

CBL-Hygiëncode

Het CBL heeft samen met haar leden een hygiëncode opgesteld en goed laten keuren door de minister van VWS. De CBL Hygiëncode 2016 bevat maatregelen om veilig en hygiënisch te werken in fooddetailhandel en groothandel. De maatregelen zijn gebaseerd op Europese wetgeving (verordening (EG) nr. 852/2004). Wanneer u de maatregelen uit de code toepast, voldoet u aan de wetgeving, beheerst u risico's op het gebied van voedselveiligheid en bewerkt en verkoopt u levensmiddelen op een goede manier. Voor ieder proces dat op de winkelvloer plaatsvindt, zijn de risico's, de beheersmaatregelen en de kritische beheerspunten (CCP's) beschreven.

Inhoud van de CBL Hygiëncode:

1. De CBL Hygiëncode 2016
2. Basisvoorwaarden
3. Processen
4. Verificatie, klanten en recall procedures
5. Bijlagen

Gebruik van de CBL Hygiëncode

Een groot deel van de code is voor iedere onderneming van toepassing. De basisvoorwaarden (dit betreft bijvoorbeeld persoonlijke hygiëne, beheersing van plaagdieren en het omgaan met afval), verificatie, klanten en recall procedures en de bijlagen zijn voor ieder bedrijf van belang. Wat betreft de processen zijn in de code alle processen opgenomen die in het merendeel van de supermarkten en groothandels gebruikelijk zijn. Voor de processen die niet voor uw bedrijf van toepassing zijn, hoeft u de maatregelen die worden beschreven om de bijbehorende risico's te beheersen niet te nemen.