



Standaard Procedures Hygiëne Onze Tiny Boerderij 2024

Datum: 27-06-2024

Versie: 1.1 (nuancering na ingebruikname en review)

Dit document bevat de standaardprocedures van Onze Tiny Boerderij op het gebied van hygiëne en daarmee de borging van voedselveiligheid en zorg en naleving hiervan in dit kader. Het betreft hier niet het geheel aan procedures, slechts het deel dat noodzakelijkerwijs fysiek gedocumenteerd dient te zijn.

Inhoud

1. Schoonmaakplan.....	2
2. Ontvangst Goederen	3
3. Oogst Verwerking.....	4
4. Oogst Wassen	6
5. Oogst Verpakken en Opslaan	7
6. Ambulante Verkoop	9
7. Calamiteitenplan Ziekmelding.....	10
8. Registratie	12
9. Interne Audit.....	13



1. Schoonmaakplan

Doel: aardappels, groente, fruit en overig voedsel veilig verwerken om gevaren voor de gezondheid te voorkomen.

Door: alle oppervlakten die direct of indirect met voedsel dat voor verkoop of levering aan anderen bestemd is schoon maken en (in geval van direct contact) desinfecteren voor en na verwerking van oogst en/of (gereed) product.

Procedure:

- Zorg bij aanvang voor persoonlijke hygiëne conform Hygiëncode AGF Detailhandel.
- Controleer aanwezigheid vuil in bewerkingsruimte(n) en opslagruimte(n), maak bezemschoon en registreer afwijking en actie.
- Controleer aanwezigheid plagen/dierlijke uitwerpselen in bewerkingsruimte(n) en opslagruimte(n), bij constatering, onderneem actie conform Hygiëncode AGF Detailhandel en registreer afwijking en actie.
- Verzamel schoon te maken (losse) onderdelen (kratten, manden, kuipen).
- Reinigen:
 - Start met reinigen van minst vervuilde tot meest vervuilde oppervlak/onderdeel;
 - Verwijder het zichtbare vuil van deze onderdelen, met de daarvoor bestemde middelen (zodanig borstels, water, reinigingsmiddel);
 - Gebruik schoonmaakmiddel conform voorschrift op de verpakking daarvan indien van toepassing;
 - Eerst contact oppervlakten reinigen (zie registratielijst voor onderdelen en aantallen);
 - Dan vaste oppervlakten boven/naast voedsel contact oppervlakten reinigen;
 - Vervolgens vaste oppervlakten onder voedsel contact oppervlakten reinigen;
 - Vloer vegen.
- Registreer in registratielijst CCP B - Reiniging en desinfectie.
- Desinfecteer handen conform Hygiëncode AGF Detailhandel.
- Desinfecteer oppervlakten/onderdelen conform voorschrift op de verpakking daarvan / Hygiëncode AGF Detailhandel:
 - Contact oppervlakten reinigen (zie registratielijst voor onderdelen en aantallen);
 - Oppervlakten boven/naast voedsel contact oppervlakten desinfecteren
- Berg schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen op in afsluitbare kast conform Hygiëncode AGF Detailhandel.
- Registreer in registratielijst CCP B - Reiniging en desinfectie.
- Berg registratieformulier op in betreffende map.

2. Ontvangst Goederen

Doel: goederen die ontvangen worden die in contact kunnen komen met product (voedsel) kunnen door bestemming van buitenaf een gevaar voor de voedselveiligheid vormen. Om gevaren voor de gezondheid te voorkomen dienen deze goederen bij ontvangst gecontroleerd, zonodig extra schoongemaakt en correct opgeslagen te worden.

Door: betrouwbare leveranciers te selecteren, alle goederen die (in)direct in contact met product (voedsel) kunnen komen te controleren op adequate verpakking, vuil, plaagdieren en overige gebreken, vervolgens het uitpakken en waar nodig (extra) schoonmaken en vervolgens correct opbergen.

Procedure:

- Selecteer betrouwbare leveranciers:
 - Bij voorkeur met wie reeds succesvol is samengewerkt;
 - Door kwaliteitskeurmerken en service mogelijkheden;
 - Door referenties;
 - Waar nodig / mogelijk door aanwezigheid van benodigde certificering;
 - Door schaal ('license to operate').
- Bepaal bij ontvangst goederen of deze (in)direct in contact met product (voedsel) kunnen komen:
 - Oogst verwerking producten sowieso (levensmiddelen echte producten);
 - Verpakkingsmateriaal;
 - Opslag, koel en vervoersmiddelen;
 - Reinigingsproducten.
- Indien contact met product, direct of indirect, uit te sluiten is, is nadere controle/actie op het gebied van hygiëne niet nodig;
- Indien contact met product, direct of indirect, niet uit te sluiten is, dient het product goed geïnspecteerd te worden bij ontvangst:
 - Levering conform bestelling en pakbon;
 - Beschadiging verpakkingsmateriaal;
 - Beschadiging product;
 - Zichtbare/ruikbare vervuiling product;
 - Andere afwijkingen.
- Indien de levering niet voldoet aan de eisen/verwachtingen:
 - Schoonmaken indien mogelijk;
 - Anders verwijderen/retourneren.
- Vervolgens opbergen conform Hygiëncode AGF Detailhandel.
- Registratie geschiedt impliciet aan de hand van bestelling, facturatie, (financiële) administratie en waar mogelijk een pakbon (zie boekhouding).
- Het schoonmaken van goederen voor eerste gebruik is integraal onderdeel van het schoonmaakplan en hoeft zodoende hier niet apart geregistreerd te worden.

3. Oogst Verwerking

Doel: bij het oogsten en verwerken van geoogst product zijn het voorkomen van besmetting en maximaliseren van houdbaarheid nodig om gevaren voor de gezondheid te voorkomen.

Door: bewerking te minimaliseren, schoon materiaal te gebruiken, de temperatuur van geoogst product zo snel mogelijk te verlagen (indien nodig), kruisbesmetting te voorkomen en zo snel mogelijk na de oogst het product op te slaan voordat dit naar de eindbestemming gebracht wordt.

Procedure:

- Gebruik voor oogsten schoon oogst materiaal (messen, scharen, oogst kratten, etc) en schone handschoenen, conform het schoonmaakplan/ Hygiëncode AGF Detailhandel.
- Minimaliseer bewerking*:
 - Beschadigd product in het veld verwijderen;
 - Oogst materiaal (kratten/manden/messen) per gewas schoon vegen (indien droog) / spuiten (indien nat) (= zichtbaar vuil verwijderen);
 - Bladgroenten: zichtbaar vuil in veld afkloppen/handmatig verwijderen;
 - Knolgroenten: zichtbaar vuil in veld afkloppen/handmatig verwijderen, loof en wortel in veld verwijderen, in de schaduw zonodig nader schoonspuiten en in de schaduw en wind drogen;
 - Wortelgroenten: zichtbaar vuil in veld afkloppen/handmatig verwijderen, loof en wortel in veld verwijderen, in de schaduw zonodig nader schoonspuiten met vers drinkwater en in de schaduw en wind drogen (niet bij bewaargroenten);
 - Fruitgroenten: niks aan doen als het niet nodig is, hooguit zichtbaar vuil afkloppen/vegen;
 - Alleen Sla Mix wordt gewassen (en in die zin 'bewerkt' conform de definitie en geest van Hygiëncode AGF Detailhandel) en hierna passend en afdoende gedroogd (centrifuge/wind/ventilator). Zie verder bij procedure Oogst Wassen.
- Verlagen temperatuur*:
 - Alle oogst wordt buiten direct zonlicht/stralingswarmte gezet voor verwerking
 - Alleen Sla Mix dient z.s.m. mogelijk (< 5 uur) gekoeld te worden tot max. 7 °C
 - Overige Bladgroenten worden indien nodig eerst ondergedompeld in koud drinkwater om zo snel mogelijk te koelen en vervolgens passief gedroogd (wind/ventilator) in de schaduw;
 - Knolgroenten & Wortelgroenten worden zo snel mogelijk na oogst koel opgeslagen in de opslagruimte;
- Voorkomen kruisbestemming:
 - Begin oogst van schoonste product van het betreffende verwerkingsproces;
 - Koelwater per gewas en bij zichtbare vuilophoping vervangen door schoon drinkwater;
 - Gebruik uitsluitend schoongemaakte kratten voor opslag (conform schoonmaakplan);
 - Gewassen product wordt gelijk na drogen afgesloten verpakt;
- Voor opslaan, zie procedure Oogst Verpakken en Opslaan.

* Let op:



- ‘Onderdompelen in koud drinkwater’ en ‘schoonspuiten met vers drinkwater’ worden niet gezien als ‘wassen’ in de zin van de definitie onder ‘Bewerken van groenten en fruit’ van de Hygiëncode AGF Detailhandel, omdat dit wezenlijk iets anders is wat betreft de invloed op de bewaarbaarheid en bestemmingsgevaar van het betreffende product.
- ‘Zichtbaar vuil in veld afkloppen/handmatig verwijderen’ wordt niet gezien als ‘schonen’ in de zin van de definitie onder ‘Bewerken van groenten en fruit’ van de Hygiëncode AGF Detailhandel, omdat dit wezenlijk iets anders is wat betreft de invloed op de bewaarbaarheid en bestemmingsgevaar van het betreffende product.
- ‘Loof en wortels verwijderen’ wordt niet gezien als ‘snijden’ in de zin van de definitie onder ‘Bewerken van groenten en fruit’ van de Hygiëncode AGF Detailhandel, omdat dit wezenlijk iets anders is wat betreft de invloed op de bewaarbaarheid en bestemmingsgevaar van het betreffende product.

4. Oogst Wassen

Doel: door het wassen van geoogst product gaat de structuur van het product achteruit en is (kruis)besmetting sneller mogelijk en houdbaarheid verlaagd. Om gevaren voor de gezondheid te voorkomen dient wassen uitsluitend indien noodzakelijk plaats te vinden en waar dit het geval is zal dit zorgvuldig moeten gebeuren en zal het wassen vervolgd moeten worden door snelle en strikte koeling in de keten tot aan aflevering eindgebruiker.

Door: bewerking te minimaliseren, schoon materiaal te gebruiken, de temperatuur van geoogst product zo snel mogelijk te verlagen, kruisbesmetting te voorkomen en zo snel mogelijk na de oogst het product actief gekoeld en afgesloten op te slaan voordat dit naar de eindbestemming gebracht wordt.

Procedure*:

- Deze procedure geldt alleen voor:
 - Sla Mix;
 - (toevoegen indien/zodra van toepassing).
- Gebruik voor oogsten schoon oogst materiaal (messen, scharen, oogst kratten, etc) en schone handschoenen, conform het schoonmaakplan/ Hygiëncode AGF Detailhandel.
- Voor oogst en handelingen in het veld, zie onderdeel 'Minimaliseer bewerking > Bladgroenten' bij procedure Oogst Verwerking.
- Vul kuipen met schoon en koud drinkwater.
- Scheur sla mix bladgroenten en dompel gelijk in eerste kuip met schoon en koud drinkwater.
- Agiteer/verstoort het water en de bladgroenten in deze kuip om vervuiling en ongedierte van het product af te laten vallen.
- Hef de bladgroenten uit het water, laat afdruppelen en dompel in 2^e kuip met schoon en koud drinkwater.
- Herhaal de vorige 2 stappen totdat het product zichtbaar schoon is en het water in de laatste kuip minimaal verontreinigd.
- Hef de bladgroenten uit het water, laat afdruppelen en plaats op rooster om te drogen in de schaduw en wind/ventilatie, dan wel in de centrifuge om dit proces te versnellen.
- Controleer na iedere batch de vervuiling in de kuipen en vervang bij zichtbare ophoping van vuil het water door vers, schoon en koud drinkwater.
- Zo snel mogelijk na drogen wordt de sla mix per portie verpakt en per krat / box gekoeld opgeslagen en daarmee gekoeld tot max 7 °C.
- Zie verder Hygiëncode AGF Detailhandel voor bepalingen omtrent de koelketen en het loggen/registreren daarvan.

*Let op: het betreft hier 'wassen' in de zin van de definitie onder 'Bewerken van groenten en fruit' van de Hygiëncode AGF Detailhandel.

5. Oogst Verpakken en Opslaan

Doel: het correct, veilig en tijdig verpakken en opslaan van product (groente/fruit) dat klaar is voor verkoop om houdbaarheid maximaal te houden en kruisbesmetting en gevaar voor de gezondheid te voorkomen.

Door: tijdige en gepaste verpakking en opslag van geoogst product (groente/fruit), schoon materiaal te gebruiken, de temperatuur van geoogst product zo snel mogelijk te verlagen (indien van toepassing/nodig), kruisbesmetting te voorkomen en zo snel mogelijk na de oogst het product al dan niet gekoeld en afgesloten op te slaan voordat dit naar de eindbestemming gebracht wordt.

Procedure:

- Direct na de oogst en verwerking hiervan (zie procedure Oogst Verwerking) wordt het product dat gereed voor verkoop is verpakt en vervolgens opgeslagen.
- Het verpakken gebeurt per gewas en volgt direct op de verwerking.
- Controleer vóór gebruik of het verpakkingsmateriaal schoon en niet beschadigd is (visuele controle). Verpakkingsmateriaal mag niet op de vloer geplaatst of opgeslagen worden.
- Gesloten kratten worden voorzien van sticker met naam gewas.
- Per gewas(soort) geldt specifieke verpakking:
 - Sla Mix: per portie wegen en opslaan in daarvoor bestemde verpakking (plastic zak) en deze direct afsluiten. Na verwerking van een batch etiketten toevoegen aan de verpakking conform Hygiëncode AGF Detailhandel.
 - Bladgroenten: na het voor-koelen (zie proces Oogst Verwerking) en drogen (idem) wordt dit product in afsluitbare kratten of koelbox in bulk verpakt en zo snel mogelijk gesloten.
 - Knolgroenten & Wortelgroenten: na de oogst verwerking (zie proces Oogst Verwerking) en eventueel drogen (idem) wordt dit product
 - In afsluitbare kratten in bulk verpakt indien vochtig en zo snel mogelijk gesloten;
 - In open kratten in bulk verpakt indien droog (vanwege lagere kans op (kruis)besmetting);
 - Fruitgroenten & Bewaargroenten: na de oogst verwerking (zie proces Oogst Verwerking) wordt dit product in open kratten in bulk verpakt.
- Het opslaan gebeurt per gewas en volgt direct op de verpakking hiervan.
- Per gewas(soort) geldt specifieke opslag:
 - Sla Mix: zo snel mogelijk na drogen wordt de verpakte sla mix gekoeld opgeslagen en daarmee gekoeld tot max 7 °C. Zie verder Hygiëncode AGF Detailhandel voor bepalingen omtrent de koelketen en het loggen/registreren daarvan.
 - Bladgroenten: opslaan in koelkast (zo hoog mogelijk) of koelbox.
 - Knolgroenten & Wortelgroenten: zo veel mogelijk proberen op te slaan in koelkast en/of koelbox. Hierbij hebben gesloten kratten voorrang op open kratten. Open kratten kunnen in opslag >15cm boven de grond worden opgeslagen.
 - Fruitgroenten: in opslag >15cm boven de grond opslaan (zoveel mogelijk boven Knolgroenten & Wortelgroenten.)



- Bewaargroenten: in aparte opslag >15cm boven de grond opslaan waarbij luchtcirculatie en beperking lichtinval wordt gemaximaliseerd.
- Cruciaal is om ervoor te zorgen dat opslagduur geminimaliseerd wordt, door zo kort voor verkoop/afzet/aflevering mogelijk te oogsten.

6. Ambulante Verkoop

Doel: voedselbesmetting voorkomen en daarmee gevaar voor de gezondheid te voorkomen bij verkoop via markt/kraam.

Door: aandachtspunten van de NVWA te volgen waar deze van toepassing zijn. (dit is dus niet zozeer een procedure, meer een checklist)

6 aandachtspunten om voedselbesmetting te voorkomen



1. Handhygiëne

- Was uw handen met (stromend) water en zeep.
- Droog uw handen alleen met schone handdoeken of papier.



2. Hygiëne / inrichting

- Houd de risico's door verontreiniging van levensmiddelen zo klein mogelijk.
- Maak mobiele of tijdelijke bedrijfsruimten en materialen die met levensmiddelen in aanraking komen goed schoon.
- Voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van oppervlakten en materialen zijn aanwezig.
- Voorzieningen voor het afvoeren van afval zijn aanwezig.



3. Bescherming levensmiddelen

- Vuil kan niet in de levensmiddelen waaien.
- Besmetting van levensmiddelen door omstanders en uzelf kan niet plaatsvinden.
- Kruisbesmetting kan niet plaatsvinden.
- Plagadieren en huisdieren zijn op veilige afstand van de levensmiddelen.



4. Temperatuur bederfelijke levensmiddelen

- Bewaar levensmiddelen zoals aangegeven op de verpakking van het product.
- Bewaar bederfelijke levensmiddelen op ten hoogste 7 graden Celsius.
- Bewaar warme levensmiddelen altijd boven de 60 graden Celsius.
- Verhit rauwe ingrediënten en producten altijd boven de 75 graden Celsius.
- Koel alle bereide producten zo snel mogelijk naar 7 graden Celsius of lager.



5. Controle voedselveiligheid

- Werk met een voedselveiligheidsplan en een goed werkende digitale kernthermometer.
- Voer controles uit volgens het voedselveiligheidsplan.
- Neem maatregelen wanneer blijkt dat de voedselveiligheid niet voldoet.



6. Allergenen

- Informeer de klant schriftelijk of mondeling over de allergenen in de onverpakte levensmiddelen.
- Laat de klant weten dat de allergeneninformatie beschikbaar is.

Bron: <https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/markten-en-evenementen/publicaties/checklist-veilig-omgaan-met-eten-op-markten-en-evenementen>

7. Calamiteitenplan Ziekmelding

Doel: correcte, tijdige en volledige communicatie met grootst mogelijke bereik van betrokkenen bij (vermoeden van) onveiligheid aangeboden en afgeleverde voedingsmiddelen.

Door: invulling te geven aan dit vooraf opgestelde calamiteitenplan.

Procedure/Calamiteitenplan:

- Ondernemers moeten (mogelijk) onveilige levensmiddelen altijd binnen 4 uur melden bij de NVWA. ([link](#))
- Check onveilig levensmiddel - Een levensmiddel is een stof of product, verwerkt of onverwerkt, waarvan verwacht mag worden dat deze door mensen zal worden geconsumeerd. Een levensmiddel is onveilig als het bijvoorbeeld:
 - vreemd materiaal bevat zoals metaaldeeltjes, glassplinters of plastic,
 - bedorven is,
 - niet voldoet aan de (wettelijke) eisen doordat het te veel van een chemische stof (bijvoorbeeld dioxine) of (micro)biologische besmetting (bijvoorbeeld Salmonella bacteriën) bevat.
 - onder een onveilig levensmiddel wordt verstaan een schadelijk, maar ook een ongeschikt levensmiddel. Ook als consumenten mogelijk ziek zijn geworden door consumptie van een levensmiddel is sprake van een onveilig levensmiddel.
 - melding van 2 afnemers met ziekte/klachten na consumptie van het afgenomen product.
- Indien 1 van deze checks positief is, direct onderstaande acties ondernemen.
- Actie 1: melding maken bij NVWA (direct en uiterlijk binnen 4 uur na constatering), hier: <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/melden-onveilige-levensmiddelen>. Inhoud melding:
 - partijcodering en relevante kenmerken van de partij (= oogst datum / week),
 - de reden van de melding,
 - gegevens van afnemers en leveranciers (indien bekend / van toepassing),
 - de datum en, indien nodig, het tijdstip van de levering(en),
 - het volume, of de hoeveelheid van de geleverde producten,
 - de maatregelen die u genomen hebt, of die nog genomen moeten worden (= deze actielijst).
- Actie 2: veiligheidswaarschuwing maken en publiceren op de website, prominent op de voorpagina. Deze veiligheidswaarschuwing bevat:
 - Zet bovenaan de tekst: BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWING
 - Welk bedrijf waarschuwt voor dit product? Onze Tiny Boerderij dus. + Logo
 - Wat is er mis met het product en wat is het risico voor de consument/de mogelijke gevolgen?
 - Wat kan de consument doen? Geef aan wat de consument kan doen die het product in huis heeft waar u voor waarschuwt.
 - Om welk product gaat het? Letterlijke naam van het product + de verkooplocatie, de verkoopperiode en eventuele houdbaarheidsdata.
 - Het product waar het om gaat met een duidelijke foto (jpg of png, minimale resolutie 500x500)
 - Contactgegevens voor meer informatie.



- Retourinformatie: hoe de afnemer het product terug kan brengen of sturen. Hoe de koper zijn geld terug kan krijgen.
- Actie 3: veiligheidswaarschuwing doorgeven aan de NVWA (info@nvwa.nl, 0900-03 88).
- Actie 4: veiligheidswaarschuwing communiceren met bekende afnemers (waar mogelijk en in volgorde: per whatsapp/sms, per mail, telefonisch, fysiek).
- Actie 5: veiligheidswaarschuwing maken en publiceren op sociale kanalen Facebook en Instagram en hierbij een link naar de veiligheidswaarschuwing op de eigen website opnemen.
- Actie 6: veiligheidswaarschuwing doorgeven aan de (organisator van de) verkooplocatie (indien van toepassing).

Bronnen:

- <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/melden-onveilige-levensmiddelen>
- <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/melden-onveilige-levensmiddelen/eisen-inhoud-en-communicatie-veiligheidswaarschuwing-bedrijven>



8. Registratie

Doel: zorgdragen voor aantoonbaarheid van noodzakelijk en toepasselijke controle op voedselveiligheid.

Door: relevante/van toepassing zijnde kritische controle punten te meten/observeren/analyseren en/of uit te voeren en dit te registreren.

Procedure:

- Sla Mix:
 - CCP 5 - Temperatuur Koelketen - Registratielijst volgen en gebruiken.
 - CCP 11 - Ongekoelde presentatie - CCP 18 - Temperatuur koelvitrine - Registratielijst volgen en gebruiken.
- 1x per jaar minimaal: CCP A - Kalibratie temperatuurmeters en PH meters registratielijst volgen en gebruiken.
- Bij oogst: CCP B - Reiniging en desinfectie - Wekelijkse registratie registratielijst volgen en gebruiken.



9. Interne Audit

Doel: zorgdragen voor aantoonbaarheid van noodzakelijk en toepasselijke controle op voedselveiligheid.

Door: periodieke interne audit conform Hygiëncode AGF Detailhandel uit te voeren en dit te registreren.

Procedure:

- Plan minimaal 1x per jaar de interne audit.
- Doorloop interne audit volgens het format van Hygiëncode AGF Detailhandel.
- Onderneem actiepunten komende uit audit:
 - Direct indien relevant / noodzakelijk / van toepassing;
 - Plan in indien relevant / noodzakelijk / van toepassing;
- Registreer en administreer uitkomsten in de betreffende map.
- Bepaal uiterlijke datum van volgende audit en plan in agenda.