

 Vastgesteld in de Algemene Ledenvergadering van 28 mei 2016

 UITGIFTE VAN PRODUCTEN

Bij uitgifte van de producten moeten deze voldoen aan:

1. THT- en TGT eisen zoals beschreven in Infoblad 76;
2. temperatuureisen;

##  Beheersing van calamiteiten

Indien stoffen die een gevaar opleveren voor de gezondheid, met voedsel in aanraking zijn gekomen, zullen ter plekke de werkzaamheden moeten worden gestaakt en dient een inventarisatie gemaakt te worden van de omvang van de calamiteit. Te denken valt aan glas, giftige stoffen, uitwerpselen van vogels of ongedierte, schoonmaakproducten, bloed, roet, etc. die in de voedselkratten zijn terechtgekomen of anderszins in aanraking zijn gekomen met voedsel.

De betreffende voorraad wordt direct apart gezet en gemarkeerd met de tekst *‘Geblokkeerd voor uitgifte + naam’*. Deze voorraad dient zo snel mogelijk vernietigd te worden. Deze corrigerende actie moet worden geregistreerd.

## Afvalverwerking

1. Onder ‘ondeugdelijke goederen’ worden o.a. verstaan:
	1. producten die de TGT overschrijden
	2. producten die de THT volgens Infoblad 76 (zie bijlage A) overschrijden
	3. producten waarvan de temperatuur is overschreden
	4. producten in kapotte verpakking
	5. beschimmelde, rottende of aangevreten producten
	6. producten waar gebroken glas in terecht gekomen is of kan zijn
	7. producten aangetast door brand, rook e.d.
	8. diepvriesproducten aangetast door vriesbrand.

Afwijkingen in temperatuur

2.

Onderstaande afwijkingen in de temperatuur zijn tolerabel:

Zuivel producten met 4°C : maximaal 7°C, gedurende maximaal 2 uur

Div producten (groenten) met 7°C : maximaal 10°C, gedurende maximaal 2 uur Producten Diepvries met -18°C : maximaal - 7°C, gedurende maximaal 2 uur

Na ontvangst goederen meten en vastleggen in het verslag.

Bij ontvangst van goederen met grotere afwijkingen in temperatuur worden de producten geweigerd.

Karton, plastic en restafval worden, als dat mogelijk is, gescheiden verzameld en wekelijks afgevoerd.