VLEES VOOR ONMIDDELIJKE VERKOOP	2
HOOFDSTUK 1. INLEIDING	3
1.1 HYGIËNE IS BELANGRIJK	3
1.2 VOOR WIE IS DEZE CODE BEDOELD?	3
1.3 LEESWIJZER: WAT DOET U?	4
HOOFDSTUK 2. VERWERKING	5
MODULE 2.1 SLACHTEN	5
MODULE 2.2 VERPAKKEN.....	5
MODULE 2.3 PERSOONLIJKE HYGIENE BIJ VERS VLEES	6
MODULE 2.4 VERPAKKEN OP EIGEN BEDRIJF	7
MODULE 2.5 ETIKKETERING	9
HOOFDSTUK 3. VERVOER	11
MODULE 3.1 VERVOER.....	11
MODULE 3.2 INVRIEZEN	12
HOOFDSTUK 4. VERKOOP	13
MODULE 4.1 TEMPERATUUR	13
MODULE 4.2 REINIGING EN DESINFECTIE VERKOOPRUIMTE	14
HOOFDSTUK 5. VERSLAGFORMULIEREN	15
DIEPGEVROREN VLEES FORMULIER 1.....	16
VERS VLEES FORMULIER 2	17
VERS VLEES FORMULIER 3	18
VERS VLEES FORMULIER 4	19
BIJLAGE 1. ETIKKETERINGSEISEN.....	20
BIJLAGE 2. ADRESGEGEVENS VOOR AANVERWANTE HYGIENECODES.....	21
BIJLAGE 3. CONCORDANTIETABEL.....	21

Colofon:

Dit concept voedselveiligheidsplan is opgesteld in het kader van het project 'kennisnetwerk huisverkoop van biologisch vlees' door Maria van Boxtel, Land & Co en Leon Veltman, Groenhorst College/Warmonderhof. Wij hebben hulp gehad van veehouders en van Peter de Ruiter van het Expertisecentrum Biologische Landbouw en Groen plus van Maurits Steverink, ketenmanager biologisch vlees Biologica/Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw.

Dit concept plan kunt u als veehouder met directe verkoop van vlees vanaf de boerderij zelf gebruiken om uw EIGEN VOEDSELVEILIGHEIDSPAN op te stellen. Kies de blokken die u in uw situatie nodig heeft. U **BLIJFT ZELF VERANTWOORDELIJK VOOR EEN GOED VOEDSELVEILIGHEIDSPAN.**

Dit concept plan is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid opgesteld. Biologica, het Groenhorst College en Land & Co zijn niet aansprakelijk voor fouten in dit concept plan, of fouten die naar aanleiding van dit plan worden gemaakt.

Het 'Kennisnetwerk huisverkoop van biologisch vlees' is mede mogelijk gemaakt door het ministerie van LNV via de Regeling innovatie Groen Onderwijs (Rigo project 2005 /kc/074)

SAMENVATTING

De belangrijkste hygiëne eisen

DIEPGEVROREN VLEES	
VERWERKING <ul style="list-style-type: none">▪ slachten en uitbenen bij slager▪ verpakken bij slager▪ etiketteren	
VERVOER <ul style="list-style-type: none">▪ temperatuur bewaken	
1. invriezen bij slager: tijdens vervoer maximaal – 15 ⁰ C	2. invriezen op boerderij: tijdens vervoer minimaal 7 ⁰ C (4 ⁰ C voor pluimveevlees)
VERKOOP <ul style="list-style-type: none">▪ opslag bij minimaal – 18⁰C, wekelijks registreren▪ tweejaarlijks reiniging en desinfectie vrieskisten▪ schone verkoopruimte	
VERSLAG <ul style="list-style-type: none">▪ wekelijks formulier 1 invullen: registratie temperatuur	

VERS VLEES VOOR ONMIDDELIJKE VERKOOP	
VERWERKING <ul style="list-style-type: none">▪ slachten en uitbenen bij slager▪ verpakken bij slager	
VERVOER <ul style="list-style-type: none">▪ temperatuur bewaken: maximaal 7⁰ C (4⁰ C voor pluimveevlees)	
VERKOOP <ul style="list-style-type: none">▪ opslag bij maximaal 7⁰ C (4⁰ C), dagelijks meten en wekelijks registreren▪ wekelijkse reiniging en desinfectie vrieskisten of na verkoop productiepartij▪ schone verkoopruimte	
VERSLAG <ul style="list-style-type: none">▪ formulier 2,3,4 invullen: temperatuur en reiniging	

Laat u het karkas in technische delen naar de boerderij vervoeren en snijdt u het daar verder uit? Werk dan volgens de hygiënecode van het slagersbedrijf (zie bijlage 2 voor adressen).

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1.1 HYGIËNE IS BELANGRIJK

U verkoopt voedselproducten direct aan uw klanten. Dat levert u hopelijk een goede prijs en veel complimenten van de klanten op!

U wilt natuurlijk niet dat uw klanten ziek worden van uw producten. Daarom werkt u schoon en veilig. Ook de overheid wil uw klanten beschermen. Daarom stelt de overheid eisen aan het bereiden en verkopen van eet- en drinkwaren en vindt zij hygiënisch werken een absolute voorwaarde om de veiligheid voor de consument te garanderen. Onveilig voedsel kan tenslotte voedselinfecties en voedselvergiftigingen veroorzaken. Deze eisen worden gecontroleerd door de Voedsel en Waren Autoriteit.

Hoe groter de kans dat er iets misgaat met een product, hoe strenger de eisen die aan schoon, veilig en hygiënisch werken worden gesteld. Dat is natuurlijk logisch. Een hele kool is veel minder bederfelijk dan verse melk. En diepgevroren vlees is langer houdbaar en minder kwetsbaar dan vers vlees. Afhankelijk van wat u verkoopt, zult u dus aan strenge of minder strenge eisen moeten voldoen.

Elk bedrijf dat bewerkte producten, zoals vlees, verkoopt moet verplicht een HACCP- of voedselveiligheidsplan hebben. Dat staat in de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHI, 1995) en in de General Food Law (EU, 2005). Ook voor huisverkoop van vlees van eigen (of aangekochte) dieren moet u een voedselveiligheidsplan hebben. Behalve een individueel voedselveiligheidsplan mag u ook een gezamenlijke hygiëncode gebruiken. Die is er niet als goedgekeurde hygiëncode voor verkoop van vlees vanaf de boerderij, want hiervoor is geen brancheorganisatie. Door uit dit concept voedselveiligheidsplan de juiste blokken te kiezen die voor u van toepassing zijn, maakt u makkelijk uw eigen plan. U **BLIJFT ALTIJD ZELF VERANTWOORDELIJK VOOR EEN GOED VOEDSELVEILIGHEIDSPAN EN HET VERWERKEN VAN NIEUWE, WETTELIJKE EISEN**. Een voedselveiligheidsplan is een hulpmiddel om aan de wettelijke voorschriften te voldoen. Hierin staan alle eisen voor schoon en veilig werken nauwkeurig omschreven, zodat u dit niet meer zelf hoeft te op te schrijven. Als u werkt volgens de eisen in deze code, werkt u veilig en schoon. Dat is wel zo prettig voor u en uw klanten!

1.2 VOOR WIE IS DEZE CODE BEDOELD?

Deze code is bestemd voor agrarische bedrijven die vlees van eigen (of aangekochte) dieren aan huis verkopen (verkooppunt op de boerderij). De code is niet van toepassing op verkooppunten in de detailhandel, slagers of slagerijen. Daarvoor bestaan aparte hygiëncodes. Die kunt u bestellen bij de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie of bij de Nederlandse Bond Poeliers & Wildhandelaren (zie ook adresgegevens bijlage 2).

Er zijn allerlei soorten veehouders. Elke veehouder verkoopt op zijn of haar unieke manier vlees van de eigen dieren aan klanten. Diepgevroren of vers. In grote verpakkingen of in kleine portieverpakkingen. Biologisch of gangbaar. In het schema op de volgende pagina kunt u zien aan welke eisen u moet voldoen bij de meest voorkomende soorten verkoop. Naast de wettelijke verplichtingen staan er ook adviezen in deze code. De adviezen zijn duidelijk te onderscheiden van de verplichtingen door het woord 'advies' erboven.

Dit concept plan is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid opgesteld. Biologica, het Groenhorst College en Land & Co zijn niet aansprakelijk voor fouten in dit concept plan, of fouten die naar aanleiding van dit plan worden gemaakt.

1.3 LEESWIJZER: WAT DOET U?

Afhankelijk van uw werkwijze heeft u verschillende modules uit dit concept voedselveiligheidsplan nodig:

Uw stappen	Module	Formulier
Diepvriesvlees	4.1 temperatuur 4.2 reiniging en desinfectie	1
Helpt u met inpakken bij de slager?	2.3 persoonlijke hygiëne	
Vervoert u het vlees zelf naar de boerderij?	3.1 vervoer	
Vriest u het vlees zelf op de boerderij in?	3.2 invriezen	
Verpakt u het vlees op eigen bedrijf?	2.4 verpakken	4
Vers vlees	4.1 temperatuur 4.2 reiniging en desinfectie	2,3
Vervoert u het vlees zelf naar de boerderij?	3.1 vervoer	

HOOFDSTUK 2. VERWERKING

MODULE 2.1 SLACHTEN

Agrarische bedrijven die vlees van eigen (of aangekochte) dieren aan huis verkopen via een verkooppunt op de boerderij, slachten niet zelf. Ook de verwerking (uitsnijden en verpakken) gebeurt bij een slachter of slager.

Slacht of verwerkt u wel zelf? Dan valt die activiteit buiten deze hygiëncode en valt u onder de code voor het slacht- of slagingsbedrijf. U kunt de juiste hygiëncode bestellen bij de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie of bij de Nederlandse Bond Poeliers & Wildhandelaren (zie ook adresgegevens bijlage 2).

VERPLICHTING: REGISTRATIE SLACHTER OF SLAGER

Uw slachter of slager moet een verplichte erkenning hebben onder EG Verordening 825/2004.

U heeft zelf **geen** erkenning onder EG Verordening 853/2004 nodig als u direct aan de consument levert of als u producten verkoopt aan de plaatselijke horeca of aan de lokale (natuurvoedings)winkel. Het gaat dan alleen om de levering van kleine hoeveelheden en marginale, plaatselijke en beperkte activiteiten. U bent wel verplicht een registratie onder EG Verordening 853/2004 te hebben.

MODULE 2.2 VERPAKKEN

Verpakken en invriezen kan bij de slager (slachterij of uitsnijderij) gebeuren of op de boerderij zelf. Verwerkt of verpakt u op het eigen bedrijf, dan moet u beschikken over een aparte verwerkingsruimte. Als u voor langere tijd wil (voor)verpakken, bijvoorbeeld voor in de diepvries, bent u verplicht volledig te etiketteren (eisen uit Warenwetbesluit etikettering van levensmiddelen).

Als u vers vlees onmiddellijk verkoopt (binnen 2 tot 3 dagen), hoeft u niet te etiketteren. U moet wel duidelijk het soort product, de hoeveelheid en de prijs aangeven aan uw klanten.

VERPLICHTING: VERPAKKING

- gebruik geschikt en schoon verpakkingsmateriaal om de producten op hygiënische wijze te kunnen verpakken.

VERPLICHTING: PERSOONLIJKE HYGIENE VERS VLEES

Bij het inpakken van vleesproducten bij uw slager volgt u natuurlijk de aanwijzingen van uw slager op het gebied van hygiëne (kleding, gebruik gereedschappen etc).

Personen die vers vlees inpakken of verkopen zijn schoon en verzorgd. Zo voorkomt u nabesmetting van het product door de verwerker of verkoper. Daarom gelden de volgende richtlijnen:

- draag schone, passende overkleding zoals een witte wegwerpoverall, een goed wasbaar schort of jas en eventueel een hoofddekseel,
- zorg voor een goede persoonlijke hygiëne,
- was uw handen regelmatig, in ieder geval bij aanvang van het inpakken of verkopen, na elk toiletbezoek en na niezen,
- houdt uw nagels schoon,
- draag geen sieraden aan handen en armen (trouwringen zijn toegestaan, mits goed schoongehouden),
- rook en eet niet in de bereidings- of verkoopruimten,
- gebruik materiaal (pleisters, handschoenen e.d.) mee waarmee eventuele wondjes aan handen/armen op hygiënische wijze waterdicht kunnen worden afgedekt (geen stoffen pleister),
- bent u ziek (zoals ontstekingen, diarree, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals, armen of handen of heeft u een besmettelijke ziekte), houdt u zich dan niet bezig met het verpakken van levensmiddelen.

Bij verpakken op uw eigen bedrijf moet u beschikken over een aparte verwerkingsruimte (op uw bedrijf of elders huren), zie ook module 2.4. Het is **nooit** toegestaan in uw eigen privé keuken producten voor de verkoop te verwerken.



Volg bij het inpakken van de vleesproducten de aanwijzingen van uw slager op het gebied van hygiëne.

MODULE 2.4

VERPAKKEN OP EIGEN BEDRIJF

N.B. We gaan hierbij uit van verpakken op het eigen bedrijf van porties vlees die u aan de consument verkoopt. Voert u ook nog snijhandelingen uit of maakt u gehakt, kijk dan in bijlage 2 en bestel de hygiënecode voor het slagersbedrijf.

VERPLICHTING: HYGIENISCHE VERWERKINGSRUIMTE

De ruimte voor verwerking van levensmiddelen is zo ingedeeld dat onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op een adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op bevredigende wijze te kunnen uitvoeren.

- voorkom de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakten,
- goede hygiënische praktijken, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen,
- zorg voor voldoende opslagruimte met zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zonodig te registreren,
- voldoende toiletten, waarvan de deur niet rechtstreeks uitkomt op de ruimte waar voedsel wordt verwerkt,
- voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig. De wasbakken voor het reinigen van de handen zijn voorzien van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Bakken voor het wassen van de levensmiddelen zijn apart van de wasbakken voor het reinigen van de handen,
- voldoende ventilatie, waarbij filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt moeten worden makkelijk toegankelijk zijn, ramen dichthouden tijdens productie of horren ervoor,
- voldoende verlichting,
- afvoervoorzieningen geschikt voor het doel en geconstrueerd op het voorkomen van verontreiniging.
- reinigings- en ontsmettingsmiddelen niet opslaan in ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

Vloer- en muroppervlakken en deuren zijn goed onderhouden, kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Gebruik ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal. Plafonds (of de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond zijn zo ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt.

Indien nodig zijn er adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen zijn vervaardigd van roestvrij materiaal, zijn gemakkelijk schoon te maken en hebben een voldoende toevoer van warm en koud water. Indien nodig zijn er adequate regelingen getroffen en/of voorzieningen aanwezig voor het handhaven en bewaken van passende voedseltemperaturen (in het geval van vlees bij voorkeur onder de 7^o C; gevogelte onder de 4^o C).

Oppervlakken van tafels en apparatuur zijn goed onderhouden, makkelijk schoon te maken en te ontsmetten. Glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal.

Goede persoonlijke hygiëne is mogelijk, waaronder voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, hygiënische sanitaire voorzieningen en kledruimtes. Voorkom verontreiniging.

Kruisbesmetting

Een belangrijk uitgangspunt bij het zelf verpakken van vleesproducten is dat besmetting wordt voorkomen. Daarom houdt u zich aan een goede persoonlijke hygiëne en reinigt en desinfecteert u ruimtes en gereedschappen. Daarnaast kan ook besmetting van product naar product een belangrijke oorzaak zijn. Dat heet kruisbesmetting. U moet zoveel mogelijk werken op een wijze die kruisbesmetting voorkomt. Dat doet u door:

- producten met een verschillend hygiëneniveau niet tegelijkertijd in dezelfde ruimte te verwerken, maar scheid dit fysiek (door een wand) of in de tijd (achter elkaar),
- maak logische looplijnen en werkvolgorde, zodanig dat het werken geen kruisbesmetting veroorzaakt. Beoordeel de inrichting kritisch en pas zonodig de volgorde van de werkzaamheden of de inrichting van uw bedrijfsruimte aan,
- let erop dat ventilatie, condenswater van leidingen en dergelijke geen kruisbesmetting kunnen veroorzaken,
- zorg dat afvalwater geen producten of productieruimten kan besmetten,
- houdt droge opslag (bijvoorbeeld van kruiden e.d.) droog,
- als u ook andere producten dan vlees bewaart in uw opslagruimte, doe dit dan zodanig dat geen kruisbesmetting kan optreden,
- maak bij voorkeur een (eenvoudige) hygiënesluis voor het verwisselen van schoeisel en kleding bij de ingang van de verwerkingsruimte en ga nauwgezet met de hygiëneregels om.

MODULE 2.5 ETIKKETERING

VERPLICHTING: JUISTE ETIKKETERING

Voor etiketten geldt het Warenwetbesluit etikettering van levensmiddelen. In deze wet staat dat het volgende op het etiket of de verpakking moet staan:

- het type product (runderlappen, varkensfilet, etc.).^(1, zie bijlage 1 voor voorbeeld) en overige ingrediënten. (N.B. U moet ook allergene ingrediënten vermelden, zoals bijvoorbeeld noten, (paneer)meel (gluten), selderij of mosterd).
- het soort slachtdier (rund, varken, kip).⁽²⁾
- de vermelding "ten minste houdbaar tot" met datum dag, maand en jaar.⁽³⁾ Als de houdbaarheidsdatum bij diepgevroren vlees boven drie maanden na de datum van verpakken uitkomt, dan mag ook een maand aanduiding gebruikt worden: "ten minste houdbaar tot einde" met datum maand en jaar. NB: De producent bepaalt in principe zelf de minimale houdbaarheid, maar is ook zelf verantwoordelijk als deze houdbaarheid niet gerealiseerd wordt. (Goede richtlijnen hiervoor zijn: diepgevroren varkensvlees: 6 maanden, diepgevroren rundvlees: 12 maanden, diepgevroren vlees met bot of kruiden: 6 maanden; vers vlees: 2 dagen bij maximaal 7^o C en 3 dagen bij maximaal 4^o C; pluimveevlees altijd).
- de maximale bewaartemperatuur of installatie waarin het product bewaard moet worden. Dit is de temperatuur waarbij de vermelde minimale houdbaarheid gehaald zal worden. Voor diepgevroren producten is de gebruikelijke bewaartemperatuur maximaal -18^oC.⁽⁴⁾
- indien van toepassing de vermelding "diepvries".⁽⁵⁾
- als diepvries, de vermelding "na ontdooiing niet opnieuw invriezen".⁽⁵⁾
- de netto-hoeveelheid in grammen of kilogrammen.⁽⁶⁾
- gegevens van producent, verpakker of verkoper bestaande uit de naam of handelsnaam en het adres. Indien het bedrijf een rechtspersoon is volstaat de naam en de plaats van vestiging. Voor uw naamsbekendheid kunt u hier het beste voor de naam van uw eigen bedrijf kiezen, maar u mag ook onder de merknaam van bijvoorbeeld uw slachterij verkopen.⁽⁷⁾
- productiepartij, eventueel in de vorm van een herleidbare code. Door de "tenminste houdbaar tot" datum te voorzien van een dagaanduiding vervalt deze eis.⁽³⁾

Voor pluimveevlees komt daar de volgende specifieke eis bij:

- Als waarschuwing tegen schadelijke bacteriën is de volgende vermelding verplicht: "Let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terecht komen. Maak dit vlees door en door gaar om deze bacteriën uit te schakelen.". Deze vermelding dient te staan in een apart kader met contrasterende kleuren.

Voor rundvlees komen daar de volgende specifieke eisen bij:

- vermelding "Geslacht in: Nederland < Erkenningsnummer slachthuis >".⁽⁸⁾
- vermelding "Uitgesneden in: Nederland < Erkenningsnummer slachthuis >".⁽⁸⁾
- vermelding "Oorsprong: Nederland" (Dit geldt alleen als het rundvlees afkomstig is van dieren die zijn geboren, gehouden en geslacht in Nederland. Anders zijn specifiekere eisen van toepassing).⁽⁹⁾
- vermelding referentienummer of -code waarmee het verband kan worden gelegd tussen het vlees en het dier of de dieren; De verkoper dient te allen tijde de documenten te kunnen overleggen waarmee de betrokken etiketten terug kunnen worden getraceerd naar de vorige schakel. Voor uw eigen dieren is dit geen probleem en daarmee ook niet nodig. Voor vlees dat u inkoopt moet u zelf een administratie bijhouden welke registratienummers u van welke verkoper afneemt.

Uitzondering op de etiketteringsregels voor rundvlees zijn rund- en kalfsvleesproducten waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd (gekruid gehakt en half-om-half gehakt vallen dus buiten deze regels, evenals biefstuk met een takje peterselie).

ADVIES: BIOLOGISCHE ETIKKETERING

Als uw slachter, slager en uzelf biologische gecertificeerd zijn door Skal, én het product inderdaad via de biologische productie-eisen is geproduceerd, mag u uw product als biologisch verkopen. Door Skal worden dan nog enkele extra eisen aan uw etiket gesteld:

- maak een verwijzing naar de biologische productiemethode (biologische, van biologische landbouw, van biologische oorsprong, etc.). U dient een officiële term te gebruiken (biologisch, organic, ökologisch, etc.).⁽¹⁾
- vermeld het woord Skal (met één hoofdletter "S", de rest kleine letters) gevolgd door een spatie en dan het bedrijfsnummer.⁽¹⁰⁾
- vermeld uw (bedrijfs)naam of handelsnaam zoals u bij Skal en (indien van toepassing) de Kamer van Koophandel bent geregistreerd.⁽⁷⁾
- vermeld uw vestigingsplaats of uw volledige correspondentieadres.⁽⁷⁾
- het gebruik van het biologische EU logo is **niet verplicht**. Indien het wel wordt gebruikt (zie ook Appendix A), volg dan de eisen op www.skal.nl

EKO-keurmerk: het EKO keurmerk is aanvullend op het biologische logo van de EU en wordt met een aparte licentie verstrekt via de Stichting EKO keurmerk.

U mag natuurlijk altijd een logo, handelsnaam of fabrieksnaam op een etiket zetten. Het is belangrijk om meteen na productie te etiketteren. Op die manier kunt u de hele partij altijd weer traceren. Bij kleinschalige productie van levensmiddelen geeft de datum voldoende duidelijkheid over de productiedatum en de partij. Als u meer partijen op een dag produceert, moet u er codes aan toevoegen voor de productiepartij. Als u stoffen gebruikt waarvoor mensen allergisch kunnen zijn, bent u tegenwoordig ook verplicht om dat op het etiket te vermelden. Dit geldt bijvoorbeeld voor noten, gluten (meel en paneermeel), selderij of mosterd.

De wetgeving voor etikettering en voorbeeldetiketten vindt u in bijlage 1.

HOOFDSTUK 3. VERVOER

Na het slachten, verwerken, en eventueel verpakken en invriezen moeten de vleesproducten van de slager naar uw boerderij worden vervoerd. Ook voor het vervoer van vleesproducten gelden hygiëne-eisen.

Vervoermiddelen moeten goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet. Bovendien moet de vervoermiddelen en de 'ontvangstmiddelen' (kratten/bakken) het vlees op de juiste temperatuur houden. Ook moet de vervoerder de temperatuur kunnen registreren en bewaken.

Thermometers die de ruimtetemperaturen in vervoersmiddelen en opslagruimtes registreren, moeten voldoen aan de normen EN 12830, EN 13485 en EN 13486. Apparatuur, die hieraan niet voldoet, mag tot uiterlijk 31-12-2009 worden gebruikt.

Het vlees moet bij aankomst op de boerderij van goede bacteriologische kwaliteit te zijn. Hierop kunt u zelf controleren (kleur, geur, drip).

MODULE 3.1 VERVOER

VERPLICHTING: VERVOER OP DE JUISTE TEMPERATUUR

Gekoeld transport is verplicht. Bij vers vlees maximaal 7 °C, voor kip, wild en gevogelte maximaal 4 °C (advies voor alle soorten vlees maximaal 2°C). Bij transport van diepvriesvlees mag het vlees gedurende korte tijd maximaal -15 °C worden (kouder mag natuurlijk ook).

U mag met bijvoorbeeld koelboxen de temperatuur waarborgen, u bent niet verplicht met een koelwagen te rijden.

ADVIES: EIGEN VERVOER? REGISTREER TEMPERATUUR

Vervoert u het vlees zelf? Dan is het verstandig de temperatuur te meten en te registreren.

ADVIES: VOOR VERVOER TERUGKOELEN

Vervoert u het vlees vers? Laat het dan bij de slachterij of uitsnijderij vóór het vervoer terugkoelen in verband met het opwarmen tijdens het vervoer.

ADVIES: BIOLOGISCH VERVOER

Contaminatie van biologische met gangbare producten vermijden. Dat betekent in de praktijk aparte haken en lijnen bij de slachterij, aparte kleur kratten in opslag en bij vervoer, geen stapeling van 'biologische' op gangbare kratten. Bovendien vereist controleorganisatie Skal een 'eigen verklaring' van de veehouder bij binnenkomst van het dier en een label met 'biologisch product' plus oornummer van de slager vervoer van het vlees.

MODULE 3.2 INVRIEZEN

ADVIES: SNEL INVRIEZEN

Vriest u het vlees op de boerderij in? Doe dit dan zo snel mogelijk. U vriest zo snel mogelijk in door de vriezer 24 uur van tevoren al zover mogelijk terug te laten koelen. Bovendien kunt u het vlees zoveel mogelijk te verspreiden in de vriezer en over alle diepvriezers die u heeft, gelaagd neerleggen en eventueel de pakjes keren.

Met voldoende vriescapaciteit bereikt u dan zo snel mogelijk resultaat.

Lukt het u niet om binnen 24 uur de producten in te vriezen? Dan heeft geforceerd invriezen in een professionele vriescel de voorkeur. Laat dit bijvoorbeeld doen bij uw slager.



Vries de verpakte producten snel in. Thuis onvoldoende capaciteit? Vries dan in bij uw slager.

HOOFDSTUK 4. VERKOOP

Tot slot gaat u uw vleesproducten hopelijk verkopen. Uw verkoopruimte en uw opslagruimte moeten makkelijk schoon te houden en goed onderhouden zijn. U bent verplicht ongedierte meteen te bestrijden. Ook voldoende licht en ventilatie in de verkoopruimte is wenselijk.

Het is niet toegestaan dat de deur van een toilet direct uitkomt op een ruimte waar u ook producten be- of verwerkt. De deur van een toilet mag wel rechtstreeks uitkomen op een ruimte waar u slechts verkoopt of op producten opslaat. Ook dieren in de verkoopruimte zijn verboden.

Draag bij voorkeur schone en lichtgekleurde kleding. U moet uw handen kunnen wassen.

Verkoopt u ook producten van andere agrarische ondernemers? Dan moet uw verkoopruimte een afgesloten ruimte zijn. Als u alleen uw eigen producten verkoopt, dan mag u meer functies combineren in dezelfde ruimte.

Het is niet toegestaan producten voor verkoop in uw eigen privé koelkast of vriezer te bewaren. U moet producten voor verkoop apart in uw verkoopruimte bewaren. Houdt vleesproducten ook gescheiden van andere producten voor verkoop, zoals zuivel en groenten. Een plastic schot in de vriezer tussen de producten voldoet.

MODULE 4.1 TEMPERATUUR

VERPLICHTING: TEMPERATUURREGISTRATIE

Verkoopt u diepgevroren vlees in gesloten (portie)verpakkingen? Dan bent u verplicht één keer per week de temperatuur te controleren met een geijkte thermometer (de thermometer moet uiterlijk per 31-12-2009 voldoen aan de normen EN 12830, EN 13485 en EN 13486). De temperatuur dient in de kern van het product te worden gemeten of tussen de producten (niet in de lucht!). U registreert de gemeten temperatuur wekelijks (zie formulier 1). De temperatuur dient minimaal -18°C te zijn.

Verkoopt u vers vlees voor onmiddellijke verkoop? Dan bent u verplicht dagelijks de temperatuur te controleren met een geijkte thermometer (zie hierboven). U registreert de temperatuur ook dagelijks tot u het hele dier verkocht heeft (zie formulier 3). De temperatuur mag maximaal 7°C zijn, voor kip, wild en gevogelte maximaal 4°C . U verkoopt het gehele dier bij voorkeur binnen 2 dagen (voor vlees bewaard bij maximaal 7°C) tot 3 dagen (voor vlees bewaard bij maximaal 4°C).

IJken is het controleren en afstellen van de thermometer. De controle kunt u zelf uitvoeren door de voeler in smeltend ijs (0°C) en kokend water (100°C) te houden en de waarden te controleren. Klopt één of kloppen beide waarden niet, dan dient de thermometer voor ijking te worden teruggestuurd naar de leverancier. Registreer ook dat u uw thermometer geijkt hebt (formulier 1 of 3).

ADVIES: KERNTEMPERATUUR METEN

Het meten van de kerntemperatuur is heel lastig. Als u in de diepvries een flesje zet met een plastic dop met een gaatje erin en glycerol in het flesje, kunt u makkelijker de kerntemperatuur meten. U steekt de thermometer door het gaatje in de dop en meet precies de kerntemperatuur.

MODULE 4.2 REINIGING EN DESINFECTIE VERKOOPRUIMTE

VERPLICHTING: SCHONE VERKOOPRUIMTE

Uw vloer, toonbank, kassa en plaatsen die met het vlees in aanraking komen dienen na ieder gebruik (in ieder geval iedere openstelling) te worden gereinigd.

Uw vrieskisten dient u minimaal tweemaal per jaar te reinigen en te desinfecteren. Noteer de datum waarop u dat gedaan heeft op formulier 1.

Uw toonbank/koelkast voor vers vlees moet u minimaal elke week reinigen en desinfecteren (of nadat u alles verkocht heeft, als dit binnen één week gebeurt). Noteer de datum waarop u dat gedaan heeft op formulier 2.

Reinigen doet u met water van 50-60°C en een reinigingsmiddel. **Desinfecteren** kan met heet water (warmer dan 82°C) of een toegelaten desinfecteringsmiddel. Spoel altijd na met schoon water.

Schoonmaak- en reinigingsmiddelen kunt u het beste op een droge plaats buiten de verkoopruimte bewaren.

U moet regelmatig controleren of ongedierte of sporen van ongedierte aanwezig zijn. Als u ongedierte constateert, moet u het direct bestrijden. De bestrijdingsacties die u uitvoert, moet u ook registreren op formulier 1 (diepvries) of formulier 3 (vers vlees).

HOOFDSTUK 5. VERSLAGFORMULIEREN

Om de voedselveiligheid te waarborgen, is het belangrijk dat u zorgt voor een juiste verslaglegging. Hiervoor bieden we u simpele verslagformulieren.

De verslagformulieren dienen één jaar te worden bewaard. U moet ze bij controle van de Voedsel en Waren Autoriteit (vroeger Keuringsdienst van Waren) kunnen laten zien. De formulieren dienen dus altijd bij de verkoop aanwezig te zijn.

U bent zelf verantwoordelijk voor het invullen en bewaren van de verslagformulieren!

U kunt de volgende verslagformulieren gebruiken:

Bij verkoop van diepgevroren vlees:

Formulier 1: Controlelijst temperatuur en verkoopruimte.

Bij verkoop van vers vlees:

Formulier 2: Controlelijst ontvangst van vleesproducten

Formulier 3. Controlelijst temperatuur

Formulier 4. Controlelijst reiniging en desinfectie

DIEPGEVROREN VLEES FORMULIER 1

Formulier 1: Controlelijst temperatuur (minimaal 1x per week invullen) en verkooppuimte.

Vul de temperatuur in voor elke diepvries (uw opslag en de diepvriezen in de verkooppuimte).

Meetpunt wettelijke norm / advies	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur
Product in Diepvriesopslag Wet < -18 °C°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend
Product in Diepvries 1 Wet < -18 °C°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend
Product in Diepvries 2 Wet < -18 °C°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend
Product in Diepvries 3 Wet < -18 °C°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> afwijkend

Ik heb mijn thermometer (laten) iijken op:(datum).

Ik heb mijn diepvries gereinigd/gedesinfecteerd op: (datum; minimaal 2 keer per jaar):

Datum:

Datum:

Acties gericht op ongediertebestrijding:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

VERS VLEES FORMULIER 2

Formulier 2: Invullen bij ontvangst en verkoop van vers vlees

Datum ontvangst	Product/dier	Kg/Aantal*	Opmerkingen*	Kerntemperatuur in °C	Actie bij ontvangst	Datum verkocht**	Paraaf reiniging koeling
	kg <input type="checkbox"/> goed <input type="checkbox"/> afwijkend			<input type="checkbox"/> ontvangen <input type="checkbox"/> retour <input type="checkbox"/> -----		
	kg <input type="checkbox"/> goed <input type="checkbox"/> afwijkend			<input type="checkbox"/> ontvangen <input type="checkbox"/> retour <input type="checkbox"/> -----		
	kg <input type="checkbox"/> goed <input type="checkbox"/> afwijkend			<input type="checkbox"/> ontvangen <input type="checkbox"/> retour <input type="checkbox"/> -----		
	kg <input type="checkbox"/> goed <input type="checkbox"/> afwijkend			<input type="checkbox"/> ontvangen <input type="checkbox"/> retour <input type="checkbox"/> -----		
	kg <input type="checkbox"/> goed <input type="checkbox"/> afwijkend			<input type="checkbox"/> ontvangen <input type="checkbox"/> retour <input type="checkbox"/> -----		
	kg <input type="checkbox"/> goed <input type="checkbox"/> afwijkend			<input type="checkbox"/> ontvangen <input type="checkbox"/> retour <input type="checkbox"/> -----		

*Let op temperatuur (maximaal 7°C en maximaal 4°C voor pluimveevlees), versheid (te zien aan geur en kleur en de slachtdatum, verwerkingsdatum of verpakkingsdatum), hygiëne (product schoon en goed verpakt).

**Datum invullen; telkens na verkoop hele dier, dus maximaal na 2 tot 3 dagen na ontvangst verse vlees. Bij bewaren bij maximaal 7°C heeft u 2 dagen voor de verkoop, bij maximaal 4°C heeft u 3 dagen. Na verkoop van het vlees reinigt /desinfecteert u het koelmeubel en de opslag (dus uw koelkast of koelvitrine).

VERS VLEES FORMULIER 3

Formulier 3. Controlelijst temperatuur vers vlees (dagelijks meten, wekelijks invullen tot u het hele dier verkocht heeft)

Meetpunt wettelijke norm / advies	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur
Product in Koelcel Wet < 7°C/4 °C voor pluimvee Advies < °2C°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend
Product in Koelmeubel Wet < 7°C Advies < °4C°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend°C <input type="checkbox"/> Goed <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> afwijkend

Ik heb mijn thermometer (laten) ijkten op:(datum).

Acties gericht op ongediertebestrijding:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

Actie en datum:

VERS VLEES FORMULIER 4

Formulier 4. Controlelijst reiniging en desinfectie verwerkingsruimte (na elk gebruik invullen; indien vaker gebruikt wekelijks invullen)

	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur.	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur.	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur.	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur.	Week nr..... Dag..... Tijd..... Controleur.	
1 x per Week	Verkoopruimte : Orde en Netheid / Reiniging en Desinfectie					
opgeruimd	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter
overzichtelijk	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter
Heel/intact	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> beter
Deuren wanden vloeren	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil
Werkbladen en planken	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil
Apparatuur	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil
Handgereed- schappen	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil
Vitrine	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil	<input type="checkbox"/> schoon <input type="checkbox"/> Kan beter <input type="checkbox"/> Vuil
Idem:						
Bewerkingsruimte						
Koelcellen						
Reiniging en Desinfectiemiddelen						
Actie bij afwijking						

BIJLAGE 1. ETIKKETERINGSEISEN

De etiketteringseisen zijn terug te vinden in:

- Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen
- Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten
- Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen
- Verordening (EG) 1760/2000 ([download pdf](#))
- Verordening (EG) 1825/2000 ([download pdf](#))
- Verordening (EG) 2003/89/EG (allergene ingrediënten).

Voorbeelden van etiketten (bron: Handboek huisverkoop van biologisch vlees):



N.B. Dit zijn oude voorbeelden. Vervang in onderstaand etiket het EKO-keurmerk door het biologische logo van de EU, zie plaatje hier links. Deze verplichting geldt sinds 1 januari 2013.

Filetlapjes uit Biologische Landbouw ⁽¹⁾ (Varkensvlees) ⁽²⁾

Skal 202020⁽¹⁰⁾

Ten minste houdbaar tot: 01-08-05⁽³⁾



⁽¹¹⁾

De Varkensstal BV ⁽⁷⁾
Zwolle⁽⁷⁾

Gew. kg ⁽⁶⁾	Euro/kg	Tot.Euro
0.228	9.50	2.17

Diepvriesproduct, na ontdooiing niet opnieuw invriezen. ⁽⁵⁾

Maximale bewaartemperatuur: -18°C ⁽⁴⁾

Biologische runderlappen ⁽¹⁾ ⁽²⁾

Gesl. en uitgesn. in NL EEG 128⁽⁸⁾

Oorspr. NL⁽⁹⁾

Skal 202020⁽¹⁰⁾

Ten minste houdbaar tot: 01-02-06⁽³⁾



⁽¹¹⁾

De Veehouder BV ⁽⁷⁾
Rundlaan 23
Zwolle⁽⁷⁾

Gew. kg ⁽⁶⁾	Euro/kg	Tot.Euro
0.228	13.50	3.08

Diepvriesproduct, na ontdooiing niet opnieuw invriezen. ⁽⁵⁾

Maximale bewaartemperatuur: -18°C ⁽⁴⁾

BIJLAGE 2. ADRESGEGEVENS VOOR AANVERWANTE HYGIENECODES

Kijk ook op www.vwa.nl voor het meest recente overzicht.

CODE VOOR HYGIENISCH WERKEN IN HET SLAGERSBEDRIJF

Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie
Diepenhorstlaan 3,, 2288 EW Rijswijk 070 - 390 63 65

KEURSLAGER HYGIENECODE

Vereniging van Keurslagers
Postbus 185, 3830 AD Leusden 033 - 494 04 19

HYGIENECODE VOOR HET POELIERSBEDRIJF

Nederlandse Bond Poeliers & Wildhandelaren
Postbus 71, 3370 AB Barneveld 0342 - 47 57 50
www.nbpw.nl

BIJLAGE 3. CONCORDANTIETABEL

Waar halen we dit eigenlijk vandaan? De inhoud van de hygiënecode voor de huisverkoop van (biologisch) vlees is gebaseerd op:

- Hygiëneverordeningen 852/2004 en 853/2004 (Publicatieblad van de EU van 25 juni 2004),
- De Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen,
- Het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten,
- Het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (en Verordening (EG) 1760/2000; Verordening (EG) 1825/2000 Verordening (EG) 2003/89/EG (allergene ingrediënten),
- Handboek huisverkoop van biologisch vlees (www.biologica.nl/boerentuinder)

Hygiënecode voor de huisverkoop van (biologisch) vlees	Verordening en wetten
Hoofdstuk 2. Verwerking 2.2 verpakken 2.3 persoonlijke hygiëne 2.4 inpakken op het eigen bedrijf 2.5 etikettering	Hygiëneverordening 852 Warenwetbesluit etikettering Hygiëneverordening 852, bijlage II, hoofdstuk VIII Hygiëneverordening 852, bijlage II, hoofdstuk I, II en III Warenwetbesluit etikettering
Hoofdstuk 3. Vervoer 3.1 vervoer 3.2 invriezen	Warenwetregeling diepgevroren levensmiddelen en Hygiëneverordening 852, bijlage II, hoofdstuk IV Warenwetregeling diepgevroren levensmiddelen
Hoofdstuk 4. Verkoop 4.1 temperatuurregistratie 4.2 reinigen en desinfecteren	Hygiëneverordening 852, Warenwetbesluit diepgevroren levensmiddelen en handboek huisverkoop
Hoofdstuk 5. Verslagformulieren	