

hygiëne verkoop van vlees vanaf de boerderij



1

Voedsel

Hygiëneregels

1. registratie VWA
2. tracking and tracing
3. voedselveiligheidsplan



2

Erkenning en registratie bij VWA

Slager/slachter erkenning

OF

Registratie verkoper

Bij levering aan consumenten of van kleine hoeveelheden aan horeca of winkel

Zie ook www.vwa.nl zoek op erkenning / registratie en vlees

3

Diepgevroren vlees

1. Verwerking: bij slager

**etiketteren
volgens eisen**

2. Vervoer

**temperatuur bewaken: -15 C (liefst -18 C)
thermometer mee, koelboxen**

4

Diepgevroren vlees

3. Verkoop

**opslag temperatuur bewaken: -18 C
wekelijks meten en noteren**

**reinigen en desinfectie
elke 6 maanden**

**schone verkoopruijnte en persoonlijke hygiëne
ongedierte bestrijden**

5

Diepgevroren vlees

4. Verslag

**wekelijks temperatuur noteren
meten met geijkte thermometer**

formulier 1

6



7

Vers vlees voor onmiddellijke verkoop

1. Verwerking: bij slager

verpakken voor vervoer, niet perse etiketteren

2. Vervoer

**temperatuur bewaken: 7 C (4 C)
thermometer mee, koelboxen**

8

Vers vlees voor onmiddellijke verkoop

3. Verkoop

**temperatuur bewaken: 7 C (4 C)
dagelijks meten, wekelijks noteren
reinigen en desinfectie
wekelijks/na hele partij
schone verkoopruimte en persoonlijke hygiëne
ongedierte bestrijden**

9

Vers vlees voor onmiddellijke verkoop

4. Verslag

**dagelijks meten, wekelijks noteren
temperatuur
wekelijks/na hele partij reinigen**

formulier 2, 3, 4

10



11

Verwerkingsruimte – inpakken

Aparte ruimte - Goed schoon te houden

Opslag met temperatuurbeheersing

Wasbakken – apart handen / levensmiddelen

Toiletten NIET op verwerkingsruimte

Ventilatie en verlichting voldoende

Afvoervoorzieningen geschikt

Reiniging en ontsmettingsmiddelen apart

12

Etiket

product
ingrediënten
hoeveelheid
THT
producent



plaats
partij
allergenen
diepvries



13



14