



Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de **Horecasector**



Dossier Nr: G-023

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN
AUTOCONTROLESYSTEEM IN DE
HORECASECTOR

Versie 2 dd 04-07-13

(+ Erratum)

Bericht voor de gebruiker van deze gids:

De redacteurs van de gids hebben ernaar gestreefd in de mate van het mogelijke rekening te houden met alle van toepassing zijnde reglementering. Deze reglementering is evenwel aan evolutie onderhevig. Het is dan ook zeer belangrijk dat de gebruiker van de gids deze evolutie opvolgt en de gewijzigde reglementering respecteert. In geval van discussie over punten in de gids die voor interpretatie vatbaar zijn, is het de reglementering die primeert.

Erratum

Volgende wijzigingen werden aangebracht aan deze Nederlandstalige versie van de gids om inconsistenties tussen de Nederlandstalige en Franstalige versie weg te werken:

- deel 2: toevoegen ontbrekende pagina 60

1. Inhoudstafel

INLEIDING

- 2.1 Toepassingsgebied
- 2.2 Het gebruik van de gids en de aanvullingen
- 2.3 Middelen
- 2.4 Initiatiefnemers en representativiteit
- 2.5 Verdeling en updates van de gids

DEEL 1: GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJKEN EN GOEDE PRODUCTIEPRAKTIJKEN

1. GEVAREN EN ALLERGENEN

- 1.1 Fysische gevaren
- 1.2 Chemische gevaren
- 1.3 Biologische gevaren
- 1.4 Allergenen

2. VOORBEELDEN VAN RISICOPRODUCTEN VANUIT MICROBIOLOGISCH STANDPUNT

- 2.1 Voedingsmiddelen die bij ontvangst in de keuken rauw bereid worden of onvoldoende verhit worden – groep 1
- 2.2 Voedingsmiddelen die in de keuken voldoende verhit worden – groep 2
- 2.3 Voedingsmiddelen die reeds voor de ontvangst voldoende verhit werden – groep 3
- 2.4 Voedingsmiddelen die zowel voor ontvangst als in de keuken worden verhit – groep 4

3. ALGEMENE HYGIENE- EISEN EN AANBEVELINGEN

- 3.1 Organisatie van de lokalen
- 3.2 Personeelsfaciliteiten (vestiaire, toiletten, eetruimte)
- 3.3 Inrichting en uitrusting
- 3.4 Werkoppervlakken, keukengerei, keukenapparatuur
- 3.5 Verlichting, ventilatie
- 3.6 Drinkwater
- 3.7 Roken, eten, kauwgom gebruiken en drinken

4. ONTVANGST VAN GOEDEREN

- 4.1 Keuze van de leveranciers
- 4.2 controle bij ontvangst van goederen

5. OPSLAG VAN GOEDEREN

- 5.1 Magazijn
- 5.2 Koel- en diepvriesruimtes
- 5.3 Temperatuur van gekoelde en diepgevroren producten

6. VOORBEREIDING

- 6.1 Uitpakken
- 6.2 Schoonmaken
- 6.3 Wassen en drogen
- 6.4 Versnijden, hakken, fileren, in schijfjes snijden, raspen
- 6.5 Portioneren
- 6.6 Gebruik van eieren
- 6.7 Kloppen en mengen
- 6.8 Ontdooien
- 6.9 Marineren, paneren

7. WARME KETEN

- 7.1 Frituurbereidingen
- 7.2 Vacuüm koken , vacuüm verpakken
- 7.3 Afwerken van warm bereide gerechten
- 7.4 Portioneren en warm houden in de keuken
- 7.5 Nieuwe kooktechnieken

8. KOUDE KETEN

- 8.1 Koelen
- 8.2 Regenereren
- 8.3 Koude bereidingen

9. BEDIENING

- 9.1 bediening van warme gerechten
- 9.2 bediening van koude gerechten
- 9.3 Koud buffet
- 9.4 Tapinstallatie

10. VERWERKING VAN OVERSCHOTTEN

11. TRANSPORT

12. AFRUIMEN

13. VAATWAS VAN KLEIN MATERIAAL

- 13.1 Machinaal afwassen
- 13.2 Manueel afwassen

14. VAATWAS VAN GROOT MATERIAAL

15. AFVAL EN LEEGGOED

16. VUIL EN PROPER LINNEN

17. ONGEDIERTEBESTRIJDING

18. REINIGING

19. ONTSMETTEN

20. PERSOONLIJKE HYGIENE

- 20.1 Beroepskledij
- 20.2 Lichaamshygiëne
- 20.3 Handhygiëne
- 20.4 Lavabo's

21. OPLEIDING EN WERKINSTRUCTIES

22. TECHNISCH ONDERHOUD

23. PREVENTIE VAN CHEMISCHE EN FYSISCHE CONTAMINATIES

24. OVERZICHTSIJST VAN DE BESCHREVEN HYGIËNE PUNTEN

- 24.1 Hygiënepunten volgens de 5M – regel
- 24.2 Tabel met hygiënepunten volgens het type onderneming

25. INTERNE CONTROLELIJST - EVALUATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM

DEEL 2: HACCP

1. INLEIDING : KAN MIJN INRICHTING GENIETEN VAN DE VERSOEPelingen?

- 1.1. Bedrijven die kunnen genieten van de versoepeling op het vlak van HACCP
- 1.2. Bedrijven die niet kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP

2. DE HACCP -METHODOLOGIE

- 2.1 De basisvoorwaarden
- 2.2 Eigenlijke HACCP –studie

3. VOORSTEL VAN VOORBEELDFICHES VOOR DE GEVARENANALYSE

4. AANPAK VOOR DE INRICHTINGEN DIE KUNNEN GENIETEN VAN DE VERSOEPELING OP HET VLAK VAN HACCP

- 4.1. Lijst met kritieke limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de kritische controlepunten (CCP's).
- 4.2. Lijst van normen en limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de aandachtspunten.

DEEL 3:TRACEERBAARHEID

1. HET GEBRUIK VAN REGISTERS

2. HET INGANGSREGISTER

3. HET UITGANGSREGISTER

4. INTERNE TRACEERBAARHEID

5. BEWAARTERMIJN VAN DE REGISTERS

DEEL 4:MANAGEMENTVERANTWOORDELIJKHEID

1. PREVENTIEVE MAATREGELEN EN CORRIGERENDE ACTIES

2. KLACHTEN

3. UIT DE HANDEL NAME EN TERUGGROEPING (RECALL) VAN PRODUCTEN

4. CRISISMANAGEMENT EN MELDINGSPLICHT

- 4.1 Inleiding
- 4.2 Wanneer melden?
- 4.3 Meldingslimieten
- 4.4 Enkele voorbeelden van meldingsplicht
- 4.5 Hoe en waar melden?

DEEL 5: VALIDATIE VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM

1. INLEIDING

2. EISEN VOOR DE OCI'S

DEEL 6: GELDENDE WETGEVING

LEXICON

BIJLAGEN

BIJLAGE 1: INTERNE CONTROLELIJST – EVALUATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM

BIJLAGE 2: VOORBEELD REINIGING- EN ONTSMETTINGSPLAN

BIJLAGE 3 : MEMO TEMPERATUUR VOOR GEKOELDE -, DIEPVRIES - EN WARM TE BEWAREN PRODUCTEN

BIJLAGE 4: FICHES CCP/AP VOOR ONDERNEMINGEN DIE KUNNEN GENIETEN VAN DE VERSOEPelingen OP HET VLAK VAN HACCP

BIJLAGE 5: REGISTRATIEFORMULIEREN ONDERNEMINGEN DIE KUNNEN GENIETEN VAN DE VERSOEPelingen OP HET VLAK VAN HACCP

- 5.1 Registratieformulier niet-conformiteiten
- 5.2 Registratieformulier bewaking temperatuur opslag gekoelde ruimtes
- 5.3 Registratieformulier bewaking temperatuur opslag diepvries
- 5.3 Registratieformulier bewaking temperatuur friteuse

BIJLAGE 6: VOORBEELDEN REGISTRATIEFORMULIEREN NIET VERSOEPelingen

- 6.1 Registratieformulier bewaking temperatuur bij bediening
- 6.2 Registratieformulier bewaking temperatuur bij transport
- 6.3 Registratieformulier bewaking van het bereiden en heropwarmen van producten
- 6.4 Registratieformulier bewaking van het koelen van gerechten
- 6.5 Registratieformulier bewaking vaatwas groot en klein materiaal

BIJLAGE 7: REGISTRATIEFORMULIEREN TRACEERBAARHEID

- 7.1 Ingangsregister
- 7.2 Uitgangsregister

BIJLAGE 8: REGISTRATIE VAN KLACHTEN

2. INLEIDING

Het Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen legt aan elke exploitant de verplichting op om een systeem van autocontrole in te stellen, gebaseerd op de principes van HACCP¹, dat de veiligheid van zijn producten omvat. Een dergelijk systeem van autocontrole kan ook de kwaliteit van producten verzekeren. In dit Koninklijk Besluit wordt bovendien de traceerbaarheid van voedingsmiddelen beschreven, evenals de meldingsplicht aan de overheid, in geval de volksgezondheid in gevaar komt.

Om te voldoen aan de verplichting tot instelling van een autocontrole- en traceerbaarheidssysteem, kan gebruik gemaakt worden van deze gids voor de uitvoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector.

Er werd voor het opstellen van de gids overleg gepleegd met verschillende federaties (de collectiviteiten, FOD, CERTIBEL, COMEOS, UNIZO, BEMORA, de consumentenorganisatie, FEBELGLACES, de Belgische brouwers, SAV en FEBETRA). Een aantal geformuleerde opmerkingen door de federaties werd in rekening gebracht bij het uitwerken van de gids.

De gids kan in elke Horecazaak (die rechtstreeks aan de consument levert en/of aan derden), die valt onder het toepassingsgebied (punt 1.1) van de gids, toegepast worden. Wie deze gids als hulpmiddel voor de toepassing van de wet gebruikt, aanvaardt alle beschreven voorschriften uit deze gids.

Omdat de wetgever zich ervan bewust is dat het opstarten van een volledig autocontrolesysteem in bepaalde ondernemingen de nodige problemen met zich mee kan meebrengen, zijn er voor deze ondernemingen een aantal **versoepelingen**² op het gebied van HACCP en traceerbaarheid voorzien. De versoepelingen voor deze vestigingen worden besproken in de verschillende desbetreffende hoofdstukken.

Op vraag van het FAVV en in overeenstemming met de verschillende Horecafederaties (Horeca Vlaanderen vzw, FED. Horeca Brussel vzw, FED. Horeca Wallonië asbl.) en NAVEFRI werd de eerste versie van de gids herzien. Bovendien waren o.a. de gewijzigde wetgeving en de eerste ervaringen bij het opstellen en valideren van autocontrolesystemen in de praktijk bijkomende elementen om de huidige gids bij te werken.

Bij het tot stand komen van deze tweede versie werden de volgende punten in rekening gebracht:

- Wijzigingen in het toepassingsgebied
- Update van de geldende wetgeving
- Aanpassingen van verschillende hoofdstukken uit de gids naar aanleiding van o.a. opmerkingen van het FAVV, feedback van de voorbereidingen bij het uitwerken van een autocontrolesysteem en feedback na de eerste Autocontrole – audits
- Aanvullingen voor frituur, pita, consumptie-ijs en softijs en ambulante activiteiten.

¹ Hazard Analysis and Critical Control Points

² Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de levensmiddelensector

2.1 TOEPASSINGSGEBIED

Een Horeca-inrichting kan gedefinieerd worden als elke voor het publiek toegankelijke plaats of lokaal, ongeacht de toegangsvoorwaarden, waar de activiteit eruit bestaat maaltijden en/of dranken voor te bereiden en/of voor consumptie, al dan niet ter plaatse aan te bieden, en dit zelfs kosteloos.

Het toepassingsgebied van deze gids omvat volgende activiteiten en personen:

- het verstrekken van dranken om ter plaatse te worden verbruikt in daartoe ingerichte lokalen (café, koffiehuis, tea-room, ...)
- het bereiden van warme of koude maaltijden die bestemd zijn om ter plaatse in daartoe ingerichte lokalen te worden verbruikt (restaurant, taverne, eetcafé, snackbar, ...) of om op bestelling buiten de inrichting verkocht en/of opgediend te worden
- Restaurant
- Traiteur (d.w.z. iemand die kant-en-klaargerechten maakt om ze af te halen of om ze aan huis te bezorgen), met uitzondering van deze die een slagersactiviteit uitoefenen.
- Frituur
- Snackbar
- Café-snack
- Koffiehuis-tearoom
- Verbruikszaal voor bakkerijproducten indien er voedingsmiddelen aangeboden worden die buiten het toepassingsgebied van de [Gids G-026 Autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij vallen](#)
- Café
- Wafelbakker
- Pizzeria
- Pita-house / pita-bar
- Horeca / catering (groep)
- Horeca ambulant (groep)
- Hotdogkraam
- Oliebollenkraam
- Ijsventer voor zover het een gecombineerde activiteit betreft met een horeca-activiteit (bijvoorbeeld verkoop van ijs en wafels)
- Soepventer
- Broodjesbar
- Cultureel centrum / sportzaal
- Bioscoop / theater / discotheek
- Hotel / andere etablissementen voor toeristische huisvesting
- Etablissement in afwachting van een Horeca-toelating

De bedrijfsrestaurants, instellingskeukens (scholen, ziekenhuizen, verzorgingstehuizen, bejaardentehuizen,...), de leveranciers van bereide maaltijden aan ondernemingen, scholen, ziekenhuizen en rusthuizen, zijn niet opgenomen in het toepassingsgebied van deze gids. Ze zijn opgenomen in een specifieke “Autocontrolelegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen” uitgegeven door de beroepsfederatie van de collectieve keukens

“Onder bereiding moet worden verstaan elke handeling waarbij een gerecht wordt klaargemaakt, samengesteld, geschikt, opgewarmd, geregenereerd of ontdooid.”

Onder maaltijden worden zowel de complete maaltijden als de lichte maaltijden verstaan ³.”

Het toepassingsgebied van de gids omvat volgende stappen:

- levering en ontvangst van goederen;
- opslag van goederen;
- voorbereiding van goederen;
- bereiding en verdeling in warme lijn;
- bereiding en verdeling in koude lijn;
- de bediening;
- verwerking van overschotten;
- transport van maaltijden (transport uitgevoerd door derden valt onder het toepassingsgebied van de gids uitgegeven door FEBETRA);
- afruimen;
- vaatwas: - “klein” materiaal
- “groot” materiaal;
- afvalverwijdering;
- de behandeling van proper en vuil wasgoed;
- de ongediertebestrijding;
- de reiniging en ontsmetting;
- de opleiding van het personeel;
- persoonlijke hygiëne van het personeel.
- technisch onderhoud van de uitrusting.

De gids dient als basisdocument beschouwd te worden voor al de activiteiten die vallen onder het hoger vermelde toepassingsgebied. Voor deze gids werden vier aanvullingen uitgewerkt

- Aanvulling Gefrituurde gerechten
- Aanvulling Pita
- Aanvulling Consumptie-ijs en Softijs
- Aanvulling Ambulante activiteiten

Deze aanvullingen dienen, zoals het woord zelf aangeeft, beschouwd te worden als een aanvulling op de gids. In deze documenten wordt regelmatig verwezen naar de gids. Elke vestiging dient bijgevolg deze gids als basisdocument te gebruiken bij de uitwerking van zijn autocontrolesysteem, en indien nodig bijkomstig rekening te houden met de voorschriften uit de voor hem van toepassing zijde aanvulling(en).

2.2 HET GEBRUIK VAN DE GIDS EN DE AANVULLINGEN

De gids maakt het eenvoudiger om aan de wetgeving te voldoen. Wie de aanbevelingen van de gids volgt, voldoet ook aan de reglementering. In de gids worden een aantal hygiënische punten (HP), kritische controlepunten (CCP) en aandachtspunten (AP) uitgewerkt.

De gids is opgedeeld in verschillende delen. In **deel 1**, de eigenlijke gids voor de hygiëne, worden een aantal **hygiënische punten** (HP) uitvoerig beschreven. Dit zijn punten waar er zich tijdens de

³Omschreven in het KB van 13 juni 1984 tot bepaling van de voorwaarden tot uitoefening van de beroepswerkzaamheid van restaurateur of van traiteur- banketaannemer in de kleine en middelgrote handels- en ambachtsondernemingen.

bereiding, bediening of transport van maaltijden mogelijk een besmetting kan voordoen. Deze punten verdienen, naast alle andere aanbevelingen vermeld in de gids, een bijzondere aandacht. Om de aandacht van de lezer op deze punten te vestigen zijn ze in de marge met een 'HP' aangeduid. In punt 24.1 van deel 1, wordt bovendien een overzicht gegeven van al deze hygiënische punten ingedeeld volgens hun oorsprong (5M regel), en in punt 24.2 worden ze in een tabel, per type onderneming, gerangschikt.

Deze lijst van hygiënische punten is niet noodzakelijk volledig. Alhoewel de meeste punten aanwezig zijn, dient de lijst eventueel aangepast te worden in functie van het bedrijf, de handelingen, de context en de gevaren die eigen zijn aan het bedrijf.

In het **tweede deel** worden de 7 principes van de HACCP methodologie uitgelegd. Niet elke vestigingseenheid is verplicht om zelf een HACCP- studie uit te voeren. De voorwaarden en de versoepelingen in het kader van HACCP staan beschreven in de inleiding van dit tweede deel.

Om elke Horecazaak te helpen bij het identificeren en evalueren van de aanwezige risico's, worden in deel 2 ook verschillende fiches voorgesteld. Aan de hand van deze fiches, die de belangrijkste activiteiten voor de sector behandelen, kunnen de verantwoordelijken van de onderneming een objectieve gevarenanalyse uitvoeren en gepaste corrigerende maatregelen opstellen.

Er is een lijst van voorgestelde kritische controlepunten en aandachtspunten. Deze kan door alle vestigingen gevolgd worden, maar is niet noodzakelijk volledig en dient indien nodig aangepast te worden in functie van het bedrijf, de handelingen, de context en de gevaren die eigen zijn aan het bedrijf. De resultaten van deze metingen kunnen in een HACCP- handboek worden bijgehouden en indien nodig als bewijsmateriaal worden gebruikt. Wie met de 5 CCP's en de 4 AP's alsook met de voorgestelde fiches rekening houdt, heeft de garantie dat hij de belangrijkste gevaren die zich tijdens het bereiden, bedienen en transporteren van levensmiddelen in een Horecazaak kunnen voordoen, onder controle heeft.

Voor enkele specifieke activiteiten binnen het toepassingsgebied van de gids (frituren, pita, ijsbereidingen en ambulante activiteiten) werden **aanvullingen bij de gids** uitgewerkt. Ze beschrijven indien van toepassing bijkomende vereisten en bepalingen die moeten worden opgevolgd. Concreet betekent dit bijvoorbeeld indien een restaurantuitbater gefrituurde gerechten aanbiedt, hij tevens aan de eisen moet voldoen die beschreven staan in de aanvulling "gefrituurde gerechten". Op dezelfde manier moet een restaurant dat ijs produceert ook aan de eisen voldoen zoals beschreven in de aanvulling "consumptie-ijs".

Net zoals de gids zelf bestaan de aanvullingen uit twee grote onderdelen:

- Een eerste deel waarin de nadruk wordt gelegd op de goede hygiënische en de goede productiepraktijken en dat de aanbevelingen en vereisten van de bestaande gids aanvult. Hierin ook speciale aandacht voor de hygiënepunten die eigen zijn aan de specifieke activiteiten.

- Een tweede deel waarin de nadruk gelegd wordt op de analyse van de gevaren en op het bepalen van de kritische punten (HACCP studie) voor de specifieke activiteit.

De voorwaarden voor bepaalde inrichtingen die kunnen genieten van de versoepelingen blijven ook voor de aanvullingen van toepassing.

2.3 MIDDELEN

Voor de realisatie van de gids werden onder meer volgende wetenschappelijke publicaties geconsulteerd:

Catering Guide to Compliance with the Food Safety (General Food Hygiene) (1995). Joint Hospitality Industry Congress, Groot-Brittannië.

Codex, (1993). Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point System. Alinorm 93/13A. Appendix 2. WHA, Genève.

CPRC (1998). Démarche HACCP en restauration. Guide pour l'analyse des dangers. Editions BPI, Paris

Etienne Sylvère (2000). HACCP pratique. Editions BPI, Paris

Flair (Food Linked Agro Industrial Research). HACCP User Guide. Geconcerteerd Actie Nr. 7.

HACCP Reference Book (1993). The Educational Foundation of the National Restaurant Association, Verenigde Staten.

Hygiëncode voor Horeca (1992). Handleiding voor hygiënisch werken in keukens en andere bedrijfsruimten in de Horeca Bedrijfschap Horeca, Nederland.

Hygiëncode. Kadercode voor de voedingsverzorging in instellingen in de gezondheidszorg en ouderenzorg. VOVO Den Haag 1996, publicatie 410.

Gids voor goede hygiënische praktijken (1998). Gids voor de goede hygiënepraktijken in de restauratiesector. Les éditions des journaux officiels, Paris Cedex.

Leveau Jean-Yves, Bouix Marielle(1999). Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries. Collection sciences et techniques agroalimentaires. Edition Tec&Doc Lavoisier. Paris

Pralus Georges (1998). HACCP de chef à chefs: Une approche pratique pour la restauration traditionnelle. Editions BPI, Paris .

Waar nodig, bijvoorbeeld voor het bepalen van normen en grenswaarden, van minimale en maximale tijden en temperaturen, werd het advies van specialisten terzake gevraagd (consultanten gespecialiseerd in de voedingssector, microbiologen, professoren van de Universiteit afdeling levensmiddelen).

2.4 Initiatiefnemers en representativiteit

Het initiatief voor de realisatie van onderhavige gids werd genomen door de volgende beroepsverenigingen FED. Horeca Brussel vzw, Horeca Vlaanderen vzw en FED. Horeca Wallonië asbl.

Horeca Vlaanderen, FED. Horeca Wallonië en FED. Horeca Brussel zijn drie componenten⁴ van het Paritair Comité voor het hotelbedrijf. Het betreft wettelijk erkende verenigingen, die bij de overheid respectievelijk 52,33%, 17,82% en 29,85% van de gehele beroepssector vertegenwoordigen. Deze drie beroepsverenigingen vertegenwoordigen samen circa 10 000 Horecaondernemingen.

De betrokken beroepsverenigingen zijn de enige vertegenwoordigende organisaties voor de Horecasector in hun respectievelijke Gewest. Het zijn de vertegenwoordigers van de sector in alle publieke en private instellingen en organisaties die rechtstreeks of onrechtstreeks betrokken zijn bij hotel, restaurant, café en aanverwante activiteiten.

⁴ Koninklijk besluit van 18 SEPTEMBER 2001, tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 oktober 1979 tot erkenning van vakorganisaties van werkgevers als representatief voor het Paritair Comité voor het hotelbedrijf

Voor deze herwerkte versie werd beroep gedaan op "Food Safety Consult nv". Dit team, samengesteld uit Hervé Gnambodoe, Elke Nelis, Dries Cauwenbergh en Myriam Fonck moest er over waken dat de aangebrachte aanpassingen overeenstemden met de wetgeving en dat deze wetenschappelijk verantwoord waren.

Daarenboven stond "Food Safety Consult nv" , omwille van haar expertise, er garant voor dat alle partijen die te maken hebben met voedselveiligheid in de ondernemingen die vallen onder het toepassingsgebied van onderhavige gids, direct of indirect betrokken werden bij de doorgevoerde aanpassingen.

Om te verzekeren dat deze versie van de Gids voldoende overeenkomt met de zeer diverse sector, werd beroep gedaan op de medewerking van verschillende beroepsorganisaties, met name de Vereniging van Gemeenschapsrestaurateurs van België (VGRB), de vzw Bemora en de Unie van Belgische Catering, en van verschillende vakmensen.

2.5 Verdeling en updates van de gids

Een elektronische versie van de gids is beschikbaar via de website van het FAVV: www.favv.be. Een gedrukt exemplaar is te bekomen bij de volgende organisatie:

- Horeca Vlaanderen vzw
Anspachlaan 111/4
1000 BRUSSEL
Tel.: 02/213.40.10
Fax: 02/213.40.11
E-mail: info@horeca.be
Contact: Dhr. Lieven Metens

- FED. Horeca Bruxelles Asbl
Boulevard Anspach 111 bte 1
1000 BRUXELLES
Tel.: 02/513.78.14
Fax: 02/503.57.17
E-mail: c.delpature@fedhorecabruxelles.be
Contact: Mevrouw Christine DELPATURE

- FED. Horeca Wallonie Asbl
Avenue Gouverneur Bovesse 35 bte 1
5100 JAMBES
Tel.: 081/72.18.88
Fax: 081/72.18.89
E-mail: secretariat@horecawallonie.be
Contact: Mevrouw Christine TITEUX

- vzw. Navefri-Unafri asbl
Schillekensberg 21
3460 Bekkevoort
E-mail: info@navefri-unafri.be

De nieuwe versie van de gids treedt in werking drie maanden na de datum van publicatie van de goedkeuring van deze nieuwe versie in het Belgisch Staatsblad. De audits die vóór de datum van inwerkingtreding uitgevoerd worden, mogen reeds uitgevoerd worden op basis van de nieuwe versie van de gids, voor zover alle betrokken partijen zich hier voldoende op hebben kunnen voorbereiden. Alle audits die na deze datum uitgevoerd worden, moeten op basis van de nieuwe versie van de gids uitgevoerd worden.

Deel 1

GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJEN EN GOEDE PRODUCTIEPRAKTIJEN

GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJEN EN GOEDE PRODUCTIEPRAKTIJEN	1
1. GEVAREN EN ALLERGENEN	3
1.1 Fysische gevaren.....	3
1.2 Chemische gevaren.....	3
1.3 Biologische gevaren	4
1.4 Allergenen	5
2. VOORBEELDEN VAN RISICOPRODUCTEN VANUIT MICROBIOLOGISCH STANDPUNT	6
2.1 Voedingsmiddelen die bij ontvangst in de keuken rauw bereid worden of onvoldoende verhit worden – groep 1.....	6
2.2 Voedingsmiddelen die in de keuken voldoende verhit worden – groep 2.....	7
2.3 Voedingsmiddelen die reeds voor de ontvangst voldoende verhit worden – groep 3.....	7
2.4 Voedingsmiddelen die zowel voor ontvangst als in de keuken worden verhit – groep 4.....	8
3. ALGEMENE HYGIENE- EISEN EN AANBEVELINGEN	8
3.1 Organisatie van de lokalen.....	8
3.2 Personeelsfaciliteiten (vestiaire, toiletten, eetruimte).....	9
3.3 Inrichting en uitrusting	10
3.4 Werkoppervlakken, keukengerei, keukenapparatuur.....	11
3.5 Verlichting, ventilatie	12
3.6. Drinkwater.....	12
3.7. Roken, eten, kauwgom gebruiken en drinken.....	13
4. ONTVANGST VAN GOEDEREN	14
4.1 Keuze van de leveranciers	14
4.2 controle bij ontvangst van goederen	14
5. OPSLAG VAN GOEDEREN	16
5.1 Magazijn.....	16
5.2 Koel- en diepvriesruimtes.....	17
5.3 Temperatuur van gekoelde en diepgevroren producten	18
6. VOORBEREIDING	19
6.1 Uitpakken	20
6.2 Schoonmaken.....	20
6.3 Wassen en drogen.....	21
6.4 Versnijden, hakken, fileren, in schijfjes snijden, raspen.....	21
6.5 Portioneren	22
6.6 Gebruik van eieren.....	23
6.7 Kloppen en mengen	23
6.8 Ontdooien	24
6.9 Marineren, paneren.....	24

7. WARME KETEN	25
7.1 Frituurbereidingen	26
7.2 Vacuüm koken, vacuüm verpakken.....	26
7.3 Afwerken van warm bereide gerechten	28
7.4 Portioneren en warm houden in de keuken.....	29
7.5 Nieuwe kooktechnieken.....	30
8. KOUDE KETEN	30
8.1 Koelen.....	30
8.2 Regenereren	31
8.3 Koude bereidingen.....	32
9. BEDIENING	32
9.1 Bediening van warme gerechten.....	32
9.2 Bediening van koude gerechten.....	33
9.3 Koud buffet.....	34
9.4 Tapinstallatie	35
10. VERWERKING VAN OVERSCHOTTEN	36
11. TRANSPORT	37
12. AFRUIMEN	38
13. VAATWAS VAN KLEIN MATERIAAL	38
13.1 Machinaal afwassen.....	39
13.2 Manueel afwassen.....	40
14. VAATWAS VAN GROOT MATERIAAL	41
15. AFVAL EN LEEGGOED	41
16. VUIL EN PROPER LINNEN	42
17. ONGEDIERTEBESTRIJDING	42
18. REINIGING	44
19. ONTSMETTEN	45
20. PERSOONLIJKE HYGIENE	46
20.1 Beroepskledij.....	47
20.2 Lichaamshygiëne	47
20.3 Handhygiëne.....	48
20.4 Lavabo's	49
21. OPLEIDING EN WERKINSTRUCTIES	49
22. TECHNISCH ONDERHOUD	50
23. PREVENTIE VAN CHEMISCHE EN FYSISCHE CONTAMINATIES	50
24. OVERZICHTSIJST VAN DE BESCHREVEN HYGIËNE PUNTEN	51
24.1 Hygiënepunten volgens de 5M – regel	51
24.2 Tabel met hygiënepunten volgens het type onderneming.....	53
25. INTERNE CONTROLELIJST - EVALUATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM	55

1. GEVAREN EN ALLERGENEN

De klant **veilig voedsel** voorzetten is de belangrijkste doelstelling van het Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Vanaf de ontvangst tot aan de afwas en afvalverwijdering zijn levensmiddelen aan diverse gevaren blootgesteld.

Afhankelijk van waar en hoe men voedsel bereidt of in de handel brengt, kunnen er zich drie mogelijke gevaren voordoen, te weten:

fysische -, chemische – (incl. allergenen) en biologische gevaren.

1.1 Fysische gevaren

Een fysisch gevaar betekent dat er zich een vreemd, ongewenst bestanddeel in het voedsel bevindt. Enkele voorbeelden: glasscherven, stukjes metaal, nietjes, papierclips, houtsplinters, plastic, papier, steentjes, hagel in wild, haren, beensplinters, graten in vis, kleine beentjes, insecten of insectendelen, e.d. Bepaalde voorwerpen ¹ kunnen ernstige verwondingen toebrengen aan het spijsverteringsstelsel. Andere bestanddelen ² betekenen niet onmiddellijk een risico voor de gezondheid van de consument, maar kunnen de naam en de faam van de zaak ernstig schaden.

Deze ongewenste bestanddelen kunnen voortkomen uit :

- de grondstoffen,
- de ingrediënten,
- de behandelingen,
- het materiaal,
- de binnenverpakkingen (welke in rechtstreeks contact zijn met de voedingswaren) en verpakkingen,
- de opslagomstandigheden,
- de omgeving,
- de mensen.

1.2 Chemische gevaren

Dit zijn ongewenste scheikundige stoffen die in het voedsel aanwezig zijn. Besmetting met chemische stoffen kan optreden doorheen de ganse productieketen, vanaf het kweken van de grondstoffen tot aan de consumptie van het eindproduct.

Een aantal chemische stoffen kunnen van nature in levensmiddelen aanwezig zijn, zoals bijvoorbeeld:

- *histamine* in wijn, kaas of vis,
- *solanidine* in aardappelen,
- gifstoffen in champignons,
- *mycotoxines* in noten of graan.

¹ Glas- of porseleinscherven, metaal, beensplinters, ...

² Haren, zand, een stukje papier of soepel plastic, insectendelen, ...

Andere bestanddelen kunnen tijdens de kweek, de teelt of tijdens de industriële behandeling op of in de producten terechtkomen, zoals bijvoorbeeld:

- *hormonen, antibiotica en verdovende middelen* in vlees, melkproducten, vis en eiproducten,
- *pesticiden* op groenten en fruit,
- *nitriet* in vlees,
- *sulfieten* op geschildte aardappelen,
- *dioxines* en/of PCB's in eieren, vlees, vis,
- *zware metalen* (lood, kwik, cadmium, ...) in producten van de visserij, e.d.

Het gebruik van *sulfiet* in gehakt of in filet américain in de keuken is wettelijk verboden.

Ook tijdens de bereiding in de keuken en tijdens het portioneren kunnen schadelijke stoffen gevormd worden. Dit is het geval wanneer men voedsel te intensief verhit of verbrandt (friteuse, barbecue) of wanneer voedsel in een geopend blik blijft staan. Op materiaal of eetgerei dat men niet goed naspoelt kunnen restanten van reinigings- of ontsmettingsmiddelen achterblijven. Hetzelfde gevaar kan zich voordoen indien men reiniging en ontsmetting uitvoert in de nabijheid van onbedekte voedingsmiddelen, of b.v. door het gebruik van emmers voor reinigingsmiddelen die nadien gebruikt worden om voedingsmiddelen te wassen, te stockeren of te vervoeren. Giftige bestanddelen kunnen soms vanuit materiaal, gereedschap of verpakking overgaan op de voedingsmiddelen. Gebruikte verpakkingsmaterialen dienen in overeenstemming te zijn met de wettelijke voorschriften. Gebruikte smeermiddelen voor bepaalde apparatuur kunnen eveneens de voedingsmiddelen bevuilden. De gebruikte smeermiddelen, reinigingsmiddelen en spoelmiddelen en biociden moeten "Food-grade" zijn.

Onoordeelkundig gebruik van additieven kan eveneens een gevaar vormen.

Buiten een directe besmetting kunnen sommige aanwezige geuren van chemicaliën binnendringen in de voedingsmiddelen, zelfs indien ze goed verpakt zijn, en ze ongeschikt maken voor verder verbruik.

1.3 Biologische gevaren

Dit gevaar wordt door bacteriën, virussen, parasieten of andere micro-organismen veroorzaakt en is veruit het meest te vrezen. Wanneer ziekteverwekkende micro-organismen de kans krijgen zich te ontwikkelen, kunnen ze ernstige ziektes veroorzaken en zelfs tot de dood leiden. Zij kunnen ziektes teweeg brengen door zich te vermenigvuldigen in het lichaam van de consument of door toxines te produceren in de voedingsmiddelen.

Bacteriën kunnen zich alleen maar ontwikkelen wanneer water, voedsel en de geschikte temperatuur aanwezig zijn. Het uitschakelen van één of meerdere van deze factoren verhoogt de veiligheid van het voedsel. Bij de bereiding en bediening van microbiologisch veilig voedsel moet men dus in het bijzonder met deze drie factoren rekening houden. Voorbeelden van microbiologische besmetting: *Salmonella* in eieren, *Listeria* in rauwe melk, enz..

Virussen kunnen zich niet vermenigvuldigen in voedingsmiddelen. Deze spelen enkel een rol als vector (doorgeven van besmetting). Voorbeeld: overdracht van het Hepatitis A virus via schaaldieren, of overdracht via het personeel (Hepatitis, virus van Norwalk,...).

Larven of eieren van parasieten zoals platwormen en spoelwormen kunnen de mens besmetten door het nuttigen van besmet vlees van varken, rund en paard, besmette vis, of besmet wild.

1.4 Allergenen

Bepaalde voedingsbestanddelen kunnen een allergische reactie of een intolerantie uitlokken bij personen die hieraan gevoelig zijn.

De problematiek rond allergenen wordt steeds belangrijker. Steeds meer mensen krijgen namelijk last van voedselovergevoeligheden (voedselallergieën en voedselintoleranties): tot 8% van de kinderen en tot 3% van de volwassen bevolking. Bovendien komen er steeds meer nieuwe allergenen bij. De oorzaak van een voedselallergie ligt bij de aanwezigheid van bepaalde eiwitten of proteïnen, die allergenen genoemd worden, en die van nature uit voorkomen in voedingsmiddelen. Tegenover deze proteïnen vertoont het lichaam van een persoon met een voedselallergie een afweerreactie met verschillende mogelijke symptomen. Het overgrote deel van de allergenen is bestand tegen een hittebehandeling en tegen vertering. Een voedingsproduct kan bovendien meerdere verschillende allergenen bevatten. Volgens het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, moeten de volgende allergenen verplicht op de etiketten van levensmiddelen vermeld worden:

- Glutenbevattende granen (met soortnaam) en producten op basis van glutenbevattende granen
- Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren
- Eieren en producten op basis van eieren
- Vis en producten op basis van vis
- Aardnoten en producten op basis van aardnoten
- Soja en producten op basis van soja
- Melk (met inbegrip van lactose) en producten op basis van melk
- Schaalvruchten of noten (met soortnaam), d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van schaalvruchten
- Selderij en producten op basis van selderij
- Mosterd en producten op basis van mosterd
- Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad
- Weekdieren en producten op basis van weekdieren
- Lupine en producten op basis van lupine
- Zwaveldioxide en sulfiet(en) in concentraties hoger dan 10 mg/kg of 10 mg/l

Voornamelijk in de keuken zal het keukenpersoneel, als gevolg van manipulaties van voedingsmiddelen die allergenen bevatten, voorzorgsmaatregelen moeten nemen om het risico op kruiscontaminatie te beperken. Bijvoorbeeld, tijdens het versnijden en kuisen van vis, het gebruiksmateriaal en de werktafel vóór elke andere manipulatie goed reinigen, of vermijden in hetzelfde frituurvet voedingsmiddelen die allergenen bevatten en andere voedingsmiddelen te bakken.

Het personeel moet opgeleid worden en attent gemaakt worden op de risico's waaraan personen die een allergie hebben, blootgesteld kunnen worden omdat een zeer kleine dosis allergenen een reactie (jeuk, huiduitslag, diarree, braken, zwellingen, ademhalingsproblemen,...) kan uitlokken en zelfs fataal (dodelijk) kan zijn. Er moet gezorgd worden dat de consument, indien hij ernaar vraagt, kan

geïnformeerd worden over de aanwezigheid van allergenen in sommige bereidingen. Een vermelding op de menukaart “Bent u allergisch, meld het ons” is aangewezen.

2. VOORBEELDEN VAN RISICOPRODUCTEN VANUIT MICROBIOLOGISCH STANDPUNT

In een keuken worden honderden verschillende soorten grondstoffen gebruikt. Omdat niet alle levensmiddelen even ‘gevaarlijk’ zijn, worden ze in vier groepen of categorieën ingedeeld, gaande van “zeer risicovolle” tot “producten met gering risico”. De belangrijkste maatstaf bij deze indeling is of de producten al dan niet verhit worden. Producten die meerdere malen worden verhit, zijn veel minder gevaarlijk dan producten die rauw geconsumeerd worden.

Bij de indeling zijn twee vragen belangrijk:

1. Werd het levensmiddel of gerecht voldoende verhit³ voor het in de keuken gebruikt wordt?
2. Wordt het levensmiddel of gerecht nog voldoende verhit voor het opdienen?

2.1 Voedingsmiddelen die bij ontvangst in de keuken rauw bereid worden of onvoldoende verhit worden – groep 1.

In de keuken worden de producten later niet meer of onvoldoende verwarmd. Het bereiden van mayonaise en tiramisu wordt uiteraard als ‘onvoldoende verhit’ beschouwd maar dit geldt ook voor sabayon, Hollandse saus of banketbakkersroom.

Voorbeelden: rauwe eieren, filet américain, carpaccio, vlees dat "saignant" geserveerd wordt, grote stukken vlees (rosbief), bepaalde schelp- en schaaldieren (oesters, mosselen), groenten voor rauwkost of garnering, vers fruit of verse fruitsla, gedroogde vleeswaren (rookvlees, salami), , consumptie-ijs, rauw genuttigde of gerookte vis,...

Bijzondere aandacht moet gaan naar het gebruik van rauwe eieren en eigenlijk is het zelfs beter om deze helemaal niet te gebruiken. Rauwe eieren mogen wel gebruikt worden in bereidingen die een voldoende lang verhittingsproces ondergaan (gebak, hard gekookt ei, ...). Voor toepassingen waarvoor geen of een onvoldoende verhitting gebeurt (mayonaise, chocoladeschuim, zacht gekookte eieren, sabayon, Hollandse saus, ...), gebruikt U bij voorkeur geen verse eieren maar gepasteuriseerde producten. In dit geval moet U bijzonder opletten bij de manipulatie van de verpakking, de koeling en de bewaring. In het geval U toch verse eieren gebruikt, is het aangewezen deze koel te bewaren.

³ Voldoende verhit betekent minstens 2 min bij een kerntemperatuur van 70 °C of equivalente behandeling. Dit komt overeen met een normale pasteurisatie van producten.



Onder de groep 1 verstaat men alle levensmiddelen die een groot risico vormen voor de gezondheid en waarvoor goede behandelingsvoorwaarden nodig zijn (voedingsmiddel van groep 1).

Voor een aantal levensmiddelen moet U dit gevaar evenwel relativeren, b.v. vers fruit is minder ‘gevaarlijk’ dan filet américain of rauwe eieren, hoewel ze beide tot groep 1 behoren.

Indien de tijd- of temperatuurnormen niet gegarandeerd kunnen worden of indien een perfecte hygiëne niet te verzekeren is, worden deze risicoproducten best niet gebruikt, en zeker niet voor zwakkere consumenten⁴.

2.2 Voedingsmiddelen die in de keuken voldoende verhit worden – groep 2.

Deze voedingsmiddelen zijn bij ontvangst in de keuken rauw of onvoldoende verhit geweest. In de keuken worden ze echter wel voldoende lang verhit. Hierdoor verkleint of elimineert U het eventuele besmettingsgevaar. Gerechten of grondstoffen die onder deze groep vallen moet U na verhitting onmiddellijk koelen of opdienen, zo niet heeft hun hittebehandeling weinig effect gehad.

Voorbeelden:

- groenten en aardappelen
- warme bereidingen van eieren
- vis, schaal- en schelpdieren
- gevogelte
- te bakken of te braden vlees,
- kruiden
- soep of saus in poeders
- bakkerijgrondstoffen (ongebakken brood, basisdeeg), ...

2.3 Voedingsmiddelen die reeds voor de ontvangst voldoende verhit werden – groep 3.

Deze voedingsmiddelen zijn voordien voldoende verhit, maar worden in de keuken niet meer of onvoldoende verhit.

Voorbeelden:

- vruchtenmoes
- fruit in blik
- industrieel gebak en koekjes
- dessertbereidingen
- zoet beleg (confituur, choco, siroop)
- gesteriliseerde, UHT en gepasteuriseerde melk
- kant-en-klaar sausen
- vetstoffen
- verhitte vleeswaren (pastei, ham),

⁴ Jonge kinderen (baby's), bejaarden, zieken, zwangere vrouwen.

2.4 Voedingsmiddelen die zowel voor ontvangst als in de keuken worden verhit - groep 4.

Dit zijn voedingsmiddelen die voordien voldoende verhit werden en tijdens de bereiding nogmaals verhit worden. Gerechten of grondstoffen die onder deze groep vallen moet U na verhitting onmiddellijk koelen of opdienen, zoniet heeft hun hittebehandeling weinig effect gehad.

Voorbeelden:

- afbakproducten
- soepen en sausen in blik
- bereide warme gerechten
- blikgroenten voor warme bereidingen
- deegwaren,

Het is duidelijk dat bepaalde levensmiddelen naargelang hun gebruik in verschillende groepen kunnen ingedeeld worden.

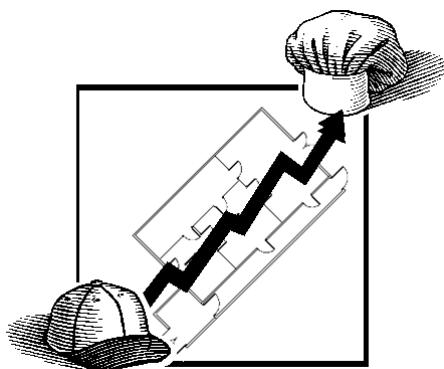
Voorbeeld:

Soort	Groep 1	Groep 2	Groep 3	Groep 4
Appel :	Verse appel		Compote koud	Compote warm
Gesteriliseerde melk:			Drinkmelk koud	pudding
Erwten uit blik:			Koude schotel	erwtensoup
Eieren:	Rauwe eieren	Omelet	Industriële cake	Pasta

3. ALGEMENE HYGIENE- EISEN EN AANBEVELINGEN

3.1 Organisatie van de lokalen

De werklokale moeten onderverdeeld worden in verschillende zones: ontvangst, opslag grondstoffen, verwerking, opslag van verwerkte producten, bediening, afwas, afval, enz... Dit moeten evenwel niet verplicht afzonderlijke ruimtes zijn. De zones waar vuile of rauwe grondstoffen verwerkt worden en de zones waar schone of afgewerkte gerechten verwerkt worden, moeten wel duidelijk van elkaar gescheiden zijn.



Streef er zoveel mogelijk naar om levensmiddelen een éénrichtingsstroom te laten volgen: van vuile zones naar schone zones (respecteren van de voorwaartse stroom), zonder dat deze elkaar kruisen. De stroom van het kookproces gaat van niet-bereid naar bereid, dit om kruisbesmettingen te vermijden. Wanneer een fysieke scheiding tussen vuile en schone zones onmogelijk is, probeer dan het tijdstip van behandeling te laten verschillen. De afwas- en bereidingszone kunnen zich in dezelfde ruimte bevinden. In dat geval moet de bereiding en het afwassen op een verschillend tijdstip gebeuren.



De lokale moeten voldoende groot zijn voor de taken waarvoor ze bedoeld zijn, zodat de mogelijkheid bestaat om hygiënisch te kunnen werken, en meer bepaald om besmettingen van levensmiddelen door andere levensmiddelen, water, lucht, apparaten, materiaal, personeel, of externe bronnen zoals insecten en ander ongedierte te voorkomen. Huisdieren of

versieringsmateriaal (bloemen, planten,...) zijn enkel toegelaten in lokalen uitsluitend bestemd als verbruikslokaal op voorwaarde dat deze geen risico vormen voor de besmetting van voedingsmiddelen.

U mag in de werklokalen geen andere activiteiten uitvoeren dan het bereiden, portioneren of distribueren van voedsel⁵. De toegang dient strikt beperkt te zijn tot bevoegde personen.

Indien gebruik gemaakt wordt van liften voor het transport van de gerechten van de keuken naar het restaurant enerzijds en de afvoer van de vaatwas van het restaurant naar de keuken anderzijds, moet erop worden toegezien dat dit op hygiënische wijze (transport spreiden in tijd) gebeurt en geen bron van besmetting inhoudt (zie ook hoofdstuk 12 Afruimen).

De lokalen dienen op een behoorlijke wijze onderhouden, gereinigd en ontsmet te worden, waarbij bijzondere aandacht uitgaat naar de dode of verborgen ruimtes, om besmetting van voedingsmiddelen te voorkomen⁶.

De lokalen dienen ook geschikt te zijn om manipulatie en opslag van voedingsmiddelen uit te voeren onder de juiste omstandigheden van temperatuur en luchtvochtigheid. Waar nodig dienen temperaturen gecontroleerd en geregistreerd te worden.

3.2 Personeelsfaciliteiten (vestiaire, toiletten, eetruimte)

Hieronder verstaat men de lokalen waar het keuken- en zaalpersoneel zich omkleedt, eet of van de sanitaire installaties gebruik maakt.

Er moet indien nodig gezorgd worden voor adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden⁷.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ De vestiaire is zo dicht mogelijk bij de personeelsingang gelegen, met bij voorkeur een directe doorgang naar de keuken zodat niet langs buiten hoeft te worden gegaan.
- ❖ De vestiaires zijn voldoende verlucht.
- ❖ De kleerkastjes zijn ruim genoeg om contact van de werkkledij met de burgerkledij te voorkomen.
- ❖ De toiletruimten zijn fysiek gescheiden van de eigenlijke keuken- of bedieningsruimte⁸, er is geen rechtstreekse verbinding tussen de beide via een deur, een raam of een luik.
- ❖ Er zijn voldoende toiletten voor mannen en vrouwen aanwezig.
- ❖ De toiletruimten zijn voldoende verlucht, beschikken over een goed werkend spoelsysteem en worden dagelijks onderhouden.

⁵ Een keuken is bijvoorbeeld geen garage of vergaderzaal.

⁶ Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk 1.

⁷ Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk 1.

⁸ Toiletten moeten door een gang of minimaal door een sas (vb. handwasruimte) van de keuken en de verbruikszaal gescheiden zijn.

- ❖ Er is een lavabo voorzien van een kraan die zodanig ontworpen is dat verspreiding van verontreinigingen voorkomen wordt⁹, een zeepverdeler en een hygiënisch droogstelsel voor de handen (zie ook 20.4) in de onmiddellijke nabijheid van de toiletruimte.
- ❖ In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht, dat na ieder toiletbezoek de handen moeten worden gewassen.
- ❖ Een tekst of pictogram met 'rookverbod' is aanwezig.

3.3 Inrichting en uitrusting

De inrichting en uitrusting van de lokalen: vloeren, tegels, muren, deuren, plafond, trappen, ramen, raamkozijnen, vensterbladen, verwarmingselementen, en zo meer kunnen een bron van besmetting zijn wanneer bijvoorbeeld ondeugdelijk materiaal gebruikt is of wanneer deze slecht onderhouden zijn.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Boven vernoemde uitrusting is vervaardigd uit hard materiaal dat ondoordringbaar is voor water en vet, en dat geschikt is om regelmatig gereinigd en ontsmet te worden¹⁰.
- ❖ Er zijn nergens spleten of naden aanwezig.
- ❖ De muren zijn bij voorkeur in een lichte kleur¹¹.
- ❖ De lokalen dienen goed verlucht en verlicht te zijn. Deze systemen dienen condensvorming en slechte geuren te minimaliseren, zonder echter aanleiding te geven tot besmetting of vervuiling.
- ❖ In de werkruimte is er minimum 1 lavabo voor het wassen van de handen aanwezig.
- ❖ De kranen zijn zodanig ontworpen dat verspreiding van verontreinigingen voorkomen wordt¹².
- ❖ Leidingen zijn bij voorkeur in de muur ingewerkt.
- ❖ Achter bovenliggende leidingen is er voldoende ruimte¹³.
- ❖ Voegen zijn met waterbestendig voegsel opgevoegd.
- ❖ Opendraaiende ramen zijn van wegneembare horren voorzien.
- ❖ Deurklinken en handgrepen zijn, waar mogelijk, achterwege gelaten.
- ❖ Indien toch aanwezig, zijn deurklinken en handgrepen gemakkelijk te reinigen.
- ❖ Rechtstreeks zonlicht wordt vermeden door een doelmatig systeem van zonwering.

⁹ Bestaande wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt. Indien werkzaamheden worden gepland, moeten de kranen echter wel vervangen worden door niet-handbediende systemen (vb. elleboogbediening) zodat verspreiding van verontreinigingen voorkomen wordt.

¹⁰ Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk I1.

¹¹ Op lichte kleuren is vuil gemakkelijker waar te nemen.

¹² Bestaande wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt. Indien werkzaamheden worden gepland, moeten de kranen echter wel vervangen worden door niet-handbediende systemen (vb. elleboogbediening) zodat verspreiding van verontreinigingen voorkomen wordt.

¹³ Hierdoor vermijdt U ophoping van vuil of het vormen van broedhaarden van ongedierte of bacteriën.

- ❖ De vensterbladen hebben bij voorkeur een hellend vlak, dit voorkomt dat er allerlei zaken nodeloos worden opgestapeld.
- ❖ Bloemen, planten of andere siervoorwerpen zijn niet aanwezig in de keuken;
- ❖ Het gebruik van hout moet zoveel mogelijk vermeden worden.
- ❖ Tussen vloer en wand, wand en plafond is bij voorkeur een afgeronde scheiding aanwezig.
- ❖ De vloeren hebben een voldoende helling om het water gemakkelijk te laten wegvloeien.
- ❖ De waterafvoerleidingen hebben voldoende capaciteit om de waterafvoer te kunnen verwerken, ook tijdens piekmomenten.
- ❖ Afvoerputjes beschikken over voldoende uit elkaar te halen (klok-)roosters en/of sifons ¹⁴.

3.4 Werkoppervlakken, keukengerei, keukenapparatuur

Voorzorgsmaatregelen:



❖ *Werkoppervlakken zijn vervaardigd uit glad, afwasbaar, corrosiebestendig, niet-toxisch materiaal¹⁵ en kunnen gemakkelijk gereinigd worden (werkoppervlakken).* Het materiaal heeft geen invloed op kleur of geur van de levensmiddelen.

- ❖ Alle oppervlakken moeten corrosiebestendig zijn.
- ❖ Verbindingen tussen werkoppervlakken, tussen toestellen en wanden zijn met waterdichte voegen afgewerkt.
- ❖ Kookpotten uit kwaliteitsinox bieden de beste garantie om veilig voedsel in te bereiden. Kookpotten, pannen, braadpannen e.d. vervaardigd uit een ander materiaal (bijvoorbeeld koper, tin, aardewerk, glas, ...) zijn toegelaten op voorwaarde dat een overdracht van kleur-, geur- of smaakstoffen uit het materiaal naar het voedsel uitgesloten is. Deze materialen moeten aangepast zijn voor contact met voedingsmiddelen, mogen niet beschadigd zijn (bv. geen barsten) en moeten uit goed afwasbaar materiaal bestaan.
- ❖ Wanneer U keukenapparatuur (cutter, vleessnijmachine, klopper/ menger, vleesmolen, braadpannen, kookkommen, ovenplaten, ...) niet courant gebruikt of tijdens een langere sluitingsperiode, dek het dan af met een passende beschermhoes, zodat stof en vuil niet bij de toestellen komen. Zorg ervoor dat de beschermhoes zelf, die het stof en vuil opvangt, daardoor geen bron van besmetting wordt.
- ❖ Alle materialen en oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen moeten vergezeld zijn van een verklaring van overeenstemming, met uitzondering van deze die reeds aangekocht zijn voor het in voege treden van deze wetgeving.¹⁶
- ❖ Gereedschap en apparatuur dat niet voor ieder gebruik gereinigd wordt (bv. een snijmachine), moet dagelijks gereinigd en regelmatig gedesinfecteerd worden.

¹⁴ Hierdoor vormen ze minder gevaar voor besmetting van voedsel en voorkomen ongewenste verspreiding van kwalijke geuren.

¹⁵ Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk II.

¹⁶ Verordening (EG) 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

3.5 Verlichting, ventilatie

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ De werkruimten zijn met voldoende kunst- of daglicht verlicht¹⁷.
- ❖ De lichtpunten zijn zodanig ingepland dat ze geen schaduw afgeven op werktafels.
- ❖ Gloei- en neonlampen zijn met waterdichte afschermkappen beveiligd. Indien de lampen voorzien zijn van een beschermende folie dient er geen afschermkap geplaatst te worden.
- ❖ Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig geconstrueerd zijn dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn¹⁸.
- ❖ De luchtstroom verplaatst zich van de propere naar de vuile zones.
- ❖ De filters van het afzuigstelsel zijn gemakkelijk uitneembaar en afwasbaar. Reinig ze regelmatig en grondig.

Acties in geval van glasbreuk!

- De activiteiten in de betreffende ruimte of de keuken stilleggen.
- Het rondlopen zo veel mogelijk vermijden.
- Glasscherven verwijderen en verzamelen in een hiervoor voorziene glascontainer.
- Grondige inspectie van de betreffende omgeving van de glasbreuk. Er moet rekening gehouden worden met de omliggende werkoppervlakken, uitrusting, vloer,...
- Indien de glasbreuk zich voordoet in een ruimte waar niet bedekte producten of bereidingen aanwezig zijn moeten deze als afval worden verwijderd.
- Het gebruikte reinigingsmateriaal veilig uit de keuken verwijderen en volledig glasvrij maken.
- Indien nodig dienen de personen, aanwezig bij de glasbreuk en/of betrokken bij de opruiming, veranderen van kledij en/of schoeisel vooraleer terug in de keuken ingeschakeld te worden.

3.6. Drinkwater

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Gebruik voor de bereiding van voedsel uitsluitend drinkbaar water¹⁹. Ditzelfde water is ook geschikt voor gebruik bij reiniging en ontsmetting, en om de handen te wassen. Zorg ervoor dat het in voldoende mate aanwezig is.

¹⁷Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk I.

¹⁸Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk I.

¹⁹ Voor een definitie van drinkbaar water wordt verwezen naar het KB 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in de voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt. Dit water moet voldoen aan de parameters opgenomen in dit besluit. Zie verklarende nota op de internetsite van het FAVV (<http://www.favv.be>) onderdeel beroepssectoren.

- ❖ Bij gebruik van leidingwater, zelfs als dit water een behandeling ondergaat (opslag, filtratie, ontharding, opwarming en ontsmetting), moet u zelf geen enkele analyse op het water laten uitvoeren. Indien echter het leidingwater bij de operator een behandeling ondergaat, moeten de basisvoorschriften uit de verklarende nota van het FAVV (<http://www.favv.be>, *Beroepssectoren > Levensmiddelen > Waterkwaliteit in de voedingssector*) verplicht nageleefd worden. Bij gebruik van putwater, dienen er één of meerdere volledige onderzoeken en een bewakingsonderzoek (routine controle) uitgevoerd te worden (cf. “verklarende nota betreffende de kwaliteit van het gebruikte water in de voedingssector”: <http://www.favv.be>, *Beroepssectoren > Levensmiddelen > Waterkwaliteit in de voedingssector*). De resultaten moeten drie jaar bewaard worden.
- ❖ De temperatuur, de druk, en het debiet dienen voldoende te beantwoorden aan de eisen voor productie en reiniging.
- ❖ De leidingen met niet-drinkbaar water zijn duidelijk van de leidingen met drinkbaar water gescheiden en ze zijn nergens verbonden.
- ❖ Daar waar niet-drinkbaar water kan worden afgetapt is de vermelding ‘ondrinkbaar water’ duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar aanwezig.
- ❖ Niet-drinkbaar water mag alleen maar gebruikt worden voor brandbestrijding.
- ❖ Maak al het ijs dat met voeding in contact kan komen (bijvoorbeeld ook om verpakte levensmiddelen te koelen) uitsluitend met drinkbaar water.
- ❖ Alle stoom die met voeding in contact kan komen is uitsluitend van drinkbaar water afkomstig.
- ❖ Het gebruik van putwater wordt afgeraden omdat de kwaliteit sterk kan verschillen. Het is noodzakelijk om dit water regelmatig te laten analyseren om zeker te zijn dat het van drinkwaterkwaliteit is.

3.7. Roken, eten, kauwgom gebruiken en drinken

Eten en kauwgom gebruiken in de ruimten waar voedsel bereid of behandeld wordt, is niet toegelaten tijdens de bereiding van maaltijden of andere activiteiten in de keuken omdat ziekteverwekkende bacteriën eventueel via het speeksel, de lippen of de mond worden overgedragen.

Er dient bij voorkeur gegeten te worden in een daarvoor voorziene ruimte of in de eetzaal van uw Horecazaak. Wanneer het personeel de maaltijd gebruikt in de keuken dan kan dit enkel na de bereiding van de maaltijden en als de keuken niet meer wordt gebruikt. Daarna moet de keuken worden gereinigd en ontsmet.

De enige drank die toegelaten is, is de consumptie van water en voorzie hiervoor bij voorkeur een drinkpunt.

Door het roken kan voedsel mogelijk via de handen door de lippen besmet worden, of kan as het voedsel verontreinigen. Mede om deze en andere wettelijke bepalingen is het roken verboden in de lokalen van hantering, bewerking en opslag van levensmiddelen (Vb. opslagruimte, keuken, verbruikszaal,...). Maak het rookverbod via tekst of pictogram ook duidelijk en ondubbelzinnig aan het personeel kenbaar.

4. ONTVANGST VAN GOEDEREN

4.1 Keuze van de leveranciers

De kwaliteit van het beginproduct bepaalt voor een groot deel de kwaliteit van het eindproduct, d.w.z. de maaltijd. Daarom is het belangrijk een goede leverancier te kiezen. De prijs van de grondstoffen mag hierbij niet het enige doorslaggevende criterium zijn.

Andere aspecten moeten de keuze van de leveranciers mee bepalen, b.v.

- de leveringsvoorwaarden
- de gebruikte verpakking (milieuvriendelijk, afval besparend)
- de hygiënenormen van de lokalen voor verwerking en opslag, en van het transportmiddel
- de houdbaarheidsdatum
- eventuele toelatingen
- eventuele certificaten

4.2 controle bij ontvangst van goederen

Laat de grondstoffen in de meest optimale omstandigheden leveren, en controleer de levering ook: hoeveelheid, uitzicht (zowel van het product als van zijn eventuele verpakking), temperatuur.

Indien u zelf de grondstoffen gaat aankopen en vervoeren, dan moet erop worden toegezien dat deze onder de meest hygiënische omstandigheden worden vervoerd en dat de vereiste temperatuur tijdens het transport in stand gehouden wordt (zie punt 11 transport). Controleer steeds de aangekochte goederen (uitzicht, verpakking,...) en controleer de temperatuur bij aankomst in uw zaak.

De manier waarop U de temperatuur het beste meet, wordt verder in de gids uitgelegd.

Het wordt aangeraden een verantwoordelijke voor deze ontvangstcontrole aan te stellen. Als deze persoon geen beslissingsbevoegdheid heeft om eventueel producten te weigeren, dan moeten hiervoor duidelijke afspraken en verantwoordelijkheden vastgelegd worden.



Vorzorgsmaatregelen:

❖ **Controleer systematisch, visueel of door meting, alle binnenkomende goederen (controle bij ontvangst)** op de hiernavolgende gebreken:



Lijst mogelijke gebreken:

- ❖ conserven: gebombeerd (opgeblazen), verroest, geblutst...;
- ❖ verpakking: open, gescheurd, beschadigd, vervuild, met gaten, ...;
- ❖ twijfelachtige kleur of uitzicht, abnormale, onaangename of misselijk makende geur;
- ❖ ontbreken van etiket of etiket dat niet conform is;
- ❖ temperatuur overschreden;
- ❖ verstreken houdbaarheidsdatum;
- ❖ andere, indien van toepassing.

- ❖ Meet de kerntemperatuur met een digitale thermometer;
- ❖ Plaats bij onverpakte goederen de vooraf gezuiverde en gedesinfecteerde sonde rechtstreeks in het product en reinig en desinfecteer steeds de sonde na het aflezen van de temperatuur;
- ❖ Bij verpakte- of diepvrieswaren kan de sonde tussen twee verpakkingen worden gebracht, enkel bij twijfel is het openen van de verpakking aangewezen.
- ❖ Maak een controleformulier op waardoor de controle geregistreerd kan worden en vlotter zal verlopen en waardoor geen punten over het hoofd gezien kunnen worden ²⁰.
- ❖ Kijk de bewaartemperatuur na en stockeer de producten bij de aangegeven temperatuur.
- ❖ Plaats producten, zelfs wanneer ze degelijk verpakt zijn, nooit rechtstreeks op de vloer.
- ❖ Voorzie een tafel, rek of palet (geen houten palet) waarop de controle van de geleverde grondstoffen kan gebeuren.
- ❖ Hou verse producten, diepvriesproducten, producten welke op kamertemperatuur bewaard moeten worden en onderhoudsproducten van elkaar gescheiden.
- ❖ Hou karton gescheiden van onverpakte producten. Verwijder karton zoveel mogelijk bij de ontvangst en breng de grondstoffen over in propere recipiënten. Om de nuttige informatie te bewaren moeten de gegevens aanwezig op de etiketten bijgehouden worden (hergebruiken van de etiketten) ofwel overgenomen worden op nieuwe etiketten.
- ❖ Voorkom dat dooivocht van diepvriesproducten in contact komt met verse waren.
- ❖ Breng de geleverde waren onmiddellijk, d.w.z. zeker binnen het kwartier, naar de juiste bewaar- of verwerkingsruimte.
- ❖ Breng de te koelen goederen en de bevroren producten onmiddellijk naar de daartoe bestemde ruimtes.
- ❖ Was uw handen na manipulatie van karton, houten kisten en grondproducten.
- ❖ Een houdbaarheidsdatum moet op de binnengekomen producten aanwezig zijn. Indien dit niet het geval is, moet de datum van ontvangst op de binnekomende producten aangebracht worden en gebruik gemaakt worden van de in punt 5.2 voorgestelde houdbaarheidstermijnen.

De Chef bepaalt vooraf wie wat wanneer en hoe controleert. Beschrijf de 'spelregels' in een werkinstructie.

Weiger zonder aarzelen goederen die belangrijke tekortkomingen vertonen. Bij twijfel geen enkel risico nemen en de producten niet verwerken. Breng op afgekeurde goederen onmiddellijk en op een duidelijke manier een merkteken aan om te voorkomen dat deze toch per vergissing verwerkt worden, indien mogelijk moeten ze op een afgezonderde plaats gezet worden.

Laat leveranciers bij voorkeur de keuken, de stockeer- of koelruimten niet betreden, ook niet voor het ophalen van het leeggoed.

²⁰ Voor een voorbeeld van een registratieformulier zie de bijlagen - registratieformulier 1.

Zorg ervoor dat geen leverings- en verpakkingsmateriaal in de keuken terechtkomt! Indien dit toch gebeurt, moet dit materiaal proper zijn en geen risico op besmetting inhouden.

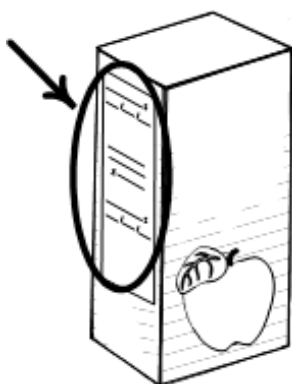
Een voorbeeld van een formulier voor de ingangscntrole van binnenkomende goederen of zelf opgehaalde goederen is voorgesteld in bijlage 7.1, "Ingangsregister".

5. OPSLAG VAN GOEDEREN

5.1 Magazijn

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Vloer, wanden, zoldering en rekken in het magazijn zijn uit een gemakkelijk te onderhouden materiaal vervaardigd.
- ❖ Plaats geen producten rechtstreeks op de vloer.
- ❖ Vermijd rechtstreekse inval van zonlicht. Dit veroorzaakt te grote temperatuurschommelingen waardoor condensvorming kan optreden.
- ❖ Het magazijn is voldoende geïsoleerd om de producten tegen vorst of extreme warmte te beschermen.
- ❖ Ramen die geopend kunnen worden, zijn van horren voorzien.
- ❖ Het is aangewezen om voor een aangepaste vochtigheidsgraad (30-40 % relatieve vochtigheid) te zorgen en een temperatuur van 15 tot maximaal 20 °C, en dit zonder grote variaties.
- ❖ Het is wenselijk dat er een totale afscheiding bestaat tussen de gestockeerde voeding en de niet-voeding (linnen, zaal-, keuken-, onderhoudsmateriaal e.d.).
- ❖ Plaats onderhoudsproducten en andere gevaarlijke stoffen (pesticiden, ontstoppingsmiddel, reinigingsmiddel, ...) in een afzonderlijke, goed geventileerde ruimte waar geen onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn.
- ❖ Beperk de voorraden in verhouding tot het verbruik en/of de beschikbare opslagruimte.
- ❖ Zorg voor een goede rotatie van de producten.
- ❖ Het is aan te raden een opslagplan te voorzien zodat de voorraden ordelijk en overzichtelijk gestockeerd zijn.
- ❖ Pas het FIFO en/of FEFO ²¹ principe toe.



❖ Alle producten, ook de bereide of geportioneerde producten, die later zullen gebruikt worden, moeten geïdentificeerd zijn.

❖ **Productiedatum, bewaartijd en/of houdbaarheidsdatum zijn goed zichtbaar (zichtbare etikettering)** op de verpakkingen.

❖ Controleer uw voorraad wekelijks en verwijder onmiddellijk producten met een vervallen houdbaarheidsdatum.



²¹ FIFO First in first out: eerst binnengekomen producten worden eerst gebruikt

FEFO First expired first out: producten die het eerst vervallen, worden het eerst gebruikt.

5.2 Koel- en diepvriesruimtes

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Vloer, wanden, zoldering en rekken van de koelruimten zijn uit een gemakkelijk te onderhouden materiaal vervaardigd.
- ❖ Het gebruik van niet behandeld hout is niet toegelaten in de koel en –diepvriesruimten. De koelruimte wordt minstens om de 14 dagen gereinigd en ontsmet.
- ❖ Gemorste goederen worden onmiddellijk opgekuist.
- ❖ De koelinstallaties zijn voldoende krachtig en bedrijfszeker om de voorgeschreven temperaturen te kunnen aanhouden.
- ❖ Een strikte scheiding wordt gemaakt tussen rauwe en schoongemaakte of bereide voedingsmiddelen:

Rauw:	Schoongemaakt:
- ongewassen groenten en fruit,	- vers versneden groenten en fruit
- ongepluimd gevogelte	- geportioneerde vlees
- ongevild wild	- vis en gevogelte
- verse vis	- zuivelproducten
- ...	- (half)afgewerkte gerechten
	- nog bruikbare keukenoverschotten
	- ...

- ❖ Gebruik bij voorkeur aparte koelkamers. Kan dat niet omwille van plaatsgebrek bijvoorbeeld, zet dan zuivere of afgewerkte producten bovenaan, terwijl de “vuile” producten zoals verse groenten, ongevild wild, ongepluimd gevogelte, ... onderaan geplaatst worden.
- ❖ Indien slechts één koelruimte aanwezig is, wordt best de laagste temperatuur als norm gebruikt.
- ❖ Maak een scheiding tussen goederen voor professioneel en voor privé-gebruik.
- ❖ Levensmiddelen in de koeling altijd verpakken of afdekken en dateren!
- ❖ Geen geneesmiddelen samen met voedingsmiddelen opslaan!
- ❖ De inhoud van geopende conservenblikken niet in de blikken zelf bewaren, breng de inhoud over in een ander geschikt recipiënt met deksel. Door inwerking van zuurstof kunnen namelijk chemische reacties ontstaan tussen de inhoud van het blik en de wanden ervan. Toxische bestanddelen zouden op deze manier kunnen vrijkomen.
- ❖ Zowel in koelkasten als in diepvriezers worden de producten niet rechtstreeks op de bodem geplaatst.
- ❖ Voor diepvriesruimten met een inhoud vanaf 10 m³ is een continue (automatische) temperatuursregistratie verplicht.
- ❖ Het FIFO en/of FEFO principe wordt eveneens toegepast.
- ❖ Zelf producten invriezen (d.w.z. in de onderneming) dient zoveel mogelijk beperkt te worden en mag eerder uitzonderlijk voorkomen. Indien dit toch gedaan wordt, moet U van zuivere en verse producten vertrekken. De volgende gegevens moeten op deze diepvriesproducten vermeld worden:
 1. tekst: “Ingevroren op...”
 2. Uiterste consumptiedatum
 3. tekst: “Na ontdooiing niet opnieuw invriezen”De houdbaarheidsduur moet beperkt zijn tot max. 6 maanden.
- ❖ Respecteer de houdbaarheidstermijn die door de leverancier is vastgelegd. Bij het ontbreken hiervan kan volgende tabel worden gebruikt. De houdbaarheidstermijnen vermeld in

onderstaande tabel zijn enkel geldig bij het toepassen van de correcte, overeenstemmende bewaartemperatuur die u terugvindt in bijlage 3 “Memo Temperatuur”.

Aard	Levensmiddelen	Houdbaarheidstermijn
Diepvries-producten	ambachtelijk roomijs	6 maanden
	Andere diepvriesproducten	3 maanden voor vette producten; max. 6 maanden voor de overige producten
Verse en gekoelde waren	verse vis schelp- en schaaldieren	1-3dagen
	levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen	2 tot 3 dagen
	Orgaanvlees	1 tot 2 dagen
	Gehakt, gemalen vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt	1dag
	Gevogelte	2 dagen
	Vlees	2 tot 3 dagen
	gekoelde of gepasteuriseerde producten	2 tot 3 dagen
	gebak met room of pudding	1 tot 2 dagen
	groenten en fruit	enkele dagen tot 1 week
	boter, margarine	3 tot 6 weken
	gepasteuriseerde melk	2 tot 4 dagen
	Belegde sandwiches en bereide broodjes	1 dag

Tabel 1 Aanbevolen houdbaarheidstermijn voor verse, gekoelde en diepgevroren producten.

5.3 Temperatuur van gekoelde en diepgevroren producten

De temperaturen die bepaald zijn door de leverancier moeten gerespecteerd worden. Bij gebrek aan een aanduiding, moeten de temperaturen opgenomen in de bijlage 3, “Memo Temperatuur” gerespecteerd worden.

De aangegeven temperatuur verwijst altijd naar de kerntemperatuur, deze kan verschillen van de omgevingstemperatuur van de ijskast of diepvries ²². Aangezien de temperatuur in dezelfde

²² b.v. Tijdens de ontdooiingcyclus van de diepvries of na een intensief koelkastgebruik, kan de oppervlaktetemperatuur aanzienlijk hoger zijn dan de kerntemperatuur van de producten.

koelruimte verschillend kan zijn op verschillende plaatsen (boven/onder, vooraan/achteraan) is het steeds aangewezen de temperatuur op diverse plaatsen te meten.



De temperatuur van koelkasten en diepvriezers moet dagelijks gecontroleerd en geregistreerd worden (temperatuur van de koelkasten en diepvriezers).



Twee voorbeeldformulieren zijn bij wijze van voorbeeld opgenomen in bijlage 5.2, “Registratieformulier bewaking temperatuur opslag gekoelde ruimtes” en bijlage 5.3, “Registratieformulier bewaking temperatuur opslag diepvries”.

Dit kan ofwel:

- door een geautomatiseerde continue registratie;
- door een dagelijkse manuele registratie van uitwendig af te lezen temperatuur;
- door een temperatuursmeting van de producten zelf in de koelruimtes.

Een min.-max. thermometer kan een nuttig hulpmiddel zijn. Het is wenselijk de installaties van geautomatiseerde temperatuursregistratie regelmatig manueel op hun juistheid te controleren. Gebruik daarvoor een draagbare thermometer.

Hoe de temperatuur meten?

- ❖ Schaf een degelijke – en bij voorkeur digitale - thermometer aan. Dit is overigens een wettelijke verplichting.
- ❖ Kies een thermometer waarvan de sonde zowel geschikt is voor het meten van vaste producten als van vloeistoffen.
- ❖ Na ieder gebruik of wanneer de temperatuur van verschillende producten gemeten wordt (rauwe, bereide) de sonde grondig reinigen en ontsmetten (b.v. met alcoholdoekjes).
- ❖ Zorg voor een voldoende groot temperatuursbereik van de thermometer (b.v. tussen -30°C en $+250^{\circ}\text{C}$).
- ❖ Controleer op regelde tijdstippen de juistheid van de thermometer (zuiver ijswater heeft een temperatuur van 0°C , kokend water een temperatuur van 100°C); houd rekening met een eventuele afwijking bij de temperatuur controle.
- ❖ Hou de resultaten van de metingen bij, vermeld daarbij de datum, het product en de naam van de persoon die de metingen uitgevoerd heeft. Een grafische voorstelling van het temperatuursverloop maakt de beoordeling van de temperatuur gemakkelijker en geeft een goed overzicht.

6. VOORBEREIDING

Na een doelmatige stockage van de voedingsmiddelen volstaat het om bij de voorbereiding de passende maatregelen te treffen om besmettingen te voorkomen of tot een minimum te beperken.

Afhankelijk van het type etablissement, van de keuken waarover men beschikt en vooral van het type product dat U klaarmaakt, worden de volgende voorbereidingstechnieken toegepast:

- Uitpakken (6.1)
- Schoonmaken (6.2)

- Wassen en drogen (6.3)
- Versnijden, hakken en fileren (6.4)
- Portioneren (6.5)
- Gebruik van eieren (6.6)
- Kloppen en mengen (6.7)
- Ontdooien (6.8)
- Marineren en paneren (6.9)

6.1 Uitpakken

Het verwijderen van de verpakking (karton, plastic of blik) gebeurt zodanig dat het product niet met de buitenkant van de verpakking in aanraking komt.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Verwijder vuile verpakking of maak stoffige blikken eerst proper vooraleer U ze opent.
- ❖ Zorg ervoor dat bij het openen van blikken geen metaalresten in de voeding terechtkomen.
- ❖ Verwijder onmiddellijk resten van voedingsmiddelen die aan de blikopener blijven kleven met heet water. Reinig daarna met detergent en ontsmet de blikopener.
- ❖ Gebruik waar mogelijk recipiënten uit de eigen keuken (met deksel indien voor opslag bedoeld) en verwijder onmiddellijk het oorspronkelijke verpakkingsmateriaal. Indien het product niet onmiddellijk gebruikt wordt, dienen de nodige gegevens (naam product, datum verpakking, eventueel lotnummer) overgenomen te worden op de nieuwe verpakking en dient de nieuwe houdbaarheidsdatum vermeld te worden.
- ❖ Houd transportmateriaal van de leveranciers zoveel mogelijk uit de keuken. Dit materiaal, hoe proper ook, ontsnapt volledig aan de eigen hygiënevoorschriften. Indien U het toch gebruikt plaats het dan nooit rechtstreeks op de werkoppervlakken.
- ❖ Ontpak op een daartoe voorbehouden plaats, of reinig en ontsmet het gebruikte oppervlak na het ontpakken.
- ❖ Laat vacuüm of gas verpakte producten of volconserven zoveel mogelijk in hun oorspronkelijke verpakking tot vlak voor het gebruik.
- ❖ Was Uw handen na manipulatie van karton of houten bakjes.
- ❖ Materiaal dat gebruikt wordt bij ontpakken (schaar, dozenopener, mes, ...) dient rein te zijn.

6.2 Schoonmaken

Hieronder wordt verstaan: het schrapen, schillen, ontdoppen, verwijderen van onbruikbare delen van groenten of fruit, eviscereren (of "gutten") en/of fileren van vis, pluimen of villen van wild, ontbenen van vlees of gevogelte.

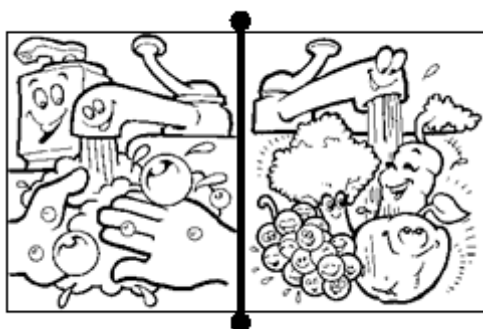
Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Haal producten pas op het laatste ogenblik uit de koelkast en verwerk ze direct.
- ❖ Indien mogelijk gebeurt het schoonmaken in een koele ruimte. Tref passende maatregelen om iedere kruisbesmetting tussen vuile en propere producten te voorkomen.
- ❖ Sorteert het afval en verwijder het onmiddellijk, dit geldt in het bijzonder wanneer er ingewanden bij de behandeling betrokken zijn, bijvoorbeeld bij het eviscereren (of gutten) van vis of bij het schoonmaken van wild of gevogelte.

- ❖ Gebruik voor de specifieke schoonmaakhandelingen afzonderlijke, duidelijk herkenbare snijplanken.
- ❖ Het gebruikte snijmateriaal en de planken moeten gemakkelijk schoon te maken zijn (zonder groeven).
- ❖ Het gebruikte snijmateriaal en de planken onmiddellijk afruimen, afwassen en eventueel ontsmetten.

6.3 Wassen en drogen

Vorzorgsmaatregelen:



❖ Levensmiddelen worden gespoeld in een wasbak die niet gebruikt wordt voor het wassen van de handen of voor het weggieten van zeepsop (spoelen van levensmiddelen);



❖ Indien er maar één wasbak voorhanden is, moet er een aparte bak of emmer gebruikt worden, enkel voor het spoelen van levensmiddelen of moet de spoelbak zeer grondig gereinigd worden.

- ❖ Daar waar nodig spoelt men overvloedig in koud drinkbaar water om zichtbare onzuiverheden te verwijderen.
- ❖ Het drogen van de voedingsmiddelen gebeurt met een papierrol (voor vlees, vis e.d.) of met een propere zwierder (voor groenten en slasoorten).
- ❖ Respecteer steeds de juiste volgorde: eerst schoonmaken en wassen, daarna pas versnijden.

6.4 Versnijden, hakken, fileren, in schijfjes snijden, raspen

Besteed speciale aandacht aan de behandeling van producten uit groep 1 (zie hoofdstuk 4.1). Hiervoor is de properheid van het materiaal, het hygiënisch werken en de properheid van de werkkoppervlakken een absolute noodzaak.



Snijplanken uit hout zijn toegelaten op voorwaarde dat ze geen barsten vertonen, uit een harde, niet absorberende houtsoort vervaardigd zijn, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn (gebruik van houten snijplanken) en in goede staat zijn. Indien de aanwezige houten snijplanken hieraan niet beantwoorden kan U kunststoffen snijplanken gebruiken die uit niet-absorberend, niet-corrosief en niet-toxisch materiaal vervaardigd zijn.

Werk diepe insnijdingen weg door het schaven van de planken. Er zijn geen beschadigde of door levensmiddelen verkleurde snijplanken in de keuken aanwezig. Gebruik snijplanken enkel als snijplank, b.v. niet als onderzetplank.

De snijplanken bestemd voor het versnijden van rauwe producten, zijn andere dan deze die voor het versnijden van bereide producten gebruikt worden. Het gebruik van gekleurde planken kan hiervoor

een goede oplossing bieden of de juiste volgorde in het versnijden (verhit, gefermenteerd en dan rauwe producten) moet gerespecteerd worden.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Werktafel, snijplanken, messen, cutter, snijmachine e.d. indien nodig tussen twee handelingen reinigen en eventueel ontsmetten. Alleen de te versnijden voedingsmiddelen en het noodzakelijke klein keukenmaterieel (mes, vleesvork) bevinden zich op de snijplank.
- ❖ Het hakken van vlees met been, wild of gevogelte dient zo te gebeuren dat het achterblijven van beensplinters in het vlees voorkomen wordt. Waar mogelijk bij het fileren of voorbereiden van vis reeds zoveel mogelijk graten uit het visvlees verwijderen.
- ❖ Vermijd bij het versnijden zoveel mogelijk rechtstreeks contact van de handen met de te versnijden en versneden levensmiddelen. Gebruik wegwerphandschoenen, indien rechtstreeks contact echt onvermijdelijk is.
- ❖ Dek versneden, in schijfjes gesneden en geraspte producten af, plaats ze onmiddellijk in de koelkast en hou ze daar tot op het ogenblik dat ze gebruikt worden. Verpak eventuele overschotten, voorzie ze van een verpakkingsdatum en indien mogelijk van een houdbaarheidsdatum en stockeer ze koud.
- ❖ Gebruik andere snijplanken voor het versnijden van gevogelte of reinig deze voor elk gebruik van een ander voedingsmiddel.
- ❖ Nooit verhitte producten bewerken op werkoppervlakken waarop voordien rauwe producten zijn bewerkt.
- ❖ De producten worden in deze volgorde versneden: verhit (b.v. gekookte ham, paté) dan gefermenteerde producten (b.v. gedroogde worsten) en pas nadien de rauwe producten (b.v. gedroogde ham, carpaccio, vleesstukken).
- ❖ Voor het hakken worden de verschillende vleessoorten in volgende volgorde gehakt: 1° rund, 2° kalf, 3° varken en rund, 4° varken en kalf, 5° varken.
- ❖ De hakmachine moet tussen twee gebruiken in, in de koelkast geplaatst worden en dient dagelijks gereinigd te worden.

6.5 Portioneren

Als u producten bereidt of in porties verdeelt in het etablissement (b.v. een stuk vlees dat uit de oorspronkelijke verpakking gehaald wordt en in kleinere porties terug verpakt wordt), om ze te bewaren voor latere verwerking, moet u elke verpakte portie voorzien van een etiket met minstens de volgende gegevens:

- productnaam;
- datum van productie (bereiding en portionering);
- houdbaarheidsdatum (indien mogelijk);
- een referentie naar de registratie bij ontvangst.

Bewaar deze producten slechts gedurende een verantwoorde termijn. Het zelf invriezen van deze producten wordt afgeraden en moet zoveel mogelijk beperkt blijven. Doet u het toch, dan dient het invriezen zo snel mogelijk te gebeuren en moet de invriesdatum op het etiket genoteerd worden. De betreffende producten of porties moeten gebruikt worden binnen de twee maanden na het invriezen.

6.6 Gebruik van eieren

De volgende voorzorgen moeten zeker genomen worden indien u rauwe eieren gebruikt:



❖ Het is aangewezen om eieren koel en donker te bewaren omwille van de versheid en om het risico op Salmonella. (ziekteverwekkend micro-organisme) laag te houden.

❖ Gebruik eieren die zo vers mogelijke zijn: controleer, indien aangegeven, de leg- en verpakkingsdatum (gebruik van verse eieren).

❖ Vernietig eieren bij overschrijding van hun houdbaarheidsdatum.

❖ Gebruik geen gebarsten of gebroken eieren. Per

ongeluk gebroken eieren tijdens het manipuleren moeten onmiddellijk worden verwerkt.

- ❖ Verwijder de schalen onmiddellijk na het breken van de eieren.
- ❖ Was en ontsmet de tafel alvorens de volgende werkzaamheden aan te vatten.
- ❖ Voorzie indien mogelijk een aparte plaats, die enkel gebruikt wordt voor het breken van eieren en reinig en ontsmet deze plaats telkens na gebruik.
- ❖ Was en ontsmet de handen na het behandelen van eieren en eierschalen.
- ❖ Plaats de gebroken eieren die niet dadelijk verwerkt worden in een afgedekte schaal in de koelkast en verbruik ze binnen de 48 uur.
- ❖ Bewaar bereidingen met eieren die in een verder stadium geen hittebehandeling meer ondergaan (zoals bijvoorbeeld mayonaise, chocoladeschuim, tiramisu, ...) onmiddellijk in de koelkast.
- ❖ Gepasteuriseerde vloeibare eiproducten of andere eiproducten (eipoeder, diepvrieseieren, hard gekookte eieren) dienen verkozen te worden boven verse eieren.

6.7 Kloppen en mengen

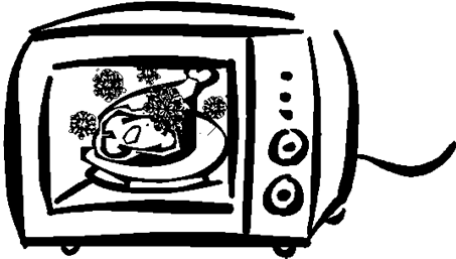
Bij deze handelingen is vooral de properheid van het gebruikte materieel en de hygiëne van de handen uiterst belangrijk. Vermijd het prikken van vlees aangezien dit het bacterieel risico verhoogt, zeker wanneer hiervoor onzuiver materiaal gebruikt wordt. Dit materiaal moet U met heet water of stoom reinigen en daarna ontsmetten.

Bereidingen waarin U rauwe eidooiers verwerkt (gehakt, bindmiddel, aardappelpuree, Hollandse saus, sabayon, ...), moeten indien de bereidingswijze dit toelaat, voldoende verhit worden of zolang mogelijk koud bewaard worden. U mag deze bereidingen NIET bij kamertemperatuur bewaren en ze moeten zo kort mogelijk voor het gebruik klaargemaakt worden.

Vermijd bij de bereiding van filet américain of bij het samenstellen van vullingen rechtstreeks contact met de handen. Gebruik voor het mengen een klopper/ menger of proper menggereedschap. Indien contact met de handen niet te vermijden is, dient U wegwerphandschoenen te gebruiken, deze moeten zeer regelmatig ververs worden. Proef in geen geval met de vinger, maar wel met proper of wegwerpbestek.

6.8 Ontdooien

Het betreft hier een zeer delicate behandeling die het product kwetsbaar maakt. Diepvriezen remt de groei van bacteriën en doodt slechts een klein deel van de bacteriën. Een ontdooid product kan herbesmet worden door de omgeving wanneer het niet afgeschermd wordt.



Het ontdooien gebeurt in kleine porties in een koelkast, in een magnetronoven of in een verpakking onder koud stromend water (ontdooien).



Uitgezonderd voor brood(jes) gebeurt ontdooien nooit bij kamertemperatuur, noch in een bain-marie. Ontdooide producten mogen maximaal 48 uur bewaard worden bij een maximale temperatuur van 4 °C,

tenzij de exploitant aan de bevoegde overheid kan aantonen dat andere tijden geen schade aanbrengen aan de kwaliteit van het product en aan de veiligheid van de consument.

Te ontdooien producten nooit laten liggen in het ontdooivocht, dat een bron van besmetting kan zijn voor het product zelf en/of voor andere producten in de buurt ervan. Het dooivocht (drip) opvangen in een apart recipiënt, nooit gebruiken in bereidingen en onmiddellijk verwijderen. De opvangbak zo vlug mogelijk met heet water reinigen. Enkel ontdooide levensmiddelen die een intensieve hittebehandeling hebben ondergaan, mogen opnieuw ingevroren worden. Het opnieuw invriezen van levensmiddelen brengt echter een verhoogd risico met zich mee.

Bepaalde producten hoeft U niet te ontdooien, ze kunnen onmiddellijk verhit worden. Dit is het geval voor b.v. groenten voor soep of voor andere warme bereidingen, vis voor warme bereidingen, aardappel- en visproducten voor frituurbereidingen. Niet ontdooide diepvriesproducten hebben een langere bereidingstijd nodig dan ontdooide of gelijkaardige verse producten. Hierdoor wordt het ook moeilijker om de vereiste kerntemperatuur (minimaal 60°C) te bereiken. Bij het bepalen van de bereidingstijd moet U hiermee rekening houden.

6.9 Marineren, paneren

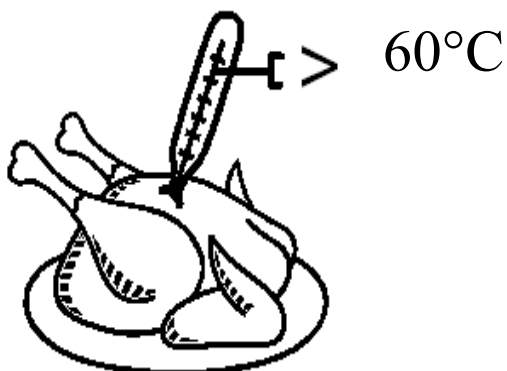
Alleen echt verse producten van goede kwaliteit mogen in marinades gebruikt worden. Gebruik hiervoor geen ontdooide goederen.

De marinade moet voldoende zuur zijn (b.v. met een zuurtegraad kleiner dan 4,2 gecontroleerd met een indicatorpapiertje) om de houdbaarheid en de kwaliteit van de goederen te garanderen. Het marineren gebeurt in een gekoelde marinade die U afdekt met een deksel of een olielaag. Warme marinades moet u zo kort mogelijk houden.

Marinadebaden moeten na éénmalig gebruik gereinigd worden.

Maak bij het paneren de panade zo laat mogelijk klaar, hou deze zo lang mogelijk in de koelkast en paneer enkel onmiddellijk voor de bereiding. Het paneermeel zelf moet op een droge en propere plaats bewaard worden. Bewaar geen resten van panades waar eieren in zijn verwerkt. Vermijd rechtstreeks contact met de handen, gebruik indien nodig wegwerphandschoenen. Bij gebruik van wegwerphandschoenen moeten deze zeer regelmatig ververs worden.

7. WARME KETEN ²³



De kerntemperatuur bij de warme bereiding bedraagt 60°C (temperatuur van warme bereidingen).

Warmte doodt bacteriën, op voorwaarde dat de temperatuur hoog genoeg is en gedurende voldoende lange tijd aangehouden wordt. Bijvoorbeeld: producten verhitten bij 80 °C (kerntemperatuur) gedurende 10 minuten, volstaat om de meeste, maar niet alle, schadelijke bacteriën te doden. Hoe hoger de bereidingstemperatuur

(bakken, braden, frituren, grillen, glaceren, ...) hoe sneller de kerntemperatuur van 60°C bereikt wordt.

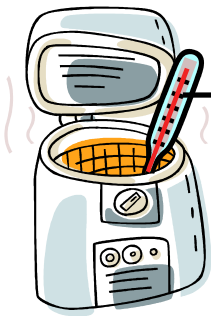
Bij bepaalde culinaire of gastronomische bereidingen (vlees dat bleu, "saignant" of "à point" gebakken is, rosé gebraden rosbief, Hollandaise-, bearnaisesaus, sabayon, ...) wordt deze kerntemperatuur niet gehaald. Daarom is het uiterst belangrijk dat U tijdens de opslag en de voorbereiding zeer strenge hygiënische voorzorgsmaatregelen naleeft en dat U de bereidingen op het laatste moment uitvoert en onmiddellijk serveert. Het spreekt voor zich dat dergelijke bereidingen alleen worden bereid met zeer verse kwaliteitsproducten. Wil men bijvoorbeeld een rosé gebraden rosbief hergebruiken dan moet erop toegezien worden dat deze zo snel mogelijk na bereiding wordt afgekoeld.

Zo moet ook aandacht worden besteed aan gevogeltevlees en gevogeltebereidingen. Gevogelte blijkt van alle vleessoorten nog steeds het vaakst besmet met ziekteverwekkende bacteriën (als *Salmonella* en *Campylobacter*). Zorg er daarom voor dat dit vlees voldoende lang wordt gegaard of doorbakken.

De meeste bacteriën ontwikkelen het snelst tussen 10 °C en 45 °C. Bij deze temperatuur splitst een bacterie ongeveer om de twintig minuten in twee dochtercellen, daarom moet deze temperatuurszone zo snel mogelijk doorlopen worden. Aanbevolen wordt de temperatuurzone tussen 10 °C en 60°C binnen het uur te overbruggen.

Het is aanbevolen om de graad van verhitting te verifiëren door controle van de temperatuur in de kern van het product met behulp van een digitale thermometer, door visuele controle van de verhittingsgraad van het product of van het uitgelopen vocht (bv. kokend vocht), evenals door controle van de tijd van verhitting.

²³ Een hittebehandeling kan gebruikt worden om micro-organismen af te doden, om enzymatische achteruitgang van het product te stoppen, om de structuur te stabiliseren, en om de organoleptische eigenschappen te bevorderen. De graad van efficiëntie van de verhitting is afhankelijk van de tijd en temperatuur van de behandeling.



175°C

7.1 Frituurbereidingen

Een hoge temperatuur doodt weliswaar bacteriën, maar bij een té hoge temperatuur kunnen schadelijke scheikundige nevenproducten gevormd worden zoals bijvoorbeeld het kankerverwekkende acrylamide (meer informatie over acrylamide in de aanvulling gefrituurde gerechten deel 1 punt 1.1 en 1.2).



Verwarm daarom ***frituurvet maximaal tot 175 °C (temperatuur van frituurvet)***. Om deze norm te kunnen respecteren moet de friteuse (bij wet) uitgerust zijn met een betrouwbare en gekalibreerde thermostaat. Het geregeld meten van de vettemperatuur met een betrouwbare en gekalibreerde ²⁴ digitale handthermometer is aan te bevelen.

Door oververhitting en/of door de aanwezigheid van voedingsresten (stukjes friet, restjes frituurdeeg, paneermeel, ...) kunnen schadelijke stoffen in het frituurvet ontstaan. De aanwezigheid van een koude zone in de friteuse en het filteren van het vet na de dienst voorkomt dit gevaar. Verwijder regelmatig de aangezette, aangebakken vetrand.

Frituurvet moet geregeld vervangen worden. Bij vervanging alle vet vervangen, het aanvullen van nieuw vet bij oud vet is verboden. Schrijf de voorschriften uit voor het verversen van het frituurvet, bij voorkeur in een goed uitgewerkte werkinstructie (wanneer, wie, resultaat friettest, ...). Bij het vervangen van het frituurvet dient eveneens de friteuse gereinigd te worden. Om meer specifiek te kunnen bepalen wanneer het vet vervangen moet worden kan U gebruik maken van een vettester.

Voor meer informatie wordt verwezen naar de aanvulling over gefrituurde gerechten.

7.2 Vacuüm koken²⁵, vacuüm verpakken

De techniek van het vacuüm koken verwart men vaak met het luchtledig (vacuüm) verpakken van bereid voedsel. Levensmiddelen worden vacuüm verpakt, ofwel om de levensduur te verlengen, ofwel voor het toepassen van een speciale kooktechniek bij de bereiding.



Het is aangewezen om bij ***vacuüm koken*** ingrediënten van eerste kwaliteit en maximale versheid te gebruiken (geen producten gebruiken die reeds langere tijd zijn bewaard, geen diepvriesproducten), en enkel zakken te gebruiken die speciaal voor het vacuüm koken ontworpen zijn. Het is bovendien verplicht ***onder hygiënisch optimale omstandigheden (vacuüm koken)*** te werken zowel wat betreft het materiaal, het personeel als de lokalen. Het verse product wordt aangebracht in de verpakking, verpakt onder vacuümomstandigheden (goed letten op de las), en onmiddellijk gekookt in een waterbad of in een aangepaste stoomoven volgens strikte behandelingsbarema's (op punt gesteld door microbiologen of voedingsmiddelen specialisten). De tijds- en temperatuurbarema's



²⁴ U kunt een thermometer gemakkelijk zelf kalibreren op basis van de wetenschap dat de temperatuur van ijswater 0 °C en die van kokend water 100 °C bedraagt.

²⁵ Principe op punt gesteld door Georges Pralus in de jaren '80

moeten gerespecteerd, beheerst en gecontroleerd worden door een thermische sonde om zeker te zijn dat de vereiste temperatuur in de kern van het product gedurende voldoende lange tijd wordt bereikt (het personeel dat deze techniek toepast, dient hiervoor opgeleid te zijn). Een slechte uitvoering van het vacuüm koken kan tijdens de bewaring van de producten aanleiding geven tot ontwikkeling van gevaarlijke kiemen. Men mag niet vergeten dat bij de minste afwijking (ontregeling van de apparatuur, slechte las, doorlaatbaarheid van de film,...) het aantal micro-organismen in een product kan wijzigen en de levensduur daardoor aanzienlijk kan verminderen. Onmiddellijk na verwarming dient het product gekoeld te worden. Deze koeling moet snel gebeuren. De kerntemperatuur van het product moet binnen twee uren minder dan + 10°C te bedragen. Vervolgens worden de producten bij max. + 4°C bewaard. Producten die vacuüm gekookt worden, hebben een houdbaarheid van 2 tot 3 weken, of zelfs langer.

Bijzondere aandacht moet uitgaan naar:

- ❖ de hygiënische kwaliteit van de grondstoffen (zo vers mogelijk en onberispelijke leveranciers);
- ❖ de thermische behandeling;
- ❖ de afkoeling;
- ❖ de bewaring;
- ❖ de kwaliteit van de verpakking (gebruik van geschikte verpakkingen voor vacuüm koken).

Deze techniek vertoont meerdere voordelen.

- ❖ Besparing van grondstoffen, en minder kookverlies
- ❖ Organoleptische eigenschappen worden behouden en zelfs verbeterd.
- ❖ De gebruikte verpakking voorkomt uitwendige vervuiling en ontwikkeling van aërobe bacteriën ²⁶.

In het geval van vacuüm verpakken worden etenswaren zonder hittebehandeling of na de hittebehandeling vacuüm verpakt en nadien koel bewaard. Het is een ideale techniek om gerechten degelijk te verpakken, om ze langer te kunnen bewaren en achteraf gemakkelijk te kunnen opwarmen. Door het vacuüm verpakken van bereide gerechten of producten verwijdert U zo goed als alle lucht, dus ook de zuurstof, uit de verpakking.

Hierdoor kunnen anaërobe bacteriën ²⁷ tot ontwikkeling komen. Het is dan ook belangrijk het vacuüm verpakken in de meest hygiënische omstandigheden (vacuüm verpakken) te laten verlopen en de vacuüm verpakte gerechten onmiddellijk af te koelen.



Hieronder worden enkele aanbevelingen opgesomd waarmee bij het vacuüm verpakken van gerechten van toepassing zijn:



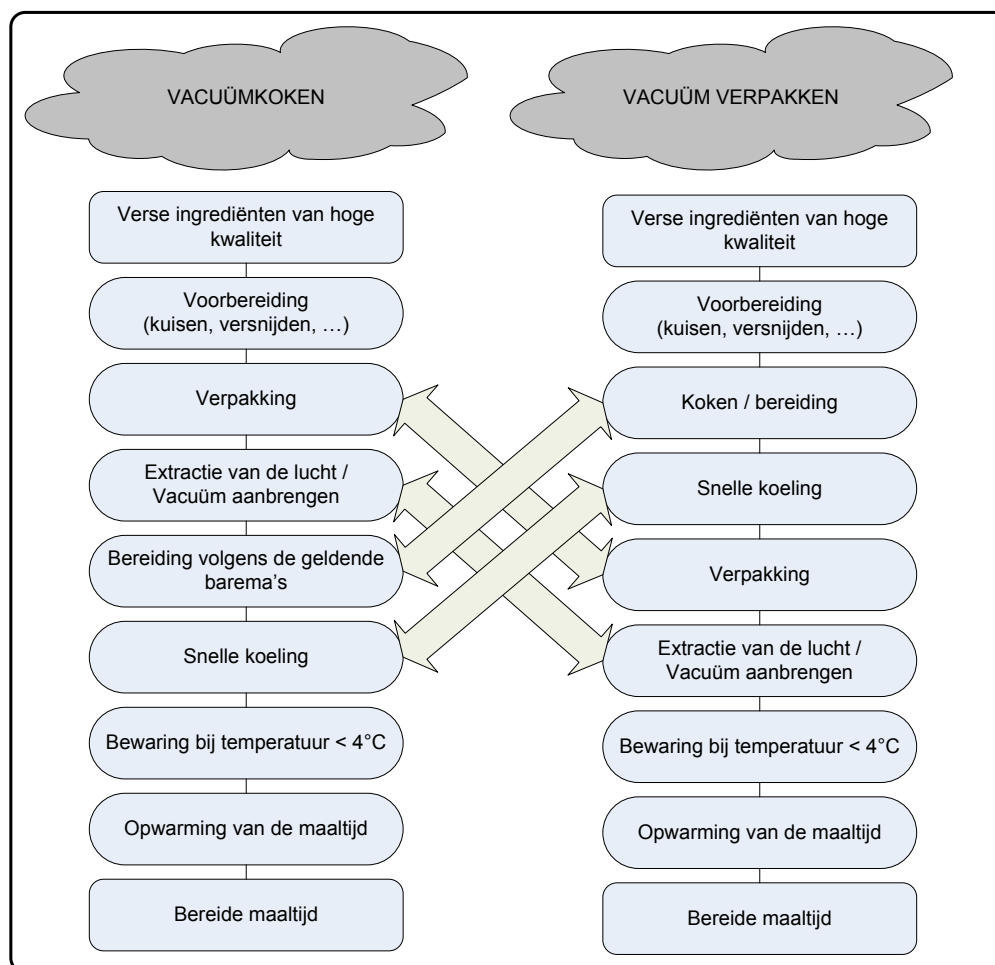
- ❖ Gebruik grondstoffen van een goede hygiënische kwaliteit;
- ❖ bereid, koel, verpak en vacumeer onder goede hygiënische omstandigheden;
- ❖ gebruik voor het vullen van de zakken proper materiaal;
- ❖ plaats vacuüm verpakte gerechten onmiddellijk in de koeling;
- ❖ Voorzie de verpakking van een etiket waarop de productspecificaties, datum van bereiding, houdbaarheid, aanbevolen bewaartemperatuur e.d. vermeld zijn.

²⁶ Het betreft hier bacteriën die zich ontwikkelen in aanwezigheid van lucht.

²⁷ Bacteriën die alleen maar kunnen leven in afwezigheid van zuurstof. Een aantal soorten uit deze groep zijn bijzonder gevaarlijk, zoals de groep van de *Clostridia*.

- ❖ Warm vacuümverpakte gerechten bij voorkeur op in de gesloten verpakking.

Voorstelling van beide methodes in een samenvattend schema



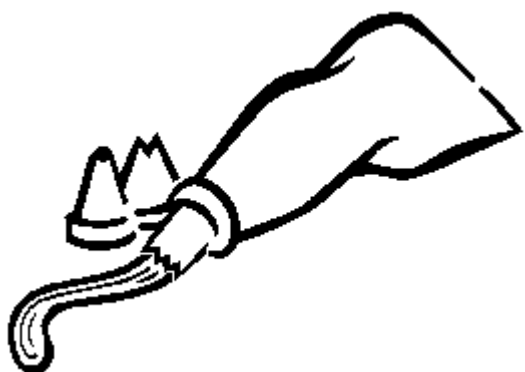
7.3 Afwerken van warm bereide gerechten

Een gekookt, gebakken, gebraden, gestoofd of gefrituurd gerecht is zo goed als steriel. Neem dan ook alle voorzorgsmaatregelen in acht om deze toestand zo lang mogelijk te behouden. Door verdere behandelingen (o.m. versnijden, portioneren, afwerken, op het bord schikken, garneren, ...) bestaat er een gevaar voor kruisbesmetting.

Vorzorgsmaatregelen :

- ❖ Gebruik voor het versnijden een propere snijplank en proper materiaal dat U niet gebruikt voor het versnijden van rauwe of niet bereide gerechten.
- ❖ Vermijd zoveel mogelijk rechtstreeks contact met de handen, gebruik eventueel wegwerphandschoenen.
- ❖ Proef met proper bestek.
- ❖ Garneer zo kort mogelijk voor het opdienen.
- ❖ Gebruik propere ovenwanten om warme recipiënten vast te nemen.
- ❖ Dien de afgewerkte schotels zo vlug mogelijk op.
- ❖ Gebruik een keukenrol voor het proper maken van de bordranden.

Spuitzakken



- ❖ Gebruik bij voorkeur wegwerpspuitzakken.
- ❖ Bewaar een gevulde spuitzak, die U voor meerdere diensten gebruikt, in de ijskast.
- ❖ Dek de spuitmond van een gevulde, in de koelkast bewaarde spuitzak af.
- ❖ Zuig in geen enkel geval aan de spuitmond van een gevulde spuitzak.
- ❖ Meermaals te gebruiken spuitzakken zijn onberispelijk proper, worden grondig afgewassen, ontsmet, los van elkaar gedroogd en bij voorkeur in de koelkast bewaard tot volgend gebruik.



7.4 Portioneren en warm houden in de keuken

In de meeste gevallen serveert U het klaargemaakte voedsel onmiddellijk, dit noemt men de warme keten of het gelijktijdig koken.

Beperk u tot het bereiden van kleine hoeveelheden, dit om de opwarmtijd van de gerechten tot een minimum te beperken. Het gebruik van een stoomoven kan de tijd tussen bereiding en consumptie tot een minimum beperken. Het warmhouden van gerechten in de keuken gebeurt in een warmtoestel: oven, stoomoven, warmkast, bain-marie of geïsoleerde recipiënten.

Voorzorgsmaatregelen :

- ❖ Zorg voor een voldoende hoge temperatuur van het warmtoestel, minstens 85 °C.
- ❖ Gebruik voorverwarmde borden van 60-70 °C.
- ❖ Kijk na of de bain-maries voldoende water bevatten.
- ❖ Hou de temperatuur van de gerechten zo hoog mogelijk (de temperatuur moet minstens 60°C zijn), rekening houdend met de culinaire en organoleptische eigenschappen van het gerecht.
- ❖ Zorg voor een goede warmteverdeling door geregeld de gerechten om te roeren.
- ❖ Dek de gerechten zoveel mogelijk af.
- ❖ Dien de afgewerkte gerechten op aan een zo hoog mogelijke temperatuur (minimum 60°C).
- ❖ Vermijd elk rechtstreeks contact met de handen.
- ❖ Laat geen afgewerkte producten bij kamertemperatuur staan.
- ❖ Producten die in een bain-marie zijn bewaard, worden best de dag zelf opgebruikt. Bewaar geen grotere hoeveelheden in de bain-marie, dan nodig geacht om op te dienen, verdeel hiervoor het product en koel de niet gebruikte porties zo snel mogelijk af.



Zorg dat nog bruikbare keukenoverschotten voor het opdienen door en door verwarmd worden.

❖ Koel de nog bruikbare warme keukenoverschotten onmiddellijk af (warme overschotten), verpak en etiketteer ze (vermeld de benaming van de bereiding, de productiedatum en indien mogelijk de uiterste verbruiksdatum) en plaats ze, wanneer volledig afgekoeld, in de koelkast. Het afkoelen moet in minder dan 2 uur gerealiseerd worden.



7.5 Nieuwe kooktechnieken

De gastronomie is in beweging door de opkomst van nieuwe kooktechnieken en apparatuur. Technieken als garen bij lage temperatuur of moleculair koken zijn geïntroduceerd en veroveren meer en meer de markt. Het is niet evident om als chef of Horecaondernemer je weg te vinden in al deze nieuwe trends en om je deze technieken eigen te maken.

Garen bij lage temperatuur:

Bij het vacuüm-garen wordt een luchtledig (=vacuüm) verpakt product verwarmd voor langere tijd op een lagere temperatuur dan traditioneel zou gebeuren. Deze techniek heeft als voordeel dat alle natuurlijke sappen in het product blijven, er geen gewichtsverlies of uitdroging is en de smaken die toegevoegd worden zullen veel geconcentreerder terugkomen in het eindresultaat. Een toestel dat wordt gebruikt bij het vacuüm-garen is de Roner. Dit toestel zorgt ervoor dat in een bain-marie, met een gecontroleerde temperatuur en met het water in beweging, een identieke temperatuur wordt bereikt over heel het watervolume. Dit betekent dat er met uiterste precisie kan gegaard worden op lage temperatuur. De kwaliteit en de versheid van de ingekochte ingrediënten en de hygiënische verwerking, ook beschreven onder 7.1 vacuüm koken, zijn van groot belang bij deze techniek. Bedenk maar eens wat er kan gebeuren als je een onhygiënisch product lange tijd op lage temperatuur gaat verwarmen.

Moleculair koken²⁸:

Moleculaire koken is het toepassen van wetenschap op de bereidingswijze in de keuken. Sommige keukens lijken dus eerder op een laboratorium waar geëxperimenteerd wordt met proefbuisjes, injectienaalden, gas,... . Men maakt er via chemische en fysische fenomenen chocolademousse zonder eieren, rokende sorbets, schuim van foie gras,... . Vloeibare stikstof is een veel gebruikt element in de moleculaire keuken : bij een temperatuur van -196°C maakt men hiermee bijvoorbeeld ijs of groenteschuim.

Let op, de verschillende nieuwe kooktechnieken zijn niet zonder gevaar voor de volksgezondheid. Als U de nieuwe kooktechnieken wil gaan gebruiken, moet U zich grondig informeren en de nodige opleidingen volgen. Hierbij moet U ook aandacht besteden aan de voedselveiligheid en de voeding technische aspecten bij het toepassen van de technieken.

8. KOUDE KETEN

8.1 Koelen

In een aantal gevallen worden gerechten bereid, afgekoeld, koud bewaard en terug opgewarmd vlak voor de consumptie: dit is de koude keten of het ontkoppeld koken.

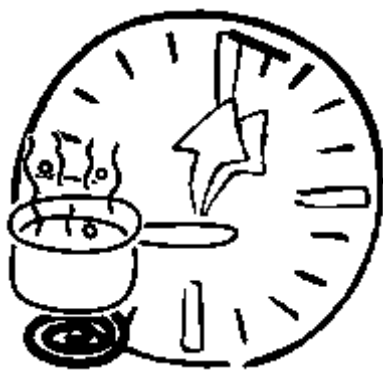
Breng de warme gerechten zo snel mogelijk tot op een kerntemperatuur van minder dan 10 °C. Hierbij doorloopt U zo snel mogelijk de kritische temperatuurszone tussen 60°C en 10 °C, zowel bij het afkoelen als bij het heropwarmen.

²⁸ De term moleculair koken is uitgevonden door de Hongaarse natuurkundige Nicholas Kurti (1908-1998) tijdens een uiteenzetting in 1969, en onder grotere belangstelling gebracht in 1988 door zijn medewerker Hervé This.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Verdeel het af te koelen gerecht in kleine porties: maximum 5 liter of 5 kilogram.
- ❖ Stapel te koelen producten niet dikker dan 4-5 cm.
- ❖ Schik producten los van elkaar tijdens het koelen.
- ❖ Koel gerechten zo snel mogelijk af van 60°C tot 10 °C. Dit gebeurt best binnen een tijdsspanne van twee uur.
- ❖ Gebruik bij voorkeur een snelkoelcel voor het afkoelen van de gerechten ²⁹ (zo snel mogelijk van meer dan 70 °C naar minder dan 20 °C) en stockeer deze gerechten vervolgens in een koele kamer.
- ❖ Roer regelmatig het te koelen product om, zo verloopt de koeling gelijkmatig.
- ❖ Dek de afgekoelde gerechten af met een deksel of vershoudfolie.
- ❖ Bewaar de gekoelde gerechten niet langer dan 3 à 4 dagen.
- ❖ Gebruik steeds proper materiaal.
- ❖ In het geval dat het product niet de dag zelf verbruikt wordt, voorzie dan het product of recipiënt van een etiket waarop de aard van het gerecht, de datum van koeling en de uiterste consumptiedatum ³⁰ wordt vermeld.
- ❖ Plaats geen warme gerechten in de koelkast. Hierdoor zal de temperatuur in de koelkast stijgen, wat nadelig is voor de daarin aanwezige gerechten of waren en waardoor de afkoeling nog trager zal verlopen.
- ❖ Koel, indien mogelijk, de gerechten en de saus afzonderlijk af.

8.2 Regenereren



Onder regenereren verstaat men het heropwarmen van gerechten tot een kerntemperatuur van minimum 60°C. Dit kan door verwarming in een kookpot, oven, magnetronoven, stoomoven of rechtstreeks in kokend water wanneer U een gesloten verpakking gebruikt.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ **Warm gerechten zo snel mogelijk op. Tracht daarbij van +10°C tot + 60°C te verwarmen in minder dan één uur (regenereren van maaltijden).**
- ❖ Regeneer vlak voor de consumptie.
- ❖ Regeneer alleen de benodigde hoeveelheid. Verbruik de geregeneerde producten de dag zelf.
- ❖ Een bain-marie dient niet om terug op te warmen, maar wel om warme gerechten warm te houden. Er zijn echter bepaalde krachtige types in de handel verkrijgbaar die de gerechten snel kunnen opwarmen en bijgevolg kunnen gebruikt worden voor het regenereren van maaltijden. U moet zelf controleren over welk type bain-marie u beschikt.
- ❖ Roer op te warmen gerechten regelmatig om.



²⁹ Bij gebrek hieraan kunnen gerechten, en dan in het bijzonder vloeistoffen, bij voorkeur in een metalen recipiënt gegoten, ook snel gekoeld worden in onderkoeld water (water, ijs en zout).

³⁰ De chef of verantwoordelijke bepaalt zelf de uiterste consumptiedatum op basis van de aanbevolen houdbaarheidstermijn van punt 5.3.

- ❖ Hou de verwarmde gerechten bij minstens + 60°C.
- ❖ Eventuele restanten niet bijhouden, maar als afval beschouwen.

8.3 Koude bereidingen

Hiermee wordt onder andere bedoeld:

- smeren en beleggen van broodjes,
- vermengen van verschillende bestanddelen in salades,
- bereiden van koude gerechten of koude schotels e.d. .

De persoonlijke hygiëne - in het bijzonder de handhygiëne - en het niet onderbreken van de koude keten zijn hier uiterst belangrijk. Om dit te garanderen werkt U bij voorkeur in een koude werkomgeving (omgevingstemperatuur van 12 °C tot 14 °C). Indien u niet beschikt over deze koude werkomgeving, hou dan de bereidingstijd zo kort mogelijk.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ De schotels in niet te grote hoeveelheden per keer bereiden.
- ❖ Werk met kleine hoeveelheden gekoelde grondstoffen en vervang deze regelmatig.
- ❖ Houd producten zo lang mogelijk in de koeling.
- ❖ Gebruik steeds zo vers mogelijke producten.
- ❖ Haal enkel de nodige hoeveelheid producten uit de koeling.
- ❖ Plaats bij iedere werkonderbreking alle producten opnieuw in de koeling.
- ❖ Hou de producten steeds bij een temperatuur die lager is dan 7 °C.
- ❖ Plaats de afgewerkte gerechten onmiddellijk in de koeling of serveer onmiddellijk.
- ❖ Dek afgewerkte gerechten af met vershoudfolie.
- ❖ Voorzie afgewerkte producten, in het geval dat ze niet dezelfde dag nog verbruikt worden, van een etiket waarop U de bereidingsdatum en de zelf te bepalen uiterste consumptiedatum vermeldt. Hou hierbij rekening met de vervaldatum van de meest kwetsbare en/of van de minst verse grondstof.

9. BEDIENING

De medewerkers die instaan voor de bediening horen steeds verzorgd te zijn en ze moeten de hygiëneregels, beschreven in hoofdstuk 20, toepassen. Ze moeten regelmatig hun handen wassen. Ze mogen de binnenkant van borden, schalen en glazen niet aanraken.

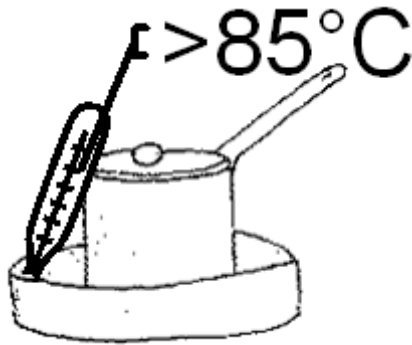
9.1 Bediening van warme gerechten

Temperatuur en tijd moet U in een zelfbedieningstoog bijzonder in het oog houden. Zoals reeds vermeld splitsen bacteriën in ideale omstandigheden³¹ iedere twintig minuten. De vermeerdering in aantal verloopt bovendien exponentieel³². Door proper materiaal te gebruiken en door de gerechten zoveel mogelijk van de omgevingslucht af te sluiten, kunnen kruisbesmettingen vermeden worden.

³¹ Voldoende water, eiwitrijk voedsel en bij een temperatuur rond de lichaamstemperatuur.

³² Geen rechtlijnig verloop (2, 4, 6, 8, 10) maar een verdubbeling van ieder aantal (2, 4, 8, 16, 32).

Voorzorgsmaatregelen:



❖ Het wordt aanbevolen de temperatuur van de bain-maries in te stellen op minstens 85°C (temperatuur van de bain-maries), om een temperatuur van minstens 60°C te kunnen garanderen bij het bedienen.

❖ De bain-maries, behalve in het geval van de krachtige types, niet gebruiken om gerechten terug op te warmen. Enkel gerechten die al een temperatuur van minstens 60°C hebben, mogen in de bain-maries gebracht worden.

- ❖ Ververs dagelijks het water van de bain-marie en reinig het toestel ook dagelijks.
- ❖ Controleer regelmatig of de gerechten een kerntemperatuur van minstens 60°C hebben.
- ❖ Hou warme gerechten niet langer dan vier uren warm.
- ❖ Organiseer de werkplanning in de keuken zodanig dat gerechten niet in te grote hoeveelheden tegelijkertijd klaar zijn.
- ❖ Gebruik steeds proper bedieningsmateriaal (tangen, bestek, ...).
- ❖ Geen reeds gebruikte recipiënten in de bain-marie bijvullen, maar steeds lege en gereinigde recipiënten gebruiken.
- ❖ Voorzie een afscherming wanneer de klant zichzelf kan bedienen.
- ❖ Vermijd het rechtstreeks contact met de handen, indien dit echt niet anders kan, worden wegwerphandschoenen gebruikt, die zeer regelmatig vervast moeten worden.
- ❖ Vermijd het vermengen van vuile en schone taken: b.v. geld ontvangen, afruimen, vaatwas manipuleren, vuil verwijderen, ... én het serveren van maaltijden.
- ❖ Reinig (en ontsmet indien nodig) dagelijks de toestellen voor warme dranken (koffiezet, e.d.).
- ❖ Dek eetgerei (borden, bestek, glazen, ...) zoveel mogelijk af tussen verschillende diensten.

9.2 Bediening van koude gerechten

Verzeker een optimale koeling (maximaal 7°C , en voor gehakt vlees en verse vis maximaal 4°C) voor uw koude gerechten (saladebar, koude schotels, koude nagerechten, sandwiches, belegde broodjes, ...).

Voorzorgsmaatregelen:



❖ Voorzie de nodige maatregelen zodat de klant de uitgestalde producten niet kan besmetten (bijvoorbeeld een beschermend venster wanneer gerechten rechtstreeks voor de klant bereikbaar zijn).

❖ Stel het koelmechanisme van de koeltogen³³ in op een temperatuur van maximaal 7°C , en voor gehakt vlees en verse vis op maximaal 4°C .

❖ Dagelijks de temperatuur van de koeltogen controleren (temperatuur van de koeltogen)

❖ Hou geopende verpakkingen van garnituren (ketchup, mosterd, dressings, kappertjes, ...) proper en plaats ze

tussen de diensten in de koude berging.



³³ Koelcellen, koelwerkbanken, koeltogen, koelvitriines, saladebars, ...

- ❖ Bewaar melk, room, pudding of andere gerechten waar zuivelproducten of eieren in verwerkt zijn op een temperatuur van maximaal 7 °C.
- ❖ Reinig regelmatig (lieft dagelijks) de uitstaltoog.
- ❖ Beperk het gebruik van versiering en decoratie. Bij gebruik dienen ze reinigbaar te zijn.
- ❖ Scheid levensmiddelen van verschillende aard en samenstelling (voorbeeld: scheid de rauwe van de verhitte producten, vlees- van visproducten).
- ❖ Overlaad de toonbanken niet, en voorzie een regelmatig technisch onderhoud, zodat ze goed blijven functioneren en de koude keten geëerbiedigd blijft.

9.3 Koud buffet³⁴



Bij het verzorgen van een koud buffet (koud buffet), zeker wanneer dit ‘op verplaatsing’ gebeurt, moet U strenge voorzorgsmaatregelen in acht nemen. In een tijdelijke of mobiele keuken zijn de werkomstandigheden niet altijd optimaal. Bovendien zet men dikwijls, zowel voor de bereiding als voor de bediening, extra personeel in dat niet gewend is aan werken in de keuken.



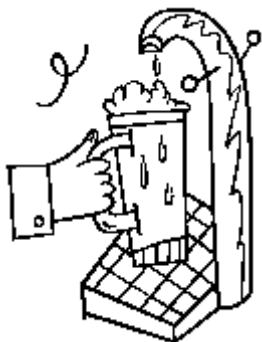
Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Zorg voor een optimale persoonlijke hygiëne van alle medewerkers.
- ❖ Controleer of de garnituren en/of versieringen geen enkele besmetting kunnen veroorzaken. Natuurlijke planten dienen geweerd te worden. Alleen reinigbare versiering mag gebruikt worden.
- ❖ De buffettafels dienen bedekt te zijn met proper tafellinnen. Bij het uitstellen in een toonbank moet deze voor gebruik gereinigd zijn.
- ❖ Wijk in geen geval af van de voorgeschreven temperatuurnormen, koude gerechten niet boven de 7 °C (gehakt vlees en verse vis niet boven 4°C), warme gerechten niet lager dan 60°C. Indien deze normen niet kunnen gehaald worden, mag er slechts gedurende korte tijd van worden afgeweken. Vermijd overladen van de buffetten. Bij voorkeur regelmatig bijvullen om de voorgeschreven temperaturen te kunnen eerbiedigen.
- ❖ Scheid levensmiddelen van verschillende natuur en samenstelling (voorbeeld: scheid de rauwe en de verhitte producten).
- ❖ Geen warme gerechten bijplaatsen in een koud buffet of koeltoonbank.
- ❖ Niet-levende schaal- en schelpdieren steeds op ijs leggen.
- ❖ Waak erover dat tijdens het transport alles afgedekt is en dat de temperatuur van de koude gerechten niet boven 7 °C stijgt.
- ❖ Gebruik daar waar nodig koelelementen.
- ❖ Dek levensmiddelen zoveel en zolang mogelijk af.
- ❖ Werk het koud buffet zo laat mogelijk af.
- ❖ Voor de (zelf)bediening steeds afzonderlijk materiaal voorzien voor de verschillende onderdelen van het buffet.

³⁴ In de wetgeving opgenomen onder de rubriek ‘mobiele en tijdelijke werkplaatsen’.

- ❖ Gebruik bij voorkeur wegwerphandschoenen in geval rechtstreeks handencontact onvermijdelijk is of zorg voor een goede handhygiëne.
- ❖ Hergebruik nooit resten van een koud buffet.
- ❖ Eenmaal het buffet gevuld, geen tussentijdse reiniging toepassen (met reinigingsproducten)

9.4 Tapinstallatie



Om bederf te vermijden van bier dat gedurende langere tijd heeft stilgestaan in de bierleidingen of bij aantasting van de **bier tapinstallatie** door bierresten, **moet u zorgen voor een regelmatig onderhoud van de tapinstallatie en moeten er bepaalde hygiëneregels gerespecteerd worden (bier tapinstallatie).**

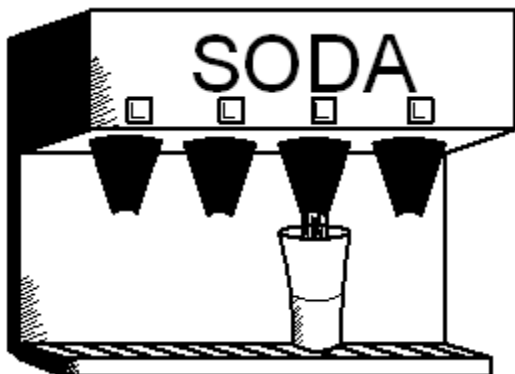


Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Zorg in de bierkelder voor een installatie waarmee u de tapkop van de bierleiding kunt aansluiten op de drinkwaterleiding.
- ❖ Biervaten mogen alléén met samengeperste koolstofdioxide of stikstof of mengsels van beiden getapt worden. Deze inerte gassen moeten aan bepaalde zuiverheidscriteria (foodgrade) voldoen, die vereist zijn voor gassen die in contact komen met levensmiddelen. De producenten van deze gassen dienen de nodige garanties te verstrekken dienaangaande (foodgrade). Flessen koolzuurgas of stikstofgas of een mengsel van beiden :
 - max. temperatuur voor opslaan : 32°C
 - bescherming tegen de zonnestralen is te voorzien bij het opslaan buiten
 - de flessen dienen aan de muur bevestigd te worden.
- ❖ De tapkranen (inclusief lekbakken en roosters) moeten uitwendig minstens één maal per dag grondig worden gereinigd. Na deze reiniging dient te worden nagespoeld met koud drinkwater zodat alle resten van detergents zijn verdwenen. De ganse tapinstallatie dient volgens gebruik, maar minstens één maal per trimester grondig te worden gedesinfecteerd. Dit algemeen onderhoud dient te worden vastgelegd in een daarvoor bij te houden register, dat dient voorgelegd te worden bij steekproefsgewijze controle. De vatenkop dient telkens grondig gespoeld te worden tussen elk vat.
- ❖ Na dit algemeen onderhoud dient te worden nagespoeld met drinkwater tot alle residuen van detergents of desinfectiemiddelen totaal verdwenen zijn. Na het beëindigen van de activiteit dienen de bierleidingen onder water te worden gezet en wordt het gascircuit afgesloten.
- ❖ Leidingen die langer dan twee weken niet gebruikt gaan worden, moeten na reiniging met drukgas, worden droog geblazen en voor ingebruikname weer worden gespoeld.
- ❖ Laat de tapkoppen niet rondslingeren in de bierkelder maar zorg ervoor dat ze ofwel aangesloten zijn op een biervat ofwel op de drinkwaterleiding.
- ❖ Reinig geregeld de tapkoppen.
- ❖ Zorg voor een correct onderhoud van de tapinstallatie, hetzij door een onderhoudscontract af te sluiten met een gespecialiseerde firma, hetzij door zelf een procedure voor onderhoud te schrijven en uit te voeren. Registreer de datum van ieder uitgevoerde onderhoud.
- ❖ Glazen kunnen machinaal of met de hand gereinigd worden. Zorg in dit laatste geval voor een dubbele spoelbak, de ene gevuld met koud water waaraan detergent toegevoegd wordt en voorzien van een glazenspoelborstel, de andere gevuld met zuiver koud water en uitgerust met een overloop zodat er tijdens het spoelen van de glazen doorlopend vers water

bijgevuld wordt. Ververs regelmatig het water van beide spoelbakken. De glazenspoelborstel dient ook regelmatig vervangen te worden.

- ❖ Controleer steeds de houdbaarheidsdatum van het vat bier voordat het wordt aangesloten.
- ❖ Zorg voor een correct stockbeheer, Werk volgens het first in - first out principe (FIFO). De vaten die het eerst zijn geleverd, kunnen het beste ook het eerst worden gebruikt.



Voor de ondernemingen die beschikken over tapinstallaties van vruchtensappen of andere dranken (frisdranken, koffieapparaten,...), of materialen voor de productie van fruitsappen of dranken (sapcentrifuge...), moeten er bepaalde hygiëneregels gerespecteerd worden (tapinstallaties van vruchtensappen en andere dranken):



- ❖ Voorzie de installaties enkel van drinkbaar water.
- ❖ Frisdrankvaten mogen alléén met samengeperste koolstofdioxide of stikstof of mengsels van beiden getapt worden (zie hoger bij bier tapinstallatie).
- ❖ Reinig geregeld de tapkoppen (inclusief de lekbakken en roosters).
- ❖ Reinig de leidingen met drinkbaar water bij elke wisseling van drank en minstens één maal per dag bij sluiting van het etablissement. Volg hierbij de instructies van de fabrikant.
- ❖ Zorg voor een onderhoudsplan voor het materiaal.
- ❖ Reinig en ontsmet het productiemateriaal dagelijks (sapcentrifuge,...).
- ❖ Glazen kunnen machinaal of met de hand gereinigd worden. Zorg in dit laatste geval voor een dubbele spoelbak, de ene gevuld met koud water waaraan detergent toegevoegd wordt en voorzien van een glazenspoelborstel, de andere gevuld met zuiver koud water en uitgerust met een overloop zodat er tijdens het spoelen van de glazen doorlopend vers water bijgevuld wordt. De glazenspoelborstel dient regelmatig vervangen te worden. Ververs regelmatig het water van beide spoelbakken.
- ❖ Indien fruitsappen worden bereid op basis van vers fruit, controleer dan steeds de versheid (geen rot of schimmel) van het gebruikte fruit en was het fruit eerst grondig.
- ❖ Controleer steeds de houdbaarheidsdatum van de gebruikte producten (koffie, melk, room, vat frisdrank, ...) voordat ze worden aangesloten of aangevuld.
- ❖ Zorg voor een correct stockbeheer. Werk volgens het first in - first out principe (FIFO).

10. VERWERKING VAN OVERSCHOTTEN

Zelfs in een goed georganiseerde keuken zijn overschotten van vlees, groenten, saus, soep, belegde broodjes, nagerechten e.d. niet te vermijden. Omdat deze blootgesteld werden aan de omgeving, en mogelijk niet ononderbroken voldoende warm of koud gehouden werden, of vaak gemanipuleerd werden, is de kans dat ze bacterieel besmet zijn relatief groot.



Nog bruikbare keukenoverschotten moeten met de nodige zorgvuldigheid behandeld worden (behandeling overschotten).



Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Gerechten die langer dan 30 minuten onder een temperatuur van 55°C zijn geweest mogen in geen geval opnieuw gebruikt worden.
- ❖ Ruim de nog bruikbare keukenoverschotten onmiddellijk af na het opdienen. Plaats deze onmiddellijk in de koeling
- ❖ Hergebruik nooit etensresten die van de tafel terugkomen, ook geen borrelhapjes zoals pindanootjes, gezouten versnaperingen,...
- ❖ Hergebruik geen overschotten die langer dan twee uur in een warme bedieningstoog hebben gestaan.
- ❖ Warm herbruikbare gerechten slechts eenmaal terug op.
- ❖ Bewaar overschotten van koude gerechten - afgedekt - maximaal 24 uur in de koelkast.
- ❖ Zorg dat de koude keten van gekoelde, nog bruikbare keukenoverschotten niet onderbroken wordt.
- ❖ Presenteer alleen de noodzakelijk geachte hoeveelheid gerechten om keukenoverschotten zoveel mogelijk te beperken.

11. TRANSPORT



< 7°C



> 60°C

Bij het intern transport binnen de onderneming en het extern transport (bijvoorbeeld eigen vervoer van aangekochte grondstoffen, transport naar plaatsen waar evenementen of feesten plaatsvinden, leveringen aan andere Horecazaken, leveringen aan privé-personen, ...) moet vooral gelet worden op het in stand houden van de aangepaste temperatuur, en dit zowel voor de koude als de warme grondstoffen of gerechten. Voor elk transport uitgevoerd door derden, dient U zich te wenden tot de gids transport, anders moeten onderstaande punten gerespecteerd worden.



Grondstoffen of gerechten moeten ofwel bij een temperatuur lager dan 7 °C in de koude keten, ofwel hoger dan 60°C in de warme keten, getransporteerd worden (temperatuur bij transport).

Om dit te verwezenlijken is het aangeraden een actief koude- of warmtesysteem in de laadruimte of in het transportmateriaal te voorzien, respectievelijk ingesteld op 4 en 85 °C. Als deze apparatuur niet aanwezig is, gebruik dan koude- of warmte-isolerende recipiënten.

Meet de temperatuur van het transportmateriaal en/of van andere transportsystemen (isolerende recipiënten, verwarmde karren,...) voor het laden.

Aard	Temperatuur (°C)	Correctie
Warm vervoer	Min. 70 à 75	Thermostaat hoger instellen/ warmteaccu's vroeger plaatsen; hoger verhitten
Gekoeld vervoer	Max. 7	Thermostaat bijstellen/ koelplaat vroeger plaatsen; bijkomende koelplaten plaatsen

U moet bijzondere aandacht besteden aan het voorkomen van kruisbesmetting tijdens het transport. Het afschermen van de grondstoffen of gerechten is daarom een absolute noodzaak. Indien mogelijk gebruikt U het transportmateriaal enkel voor het vervoer van bereide of afgewerkte levensmiddelen, anders moet U zeker een fysieke scheiding voorzien tussen "food" en "non-food". De binnenbekleding van de laadruimte waarin U voeding transporteert, moet gemakkelijk afwasbaar zijn en U moet deze na ieder transport grondig reinigen en ontsmetten.

De laadruimtes bedoeld voor het extern vervoer van voedingsmiddelen zijn voorzien van een onuitwisbare vermelding: "uitsluitend bestemd voor voedingsmiddelen".

De binnenbekleding van goederenliften, kokers e.d. moet uit een hard, water- en vetbestendig materiaal bestaan dat gemakkelijk te onderhouden is. Liften moeten visueel proper zijn, zodat ze geen voedsel kunnen besmetten.

Voorzorgsmaatregelen voor transport van maaltijden:

- ❖ Let op de persoonlijke lichaam- en kledijverzorging van het personeel belast met laden van containers, transportwagens en vrachtwagens.
- ❖ Leg de transportroute en de timing voor het vervoer precies vast.
- ❖ Plan het warm transport zodanig dat de distributie en consumptie aansluitend op het transport kan plaatsvinden.
- ❖ Volg geregeld het temperatuurverloop van de maaltijden op, zowel warm als koud, van vertrek tot vlak voor consumptie.
- ❖ De maaltijden zo snel mogelijk na ontvangst gebruiken.
- ❖ Koude maaltijden of componenten na ontvangst en tot vlak voor het gebruik in de koeling plaatsen.
- ❖ Duidelijke instructies voorzien bij het regenereren na het transport.

12. AFRUIMEN

Bij het afruimen is het gevaar voor kruisbesmetting zeer reëel. De plaats waar op te dienen gerechten 'doorgegeven' worden (tafel, werkblad, doorgeefluik, ...) moet fysiek gescheiden zijn van de plaats waar het afruimen vanuit het restaurant gebeurt.

Verwijder etensresten en ander afval onmiddellijk van de borden of ander bedieningsmateriaal. Indien het afwassen niet onmiddellijk kan gebeuren is een voorspoeling of weken in zuiver water aangewezen.

Tafelgerei voor éénmalig gebruik wordt verwijderd. Waterbestendige tafelbedekking of ongedekte tafels worden gereinigd. Andere tafelbedekking wordt van kruimels ontdaan en regelmatig vervangen.

13. VAATWAS VAN KLEIN MATERIAAL

De vaatwas is bedoeld om vervuiling, afval en bacteriën te verwijderen. De goede uitvoering ervan is een wezenlijk element waarop de klant het etablissement zal beoordelen.

Het machinaal afwassen verdient de voorkeur boven het manueel afwassen. In een afwasmachine:

- is de temperatuur van het water hoger dan de temperatuur bij het manueel afwassen.
- kunnen specifieke reinigings- en spoelmiddelen gebruikt worden (efficiënter maar agressiever voor de handen).
- wordt het gebruik van vaatdoeken, sponsjes of borsteltjes vermeden.
- is de contacttijd met het water langer en bent u zeker dat resten van detergents en spoelmiddelen bij het naspoelen degelijk afgespoeld zijn.
- is daarentegen wel een voorwas vereist.

13.1 Machinaal afwassen

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Was vuil keukengerei en klein materiaal (borden, bestek, ...) zo vlug mogelijk af na het afruimen.
- ❖ Week het keukengerei en klein materiaal dat de dag zelf niet meer kan afgewassen worden in een dompelbak.



- ❖ Vuil eetgerei eerst voorspoelen.
 - ❖ **Controleer regelmatig (~~wekelijks~~) de temperatuur van het was- en spoelwater³⁵ in de machine (temperatuur water van afwasmachine). Indien dit niet mogelijk is, voer een visuele beoordeling uit van de waskwaliteit.** Niet propere vaat bijvoorbeeld kan te maken hebben met een te hoge voorspoeltemperatuur en een onvoldoende droge vaat kan een gevolg zijn van een te lage naspoeltemperatuur.
 - ❖ Controleer regelmatig (maandelijks) het automatisch doseringssysteem van het afwasmiddel.
 - ❖ Stel indien mogelijk de druk van het water in op de aard van het af te wassen gerei.
- ❖ Voorkom dat vuil eetgerei in contact komt met proper eetgerei.
 - ❖ Zorg voor een goede naspoeling van de vaat³⁶.
 - ❖ Laat voldoende tijd voor het afdruipe van het keukengerei en het klein materiaal en voor het verdampen van het hete spoelwater.
 - ❖ Kijk geregeld de goede werking van de sproeiers na en verwijder regelmatig de kalksteenresten.
 - ❖ Verwijder na elke dienst het vuil uit de filters en reinig deze met heet water.
 - ❖ Beperk het afdrogen met een handdoek tot een strikt minimum.
 - ❖ Indien het gebruik van handdoeken niet te vermijden is, neem dan steeds propere handdoeken, die na iedere dienst ververs worden.
 - ❖ Vermijd waar mogelijk het hergebruik van handdoeken die gedroogd zijn na het vorig gebruik.
 - ❖ Voer vuile en reine taken gescheiden uit³⁷.
 - ❖ Was steeds de handen voor het behandelen van het propere keukengerei en klein materiaal.
 - ❖ Beperk de manipulatie van het propere keukengerei en klein materiaal tot een minimum.

³⁵ Voorspoelzone: 35 °C à 40 °C, waszone 55 °C à 60 °C, naspoelzone 85 °C à 90 °C.

³⁶ Hierdoor voorkomt U een chemisch gevaar (residuen van detergents).

³⁷ vuile afwas sorteren en in de afwasmachine plaatsen, propere afwas uit de afwasmachine halen en op zijn plaats zetten.

- ❖ Berg afgewassen keukengerei en klein materiaal zo snel mogelijk op, buiten het bereik van stof en liefst op een koele en dampvrije plaats.
- ❖ Controleer bij het opbergen de zuiverheid en de staat van het keukengerei en het klein materiaal (visuele controle).
- ❖ Verwijder gebarsten of beschadigd keukengerei en klein materiaal.
- ❖ Steeds een goede scheiding behouden tussen de vuile en de propere afwas.

13.2 Manueel afwassen

- ❖ Hou de temperatuur van het afwaswater zo hoog mogelijk, dit is de maximale temperatuur die nog draaglijk is voor de handen.
- ❖ Ververs het waswater telkens wanneer nodig.
- ❖ Doseer het detergent op de juiste manier (niet te veel, maar ook niet te weinig).
- ❖ Schenk aandacht aan de keuze van het detergent. Dit dient voedingsgeschikt te zijn en niet agressief voor de huid en het keukengerei en klein materiaal.
- ❖ Gebruik zo heet mogelijk water voor het naspoelen van het keukengerei en het klein materiaal.
- ❖ Gebruik liefst een afwasbak met gescheiden compartimenten voor de afwas en de naspoeling.
- ❖ Hernieuw regelmatig het afwasmateriaal zoals sponsjes, vaatdoeken, enz...
- ❖ Stel de afgewassen onderdelen zodanig, dat het uitlekken en drogen vlot kan verlopen.
- ❖ Indien de afwas wordt afgedroogd: gebruik propere handdoeken of papier voor éénmalig gebruik om herbesmetting te vermijden.
- ❖ Vermijd waar mogelijk het hergebruik van handdoeken die gedroogd zijn na het vorig gebruik.
- ❖ Voer vuile en reine taken gescheiden uit.
- ❖ Was steeds de handen alvorens afgewassen keukengerei en klein materiaal te manipuleren.
- ❖ Beperk de manipulatie van afgewassen keukengerei en klein materiaal tot een minimum.
- ❖ Berg afgewassen keukengerei en klein materiaal zo snel mogelijk op, buiten het bereik van stof en liefst op een koele en dampvrije plaats.
- ❖ Controleer bij het opbergen de zuiverheid en de staat van het keukengerei en het klein materiaal (visuele controle).
- ❖ Verwijder gebarsten of beschadigd keukengerei en klein materiaal.
- ❖ Steeds een goede scheiding behouden tussen de vuile en de propere afwas.

Acties in geval van glasbreuk!

- Glasscherven verwijderen en verzamelen in een hiervoor voorziene glascontainer.
- Grondige inspectie van de omgeving van de glasbreuk. Er moet rekening gehouden worden met de omliggende werkoppervlakken, uitrusting, vloer,...
- Indien door de glasbreuk ook andere materialen in de directe omgeving gecontamineerd kunnen zijn, moeten deze aan een grondige controle onderworpen worden.
- Het gebruikte reinigingsmateriaal veilig uit de keuken verwijderen en volledig glasvrij maken.

14. VAATWAS VAN GROOT MATERIAAL

De aanbevelingen bij het afwassen van het groot materiaal zijn grotendeels te vergelijken met het afwassen van het keukengerei en het klein materiaal. Ook hier kan U manueel of machinaal afwassen, waarbij dezelfde aanbevelingen gelden als hierboven beschreven.

Besteed bijzondere aandacht aan de temperatuur en de zuiverheid van het waswater bij het manueel afwassen van groot materiaal (en meer specifiek de kookpotten).

Demonteer waar mogelijk het groot keukenmateriaal (mixers, kloppers/mengelaars, snijmachines, ...) om het grondig te kunnen reinigen en ontsmetten. Zet het proper groot keukenmateriaal droog weg en controleer of er geen restwater aanwezig is.

15. AFVAL EN LEEGGOED

Om kruisbesmetting te voorkomen mag afval nooit in contact komen met voedingsmiddelen. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden³⁸. Ook de behandeling van het leeggoed verdient bijzondere aandacht.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Afvalpreventie. Hoe meer afval u vermijdt, hoe minder u er kwijt moet. Uw milieueffingen dalen, uw opslagkosten dalen, net als die voor het transport en de verwerking van uw afval. Bovendien bespaart u mogelijk ook op grondstoffen.
- ❖ **Sorteer afval zoveel mogelijk aan de bron.** Beter sorteren doet u door meer soorten afval aan de bron te scheiden zodat die apart kunnen worden opgehaald. Hoe zuiverder de fracties, hoe makkelijker de recyclage en de verwerking.
- ❖ Maak gebruik van duidelijk herkenbare afvalrecipiënten, met bij voorkeur een verschillende kleur per afvalsoort.
- ❖ Gebruik afvalbakken die goed afwasbaar en desinfecteerbaar zijn of stevige, waterdichte wegwerpzakken.
- ❖ Voorzie de vaste staanders voor de vuilniszakken van een gemakkelijk te reinigen deksel, dat met een voetpedaal kan worden geopend.
- ❖ Gebruik afzonderlijke recipiënten voor de verschillende afvalstromen. Label ze met eenvoudige pictogrammen of duidelijke foto's. Volgende stromen krijgen een eigen recipiënt:
 - papier en karton (PK)
 - glas
 - etensresten, keukenoverschotten en groenten-, fruit- en tuinafval (GFT)
 - plasticflessen, metaalverpakkingen en drankkartons (PMD)
 - klein gevaarlijk afval (KGA)³⁹
 - restafval
 - gebruikt vet en frituurolie.

³⁸ Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk VI.

³⁹ Batterijen, spuitbussen, verfresten, ...



❖ **Laat het afval niet langer dan nodig in de keuken rondslingeren, verwijder het minstens iedere dag of na iedere dienst (afvalbeheer).**

- ❖ Zorg dat het afval de propere zones niet doorkruist⁴⁰.
 - ❖ Reinig en ontsmet dagelijks de keukenafvalcontainers en deksels.
 - ❖ Reinig wekelijks de staanders voor de vuilniszakken.
 - ❖ Voorzie een ruimte op voldoende afstand van de keuken om het afval te vergaren.
 - ❖ Voorkom dat ongewenste geuren vanuit het afvallokaal in de keuken of het restaurant binnendringen.
- ❖ Voorzie de vergaarcontainers van een deksel.
 - ❖ Neem onmiddellijk de passende maatregelen wanneer ongedierte in de keuken of bij de afvalopslagplaatsen opgemerkt wordt.
 - ❖ Bewaar *leeggoed* in een afzonderlijke of afgezonderde ruimte die voor de leveranciers bereikbaar is zonder dat ze de keuken moeten betreden.
 - ❖ Spoel leeggoed zodanig uit dat het geen ongedierte kan aantrekken, dat het geen reukhinder kan veroorzaken of dat het geen broeihaard voor bacteriën en schimmels vormt.

16. VUIL EN PROPER LINNEN

Tafellinnen, handdoeken, werkdoeken, keukenkledij worden bij voorkeur opgeslagen in een centrale plaats: de linnenkamer. Deze linnenkamer dient een aparte ruimte te zijn. Zorg ervoor dat proper linnen niet in contact kan komen met vuil linnen en zorg eveneens voor een strenge scheiding van die twee stromen. Zorg voor voldoende proper linnen, in het bijzonder voor beroepskledij om besmeurde werkkledij onmiddellijk te kunnen vervangen wanneer dat nodig is.

17. ONGEDIERTEBESTRIJDING

Vliëgend of kruipend ongedierte kan het voedsel microbiëel besmetten. In alle stadia van de verwerking moeten levensmiddelen beschermd worden tegen elke vorm van verontreiniging waardoor levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie⁴¹.



Tref de nodige maatregelen om vliegende en kruipende insecten, en knagend ongedierte⁴² uit de keuken en uit de andere lokalen te weren (ongediertebestrijding). Voorkomen is beter dan genezen. Zelfs wanneer U niet onmiddellijk ongedierte ziet maar b.v. wel looproutes, uitwerpselen of broedhaarden opmerkt, of wanneer U aangevreten verpakkingen of materiaal of vieze geuren vaststelt, moet U onmiddellijk ingrijpen. Elk personeelslid dient



⁴⁰ Wanneer een fysieke scheiding onmogelijk is, kan dit gescheiden worden in de tijd, b.v. het vuil tijdens het opruimen of het onderhoud van de keuken verwijderen.

⁴¹ Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk IX.

⁴² Vliegen, mieren, meelmotten, kakkerlakken, ratten, muizen, ...

elk spoor van aanwezigheid van ongedierte te melden. Huisdieren vallen ook onder de noemer van ongedierte en zijn bijgevolg niet toegelaten in de keuken en in de andere lokalen (met uitzondering van lokalen die uitsluitend bestemd zijn als verbruikslokaal op voorwaarde dat deze geen risico vormen voor de besmetting van voedingsmiddelen). Een ongediertebestrijdingsplan moet aanwezig zijn.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Zorg voor een goed uitgewerkt reinigingsplan waarbij U op geregelde tijdstippen, ook de kleinste hoekjes van de keuken en bijhorende ruimten, grondig reinigt.
- ❖ Neem preventieve maatregelen die de aanwezigheid van ongedierte in de lokalen kunnen voorkomen. Deuren dienen niet onnodig open te staan.
- ❖ Lees aandachtig de verpakking van de bestrijdingsmiddelen.
- ❖ Verwijder buiten de dienst alle voedsel uit de keuken en andere lokalen.
- ❖ Vermijd niet afgesloten opslag van voedingsmiddelen.
- ❖ Voorzie verwijderbare horren aan te openen ramen en buitendeuren.
- ❖ Voorkom dat bestrijdingsmiddelen rechtstreeks of onrechtstreeks met voedsel in contact komen. In de keuken is het niet toegelaten om met zakjes vergif te werken of het product los op de grond te leggen. Gebruik duurzaam materiaal, bij voorkeur kokers met gels.
- ❖ Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van spuitbussen en let op waar ze te gebruiken
- ❖ Voorkom dat bestrijdingsmiddelen rechtstreeks of onrechtstreeks met voedsel in contact komen. Biociden moeten **toegelaten** zijn. De lijst van toegelaten biociden is terug te vinden op de website van de FOD Volksgezondheid (<http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/index.htm>). Ze moeten apart worden **opgeslagen** in ruimten of kasten die kunnen worden afgesloten en in overeenstemming met de voorschriften van de producent worden gebruikt. Alle gebruiksaanwijzingen van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn.
- ❖ Laat de ongediertebestrijding bij voorkeur over aan hiervoor getrainde personen. In het geval van een extern bedrijf is het wenselijk een contract op te stellen, waarin duidelijk taken en verantwoordelijkheden worden vastgelegd.
- ❖ Soms kan ongedierte via de aangevoerde grondstoffen (bloem, groenten, ...) binnenkomen. Het is dus belangrijk om door visuele controle bij de ontvangst en door de integriteit van de verpakking na te gaan, te verzekeren dat dit niet het geval is.
- ❖ Afval dient snel uit de productielokalen verwijderd te worden. Afvalrecipiënten en zones voor opslag van afval dienen regelmatig gereinigd te worden.
- ❖ Lokazen kunnen gebruikt worden voor bestrijding van knaagdieren en ander kruipend ongedierte. In dit geval dienen de technische fiches aanwezig te zijn in het etablissement en dienen de producten wettelijk erkend te zijn (opgenomen in het ongediertebestrijdingsplan)
- ❖ Vliegend ongedierte kan bestreden worden met insectenvallen op basis van U.V. lampen. Deze lampen hebben slechts een beperkte levensduur en dienen vervangen te worden binnen de tijdsduur aangegeven door de fabrikant. De vliegenvangers dienen doeltreffend geplaatst te worden en op een zodanige wijze dat zij op zich geen contaminatie kunnen veroorzaken.
- ❖ Glasbreuk van de lampen moet beheerst worden.
- ❖ Zorg dat U een lokalisatieplan heeft van de lokazen en vallen (opgenomen in ongediertebestrijdingsplan).

18. REINIGING

Orde en netheid zijn niet alleen wenselijk voor de voedselveiligheid, het is ook een belangrijk visitekaartje voor het etablissement. Een degelijk uitgewerkt en concreet reinigings- en hygiëneplan biedt een goede garantie om de fysische, chemische en microbiologische gevaren onder controle te houden. Er moeten indien nodig passende voorzieningen voorhanden zijn voor het reinigen en ontsmetten van gereedschap en apparatuur⁴³.

Extern advies vragen voor het uitwerken van een reinigingsplan is niet ongebruikelijk. Hoe mooi dit plan ook mag lijken, belangrijk is dat het haalbaar is in de praktijk en dat het ook daadwerkelijk uitgevoerd wordt.

Het wordt sterk aanbevolen dat u een goed nageleefd reinigingsplan kan voorleggen bij een controle door de bevoegde ambtenaren. Een voorbeeld van een reiniging- en ontsmettingsplan is toegevoegd in bijlage 2, "Voorbeeld reiniging- en ontsmettingsplan". Het uitgewerkte voorbeeld moet echter steeds aangepast worden aan de situatie van uw Horecazaak.

Voorzorgsmaatregelen:



❖ **Stel een volledig en realiseerbaar reinigingsplan op⁴⁴ (reinigingsplan).**



❖ Realiseerbaar betekent dat U de vragen 'wat, wanneer, wie en hoe' degelijk moet kunnen beantwoorden.

❖ Laat u bij het opstellen van een reinigingsplan bij voorkeur bijstaan door gespecialiseerde firma's die professioneel advies kunnen verstrekken in verband met de vier belangrijke factoren bij het reinigen: de mechanische en de chemische werking, de temperatuurs- en de tijdsvoorwaarden (contacttijd).

❖ Reiniging bestaat erin alle zichtbare vervuiling te verwijderen.

- ❖ Verwijder gemorste levensmiddelen en reinig onmiddellijk de plaats waar gemorst werd.
- ❖ Besteed ook aandacht aan het onderhoud van onder meer deurklinken, kast- en ladeknoppen, lichtsakelaars, telefoonhoorns, scharen, dozenopeners,
- ❖ Maak de vloer zoveel mogelijk vrij voor het reinigen.
- ❖ Plaats geen zaken die op de grond gestaan hebben op propere werkoppervlakken.
- ❖ Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing van de gebruikte onderhoudsproducten. Het mengen van verschillende onderhoudsproducten kan giftige dampen veroorzaken of kan de specifieke reinigings- of ontsmettende werking teniet doen.
- ❖ Borstel de lokalen niet droog uit⁴⁵.
- ❖ Gebruik naargelang het soort vuil de juiste producten volgens de richtlijnen van de producent,
- ❖ Voorzie waar mogelijk geschikte doseerapparatuur.
- ❖ Reinig nooit in aanwezigheid van onbedekte voedingsmiddelen
- ❖ **Pas goede reinigingstechnieken toe:** grof vuil verwijderen en voorspoelen, wassen met gepast detergent en water, voldoende inwerk- of contacttijd voorzien, grondig naspoelen, eventueel

⁴³ Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk III.

⁴⁴ Vraag zo nodig advies aan uw leverancier van reinigings -en ontsmettingsproducten

⁴⁵ Het stof en de daarin aanwezige micro-organismen kunnen zich op die manier gemakkelijk verspreiden.

ontsmetten met toegelaten ontsmettingsmiddelen en opnieuw grondig spoelen met zuiver water, op een hygiënische manier drogen.

- ❖ Vervang regelmatig het gebruikte waswater.
- ❖ Zorg ervoor dat het schoonmaakmateriaal zelf geen bron van infectie vormt. Het dient in goede staat te verkeren.
- ❖ Schaf degelijk schoonmaakmateriaal aan dat vervaardigd is uit stevig kunststof of roestvrij materiaal. Het gebruik van hout moet zoveel mogelijk vermeden worden.
- ❖ Spoel sponzen, dweilen, borstels, poetsdoeken e.d. na ieder gebruik grondig na en ontsmet indien nodig.
- ❖ Berg het schoonmaakmateriaal en de reinigingsproducten op buiten de keuken of in een speciaal daarvoor voorziene opbergkast in de keuken.
- ❌ Voorzie bij voorkeur schoonmaakmateriaal van verschillende kleuren voor het reinigen van verschillende zaken, bijvoorbeeld voor de propere delen van de keuken (werktafels, bedieningstoog, toestellen, ...), voor de vuile delen van de keuken (afvoergoten, vuilbakken, vloer, transportmateriaal, ...), voor de toiletten.
- ❖ Voorzie indien mogelijk een afzonderlijke uitgietsbak die voldoende groot is voor het uitgieten van schoonmaaksop, met aanvoer van warm en koud water om het schoonmaakmateriaal proper te maken.

19. ONTSMETTEN

Een visueel proper werkvlak of toestel is daarom niet altijd microbiologisch zuiver.

U moet ontsmetten:

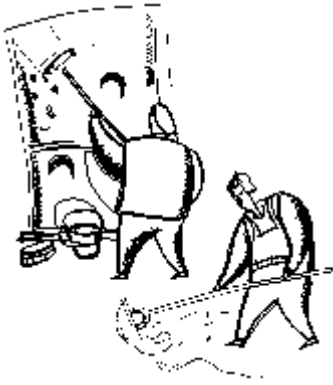
- ❖ werkvlakken die rechtstreeks met voedingsmiddelen in contact komen (werktafels, snijplanken);
- ❖ toestellen waarin geen warmtebehandeling gebeurt (cutter, snijmachine, vleesmolen, vleesvermalser, klopper/ menger, portioneermateriaal, weegschalen, ...);
- ❖ microbiologisch vervuilde materialen (afvoerroosters, vuilbakken, toiletten, ...) .

Ontsmetten kan ofwel door hittebehandeling ofwel door een toegelaten ontsmettingsmiddel te gebruiken. Kokend water of stoom kan, wanneer de contacttijd voldoende lang is, een zeer goede bacteriedodende werking ⁴⁶ hebben.

Wanneer een hittebehandeling onmogelijk is, kan een chemisch ⁴⁷ ontsmettingsmiddel gebruikt worden, uiteraard na de reiniging en de eerste spoeling.

⁴⁶ Twee parameters bepalen de efficiëntie van ontsmetting door warmte: de tijd en de temperatuur. Het betreft hier één van de meest zekere ontsmettingsmethoden, op voorwaarde dat een voldoende tijd-temperatuur combinatie wordt gerespecteerd.

⁴⁷ Om gewinning van micro-organismen aan ontsmetting te voorkomen, moeten ontsmettingsmiddelen “breedspectrum” zijn (doden van vele verschillende kiemsoorten) en moet er voor een afwisseling tussen verschillende ontsmettingsmiddelen gezorgd worden. De ontsmettingsmiddelen moeten gemakkelijk nagespoeld kunnen worden, moeten snel werken, en mogen niet schadelijk zijn voor uitrusting en lokalen.



De efficiëntie van ontsmettingsmiddelen wordt beïnvloed door de voorafgaande staat van reiniging. **Het is dus van groot belang d voorafgaande reiniging correct uit te voeren (reiniging -e ontsmettingsproces).**



Tussen reiniging en ontsmetting dient overvloedig gespeld te worden.

Bepaalde producten hebben zowel een reinigende als een ontsmettende werking. Toch is het aangeraden afzonderlijke producten te gebruiken.

Ontsmettingsmiddelen dienen toegelaten te zijn door de bevoegde instanties. Enkel de ontsmettingsproducten vermeld op de volgende website mogen gebruikt worden: <https://portal.health.fgov.be> > Milieu > Chemische stoffen > Biociden > Lijst van toegelaten producten. In de Horecasector is het gebruik van javel toegelaten.

Ook hier is het advies van een gespecialiseerde firma aangewezen.

Net zoals bij het gebruik van reinigingsmiddelen is het aangewezen de gebruiksaanwijzing te respecteren en grondig na te spoelen na het gebruik van chemische ontsmettingsmiddelen.

Indien nodig wordt het materiaal na gebruik gereinigd en ontsmet. Indien beschadigd, moet het vervangen worden.

Het materiaal en de ontsmettingsproducten worden buiten de keuken of in een speciaal daarvoor voorziene opbergkast in de keuken bewaard.

Chemische producten voor reiniging en ontsmetting mogen niet schadelijk zijn voor personeel en infrastructuur.

Een voorbeeld van een reiniging- en ontsmettingsplan is toegevoegd in bijlage 2, "Voorbeeld reiniging- en ontsmettingsplan". Het uitgewerkte voorbeeld moet echter steeds aangepast worden aan de situatie van uw Horecazaak.

20. PERSOONLIJKE HYGIENE

Gezien het ambachtelijk karakter van 'het koken' is het aandeel van het menselijk handelen bij de voedselbereiding en -distributie aanzienlijk en onmogelijk uit te sluiten. Mensen zijn altijd een bron van besmetting, een risico dat door **een goede persoonlijke hygiëne in het algemeen en een onberispelijke handhygiëne in het bijzonder (persoonlijke hygiëne)** tot een minimum kan herleid worden.



Iedereen moet voldoende geïnformeerd en opgeleid worden om bewust zo hygiënisch mogelijk te kunnen werken. Het hoe en waarom verduidelijken is noodzakelijk om te breken met slechte of ongepaste gewoontes en ingeburgerde verkeerde handelingen.

Elk personeelslid dat betrokken is bij de transformatie van voedingsmiddelen, moet in regel zijn met de geldende reglementering aangaande medische keuring en voedingshygiëne (KB 28/05/2003, KB 22/12/2005, zie ook hoofdstuk 26 geldende wetgeving). Alle werknemers moeten kunnen aantonen aan de hand van een wettig attest dat niets hun tewerkstelling in de sector in de weg staat. Een

voorbeeld van een medisch attest is beschikbaar op de site van het FAVV (<http://www.favv.be>, [Startpagina](#) > [Publicaties](#) > [Thematische publicaties](#) > *Persoonlijke hygiëne in bedrijven in de voedselketen*)

20.1 Beroepskledij

- ❖ Laat in de ruimten waar voedsel bereid en opgediend wordt, enkel personen met aangepaste, daartoe bestemde kleding en schoeisel toe.
- ❖ Hou werk- en privé-kledij van elkaar gescheiden.
- ❖ Berg werk- en privé-kledij op in een goed geventileerde ruimte.
- ❖ Koop werkkledij die een steriele reiniging toelaat.
- ❖ Vervang de werkkledij telkens wanneer nodig; vervang het vest en voorschort dagelijks.
- ❖ De hoofdharen van personeel dat bereidingen klaarmaakt zijn goed verzorgd, indien nodig samengebonden en bij voorkeur volledig bedekt met een schoon haarnet of hoofddekseel. Tijdens de bediening volstaat het dat de haren goed verzorgd zijn en/of indien nodig samengebonden zijn.
- ❖ Gebruik geen stoffen maar papieren zakdoeken.
- ❖ Gebruik de keukenhanddoek enkel als handbescherming tegen warmte.
- ❖ Gebruik huishoudrol voor handelingen zoals het proper maken van bordranden of werkoppervlakken en om de handen of zweet af te vegen.

20.2 Lichaamshygiëne

Alle facetten van de lichaamshygiëne (haren, huid, nagels, tanden, baard, en vooral de handen) zijn bij het bereiden en bedienen van voedsel uiterst belangrijk.

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Eis van medewerkers die met voeding in contact komen dat ze zich dagelijks douchen of baden, zodat een goede lichaamshygiëne nagestreefd wordt en zodat onder ander hinderlijke lichaamsgeuren voorkomen worden.
- ❖ Let op een goede mond- en tandhygiëne.
- ❖ Verzorg de haren, lange haren worden volledig opgestoken of samengehouden.
- ❖ Knip baard en snor kort.
- ❖ Knip de vingernagels kort, hou ze vrij van zwarte randen en ongelakt.
- ❖ Kunstnagels en gelnagels zijn niet toegelaten.
- ❖ Bescherm wonden aan de handen, armen of het hoofd met afgesloten en ondoordringbaar verband.
- ❖ Bescherm hand- of vingerwonden⁴⁸ met afgesloten en ondoordringbaar verband en vermijd in dit geval elk contact met spoel- of waswater.
- ❖ Draag in de keuken of aan de bedieningstoog geen horloge, ringen en armjuwelen. Andere zichtbare juwelen mogen geen gevaar voor besmetting inhouden.
- ❖ Vermijd onhygiënische handelingen⁴⁹.

⁴⁸ Bij voorkeur met plastic wegwerphandschoenen.

⁴⁹ Zoals: niezen of hoesten in de handen of boven voedsel, roken in aanwezigheid van voedsel, krabben in of aan de neus, in de haren, aan het gezicht of rond de anale streek, de neus snuiten in een reeds gebruikte linnen zakdoek.

- ❖ Neem de nodige voorzorgsmaatregelen in geval van ziekten die overdraagbaar zijn via de voeding door bijvoorbeeld contact op te nemen met een arts.
- ❖ Meld steeds maag- en darmklachten.

20.3 Handhygiëne

Gezien de ambachtelijke aard van de werkzaamheden in de keuken en de zaal, moet aan de handhygiëne de meeste aandacht geschonken worden. Vuile handen vormen een belangrijke, zometer de belangrijkste besmettingsbron in de keuken en het restaurant.

De kans op voedselbesmetting kan aanzienlijk verkleind worden wanneer U een goede handhygiëne respecteert. Het dragen van wegwerphandschoenen kan in sommige gevallen wenselijk zijn, hoewel dit geen voorwendsel mag zijn om minder hygiënisch te werken. De handschoenen moeten vervangen worden na elke handeling die ze kon besmetten (doe de handschoenen uit voor het toiletbezoek en trek nadien, na reiniging en ontsmetting van de handen, nieuwe handschoenen aan). Wegwerphandschoenen mogen geen vals gevoel van (hygiënische) veiligheid geven. In een aantal gevallen kunnen dunne synthetische handschoenen zelfs onveilig zijn, b.v. wanneer ze met warmte in contact komen (ovengerechten, frituurvet, ...).

Voorzorgsmaatregelen:

- ❖ Draag handschoenen wanneer voedsel onvermijdelijk met de handen moet worden vastgenomen en ververs deze handschoenen regelmatig.
- ❖ Raak met dezelfde handschoenen geen propere of afgewerkte levensmiddelen en rauwe of vuile producten aan.
- ❖ Doe de handschoenen uit tijdens pauzes of bij toiletgebruik.
- ❖ **Reinig de handen, onderarm en nagels telkens wanneer nodig (handen wassen)** en verplicht:



- bij aanvang van het werk;
- na het elk toiletgebruik;
- na iedere werkonderbreking buiten de keuken;
- na aanraking van mogelijk besmet materiaal⁵⁰;
- na rauwe grondstoffen of eieren behandeld te hebben, of vooraleer gekookte producten te behandelen;
- na afvalrecipiënten (vuilbakken) gemanipuleerd te hebben;
- na niezen en hoesten.
- ❖ Ontsmet de handen wanneer U ernstig besmet materiaal of besmette personen heeft aangeraakt.
- ❖ Gebruik water en zeep om de handen te wassen.

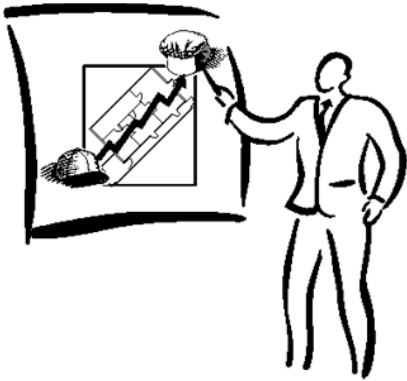
⁵⁰ b.v. vlees, vis en rauwe groenten, ingewanden, afval, vuil, verpakkingsmateriaal, telefoonhoorn, ...

20.4 Lavabo's

- ❖ zijn in voldoende mate aanwezig en zijn strategisch goed geplaatst;
- ❖ worden enkel gebruikt voor het wassen van de handen⁵¹;
- ❖ worden dagelijks onderhouden;
- ❖ zijn voorzien van:
 - drinkbaar koud en warm water of een mengeling van koud en warm water;
 - kranen die zodanig ontworpen zijn dat verspreiding van verontreinigingen voorkomen wordt⁵²;
 - een verdeler met vloeibare (ontsmettende) zeep⁵³ die bij voorkeur niet met de handen bediend wordt;
 - een hygiënisch systeem om de handen te drogen⁵⁴;

Een nagelborsteltje in een ontsmettende oplossing is aan te raden.

21. OPLEIDING EN WERKINSTRUCTIES



Een elementaire kennis van de voedselhygiëne en -veiligheid is noodzakelijk voor wie voedsel bereidt, bedient of verhandelt.
De wet bepaalt dat daarvoor een **gepaste opleiding moet gegeven worden (opleiding van personeel).**



inzake de HACCP beginselen⁵⁵

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne naargelang hun beroepsactiviteit. Daarnaast moet erop toegezien worden dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de gidsen de nodige opleiding heeft gekregen

De mogelijke gevaren en de gevolgen ervan worden in passende didactische hulpmiddelen verwerkt en aan de medewerkers ter beschikking gesteld. Het taalgebruik en de inhoud moet aangepast zijn aan het niveau van het personeel. Opleiden is geen éénmalige activiteit. Geef liever dagelijks enkele raadgevingen in plaats van jaarlijks een tweedaagse bijscholingscursus.

Verduidelijking van het waarom van de veiligheidsvoorschriften (handen wassen, haren afdekken, niet roken, goede persoonlijke hygiëne e.d. ...) is hierbij zeer belangrijk. Dit zal zonder twijfel helpen om de soms moeilijk te motiveren medewerkers toch hygiënisch te laten werken.

⁵¹ Niet gebruiken voor het wassen van voedsel, het weggieten van zeepsop, het afwassen van de vaat e.d.

⁵² Bestaande wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt. Indien werkzaamheden worden gepland, moeten de kranen echter wel vervangen worden door niet-handbediende systemen (vb. elleboogbediening) zodat verspreiding van verontreinigingen voorkomen wordt.

⁵³ Een stuk zeep is verboden.

⁵⁴ b.v. papieren of linnen doekjes voor eenmalig gebruik met bijhorend, hygiënische vergaarbak of -zak of een rol in stof met een scheiding van het gebruikte en het niet gebruikte gedeelte. Een gemeenschappelijke handdoek en een warme luchtdroger zijn verboden.

⁵⁵ Verordening (EG) nr.852 van het Europees Parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne bijlage II, hoofdstuk XII.

Het strekt tot aanbeveling om duidelijke werkinstructies op te stellen en deze zodanig ter beschikking te stellen dat iedereen ze op ieder ogenblik kan raadplegen.

Ook het mondeling dagelijks bijsturen is een zeer doeltreffende vorm van opleiding. Ruimere opleidingspakketten worden individueel of per groep bepaald, op basis van de voorkennis en van de taken die de medewerkers moeten vervullen.

Opleiden, bijscholen en trainen kost tijd en geld. Deze inspanningen werpen pas hun vruchten af wanneer de theorie in de praktijk wordt omgezet.

Het toepassen van de voedingsmiddelenwetgeving vraagt ongetwijfeld een zeer grote motivatie bij alle medewerkers. Het breken met ingebakken (slechte) gewoonten is hierbij wellicht nog een van de moeilijkste, maar toch haalbare opdrachten.

De wens om ‘voedselgevallen’ te vermijden, moet de stimulans zijn om altijd dezelfde ingesteldheid te behouden om hygiënisch te werken.

22. TECHNISCH ONDERHOUD

Zoals hoger reeds vermeld, dienen infrastructuur, apparatuur en materiaal voldoende onderhouden te worden om:

- geen bron van besmetting of vervuiling te zijn voor de voedingsmiddelen
- (corrosie, metalen onderdelen, verf, vervuiling, schimmel, ...);
- te functioneren zoals bedoeld, zeker bij belangrijke productiestappen;
- alle noodzakelijke procedures van reiniging en ontsmetting te vergemakkelijken.

Tijdens het onderhoud dienen de nodige hygiënenormen gerespecteerd te worden.

Het is aangewezen om de onderhoudswerkzaamheden uit te voeren buiten de uren van productieactiviteit om contaminatie van de producten te voorkomen.

Een preventief onderhoudsplan van bepaalde toestellen of materiaal kan gepland worden.

23. PREVENTIE VAN CHEMISCHE EN FYSISCHE CONTAMINATIES

Chemische producten die niet bestemd zijn voor de voeding moeten bewaard worden in een afzonderlijke, droge en goed verluchte ruimte waar ze geen risico vormen voor kruisbesmetting van voedingsmiddelen of oppervlakken die hiermee in aanraking komen.

Producten voor reiniging en ontsmetting mogen enkel gebruikt worden in afwezigheid van niet afgeschermd voedingsmiddelen.

Hergebruik nooit verpakkingsmateriaal van chemicaliën voor het verpakken van levensmiddelen.

Voeg additieven (hulpstoffen) toe onder de voorziene omstandigheden (fabrikant of wetgeving).

Smeermiddelen voor apparatuur en uitrusting mogen niet in contact komen met voedingsmiddelen, of moeten goedgekeurd zijn voor toevallig contact hiermee.

Voedingsmiddelen kunnen door een fysische contaminatie productvreemde voorwerpen bevatten. Zoals reeds eerder aangehaald kan dit vermeden worden door een goede persoonlijke hygiëne na te leven (verbod op dragen van sieraden, uurwerken en andere voorwerpen die toevallig in de voedingsmiddelen kunnen terechtkomen, ...). De productielokalen, de apparatuur en het materiaal moeten bovendien regelmatig onderhouden worden.

Speciale aandacht moet uitgaan naar de aanwezigheid van glas of andere breekbare materialen. Aanwezigheid van glas in de keuken dient zo veel mogelijk vermeden te worden. Lampen moeten beschermd worden met behulp van plastic kappen. Bovendien moet de integriteit van alle breekbare materialen (lampen, ook voor ongediertebestrijding, lampbeschermingen, glazen verpakking van grondstoffen, breekbaar materiaal, ...) regelmatig gecontroleerd worden.

In geval van glasbreuk of breuk van andere materialen, moeten alle scherven direct verwijderd worden, rekening houdende met de nodige voorzorgsmaatregelen. De aangetaste, onverpakte producten in de omgeving moeten weggegooid worden. De grond, de werkoppervlakken en de apparatuur moeten nagekeken worden om alle eventuele scherven te verwijderen. De kledij en de schoenen van het personeel moet geïnspecteerd worden op aanwezige scherven en desnoods vervangen worden.

Daarnaast dient voldoende aandacht besteed te worden aan contaminatie met allergenen. Producten zonder allergenen als ingrediënt kunnen deze wel via kruiscontaminatie bevatten. Hier moet het personeel van op de hoogte zijn of de nodige maatregelen moeten getroffen worden om kruiscontaminatie te voorkomen (aparte materialen om de producten te verwerken, opslag van grondstoffen met allergenen in een aparte ruimte of onder de grondstoffen zonder allergenen, bereiding scheiden in de ruimte,...).

24. OVERZICHTSIJST VAN DE BESCHREVEN HYGIËNE PUNTEN

Deze lijst is niet exhaustief en wordt op 2 verschillende manieren voorgesteld.

24.1 Hygiënepunten volgens de 5M - regel

De regel van de 5M's is een regel die een indeling toelaat (in dit geval van de hygiënepunten) in functie van de Materialen (gebruikte grondstoffen), het Milieu, de Machines, de Mens en de Methode.

Indeling van de hygiënepunten in functie van de Materialen (producten)

- ❖ Grondstoffen (2.1)
- ❖ Zichtbare etikettering (5.1)
- ❖ Gebruik van verse eieren (6.6)

Indeling van de hygiënepunten in functie van het Milieu

- ❖ Respecteren van de voorwaartse stroom (3.1)
- ❖ Temperatuur van koelkasten en diepvriezers (5.3)
- ❖ Afvalbeheer (15)
- ❖ Ongediertebestrijding (17)
- ❖ Reinigingsplan (18)
- ❖ Reiniging- en ontsmettingsproces (19)

Indeling van de hygiënepunten in functie van de Machines

- ❖ Werkoppervlakken (3.4)
- ❖ Gebruik van houten snijplanken (6.4)
- ❖ Spuitzakken (7.3)

Indeling van de hygiënepunten in functie van de Mens

- ❖ Persoonlijke hygiëne (20)
- ❖ Handen wassen (20.3)
- ❖ Opleiding van personeel (21)

Indeling van de hygiënepunten in functie van de Methode

- ❖ Controle bij ontvangst (4.2)
- ❖ Spoelen van levensmiddelen (6.3)
- ❖ Ontdooien (6.8)
- ❖ Temperatuur van warme bereidingen (7)
- ❖ Temperatuur van frituurvet (7.1)
- ❖ Vacuüm koken (7.2)
- ❖ Vacuüm verpakken (7.2)
- ❖ Warme overschotten (7.4)
- ❖ Regenereren van maaltijden (8.2)
- ❖ Temperatuur van de bain-maries (9.1)
- ❖ Temperatuur van de koeltogen (9.2)
- ❖ Verzorgen van een koud buffet (9.3)
- ❖ Biertapinstallatie (9.4)
- ❖ Tapinstallaties van vruchtensappen en andere dranken (9.4)
- ❖ Behandeling van overschotten (10)
- ❖ Temperatuur bij transport (11)
- ❖ Temperatuur water van afwasmachine (13.1)

24.2 Tabel met hygiënpunten volgens het type onderneming

De blauwe vakjes geven een indicatie van waar de hygiënpunten van toepassing zijn. Deze tabel is echter niet beperkend en hygiënpunten dienen specifiek in functie van uw Horecazaak bekeken te worden.

Lijst van hygiënpunten	Hotel		Café		Restaurant	Catering
	Met ontbijt	Met restaurant	Zonder restaurant	Met klein restaurant		
Voedingsmiddelen van groep 1 (2.1)						
Respecteren van de voorwaartse stroom (3.1)						
Werkoppervlakken (3.4)						
Controle bij ontvangst (4.2)						
Zichtbare etikettering (5.1)						
Temperatuur van de koelkasten en diepvriezers (5.3)						
Spoelen van levensmiddelen (6.3)						
Gebruik van houten snijplanken (6.4)						
Gebruik van verse eieren (6.6)						
Ontdooien (6.8)						
Temperatuur van warme bereidingen (7)						
Temperatuur van frituurvet (7.1)						
Vacuüm koken (7.2)						
Vacuüm verpakken (7.2)						
Spietzakken (7.3)						
Warme overschotten (7.4)						

Lijst van hygiëpunten	Hotel			Café		Restaurant	Catering
	Met ontbijt	Met restaurant	Zonder restaurant	Met klein restaurant			
Regenereren van maaltijden (8.2)							
Temperatuur van de bain-maries (9.1)							
Temperatuur van de koeltogen (9.2)							
Verzorgen van een koud buffet (9.3)							
Biertapinstallatie (9.4)							
Tapinstallaties van vruchtensappen en andere dranken (9.4)							
Behandeling van overschotten (10)							
Temperatuur bij transport (11)							
Temperatuur water van afwasmachine (13.1)							
Afvalbeheer (15)							
Ongediertebestrijding (17)							
Reinigingsplan (18)							
Reiniging- en ontsmettingsproces (19)							
Persoonlijke hygiëne (20)							
Handen wassen (20.3)							
Opleiding van personeel (21)							

25. INTERNE CONTROLELIJST - EVALUATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM

Wie zich een beeld wil vormen van de hygiënische toestand en de mate waarin zijn zaak beantwoordt aan de geldende reglementering, kan de vragenlijst opgenomen in bijlage 1, “Interne controlelijst – Evaluatie van het autocontrolesysteem” invullen.

In deze rubriek staan vragen verdeeld over zeven delen:

Deel 1: Hygiëne-eisen i.v.m. conformiteit van lokalen en werkomgeving;

Deel 2: Hygiëne-eisen tijdens de bereiding en bediening;

Deel 3: Algemene hygiëne-eisen;

Deel 4: Algemene hygiëne-eisen i.v.m. traceerbaarheid;

Deel 5: Algemene hygiëne-eisen i.v.m. HACCP;

Deel 6: Algemene hygiëne-eisen i.v.m. management;

Deel 7: Eisen i.v.m. de meldingsplicht bij het FAVV.

Na het beantwoorden van de vragen kan U duidelijk zien waar er eventueel tekortkomingen zijn en waar de hygiëne en veiligheid van de maaltijdbereiding kan verbeterd worden.

Deel 2

HACCP

HACCP	1
1. INLEIDING : kan mijn inrichting genieten van de versoepelingen?	2
1.1 Bedrijven die kunnen genieten van de versoepeling op het vlak van HACCP	2
1.2 Bedrijven die niet kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP	4
2. DE HACCP -METHODOLOGIE	5
2.1 De basisvoorwaarden	5
2.2 Eigenlijke HACCP –studie	8
3. VOORSTEL VAN VOORBEELDFICHES VOOR DE GEVARENANALYSE	24
4. AANPAK VOOR DE INRICHTINGEN DIE KUNNEN GENIETEN VAN DE VERSOEPELING OP HET VLAK VAN HACCP	53
4.1. Lijst met kritieke limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de kritische controlepunten (CCP's).....	54
4.2. Lijst van normen en limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de aandachtspunten.	59

1. INLEIDING : kan mijn inrichting genieten van de versoepelingen?

Dit tweede deel is een wezenlijk onderdeel van deze Gids. Het bevat praktische voorbeelden en praktische fiches, die U voorzien van suggesties en werkmiddelen en die kunnen helpen bij de ontwikkeling van uw eigen procedures en/of uw eigen HACCP handboek.

1.1 Bedrijven die kunnen genieten van de versoepeling op het vlak van HACCP

Een horecazaak die geen levensmiddelen bewerkt of verwerkt, kan steeds genieten van de versoepelingen.

Een horecazaak die wel levensmiddelen bewerkt of verwerkt, kan van de versoepeling genieten indien de inrichting voldoet aan één van de volgende voorwaarden :

- (1) Versoepeling, indien enkel **aan de eindverbruiker** wordt geleverd (B to C) of
- (2) Versoepeling, indien naast leveringen aan de eindverbruiker, eveneens geleverd wordt **aan andere inrichtingen** B to B), maar de leveringen B to B zijn beperkt, meer bepaald :
 - a) maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km of
 - b) maximaal twee inrichtingen bevoorraden die voldoen aan de voorwaarden, vermeld in punten (1) en (2) a) en die behoren tot dezelfde operator als deze die levert,
- (3) Versoepeling, indien naast leveringen aan de eindverbruiker, eveneens geleverd wordt **aan andere inrichtingen** B to B), waarbij deze leveringen niet voldoen aan de voorwaarden, vermeld in punt (2), maar er worden slechts 2 voltijds equivalenten tewerkgesteld.

Indien een inrichting kan genieten van de versoepeling dan blijven deze versoepelingen eveneens geldig indien deze inrichtingen naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker leveren.

Horecazaken die aan deze criteria voldoen moeten binnen Deel 2 van deze gids, enkel hoofdstuk 4 toepassen.

De versoepelingen op het vlak van HACCP zijn nog eens schematisch weergegeven in de onderstaande figuur.



¹ Blijft eveneens van toepassing indien de inrichting naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker levert (art 6, §1)
² Versoepeld HACCP : enkel mogelijk indien voor alle activiteiten van de inrichting een goedgekeurde gids toegepast wordt (art 2, §2)
³ De inrichtingen die bevoorrad worden, moeten tot dezelfde operator behoren als deze die levert, en zij mogen op hun beurt (a) ofwel enkel leveren aan de eindverbruiker, (b) ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen.

1.2 Bedrijven die niet kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP

Algemeen gesproken kan een goede HACCP- benadering in volgende punten samengevat worden:

1. Vertrekken van een goede basis.
Dit wil zeggen dat de keuken moet voldoen aan de algemene hygiëne-eisen en voorzorgsmaatregelen, zoals beschreven in het eerste deel van de gids¹.
2. Indelen en groeperen van de producten (cf. productgroepen gedefinieerd in deel 1 punt 2); vastleggen van de grote bewerkingsstappen.
3. Schriftelijk vastleggen van een globaal HACCP- beheersingsplan voor de verschillende productgroepen en volgens de 7 principes van HACCP:
 - a. analyseren en identificeren van alle mogelijke gevaren die kunnen optreden;
 - b. bepalen van de punten van de fabricage of van het verhandelen die kritisch zijn voor de veiligheid en de hygiëne van voedingsmiddelen. Het betreft hier de bepaling van de kritische controlepunten (CCP);
 - c. vastleggen van de kritische limieten welke niet mogen overschreden worden voor elk kritisch controlepunt;
 - d. omschrijven en uitvoeren van doeltreffende controle- en bewakingsmaatregelen voor elk kritisch punt;
 - e. vastleggen van de nodige corrigerende acties die uitgevoerd moeten worden als een kritisch controlepunt niet meer onder controle is;
 - f. verificatieprocedures invoeren om te bevestigen dat het HACCP systeem goed functioneert;
 - g. een gedocumenteerd dossier samenstellen waarin alle procedures en registraties betreffende de HACCP-principes en hun toepassing worden opgenomen.

Regelmatig, en iedere keer dat de fabricage of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gewijzigd, moeten de hoger vermelde analyse en identificatie van de gevaren, de bepaling van de kritische punten en de controle- en bewakingsmaatregelen gereviseerd of herzien worden.

4. Concreet uitwerken en in praktijk brengen van de beheersmaatregelen en het bewakingsstelsel voor de kritische controlepunten.

Elke vestigingseenheid heeft een handboek voor voedselveiligheid.

¹ Zie deel 1: Goede hygiënische praktijken en goede productiepraktijken, hoofdstuk 3: Algemene hygiëne eisen en aanbevelingen

2. DE HACCP -METHODOLOGIE

De geldende wettelijke eisen (het Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedingsketen en de verordening EG nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne) verplichten de verantwoordelijken van de vestigingseenheden ertoe een autocontrolesysteem op te stellen dat gebaseerd is op de 7 HACCP - principes (vastgelegd in de Codex Alimentarius).

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point of gevarenanalyse en beheersing van de kritieke controlepunten) is een preventief systeem dat bedoeld is om de gevaren te beheersen met het oog op het verzekeren van de veiligheid van de voedingsmiddelen.

In de praktijk wordt een HACCP – studie uitgevoerd door het hieronder beschreven werkschema te volgen. Dit werkschema is gebaseerd op de 7 principes.

Bij de realisatie van een HACCP – studie wordt getracht een antwoord te vinden op een aantal vragen die worden overlopen tijdens de systematische benadering die hieronder beschreven is:

- ❖ Welke zijn de gevaren die een schadelijk effect kunnen hebben op de producten die gemanipuleerd, behandeld, of geproduceerd worden?
- ❖ Hoe kunnen deze gevaren beheerst worden?

Elke HACCP – studie moet een duidelijk gedefinieerd toepassingsgebied bevatten, dat specifiek is voor een product, een productgroep of een bepaald proces. Alvorens te kunnen starten met de eigenlijke HACCP – studie moeten er een aantal basisvoorwaarden in orde gebracht worden.

2.1 De basisvoorwaarden

De verschillende basisvoorwaarden die voor de product(groep)beschrijving en de beschrijving van het toepassingsgebied uitgevoerd moeten worden, zijn:

a. Samenstelling van een werkgroep (HACCP-team)

Doelstelling =

Binnen eenzelfde groep (de werkgroep) die personen samen te brengen, die in staat zijn de verschillende processen te identificeren en te beschrijven, de mogelijke gevaren te identificeren, deze gevaren te analyseren en te helpen bij het opstellen van preventieve maatregelen.

Er wordt aanbevolen een beroep te doen op verschillende bekwaamheden binnen de onderneming zodanig dat een multidisciplinair team gevormd wordt.

b. Beschrijving van het product of de productgroep

Doelstellingen =

Het beschrijven van de product(groep)karakteristieken, waarbij rekening gehouden wordt met de wettelijk geldende verplichtingen, zodanig dat de werkgroep de invloed van sommige producteigenschappen op de oorsprong van bepaalde gevaren beter kan begrijpen.

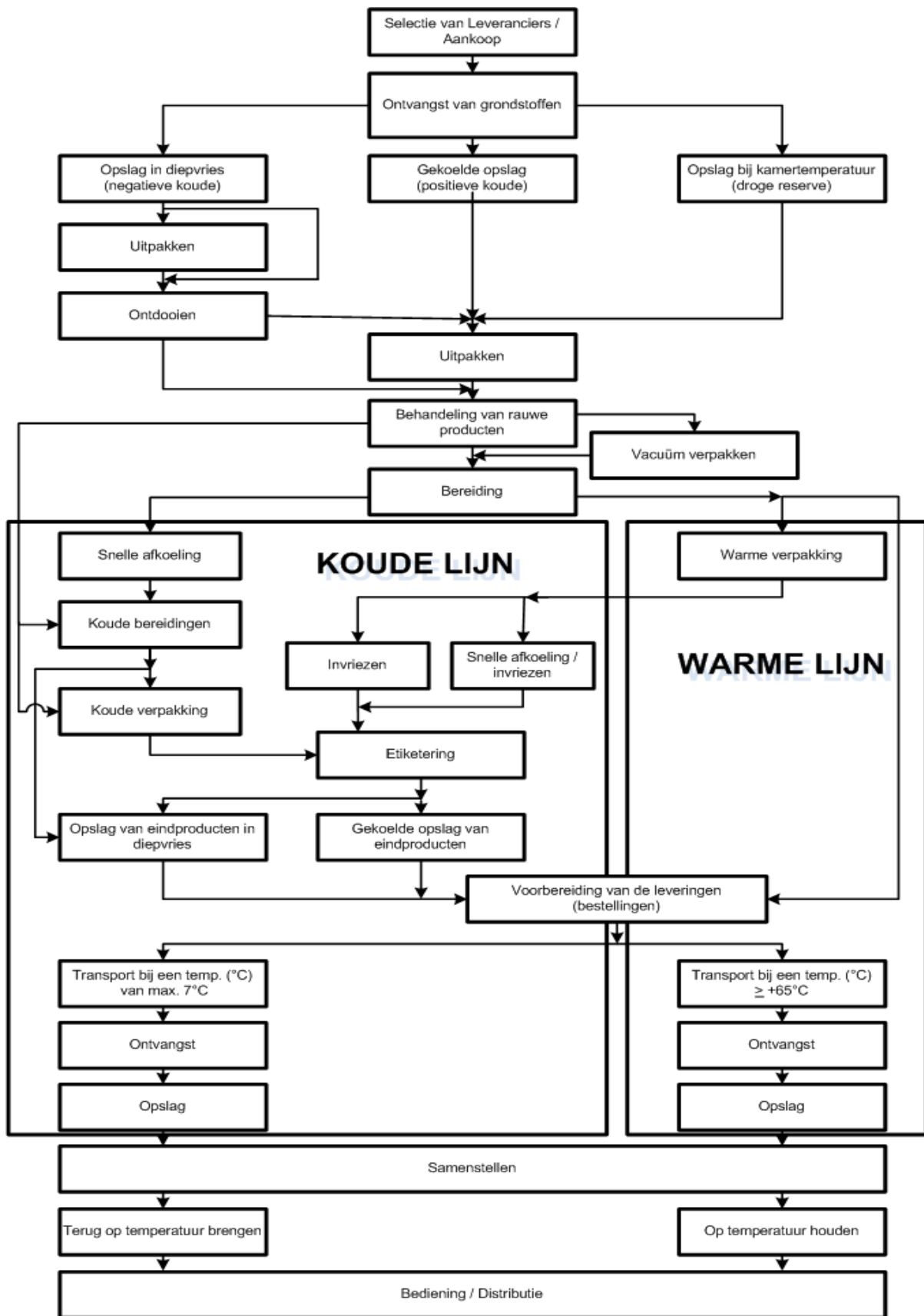
Het vastleggen van de houdbaarheid, de voorwaarden voor gebruik en bewaring, de doelgroep alsook de te voorziene instructies voor deze doelgroep (etiketteringgegevens, gebruiksgegevens).

c. Beschrijven van de grote stappen van het productieproces, de manipulatie van een product of een productgroep (opstellen stroomdiagram).

Doelstelling =

Het beschrijven van de grote productiestappen die door de werkgroep gevalideerd moeten worden op het terrein, en die als basis zullen dienen bij de beoordeling van de invloed van de werkmethode, de werkomgeving en het personeel op de oorsprong van de gevaren.

Bij wijze van voorbeeld vindt u hieronder een schema met de grote productiestappen.



2.2 Eigenlijke HACCP –studie

1. Uitvoeren van een gevaaranalyse (Principe 1)

De werkgroep legt alle mogelijke gevaren vast die verbonden zijn aan elke stap en elk binnenkomend product, voert een analyse uit van de gevaren en definieert de maatregelen die deze gevaren kunnen voorkomen.

Doelstelling =

Alle gevaren en hun mogelijke oorzaken identificeren en preventieve maatregelen opstellen om het optreden van deze gevaren te voorkomen (ofwel door aanpassing of verbetering van de goede hygiënepraktijken die van toepassing zijn, ofwel door invoering van een verbeterplan met een te volgen termijnplanning).

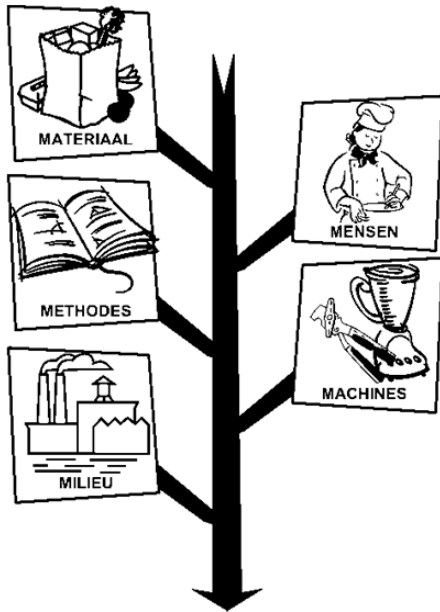
Onder "gevaar" wordt elke (micro)biologische, chemische of fysische factor of staat van een voedingsmiddel verstaan, die mogelijk een schadelijk effect kan hebben op de volksgezondheid.

Hoe moet dit gedaan worden?

Vertrekkende van de uitgewerkte stroomdiagrammen, die de grote stappen van het proces voorstellen, moeten de volgende gevallen bekeken worden:

- **(Her)besmetting** door micro-organismen,
- **Vermeerdering** door groei van het aantal micro-organismen aanwezig in het product,
- **Overleving** als gevolg van een onvoldoende of niet aangepaste behandeling van het product,
- De **productie van toxines** door sommige micro-organismen,
- **Contaminatie** (bevuilding) met vreemde voorwerpen of chemische stoffen.

Aan de andere kant moeten de oorzaken, die verantwoordelijk zijn voor de aanwezigheid van het gevaar, geformuleerd worden. Hiervoor kan gebruik gemaakt worden van de 5M – regel. Deze eenvoudige en nauwkeurige methode, laat toe zich de volgende vragen betreffende de 5M's te stellen:



- **Milieu** : Zijn de gevaren afkomstig van de werkomgeving? (infrastructuur van de lokalen, onderhoud van de lokalen, ongediertebestrijding, ...)
- **Materiaal** : Zijn de gevaren afkomstig van een initiële besmetting, een herbesmetting, een vermenigvuldiging of een overleving?
- **Methode**: Zijn de gevaren afkomstig van de werkmethode? (niet aangepaste handelingen van het personeel, slechte reiniging en ontsmetting, niet respecteren van de voorwaartse stroom, kruiscontaminatie, ...)
- **Machines**: Zijn de gevaren afkomstig van de gebruikte toestellen of hulpmiddelen die gebruikt worden?
- **Mens**: Zijn de gevaren afkomstig van het personeel? (hygiëne, gezondheidstoestand, opleiding, ...)

Het komt er op neer de « normale » werkomstandigheden te onderzoeken, alsook alle abnormaliteiten tijdens de werking, procesafwijkingen, foutieve handelingen, tekortkomingen,... of m.a.w. alle voorspelbare afwijkingen.

Beoordelen van de risico's verbonden aan de gevaren:

Een mogelijk gevaar wordt pas een risico vanaf het moment dat de waarschijnlijkheid van voorkomen en/of de ernst significant groter worden.

In de praktijk kan de waarschijnlijkheid van voorkomen vervangen (of aangevuld) worden door de frequentie van voorkomen.

De grenzen van aanvaardbaarheid van een gevaar worden bepaald in functie van de gevonden waarschijnlijkheid (of de frequentie) en in functie van de ernst. Dit gebeurt aan de hand van een matrixtabel (voorbeeld van tabel zie verder).

Dit laat toe om:

- prioriteiten vast te leggen, door de aandacht te vestigen op de middelen die dringend uitgewerkt moeten worden om ernstige risico's te voorkomen: veel voorkomende oorzaken en ernstige gevolgen;
- de bepaling van de kritieke punten (CCP's) te vergemakkelijken.

Voorbeeld van een methode voor de beoordeling van de gevaren

De indeling volgens frequentie en ernst kan bij wijze van voorbeeld voorgesteld worden zoals in de onderstaande paragrafen.

Frequentie:

1 = Praktisch onmogelijk

- Het gevaar heeft zich nog nooit voorgedaan (frequentie minder dan één maal om de 10 jaar);

2 = Onwaarschijnlijk

- De kans op optreden is minder dan één maal om de 3 jaar.
- Het is weinig waarschijnlijk dat het gevaar altijd aanwezig zal zijn in het product wanneer een beheersmaatregel niet verzekerd wordt;

3 = Zelden

- De kans op optreden is minder dan één maal per jaar

4 = Toevallig

- De kans op optreden is één maal in de 6 maanden.
- Het niet verzekeren van de beheersmaatregelen zal niet leiden tot de systematische aanwezigheid van het gevaar in het product, maar een bepaald percentage van de eindproducten zal wel het gevaar vertonen.

5 = Regelmatig

- De kans op optreden is maandelijks.
- Het niet verzekeren van de beheersmaatregelen leidt wél tot een systematisch probleem en zal de aanwezigheid van het gevaar in het product in een hoog percentage tot gevolg hebben.

6 = Zeer regelmatig

- De kans op optreden is éénmaal per week.
- Het gevaar komt herhaaldelijk voor.
- Het niet verzekeren van de beheersmaatregelen leidt wél tot een systematisch probleem en het gevaar zal altijd in het product aanwezig zijn.

Ernst:

1 = Verwaarloosbaar

- Er is geen gevaar voor de volksgezondheid.
- Het gevaar is niet meer aanwezig op het moment van consumptie of het wordt opgespoord vooraleer het product geconsumeerd wordt.

Vb: zichtbare vreemde voorwerpen, zichtbare schimmels, verkleuring, afwijkende geur.

2 = Matig

- Geïsoleerde gevallen, zonder blijvende gevolgen.
- Beperkte, weinig ernstige verwondingen en/of ziekteverschijnselen die zich nauwelijks manifesteren of enkel bij blootstelling aan een extreem hoge dosis gedurende een langere periode.
- Een tijdelijk maar duidelijk lichamelijk ongemak of een blijvend klein ongemak.

Vb: gebroken tand t.g.v. een vreemd voorwerp, ziektes veroorzaakt door sommige micro-organismen (*Bacillus spp.*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*,...), het merendeel van opgenomen parasieten en substanties, zware metalen die minder zware ziektes veroorzaken, kleine hoeveelheden residu's van pesticiden.

3 = Ernstig

- Grote kans op een duidelijk lichamelijk ongemak dat zich zowel onmiddellijk als op lange termijn kan manifesteren.
- Het voorkomen van ernstige ziektes op lange termijn door blootstelling aan verhoogde dosissen en/of blootstelling gedurende een langere periode (mycotoxines, dioxines, ...).

Vb.: ziektes veroorzaakt door sommige micro-organismen (*Brucella spp.*, *Campylobacter spp.*, *Salmonella spp.*, *Streptococcus type A*, *Yersinia enterocolitica*, *Hepatitis A virus*, *mycotoxines* ...).

4 = Kritiek

- Verschillende personen zijn betrokken; er bestaat een grote kans op duidelijk lichamelijk ongemak dat zich zowel onmiddellijk als op lange termijn kan manifesteren.

Vb.: kankerverwekkende stoffen, BSE.

5 = Zeer ernstig

- De consumentengroep behoort tot een risicocategorie, en het gevaar kan bij hen aanleiding geven tot overlijden.
- Het gevaar is levensbedreigend voor de consument.
- Blijvende letsels, blijvende gevolgen of onherstelbare schade.

Vb.: ziektes veroorzaakt door sommige micro-organismen (*Clostridium botilum*, *Salmonella typhi*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli O157/H17*, *Vibrio Cholera*, *Vibrio Vulnificus*,...), vergiftigingen met verlammingen of geheugenverlies tot gevolg.

Het resultaat van de risicoanalyse wordt niet bepaald door de vermenigvuldiging van de 2 parameters, frequentie en ernst, maar moet afgelezen worden in onderstaande tabel, op de kruising van de twee loodlijnen:

Voorbeeldtabel voor het aflezen van de resultaten

FREQUENTIE (kans)	6					
	5					
	4					
	3					
	2					
	1					
		1	2	3	4	5
		ERNST				

	Aanvaardbaar
	Minor (maar ernstig)
	Onaanvaardbaar

Voorbeelden van de meest voorkomende ziekteverwekkende micro-organismen, de voedingsmiddelen waarin ze teruggevonden worden en hun groeivoorwaarden.

(Modern Food Microbiology. James M. Jay. Chapman & Hall New-York. ISBN 0-442-00733-7)

Organisme	Natuurlijke Habitat	Voorkomen in voedingsmiddelen (niet limiterende lijst)	Groeitemperatuur (°C)			Te ondernemen controlemaatregelen	Symptomen
			Min.	Optim.	Max.		
<i>Salmonella</i> spp. (<i>Salmonella</i> <i>Enteritidis</i> en <i>Typhimurium</i> zijn de meest voorkomende serotypes bij voedselintoxicaties)	Hun natuurlijke habitat is het darmkanaal van mens en dier (gevogelte, grote en kleine huisdieren, wilde dieren en vogels). Water, bodem, insecten Komen dikwijls voor ter hoogte van de geslachtsorganen van legkippen.	Eieren, eischalen Rauw kippen-, runder- en varkensvlees Rauwe melk	5,1	37	45-47	Respecteren van strikte hygiëne regels (productie en personeel) De producten systematisch terug in de koeling plaatsen na gebruik Korte tijd tussen bereiding en consumptie.	Een voedselintoxicatie vereist de inname van een hoog aantal bacteriën. Diarree, braken, hevige buikpijn, hoofdpijn, koorts en spierpijn. De symptomen vertonen zich 12 tot 48 na inname van het voedsel en duren enkele dagen. Kans op sterven is zeer laag voor gezonde mensen, maar een hospitalisatie kan soms nodig zijn omwille van dehydratie. Deze infecties zijn ernstig bij oudere mensen, zuigelingen en bij mensen met een verzwakte immuniteit.
<i>Campylobacter jejuni</i>	Grond, water, mest, faeces	Rauwe melk, drinkwater, gevogelte, rauw vlees	32	42-45	47	Algemene hygiëne Handen wassen Voedingsmiddelen zorgvuldig klaarmaken: pasteurisatie	Incubatieperiode : 48 uren tot 1 week. Besmettelijke diarree die soms kan gepaard gaan met bloed, slijm en etter, hevige buikpijn. Kiem die bekend is als een van de oorzaken van reizigersdiarree. Deze kiem kan dunne darmonsteking veroorzaken bij kinderen voornamelijk jonger dan 5 jaar.

Organisme	Natuurlijke Habitat	Voorkomen in voedingsmiddelen (niet limiterende lijst)	Groeftemperatuur (°C)			Te ondernemen controlemaatregelen	Symptomen
			Min.	Optim.	Max.		
<i>Listéria monocytogenes</i>	Grond, planten, groenten, mens, afvalwater, waterdieren, menselijke en dierlijke uitwerpselen Alomtegenwoordig, dus ook in de meeste productieruimtes (vochtig, koel)	Rauwe melk, zachte kaas, rauw vlees, charcuterie, roomijs, salades, koolsla, andere groenten, andere rauwe groenten, gerookte zalm	0	25-30	45	Groenten grondig wassen Correct klaarmaken van het vlees. Rauwe producten gescheiden bewaren van gekookte of te consumeren producten. Koelkast regelmatig reinigen en ontsmetten. Zwangere vrouwen en personen met verminderde weerstand moeten de gevoelige voedingsmiddelen zoals rauwe melk, patés, rauw vlees,... vermijden	Bij gezonde personen meestal geen invloed op het verdedigingsmechanisme van het lichaam. Abortus bij zwangere vrouwen Hersenvliesontsteking, endocarditis en bloedvergiftiging bij oudere of verzwakte personen. Incubatieperiode : 8 dagen tot 3 maanden .
<i>Staphylococcus aureus</i>	Dier en mens (neus, keel, geïnfecteerde verwondingen, steenpuisten, ...) Wordt overgedragen door de voeding tijdens niet hygiënische handelingen door personen die drager zijn van de kiem. Mastitis	Hesp, kalkoen, kippen-, runds- en varkensvlees, vis, melk, kaas, room, patés, eiproducten, patisserie, banketbakkersroom, ijs, sauzen, mayonaise, aardappelsalade, andere producten die veel manipulaties ondergaan	7-11	37	48	Persoonlijke hygiëne (handen wassen, dragen van een mondmasker, enz.) bij de manipulatie van voedingsmiddelen. Correcte technieken voor de koeling en opslag. Het voorkómen hangt hoofdzakelijk af van goede opslagcondities (vooral van de temperatuur). Vermijden dat voedingsmiddelen te lang bij omgevingstemperatuur blijven. Hygiëne bij de behandeling van melkproducten en kazen op basis van room	Braken, diarree alsook buikkrampen vertonen zich na een korte incubatieperiode (2 tot 6 uren).

Organisme	Natuurlijke Habitat	Voorkomen in voedingsmiddelen (niet limiterende lijst)	Groeitemperatuur (°C)			Te ondernemen controlemaatregelen	Symptomen
			Min.	Optim.	Max.		
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Omgeving: grond, water, faeces, mest	Melk en melkproducten, rauw vlees, drinkwater, niet gepasteuriseerd appelsap	2,5	30-37	45,5	Algemene en persoonlijke hygiëne (handen zeer grondig wassen) Correcte bereiding van het vlees	Goedaardige symptomen analoog aan deze van griep. Maar ook buikpijn, waterige diarree in het begin, vervolgens zeer bloederig, door complicatie kan zich het haemolytisch uremisch syndroom ontwikkelen met nierinsufficiëntie en de dood tot gevolg. De bacterie is pathogeen voor iedereen, maar jonge kinderen en oudere mensen zijn meer bedreigd met een eventueel overlijden.
<i>Bacillus cereus</i> (sporevormer)	Grond, stof, water	Gekookte rijst, saus op basis van maïsbloem, andere voedingsmiddelen rijk aan zetmeel, kruiden, gekookt vlees, rauwe en gepasteuriseerde melk, groenten, soepen, noten	(4-) 10	30	49	Juiste technieken voor de bereiding, het koelen en de opslag. Juiste reiniging en ontsmetting Bepaalde voedselintoxicanten (produceren toxines of gifstoffen) zoals <i>Bacillus cereus</i> zijn in staat sporen te vormen en kunnen op die manier extreme omgevingsomstandigheden waaronder ook verhitting overleven. Beheersing van deze groep vereist ofwel een sterke verhitting zoals een sterilisatie of zodanige productomstandigheden (vb. goede koeling) dat de sporen niet kunnen kiemen en verder ontwikkelen	Twee types toxines zijn bekend. Voor het eerste toxine bedraagt de incubatietijd 6 tot 16 uren alvorens de symptomen, zoals hevige diarree gepaard met braken, zich voordoen. Voor het tweede toxine bedraagt de incubatietijd 1 tot 6 uren alvorens het optreden van misselijkheid en braken.
<i>Clostridium perfringens</i> (sporevormer)	Grond, mariene sedimenten, stof, faeces	Gemalen rundvlees, gevogelte (kip, kalkoen), varkens-, melkproducten, gedroogde producten, onvoldoende gekoelde of te langzaam gekoelde bereide gerechten	12	43-45	50	Juiste technieken voor de bereiding, het koelen en de opslag. langzame afkoeling van vlees bij kamertemperatuur vermijden. Juiste reiniging en ontsmetting Bepaalde voedselintoxicanten (produceren toxines of gifstoffen) zoals <i>Clostridium perfringens</i> zijn in staat sporen te vormen en kunnen op die manier extreme omgevingsomstandigheden waaronder ook verhitting overleven. Beheersing van deze groep vereist ofwel een sterke verhitting zoals een sterilisatie of zodanige productomstandigheden (vb. goede koeling) dat de sporen niet kunnen kiemen en verder ontwikkelen	Diarree met hevige buikpijn na een korte incubatieperiode (6 tot 12 uren) treden meestal op na de inname van vlees dat op kamertemperatuur bewaard werd na bereiding. Zelden ernstige ziekte, meestal spontane genezing en zelden een duur van langer dan 24 uren. Deze ziekte kan de dood met zich meebrengen voor mensen met een zwakke gezondheid en bejaarden.

Organisme	Natuurlijke Habitat	Voorkomen in voedingsmiddelen (niet limiterend!)	Groei temperatuur (°C)			Voornaamste te nemen Controlemaatregelen	Symptomen
			Min	Optim	Max		
<i>Clostridium botulinum</i> (sporenvormer)	Grond, zoetwater sediment, planten Alomtegenwoordig	Slecht gesteriliseerde artisanale conserven (groenten, vlees, gevogelte en vis) Huisbereide hespen Gerookte vacuümverpakte vis Slecht gesteriliseerde conserven (proteolytisch: P niet proteolytisch: NP)	3,3 (NP) 10 (P)	30-37	48	Juiste sterilisatie Bepaalde voedselintoxicanten (produceren toxines of gifstoffen) zoals <i>Clostridium botulinum</i> zijn in staat sporen te vormen en kunnen op die manier extreme omgevingsomstandigheden waaronder ook verhitting overleven. Beheersing van deze groep vereist ofwel een sterke verhitting zoals een sterilisatie of zodanige productomstandigheden (vb. goede koeling) dat de sporen niet kunnen kiemen en verder ontwikkelen	Incubatieperiode van 18 tot 96 uren. De symptomen beginnen met hoofdpijn, verlamming van de spieren en een zekere vermoeidheid. De toxines tasten de hersenzenuwen aan en provoceren een geleidelijke, algemene en symmetrische verlamming. Meestal fatale afloop. In de lichtere vorm, wordt troebel zicht waargenomen, men spreekt van dubbelzicht.
<i>Hepatitis A virus</i>	Geïnfecteerd zeewater door afvalwater, geïnfecteerde personen (direct of indirect contact). De infectiehaard is bijna exclusief menselijk.	Zeevruchten en rauwe schaaldieren, rauwe groenten, voedingsmiddelen gemanipuleerd door geïnfecteerde personen				Respecteren van de goede hygiënepraktijken (goede persoonlijke hygiëne, regelmatig handen wassen). Een vaccinatie tegen Hepatitis A voor risicopersonen.	Keelpijn en zwelling van de lymfeklieren. De urine wordt donker en het wit van de ogen wordt geelachtig. In het geval van een hoge infectie kunnen er pijn in de spieren, vermoeidheid en soms gewrichtspijnen optreden.
<i>Norovirus</i>	Stoelgang en braaksel van geïnfecteerde personen en oppervlakten geïnfecteerd door dragers van het virus.	Schaaldieren, salades, water				Persoonlijke hygiëne, vooral handhygiëne en hygiënisch gedrag.	Frequentste symptomen : braken, diarree en soms maagkrampen. Minder frequente symptomen : gematigde koorts, rillingen, hoofdpijn, pijnlijke spieren, misselijkheid en vermoeidheid. Duur van de ziekte : 1 tot 2 dagen

2. De identificatie van de kritische controle punten (CCP's) en de aandachtspunten (AP's) (Principe 2)

Doelstellingen =

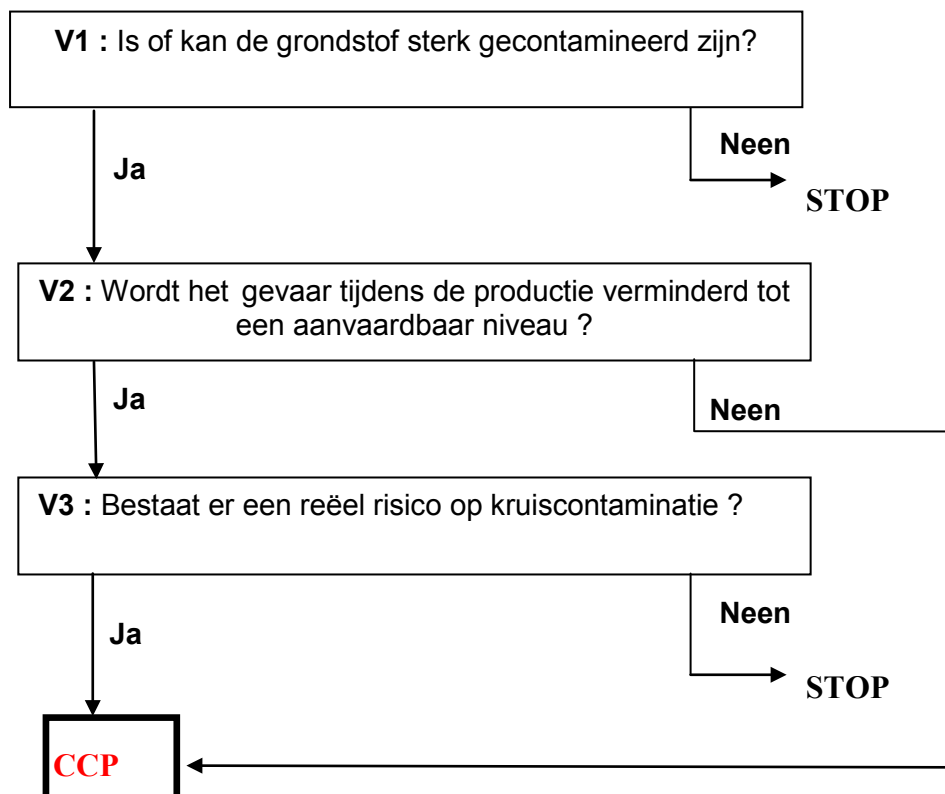
Vastleggen van de kritieke punten. Dit wil zeggen de productiestappen bepalen waarvoor een bewaking essentieel is en **moet** uitgevoerd worden. Dit om een gevaar voor de veiligheid en de hygiëne van een voedingsmiddel te voorkomen, te elimineren of te verminderen tot een aanvaardbaar niveau.

Vastleggen van de aandachtspunten. Aandachtspunten zijn punten met een beperkter risico op het vlak van volksgezondheid waarbij de risico's kunnen afgedekt worden met een verscherpt toezicht en bijkomende registratie op beheersmaatregelen van algemene aard (GHP en GMP). Wanneer regelmatig toegezien en bijgestuurd wordt op de uitvoering van deze maatregelen, dan mag aangenomen worden dat de risico's voldoende beheerst worden.

Hoe moet dit gedaan worden?

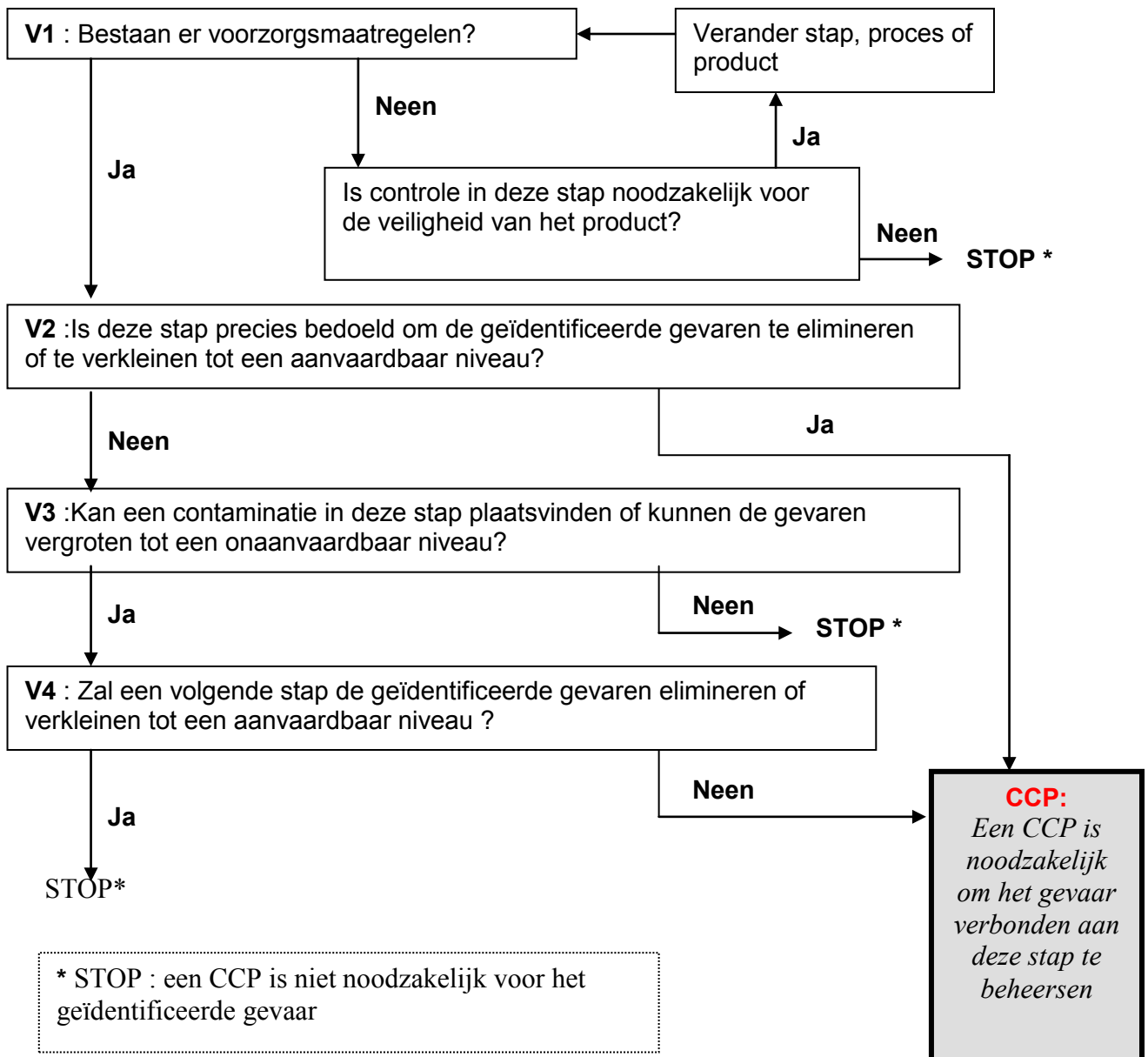
De identificatie van de CCP's gebeurt op basis van een beslissingsboom, die een logische redenering weergeeft. Er worden twee beslissingsbomen voorgesteld, de ene voor de studie van de grondstoffen, de andere voor de studie van de verschillende productiestappen.

Beslissingsboom te hanteren voor de grondstoffen



Beslissingsboom te gebruiken voor elke stap

Q0 (impliciet) : Bestaat er een gevaar?



3. Vastleggen van de kritieke limieten en het opstellen van een bewakingssysteem (*monitoren*) voor ieder kritisch punt (Principes 3 en 4)

Doelstelling =

Vastleggen van de te bewaken parameters en de kritieke limieten voor elk kritisch punt (in sommige gevallen verwijzen naar de geldende wettelijke verplichtingen). Beschrijven van de bewakingsmethode of -techniek die voor elk CCP opgesteld moet worden (werkmethode, frequentie, verantwoordelijke voor de uitvoering, beslissingsverantwoordelijke, registratie van de resultaten).

4. Bepalen van de correctieve maatregelen in geval van overschrijding van de kritieke limieten van de te bewaken parameters per CCP (Principe 5)

Doelstelling=

Voorzien van correctieve acties in het geval van eventuele overschrijding van de kritieke limieten van sommige te bewaken parameters. Vaststellen van de eventuele correctieve acties en ze formaliseren (aard en oorzaak van de afwijking, de gebruikte methode of techniek voor de uitvoering van de actie, de werkmethode, verantwoordelijke voor de uitvoering, beslissingsverantwoordelijke, registratie van de resultaten).

**Voorbeeld van een formulier dat kan gebruikt worden voor de gevarenanalyse en het bepalen van de kritische controlepunten
(principes 1 en 2)**

AUTEUR	VERIFICATIE	VALIDATIE
Naam :	Naam :	Naam :
Functie :	Functie :	Functie :
Goedkeuring :	Goedkeuring :	Goedkeuring :

STAP	GEVAAR	OORZAAK	BESCHRIJVING	PREVENTIEVE MAATREGELEN	V1	V2	V3	V4	NR CCP
Ontvangst	B	Milieu	Contaminatie door ongedierte (vliegende insecten ...) op het moment van het lossen van de goederen door openstaande deuren van het gebouw.	Buitenomgeving goed onderhouden. Het stilleggen van de motor van de vrachtwagen bij het lossen. Respecteren van de ontvangstprocedure.					
		Methode	Ontvangen van niet conforme levering(en) Vermeerdering van micro-organismen als gevolg van een te lange wachttijd tussen de ontvangst en de opslag.	Systematische aanwezigheid van een receptionist die opgeleid is voor het ontvangen van leveringen. Eens de interne controle uitgevoerd, dient de wachttijd voor de opslag zo kort mogelijk gehouden te worden.					
		Machines	Verkeerde evaluatie van de microbiologische gevaren van de verse en diepgevroren levensmiddelen doordat: - temperatuurscontrole onmogelijk is door de afwezigheid van een thermometer. - controle van de temperatuur verkeerd is door een foute, niet geijkte thermometer. - Kruiscontaminatie van niet verpakte producten optreedt door het slecht gebruik van de	De receptionist ontvangt geen goederen als de temperatuur niet gecontroleerd kan worden. Thermometers, gebruikt bij de ontvangst worden regelmatig gecontroleerd en geijkt door de kwaliteitsdienst. (Reinig en) desinfecteer de sonde van de thermometer bij elke meting met een goedgekeurd ontsmettingsmiddel.					

STAP	GEVAAR	OORZAAK	BESCHRIJVING	PREVENTIEVE MAATREGELEN	V1	V2	V3	V4	NR CCP
			thermometer.						
		Mens	Besmetting van niet verpakte producten door het personeel.	Opstellen van goede hygiëne praktijken en opleiding van het personeel in het respecteren van de GHP bij ontvangst.					
		Materiaal	Initiële besmetting van de grondstoffen.	De leveranciers zijn geschikt verklaard en geëvalueerd door de kwaliteitsdienst. Controle van de etiketten van de leverancier, registratie houdbaarheidsdatum, lotnummer en temperaturen.					
		Milieu	N.v.t.						
		Methode	N.v.t.						
		Machines	N.v.t.						
		Mens	N.v.t.						
		Materiaal	Initiële besmetting (contaminatie) van de grondstoffen door chemische residuen.	Zie hierboven.					
		Milieu	N.v.t.						
		Méthode	N.v.t.						
		Machines	Contaminatie door houten paletten en andere verpakkingsmaterialen.	Visuele controle bij ontvangst.					
		Mens	N.v.t.						
		Materiaal	Initiële contaminatie van de grondstoffen.	Zie hierboven. Visuele controle tijdens de afnamen tijdens het overlopen van de verschillende stappen					

5. De verificatie van de werkelijke uitvoering van de bewakingsmaatregelen en hun doeltreffendheid (Principe 6)

Doelstelling=

Valideren van de kritische limieten. Zich ervan vergewissen dat de ingevoerde procedures goed toegepast worden (door bijvoorbeeld interne audits of inspecties uit te voeren volgens een vooraf vastgestelde frequentie) en dat het systeem doeltreffend is (door bijvoorbeeld microbiologische analyses uit te voeren op de eindproducten). Registreren van de acties ondernomen tijdens de verificatie en van alle herzieningen van het HACCP - systeem ten gevolge van deze verificatie.

6. Het opstellen van het HACCP- handboek (Principe 7)

Doelstelling=

Samenstellen van een dossier dat bewaard zal worden en dat geschreven sporen bevat van uitgevoerde denkoefeningen, procedures, registers, actieplannen en alle andere registraties.

Er moet een opleiding over het uitgewerkte HACCP-systeem voorzien worden, zodanig dat het personeel dit begrijpt en juist zal toepassen. Deze opleiding moet ook geregistreerd worden.

Het opgestelde HACCP- systeem moet regelmatig herzien of gereviseerd worden.

De voorbeelden van CCp's en AP's voorgesteld in punt 4 kunnen als basis dienen en moeten aangepast worden aan de situatie van het bedrijf zelf.

3. VOORSTEL VAN VOORBEELDFICHES VOOR DE GEVARENANALYSE

De ondernemingen die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP² moeten enkel de bewaking verzekeren van de CCP en AP uit volgend punt 4. Ze mogen echter wel gebruik maken van deze fiches om na te gaan in welke mate zij hun processen beheersen en om te beslissen welke acties er uitgewerkt moeten worden.

Om U te helpen bij het identificeren en evalueren van de aanwezige risico's, specifiek in uw vestigingseenheid, worden hieronder verschillende fiches voorgesteld.

Elke fiche komt overeen met een onderdeel van het proces en bevat een aantal gesloten vragen die U de mogelijkheid geven om de aanwezige risico's te evalueren in functie van het soort gevaar. De gevaren worden steeds beschreven en verduidelijkt bij het begin van iedere fiche.

Een kolom "wat te doen of bemerkingen" laat U toe te beslissen welke acties u moet ondernemen.

De achterzijde wordt in sommige gevallen gebruikt om bijkomende verduidelijkingen te geven.

² Criteria : zie Deel 2, hoofdstuk 1

Fiche 1. De keuze van de leveranciers van levensmiddelen



Het voornaamste gevaar is:

De initiële besmetting of contaminatie van levensmiddelen. (Dit kan een fysische, chemische of biologische contaminatie zijn.)

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Worden de leveranciers van levensmiddelen geselecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op initiële contaminatie is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een selectiesysteem voor leveranciers van levensmiddelen vastleggen (cf. vragen 2 en 3).
2. Bestaan er specificaties voor de levensmiddelen in kwestie (beschrijving van mijn vereisten)?	Ja	<input type="checkbox"/>	De volgende maatregelen moeten genomen worden : <ul style="list-style-type: none"> • Steekproefsgewijze controle en registratie bij ontvangst (zie voorbeeld van controlefiche in bijlage 7.1, "Ingangsregister") • Vastleggen van correctieve acties in geval van afwijkingen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Leverancier inlichten over de afwijking. ○ Leverancier vragen een correctieve actie uit te voeren. ○ Doeltreffendheid van de correctieve actie nagaan.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Specificaties voor de levensmiddelen vastleggen.
3. Worden de leveranciers geëvalueerd ?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Ga naar vraag 4.
4. Kunnen de leveranciers geëvalueerd worden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Een evaluatiesysteem voor de producten en prestaties van de leveranciers vastleggen.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De controlemaatregelen bij ontvangst versterken, de frequentie van de controles verhogen, de controles registreren (bijvoorbeeld door gebruik te maken van een fiche analoog aan de voorbeelden in bijlage). In het geval een afwijking vastgesteld wordt, de leverancier hierover informeren, hem vragen een plan voor correctieve acties op te stellen en de efficiëntie van dit actieplan verifiëren.

De selectie van de leveranciers kan uitgevoerd worden op basis van de volgende criteria:

- De leverancier is officieel erkend of beschikt over een toelating tot uitbating;
- De leverancier beantwoordt aan de wettelijke verplichtingen verbonden aan zijn activiteit;
- De leverancier respecteert de goede hygiëne praktijken inzake transport.

De evaluatie van de leveranciers bestaat uit het toekennen van een score aan de hand van voorgeschreven criteria. De evaluatie kan bijvoorbeeld éénmaal per jaar plaatsvinden op basis van de resultaten van de steekproefsgewijze controles bij ontvangst en op basis van de vastgestelde niet-conformiteiten.

Fiche 2. De ontvangst van levensmiddelen



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de levensmiddelen.
Contaminatie (biologisch, chemisch, fysisch) van niet-verpakte levensmiddelen.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Kunnen de gebruikte leveringsvoertuigen de voorgeschreven temperatuur voor het transport van de levensmiddelen garanderen?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt onder voorbehoud van vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Specificaties betreffende de leveringsvoorwaarden voor de leveranciers vastleggen en in werking stellen. De temperatuur van de producten bij ontvangst volgens vastgestelde frequentie meten; in het geval van afwijkingen de leverancier op de hoogte brengen en de levering weigeren.
2. Bestaat er een werkorganisatie die, bij de ontvangst van bederfbare producten, een gekoelde opslag verzekert binnen de 15 minuten (respecteren van de koude keten)?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt onder voorbehoud van vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een regeling vastleggen en in werking stellen die een gekoelde opslag garandeert binnen de 15 minuten. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Bestaan er uitgeschreven instructies betreffende de bestemming van de voedingsmiddelen in het geval dat de koude keten niet nageleefd kan worden bij de ontvangst?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Instructies vastleggen en in werking stellen in verband met de bestemming van de betrokken levensmiddelen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
4. Zijn alle voedingsmiddelen verpakt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt onder voorbehoud van vraag 5

	Nee	<input type="checkbox"/>	Voedingsmiddelen van verschillende productgroepen niet mengen in dezelfde laadruimte van het transportmiddel. Bijzondere aandacht schenken aan de volgende punten: <ul style="list-style-type: none"> • de hygiëne van het voertuig; • de hygiëne van de lokalen of van de ontvangstzones; • de hygiëne van het personeel.
5. Bestaan er uitgeschreven instructies betreffende de bestemming van de voedingsmiddelen in het geval dat de verpakking beschadigd is?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Instructies vastleggen en in werking stellen in verband met de bestemming van de betrokken levensmiddelen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

- Temperatuurscontrole:

Het wordt aanbevolen over een digitale handthermometer te beschikken.

Om de kerntemperatuur van de producten te meten, wordt aanbevolen desinfecterende doekjes te gebruiken om de sonde tussen 2 metingen door te desinfecteren.

Fiche 3. Het verwijderen van karton en het uitpakken van levensmiddelen



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de levensmiddelen.
Contaminatie (biologisch, chemisch, fysisch) van niet-verpakte levensmiddelen of van levensmiddelen waarvan de intactheid van de verpakking niet meer gegarandeerd is.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Is de werkplanning zodanig opgesteld dat voor bederfbare producten het verwijderen van het karton en het uitpakken binnen de 15 minuten kan worden uitgevoerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een werkplanning vastleggen en in werking stellen die het mogelijk maakt de levensmiddelen uit het karton te verwijderen en uit te pakken in minder dan 15 minuten in een zone die gereserveerd is voor deze taak. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Zijn de levensmiddelen waarvan het karton verwijderd werd of die uitgepakt zijn, afgeschermd of voorzien van een eenheidsverpakking?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt onder voorbehoud van vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Hygiënevoorschriften voor de uitpakzone vastleggen en in werking stellen, alsook voorschriften voor de werkhygiëne en de persoonlijke hygiëne. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Bestaan er vastgelegde instructies betreffende de bestemming van levensmiddelen waarvan de eenheidsverpakking is aangetast?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Voorschriften vastleggen en in werking stellen met betrekking tot de bestemming van de levensmiddelen waarvan de verpakking beschadigd is. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak. Voedingsmiddelen verpakt in metalen recipiënten zijn schadelijk en moeten vernietigd worden wanneer: <ol style="list-style-type: none"> het blik geroest is of lekken vertoont; het blik door deuken of andere gebreken op een dusdanige wijze beschadigd is dat het doordringbaar kan worden voor gassen, vloeistoffen of micro-organismen; de vlakke wanden van het blik bol staan



Fiche 4. De gekoelde opslag van levensmiddelen



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de levensmiddelen.
Contaminatie (biologisch, chemisch, fysisch) van de levensmiddelen.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Is de capaciteit van de opslagruimtes aangepast aan de hoeveelheid leveringen?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt onder voorbehoud van vraag 2.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Regel de leveringen zodanig dat ze aangepast zijn aan de capaciteit van de bestaande opslagruimtes of investeer in nieuwe opslagmogelijkheden.
2. Zijn de gekoelde ruimtes, frigo's en diepvriezers uitgerust met een systeem van temperatuurscontrole, eventueel gekoppeld aan een alarm?	Ja	<input type="checkbox"/>	De gekoelde en diepgevroren opslag is een kritisch punt. Een controle en een bewaking van de temperaturen moeten uitgevoerd worden. Bovendien moeten er in geval van defecten correctieve acties ondernomen worden (zie vraag 3)
	Neen	<input type="checkbox"/>	Stel een systeem op waarbij de temperaturen minstens 2 maal per dag op een lijst gecontroleerd worden.
3. Worden de gekoelde ruimtes, frigo's en diepvriezers preventief onderhouden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt onder voorbehoud van vraag 4.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Leg preventieve maatregelen vast voor het onderhoud (interne of externe dienst).
4. Bestaan er vastgelegde instructies betreffende de bestemming van levensmiddelen in geval van defecten?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.

	Neen	<input type="checkbox"/>	Instructies betreffende de bestemming van de levensmiddelen vastleggen en in werking stellen: <ul style="list-style-type: none"> • isoleren en identificeren van de betrokken producten; • beslissing van de verantwoordelijke van de vestiging over de bestemming van de producten; • registreer, indien mogelijk, de verwijderde goederen. Maak het personeel bewust van de te nemen preventieve maatregelen.
5. Bestaan er instructies die de plaats van een voedingsmiddel en een indeling per productcategorie mogelijk maakt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt onder voorbehoud van vraag 6.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Vastleggen en in werking stellen van een strikt opbergplan en een systeem om de levensmiddelen te beschermen van andere. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
6. Wordt het interieur van de gekoelde ruimtes, frigo's en diepvriezers regelmatig en behoorlijk gereinigd en ontsmet?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan voor de gekoelde ruimtes, frigo's en diepvriezers vastleggen en in werking stellen.
7. Worden alle bederfbare producten afgeschermd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is afwezig.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Instructies voor het afschermen van bederfbare producten vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Aanbevolen methode voor de verificatie van de af te lezen temperaturen in de gekoelde opslagruimtes:

1. Verificatie van de digitale handthermometer:
 - a. Temperatuurscontrole bij 0°C: recipiënt vullen met ijswater; de sonde van de thermometer erin plaatsen. Als de thermometer goed werkt, moet deze na enkele seconden 0°C aangeven.
 - b. Controle bij +100°C: water koken in een recipiënt; de sonde erin plaatsen. Als de thermometer goed werkt, moet deze na enkele seconden +100°C aangeven.

2. Verificatie van de temperatuursondes in de gekoelde ruimtes:
 - a. De digitale handthermometer in de betreffende ruimte plaatsen

 - b. Na een bepaalde tijd, de aangeduide temperatuur van de digitale thermometer vergelijken met deze van de gekoelde ruimte.
 - I. Als de twee temperaturen dezelfde zijn en in overeenstemming met de geldende wettelijke eisen, wordt deze waarde geregistreerd.
 - II. Indien er een afwijking is, moet de tabel met de kritische limieten nagekeken worden (zie tabel met voorgestelde CCP's en AP in punt 4 van het deel betreffende HACCP) geraadpleegd te worden. Als de kritische limieten overschreden worden, moet een corrigerende maatregel ondernomen worden. Hiervoor kan men zich bijvoorbeeld inspireren op de tabel van punt 4 van het deel betreffende HACCP.

Fiche 5. Het openen van eenheidsverpakkingen van voedingsmiddelen



De voornaamste gevaren zijn:

- De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de levensmiddelen.
- Contaminatie (biologisch, chemisch, fysisch) van de levensmiddelen.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Bestaat er een werkplanning die de aanwezigheid van voedingsmiddelen bij kamertemperatuur tot minder dan een uur per dag beperkt bij het uitvoeren van deze activiteit (in het geval de vestiging niet beschikt over een gekoeld lokaal)?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt onder voorbehoud van vraag 2.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een werkplanning vastleggen en in werking stellen die het uitpakken binnen het uur mogelijk maakt. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Bestaat er een regel betreffende de levensduur van uitgedroogde levensmiddelen?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een regel vastleggen en in werking stellen betreffende de levensduur van uitgedroogde levensmiddelen. Het personeel opleiden en bewustmaken. Controleren van de naleving van deze regel en eventueel de producten met een langere bewaartijd dan de vooropgestelde levensduur verwijderen.
3. Wordt het uitpakken uitgevoerd in een speciaal daarvoor voorzien lokaal of plaats?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt onder voorbehoud van vraag 4 en 5.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Inlichtingen inwinnen over de risico's op besmetting van de uit te pakken levensmiddelen en de andere producten die zonder bijkomende behandeling verbruikt worden. Indien er een risico op besmetting bestaat, een regeling vastleggen en in werking stellen die toelaat het risico te beheersen.
4. Bestaat er een werkplanning bij het ontpakken die een scheiding in tijd of ruimte toelaat tussen de producten die zonder verdere behandeling verbruikt worden en de producten die nog bereid worden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt onder voorbehoud van vraag 5.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een werkplanning vastleggen en in werking stellen die een scheiding toelaat: <ul style="list-style-type: none"> ➤ in tijd, ➤ of in ruimte tussen het uitpakken van producten die zonder

			behandeling verbruikt worden en het uitpakken van nog te behandelen producten. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
5. Worden de werkoppervlakken en de gebruikte materialen voor het uitpakken correct gereinigd en ontsmet?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een reinigings- en ontsmettingsplan vastleggen en in werking stellen voor de werkoppervlakken en het materiaal. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.



Fiche 6. Het ontdooien van levensmiddelen



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de levensmiddelen.

Contaminatie (biologisch, chemisch, fysisch) van onverpakte levensmiddelen of van levensmiddelen waarvan de verpakking beschadigd is.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Kan een ontdooiing uitgevoerd worden volgens de voorschriften beschreven in deze gids ? (ontdooien in de koelkast, in de microgolfoven, ... zie punt 6.8 van deel I)	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die een ontdooiing in overeenstemming met de beschreven voorschriften uit deze gids toelaat. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Bestaan er voorschriften betreffende het afschermen van voedingsmiddelen tijdens het ontdooien?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Voorschriften betreffende het afschermen van voedingsmiddelen tijdens het ontdooien vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak
3. Wordt het gebruikte materiaal voor het ontdooien op voorhand correct gereinigd en ontsmet?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een reinigings –en ontsmettingsplan voor het gebruikte materiaal vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak

Fiche 7. Het schoonmaken en het wassen van groenten



De voornaamste gevaren zijn:

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch) die het gevolg zijn van het onvoldoende wassen van levensmiddelen.

Contaminatie (biologisch, chemisch, fysisch) van behandelde levensmiddelen door producten die nog schoongemaakt en gewassen moeten worden.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Bestaan er regels en voorschriften voor het wassen en spoelen van groenten?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Voorschriften met betrekking tot het wassen en schoonmaken van groenten vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Bestaat er een werkorganisatie die een scheiding in de tijd toelaat tussen het schoonmaken en spoelen van producten aan de ene kant en de behandeling van voedingsmiddelen klaar voor gebruik aan de andere kant?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die een scheiding in de tijd of in de ruimte toelaat tussen enerzijds het schoonmaken en het spoelen (vuile handelingen) en anderzijds de behandeling van andere voedingsmiddelen klaar voor gebruik. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Bestaat er een aparte plaats (wasbak voor groenten) of een lokaal speciaal bestemd voor het wassen van groenten?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Neen	<input type="checkbox"/>	Een plaats of lokaal uitsluitend bestemd voor het wassen van groenten vastleggen en in werking stellen, alsook een reinigings- en ontsmettingsplan voor deze plaats. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak

Fiche 8. Het versnijden en portioneren van levensmiddelen die onder deze vorm geconsumeerd worden



De voornaamste gevaren zijn:

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch) die afkomstig kunnen zijn van de omgeving (milieu, personeel, contactmateriaal) en/of van andere levensmiddelen.

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Bestaat er een werkorganisatie die toelaat de verschillende stappen van het versnijden en portioneren van de levensmiddelen op te splitsen in de tijd of in de ruimte volgens de operaties die mogelijke contaminaties veroorzaken (bijvoorbeeld: uitpakken, versnijden van rauwe producten)?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een scheiding in tijd en ruimte vastleggen en in werking stellen zodanig dat de verschillende behandelingen van het versnijden en portioneren van de levensmiddelen naar de mogelijke contaminerende operaties toe opgesplitst zijn. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Wordt het gebruikte materiaal vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan vastleggen en in werking stellen voor het materiaal. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Beschikt het etablissement over een gekoelde ruimte (+12°C) die gereserveerd is voor de vermelde operaties voor koude bereidingen ?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de verblijftijd van de levensmiddelen bij kamertemperatuur zo kort mogelijk te houden (maximaal 1 uur). Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
4. Gebeurt het versnijden en portioneren van warme gerechten bij een temperatuur die meer dan +60°C bedraagt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de warme gerechten bij een temperatuur van minstens 60°C te houden. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 9. Het versnijden en portioneren van levensmiddelen voorafgaand aan een hittebehandeling



De voornaamste gevaren zijn:

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving (milieu, personeel, contactmateriaal) en/of van andere levensmiddelen.

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Bestaat er een werkorganisatie die toelaat de verschillende stappen van het versnijden, in plakken snijden en het portioneren van de levensmiddelen op te splitsen in de tijd of in de ruimte volgens de operaties die mogelijks contaminaties veroorzaken (bijvoorbeeld: uitpakken, behandeling van met grond vervuilde groenten)?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een scheiding in de tijd en in de ruimte vastleggen en in werking stellen zodanig dat de verschillende behandelingen van het versnijden en portioneren van levensmiddelen naar de mogelijks contaminerende operaties toe opgesplitst zijn. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Wordt het gebruikte materiaal vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan vastleggen en in werking stellen voor het materiaal. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Beschikt het etablissement over een gekoelde ruimte (+12°C) die gereserveerd is voor de vermelde operaties voor koude bereidingen, zelfs indien deze nadien nog een hittebehandeling moeten ondergaan?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de verblijftijd van de levensmiddelen bij kamertemperatuur zo kort mogelijk te houden (maximaal 1 uur). Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 10. Warmtebehandeling: koken en frituren



De voornaamste gevaren zijn:

Het overleven en de vermeerdering van micro-organismen ten gevolge van een eventueel ontoereikende warmtebehandeling.

De vorming van schadelijke chemische producten (frituren).

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Wordt er bij de warmtebehandeling (koken, braden, grillen, ...) een kerntemperatuur van +60°C bereikt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op overleven en op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Vastleggen en in werking stellen van een werkorganisatie die een gelijkaardige vernietiging van de micro-organismen verzekert (door bijvoorbeeld de kooktijd te verlengen). Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Bestaan er strikte hygiënemaatregelen voor de voedingsmiddelen die een warmtebehandeling ondergaan, maar waarbij een kerntemperatuur van + 60°C niet bekomen wordt (bijna rauw, saignant of à point gebakken vlees, rosbeef, ...)?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op overleven en op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Vastleggen en in werking stellen van strikte voorzorgsmaatregelen betreffende de hygiëne. Gebruiken van verse grondstoffen van een goede microbiologische kwaliteit. De voedingsmiddelen moeten vlak voor de consumptie bereiden en onmiddellijk opdienen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Blijft de temperatuur van het frituurvet, in het geval van een warmtebehandeling door fritureren, beneden de +175°C?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vorming van schadelijke chemische producten is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Vastleggen en in werking stellen van een werkorganisatie zodat de temperatuur van het frituurvet niet boven +175°C stijgt. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 11. Het samenstellen en het opmaken van levensmiddelen



De voornaamste gevaren zijn:

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving (milieu, personeel, contactmateriaal) en/of van andere levensmiddelen.

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Bestaat er een werkorganisatie die toelaat de verschillende stappen van het samenstellen en opmaken op te splitsen in de tijd of in de ruimte volgens de operaties die mogelijks contaminaties veroorzaken (bijvoorbeeld: uitpakken, versnijden van rauwe producten)?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2 en vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een scheiding in tijd en ruimte vastleggen en in werking stellen zodanig dat de verschillende behandelingen van het samenstellen en opmaken naar de mogelijks contaminerende operaties toe opgesplitst zijn. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Wordt het gebruikte materiaal vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingplan vastleggen en in werking stellen voor het materiaal. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Beschikt het etablissement over een gekoelde ruimte (+12°C) die gereserveerd is voor het klaarmaken van koude bereidingen?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de verblijftijd van de levensmiddelen bij kamertemperatuur zo kort mogelijk te houden (maximaal 1 uur). Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
4. Gebeurt het samenstellen en opmaken van de warme gerechten bij een temperatuur die meer dan +60°C bedraagt ?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de warme gerechten bij een temperatuur van minstens +60°C te houden. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 12. Het verpakken in het geval van uitgestelde restauratie



De voornaamste gevaren zijn:

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving (milieu, personeel, contactmateriaal) en/of van andere levensmiddelen.

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Bestaat er een werkorganisatie die toelaat de verschillende stappen van het verpakken van de bereidingen op te splitsen in de tijd of in de ruimte volgens de operaties die mogelijk besmettingen veroorzaken (bijvoorbeeld: uitpakken, versnijden van rauwe producten)?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een scheiding in tijd en ruimte vastleggen en in werking stellen zodanig dat de verschillende behandelingen van het verpakken van de bereidingen naar de mogelijks contaminerende operaties toe opgesplitst zijn. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Worden de herbruikbare verpakkingen en het gebruikte materiaal vooraf grondig gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan vastleggen en in werking stellen voor het materiaal. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Worden de verpakkingen voor eenmalig gebruik zodanig opgeslagen dat ze afgeschermd zijn van mogelijke contaminaties?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Bewaaromstandigheden voor het verpakkingsmateriaal vastleggen en in werking stellen waarbij dit afgeschermd is van mogelijke contaminaties. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Beschikt het etablissement over een gekoelde ruimte (+12°C) die gereserveerd is voor het verpakken van de koude bereidingen?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de verblijftijd van de levensmiddelen bij kamertemperatuur zo kort mogelijk te houden (maximaal 1 uur). Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
4. Worden de warme bereidingen verpakt bij een temperatuur die meer dan +60°C bedraagt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een werkorganisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de warme bereidingen bij een temperatuur van minstens +60°C te houden. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 13. Het afkoelen van levensmiddelen



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving (het milieu, het personeel, het contactmateriaal) en/of van andere levensmiddelen.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Worden de bereidingen tot ten hoogste +10°C afgekoeld binnen 2 uur tijd (geval van koude keten) ?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van en vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De koude keten niet uitvoeren en zich wenden tot vraag 2.
2. Bedraagt de tijdsduur van het afkoelen van de bereidingen tot ten hoogste + 10°C meer dan 2 uur maar minder dan 4 uur?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, de temperatuur / tijd combinaties controleren en bewaken.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De koude keten van de bereidingen niet uitvoeren of de veiligheid van de afgekoelde bereidingen, die langer dan 4 uur boven +10°C geweest zijn, laten valideren en eventueel investeren in een koele kamer.
3. Beschikt het etablissement over aangepaste opslagcapaciteiten die toelaten om levensmiddelen bij +3°C te bewaren?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, de temperaturen controleren en bewaken.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De koude keten van de bereidingen niet uitvoeren of investeren in een nieuwe koude kamer of een nieuwe koelkast.
4. Worden de bereidingen tijdens het afkoelen beschermd tegen contaminaties?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een beschermingssysteem voor de bereidingen tijdens het afkoelen vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 14. Het heropwarmen van levensmiddelen

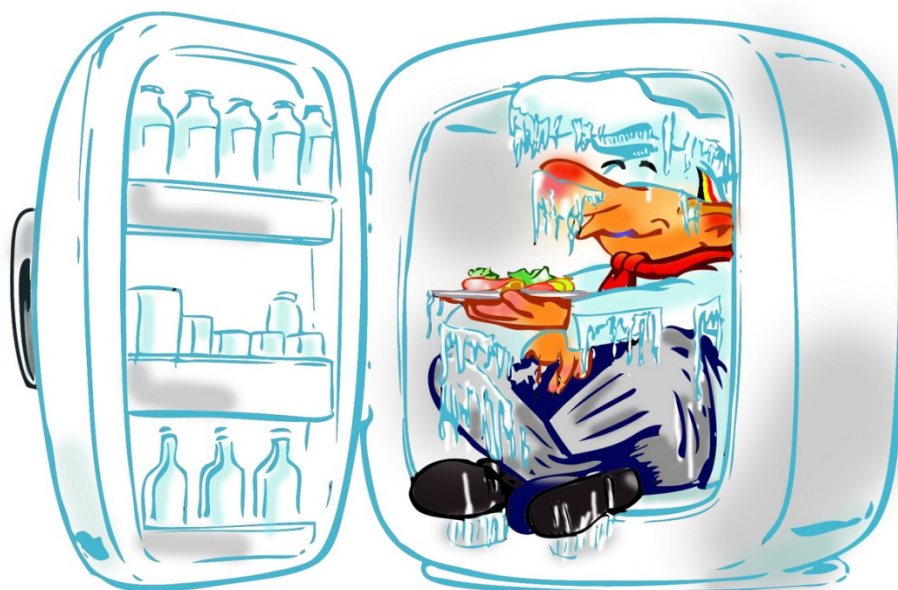


Het voornaamste gevaar is:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Gebeurt het heropwarmen van levensmiddelen die warm geconsumeerd worden zodanig dat hun temperatuur niet langer dan 1 uur lager dan +60°C blijft?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Het vastleggen en in werking stellen van voorzieningen (materiaal, werkmethoden) die de garantie bieden dat het heropwarmen tot een temperatuur van minstens +60°C ten laatste binnen het uur gebeurt. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Wordt gecontroleerd of de geregenereerde bereidingen correct bewaard worden bij minimum +60°C ?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De temperatuur van de bereidingen controleren. Indien mogelijk een verhoging van de temperatuur doorvoeren. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 15. Bewaring in afwachting van bediening en verdeling:
Koude bereidingen



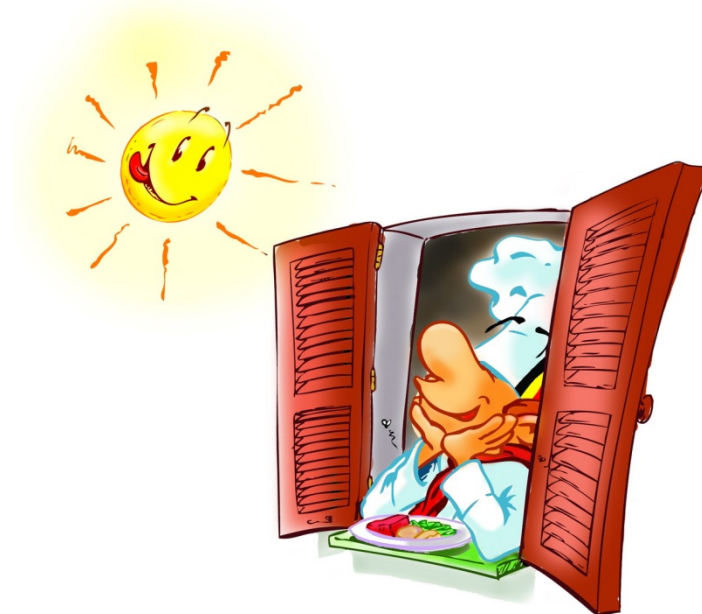
De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving, van het personeel, van het contactmateriaal en/of van de consument.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Worden de bereide levensmiddelen binnen 3 uur na het einde van de bereiding aan de consument aangeboden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Zich wenden tot vraag 2 van de fiche betreffende het transport in het geval van uitgestelde restauratie in de koude keten (fiche 17).
2. Worden de bereidingen, in afwachting van presentatie aan de consument, bij de reglementaire temperatuur bewaard?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Voorzien in aangepaste infrastructuur die toelaat de bereidingen koel te bewaren (bewaring van koude bereidingen bij een temperatuur lager dan +7°C) of de distributie uitvoeren van zodra de bereiding afgelopen is (hoogstens binnen 1 uur). Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Worden de opslagrecipiënten vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt, onder voorbehoud van vraag 4.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan voor de opslagrecipiënten vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
4. Worden de bereidingen in afwachting van hun consumptie voldoende beschermd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een beschermingssysteem voor de bereidingen in afwachting van de consumptie vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 16. Bewaring in afwachting van bediening en verdeling:
Warme bereidingen



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving, van het personeel, van het contactmateriaal en/of van de consument.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Worden de bereide levensmiddelen binnen 1 uur na het einde van de bereiding aan de consument aangeboden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Zich wenden tot vraag 2.
2. Worden de bereidingen bewaard bij een temperatuur van minstens +60°C ?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Voorzien van middelen (materiaal, methoden) die toelaten de bereidingen bij minstens +60°C te bewaren. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Worden de bereidingen, in het geval van distributie op een later tijdstip, verpakt in recipiënten die toelaten de temperatuur op minstens + 60°C te houden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 4 en vraag 5.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De verbinding in de warme keten niet uitvoeren.
4. Worden de bereidingen in afwachting van hun consumptie voldoende beschermd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt, onder voorbehoud van vraag 5.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een beschermingssysteem voor de bereidingen in afwachting van de consumptie vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
5. Worden de opslagrecipiënten vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan voor de opslagrecipiënten vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 17. Transport in het geval van uitgestelde restauratie:
Verbinding in de koude keten



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving, van het personeel, van het contactmateriaal en/of van de consument.

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Kan in de voertuigen het behoud van de wettelijke temperaturen verzekerd worden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2 en vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De verbinding in de koude keten niet uitvoeren of een investering in een aangepast voertuig voorzien.
2. Bestaan er uitgeschreven bepalingen die beschrijven wat met de bereidingen moet gebeuren in het geval de koude keten tijdens het transport onderbroken wordt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Bepalingen vastleggen en in werking stellen die beschrijven wat er met de betreffende bereidingen moet gebeuren. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Beschikt de ontvangende vestigingseenheid over opslagmogelijkheden die toelaten de bereidingen bij +7°C te behouden in minder dan 15 minuten?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De verbinding in de koude keten niet uitvoeren of voorzien in de investering van een koele kamer of een koelkast.
4. Worden de bereidingen volledig hermetisch verpakt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Bepalingen vastleggen en in werking stellen zodanig dat alle bereidingen beschermd zijn. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
5. Worden de transportvoertuigen of – recipiënten vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan voor de transportvoertuigen vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 18. Transport in het geval van uitgestelde restauratie:
Verbinding in de warme keten



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving, van het personeel, van het contactmateriaal en/of van de consument

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Kan in de voertuigen of transportcontainers het behoud van de wettelijke temperaturen verzekerd worden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2 en vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De verbinding in de warme keten niet uitvoeren of de investering in een aangepast voertuig of aangepaste transportcontainers voorzien.
2. Bestaan er uitgeschreven bepalingen die beschrijven wat met de bereidingen moet gebeuren in het geval dat de warme keten tijdens het transport onderbroken wordt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Bepalingen vastleggen en in werking stellen die beschrijven wat met de betreffende bereidingen moet gebeuren. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Beschikt de ontvangende vestigingseenheid over opslagmogelijkheden die toelaten de bereidingen bij minstens + 60°C te houden?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De verbinding in de warme keten niet uitvoeren of voorzien in de investering van aangepaste uitrustingen.
4. Worden de bereidingen volledig hermetisch verpakt?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Bepalingen vastleggen en in werking stellen zodanig dat alle bereidingen beschermd zijn. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
5. Worden de transportvoertuigen of – recipiënten vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan voor de transportvoertuigen vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 19. Behandeling van bereidingen die aan de consument gepresenteerd worden:
Koude bereidingen



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving, van het personeel, van het contactmateriaal en/of van de consument

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Worden de bereidingen die gepresenteerd worden aan de consument en die nog niet geserveerd zijn, bewaard bij een temperatuur die kleiner of gelijk is aan +7°C?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een organisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de bereidingen, bestemd om gepresenteerd te worden aan de consument, te bewaren bij een temperatuur van $\leq +7^{\circ}\text{C}$. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Worden de bereidingen, bestemd om gepresenteerd te worden aan de consument, voldoende geïdentificeerd (datum van bereiding, ...)?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 3.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een identificatiesysteem voor de bereidingen, bestemd om gepresenteerd te worden aan de consument, vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Is de levensduur van de bereidingen die gepresenteerd worden aan de consument beperkt tot 24 uur?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De bereidingen die niet voldoen aan de vastgelegde levensduur verwijderen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
4. Worden de te koop uitgestalde bereidingen afgeschermd van de consumenten?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een systeem ter bescherming van de bereidingen vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
5. Worden de recipiënten waarin de bereidingen gepresenteerd worden vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan voor de recipiënten vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

Fiche 20. Behandeling van bereidingen die aan de consument gepresenteerd worden:
Warme bereidingen



De voornaamste gevaren zijn:

De vermeerdering van micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in de bereide levensmiddelen.

Contaminaties (biologisch, chemisch, fysisch), die afkomstig kunnen zijn van de omgeving, van het personeel, van het contactmateriaal en/of van de consument

Zich te stellen vragen:	Antwoord:		Wat te doen of bemerkingen:
1. Worden de bereidingen bij een temperatuur hoger dan +60°C bewaard tijdens de gehele duur van de presentatie tot aan de consumptie?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt, onder voorbehoud van vraag 2.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een organisatie vastleggen en in werking stellen die toelaat de bereidingen die aan de consument gepresenteerd worden, te bewaren bij een temperatuur $\geq +60^{\circ}\text{C}$. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
2. Bedraagt de totale duur van de bewaring van de bereidingen die aan de consument gepresenteerd worden minder dan 4 uur?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op vermeerdering is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	De bereidingen verwijderen die niet voldoen aan de vastgelegde duur van bewaring. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
3. Worden de te koop uitgestalde bereidingen afgeschermd van de consumenten?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een systeem ter bescherming van de bereidingen vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.
4. Worden de recipiënten waarin de bereidingen gepresenteerd worden vooraf correct gereinigd en gedesinfecteerd?	Ja	<input type="checkbox"/>	Het risico op besmetting is beperkt.
	Nee	<input type="checkbox"/>	Een reiniging- en ontsmettingsplan voor de recipiënten vastleggen en in werking stellen. Het personeel opleiden en bewustmaken van haar taak.

4. AANPAK VOOR DE INRICHTINGEN DIE KUNNEN GENIETEN VAN DE VERSOEPELING OP HET VLAK VAN HACCP

Horecazaken die voldoen aan de in punt 1.1 van Deel 2 vermelde criteria en wensen te genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP moeten de gids of de gidsen toepassen die de activiteiten van de inrichting dekt of dekken. Hieronder is aangegeven wat deze versoepelingen precies inhouden:

ONDERNEMING DIE GENIETEN VAN VERSOEPELINGEN INZAKE HACCP:

- U respecteert de goede hygiënische praktijken.
- U voert zelf geen gevarenanalyse uit, maar u bewaakt de voorgeschreven CCP's en AP's opgenomen in onderstaande overzichtlijsten. U gebruikt hierbij de kritische grenswaarden en correctieve acties uit de gids. Bovendien is elke CCP en elk AP nogmaals beschreven in een fiche. Deze fiches kunnen bij wijze van memo opgehangen worden in uw keuken. U vindt deze fiches in bijlage 4.
- Indien U een niet-conformiteit vaststelt tijdens de bewaking, registreert U steeds de niet-conformiteit samen met de genomen corrigerende acties en maatregelen. Dit doet u aan de hand van formulier 5.1 uit de bijlage.
- U registreert dagelijks de temperatuur van de gekoelde en diepgevroren ruimtes. Hiervoor kunnen de formulieren 5.2 en 5.3 uit de bijlagen gebruikt worden.
- U bewaart documenten gedurende 6 maanden na het verstrijken van de minimale houdbaarheid.

U geniet niet van de versoepelingen?

Voor de bedrijven die niet vallen onder de versoepelingen zijn onderstaande lijsten louter informatief (als voorbeeld) en dienen de voorgestelde kritische controlepunten en de aandachtspunten aangepast te worden aan de situatie van het bedrijf.

Vergeet niet dat de bewakingen in uw geval systematisch geregistreerd moeten worden (dus niet enkel in geval van niet-conformiteit). Om u te helpen bij het uitwerken van de documentatie werden verschillende registratieformulieren toegevoegd in bijlage 6.

4.1. Lijst met kritieke limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de kritische controlepunten (CCP's).

CCP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
CCP 01	Ontvangst bederfbare 'koel te bewaren' goederen	De persoon die de goederen ontvangt, controleert bij elke levering de temperatuur van de meest gevoelige productgroep. (<i>ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren</i>) De producten waarvan de temperatuur werd gecontroleerd en goedgekeurd, onmiddellijk gekoeld/ diepgevroren opslaan (maximum 15 minuten). Bij overschrijding van de opslagtijd van 15 minuten wordt de temperatuur van de goederen opnieuw gecontroleerd.	Temperaturen bepaald volgens bijlage 3, "Memo Temperatuur".	<p>Wat te doen in geval van overschrijding van de temperatuur:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wat te doen met de producten? <ul style="list-style-type: none"> –Indien de temperatuur in de rode zone ligt: producten weigeren in overleg met de verantwoordelijke van de onderneming. Indien de temperatuur in de oranje zone ligt: producten zo vlug mogelijk in gekoelde/diepvries ruimte opslaan en ze zo snel mogelijk gebruiken. ▪ Wat te doen om te vermijden dat het probleem zich herhaalt? <ul style="list-style-type: none"> –De leverancier schriftelijk op de hoogte brengen van de vastgestelde feiten –Hem vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt. –Controleren van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier. –Indien nodig de organisatie van de ontvangst herzien zodat de opslag van de producten zo snel mogelijk kan verlopen. Personeel opleiden om te verzekeren dat de procedure gerespecteerd wordt. ▪ <i>Registreren van elke niet-conformiteit die vastgesteld wordt tijdens de ontvangst alsook de genomen acties.</i>
CCP 02	Temperatuur gekoelde en diepgevroren opslag (koelkast en	De temperatuur van de gekoelde /diepgevroren opslagruimtes dagelijks controleren en registreren.	Temperaturen bepaald volgens bijlage 3, "Memo Temperatuur".	<p>Wat te doen in geval van overschrijding van de temperatuur in de opslagruimte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ga na of dit toe te schrijven is aan een welbepaalde oorzaak zoals de start van een ontdooiingscyclus, het te lang openen van

	diepvries)		<p>de deur, de opslag van ontvangen goederen,... Indien dit het geval is, controleer de omgevingstemperatuur na 1 uur opnieuw om te verifiëren of de norm terug bereikt werd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer de temperatuur in de kern van de producten: <ul style="list-style-type: none"> –Voor gekoelde producten met een temperatuur buiten tolerantie (rode zone), de betrokken producten isoleren en duidelijk identificeren. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten. –Indien de temperatuur nog aanvaardbaar is (oranje zone of groene zone), verplaats dan de producten naar een andere gekoelde ruimte; controleer hun temperatuur na 2 uur opnieuw om te verifiëren of de temperatuur onder de wettelijke limiet ligt. –In het geval van diepgevroren producten moeten de ontdooide producten onmiddellijk gebruikt worden. Indien dit niet mogelijk is, verwijder ze dan als afval. De producten nooit opnieuw invriezen. ▪ Neem contact op met een technische hersteldienst; voorziet steeds een reiniging en ontsmetting na een eventuele technische interventie en vóór de opstart van de bediening. ▪ <i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i>
--	-------------------	--	--

CCP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
CCP 03	<p>Bediening van warme en koude producten</p> <p>Bij het begin van de bediening: de goede werking van verwarmingselementen (t°, waterpeil, ...) en koelmeubels controleren.</p> <p>Halfweg de bediening en op het einde de kerntemperatuur van de producten controleren.</p> <p><i>(ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren)</i></p>	<p>Temperatuur verwarmingselementen: minimum +85°C</p> <p><u>Kerntemperatuur van de producten bij bediening:</u></p> <p>Warme producten: Streefwaarde: min. + 60°C Kritische grens: min. + 55°C</p> <p>Koude producten: 2°C, 4°C of 7°C in functie van de gevoeligheid van de producten (zie bijlage 3, “Memo Temperatuur”)</p>	<p>Warme bediening:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer de temperatuur in de kern van de producten: <ul style="list-style-type: none"> - Indien het product langer dan 30 minuten onder de 55°C is geweest → product verwijderen als afval - Producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval nadien voor bewaring opslaan. - Producten met een temperatuur tussen 60°C en 70°C: verwarmingselementen bijregelen bij te hoge kerntemperaturen. - Producten zoals beschreven in deel 1 punt 7 die niet kunnen opgewarmd worden tot 60°C moeten zo snel mogelijk opgediend worden en nadien afgekoeld worden tot 7°C. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte warmhoudapparatuur, erover waken dat de producten voldoende worden opgewarmd vóór de bediening, de producten net voor de start van de bediening klaarzetten, personeel opleiden,...). <p>Koude bediening:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Producten waarvan de temperatuur in de rode zone komt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte koelapparatuur, erover waken dat de temperatuur van de producten vóór het 	

				<p>plaatsen in het koelmeubel zo laag mogelijk is, de producten net voor de start van de bediening klaarzetten, personeel opleiden,...).</p> <p><i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i></p>
CCP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
CCP 04	<p>Transport van warme en koude producten</p> <p>Voor het laden: de temperatuur van het transportvoertuig controleren.</p> <p>Op het einde van het transport: de temperatuur van de producten controleren (dit zal u toelaten om te verifiëren of de juiste temperatuurvoorschriften werden gerespecteerd tijdens het ganse transport).</p> <p><i>(ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren)</i></p>	<p><u>Kerntemperatuur van de producten tijdens transport:</u></p> <p>Warme producten: Streefwaarde: min. + 60°C Kritische grens: min. + 55°C</p> <p>Koude producten: 2°C, 4°C of 7°C in functie van de gevoeligheid van de producten (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur")</p>	<p>Warme producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer de temperatuur in de kern van de producten: <ul style="list-style-type: none"> - Indien het product langer dan 30 minuten onder de 55°C is geweest → product verwijderen als afval - Producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval nadien voor bewaring opslaan. - Indien nodig de producten eerst opnieuw opwarmen voordat ze geserveerd worden om te verzekeren dat een minimale temperatuur van 60°C in de kern kan worden gegarandeerd tijdens de volledige bediening. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van het gebruikte transportmateriaal, erover waken dat de temperatuur van de producten reeds voldoende hoog is vóór het transport, laden van de producten net voor het transport, personeel opleiden,...). <p>Koude producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Producten waarvan de temperatuur in de rode zone komt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties 	

				<p>ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van het gebruikte transportmateriaal, erover waken dat de producten voldoende gekoeld zijn voor het transport, laden van de producten net voor het transport, personeel opleiden,...)</p> <p><i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i></p>
CCP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
CCP 05	<p>Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie of het frituurvet</p>	<p>Dagelijkse controle van de temperatuur van de frituurolie</p> <p>+</p> <p>Opvolging vervanging frituurolie (<i>ondernemingen zonder versoeperingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren</i>)</p>	<p>Kritische grens: Max. 175°C</p> <p>Respecteren van de vooropgestelde frequentie van verversen van de olie</p>	<p>Indien de friteuse niet defect is:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De temperatuur bijregelen en indien beschikbaar de frituurolie testen met een sneltester. Als een te hoog gehalte aan polaire stoffen vastgesteld wordt (TPF > 25%), de olie verversen. - De olie verversen. - De producten die gebakken werden in slechte olie weggooien. <p>In geval van een defect de technische dienst verwittigen en een reiniging uitvoeren na de herstelling en vooraleer de friteuse terug te gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De bewakingsmaatregelen leren kennen aan het personeel. <p><i>Registreren van elke niet-conformiteit die vastgesteld wordt tijdens de ontvangst alsook de genomen acties.</i></p>

4.2. Lijst van normen en limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de aandachtspunten.

AP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
AP 01	Temperatuur warme producten tijdens de bereiding	Steekproefsgewijs de kerntemperatuur na het koken controleren. Speciale aandacht besteden aan de kerntemperatuur van gevulde bereidingen.	Kritische grens: minstens 60°C in kern product, soms $\leq +55^\circ\text{C}$ toegelaten ³	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indien de temperatuur niet voldoende hoog is: de bereidingswijze aanpassen zodat de gewenste temperatuur wel kan worden bereikt. ▪ Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes. <p><i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i></p>
AP 02	Tijd en temperatuur bij het koelen	Steekproefsgewijs de tijd controleren die nodig is om de producten af te koelen. Controle vooral richten op risicoproducten of producten die moeilijker te koelen zijn (productie van grote volumes,...)	Afkoelen van 60°C tot 10° C (kerntemperatuur) in maximum 2 uur Na 24 uur: maximum 2°C, 4°C of 7°C in functie van de gevoeligheid van de producten (zie bijlage 3, “Memo Temperatuur”)	<p>In geval van een te trage afkoeling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De methode aanpassen zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden: <ul style="list-style-type: none"> – In functie van de aard van de producten, plaatsen onder koud stromend water of in ijswater, verdelen in kleinere porties, goed omroeren. – Overwegen om te investeren in een snelkoeler. – Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes. ▪ Verminder de houdbaarheidstermijn van de producten, bijvoorbeeld door de betrokken producten sneller te gebruiken. <p><i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i></p>
AP 03	Tijd en temperatuur bij het opwarmen of regenereren van	Steekproefsgewijs de tijd controleren die nodig is om de producten op te warmen; meet de kerntemperatuur na het	Kritische grens: minimum +60°C (kerntemperatuur) in maximum 1 uur	<p>In geval van onvoldoende of te trage opwarming:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De temperatuur van het toestel, dat gebruikt wordt voor de het opwarmen, verhogen of de opwarming verlengen of de hoeveelheden verminderen.

³ niet volledig gegaard vlees (rosbief, “saignant”, “à point”), bepaalde bereidingen op basis van eigeel (sabayon, Hollandse saus, ...), ...

AP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
	de producten	<p>regenereren.</p> <p>Controle vooral richten op risicoproducten of producten die moeilijker op te warmen zijn.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes. ▪ Verifiëren of (laten) repareren van de gebruikte opwarmtoestellen of apparatuur in geval van technisch defect. <p><i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i></p>
AP 04	Vaatwas klein -en groot materiaal	<p>Visueel controleren van de vaat bij uithalen uit de vaatwasmachine</p> <p>Controleren de temperatuur van het voorspoelen, het wassen en het naspoelen indien een weergave van deze temperatuur aanwezig is op de vaatwasmachine.</p>	<p>Propere en droge vaat na visuele controle</p> <p>Temperatuur indien afleesbaar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Voorspoelen: 35 °C à 40 °C ▪ Wassen: 55 °C à 60 °C ▪ Naspoelen : 85 °C à 90 °C 	<ul style="list-style-type: none"> - Vaatwas, ontsmetting en spoeling, indien mogelijk, manueel uitvoeren. - Afwasproces stoppen, oorzaak opzoeken en materiaal opnieuw afwassen na herstelling. - In geval van defect een technische hersteldienst raadplegen. <p><i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i></p>

Deel 3

TRACEERBAARHEID

TRACEERBAARHEID	1
1. HET GEBRUIK VAN REGISTERS	2
2. HET INGANGSREGISTER	3
3. HET UITGANGSREGISTER	4
4. INTERNE TRACEERBAARHEID	5
5. BEWAARTERMIJN VAN DE REGISTERS	6

Het invoeren van een traceerbaarheidsysteem is een wettelijke verplichting sinds 1 januari 2005 (cf. KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedingsketen). In dit hoofdstuk worden de minimale wettelijke verplichtingen verduidelijkt met betrekking tot traceerbaarheid in de Horecasector.

De traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen. Om dit mogelijk te maken moeten alle operatoren actief in de voedselketen in België gekend zijn bij het FAVV, en dus geregistreerd. Voor de uitoefening van bepaalde activiteiten is tevens een toelating of een erkenning vereist (KB 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het FAVV). Via deze registratie, erkenning of toelating breng je als ondernemer het FAVV op de hoogte van al je activiteiten (de lijst met de belangrijkste activiteiten is terug te vinden op de site van het FAVV: [Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registratie](#)).

Een onderneming kan over verschillende vestigingseenheden beschikken. In dat geval zijn het de vestigingseenheden die moeten gekend zijn bij het FAVV.

Om een sluitend traceerbaarheidsysteem in uw vestiging uit te werken is het belangrijk om duidelijke afspraken te maken met uw leveranciers. Hun eindproduct is tenslotte uw grondstof. Het feit of uw leverancier gekend is bij het FAVV vormt een eerste stap in het traceerbaarheidsgebeuren.

1. HET GEBRUIK VAN REGISTERS

De wetgeving (KB 14 november 2003) stelt dat elke vestigingseenheid moet beschikken over een ingangsregister. Voor de vestigingseenheden die hun producten niet direct leveren aan de eindverbruiker, moet er naast een ingangsregister ook een uitgangsregister aanwezig zijn. In elk register dienen een aantal gegevens vermeld te worden. Op vraag van het FAVV moeten deze gegevens, op zeer korte termijn, ter beschikking gesteld kunnen worden om de traceerbaarheid te vergemakkelijken. Naast deze twee registers moet het verband tussen de inkomende en uitgaande producten aangetoond kunnen worden (interne traceerbaarheid).

Ook op het vlak van traceerbaarheid zijn er bepaalde versoepelingen voorzien. Inrichtingen die levensmiddelen in de handel brengen en die

- Ofwel enkel aan de eindverbruiker leveren (B to C)
- Ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen,

kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van traceerbaarheid, zoals opgenomen in het hieronder vermelde kader :

ONDERNEMING DIE GENIETEN VAN VERSOEPELINGEN INZAKE TRACEERBAARHEID:

- De verplichting tot identificatie en registratie van producten mag beperkt worden tot het chronologisch bijhouden van de leveringsbonnen of andere begeleidende documenten met de nodige verplichte gegevens en aanvullende informatie. Indien er noodzakelijke gegevens ontbreken op de leveringsbonnen of op de andere begeleidende documenten mag dit met de hand toegevoegd worden.;
- De registratie van de gegevens die betrekking hebben op de inkomende producten die niet onmiddellijk verwerkt of verkocht worden, kan gebeuren binnen de 7 dagen en ten laatste op het moment van de bewerking, verwerking of het in de handel brengen;
- de duur van de bewaartijd van de documenten wordt herleid tot 6 maanden na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of de standaardduur van 6 maanden.

Voor alle inrichtingen (ook voor zij die niet kunnen genieten van de hoger vermelde versoepeling), volstaat bovendien, in het geval van leveringen aan liefdadigheidsverenigingen en aan voedselbanken als registratie van uitgaande producten de lijst van vestigingseenheden van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken waaraan geleverd wordt.

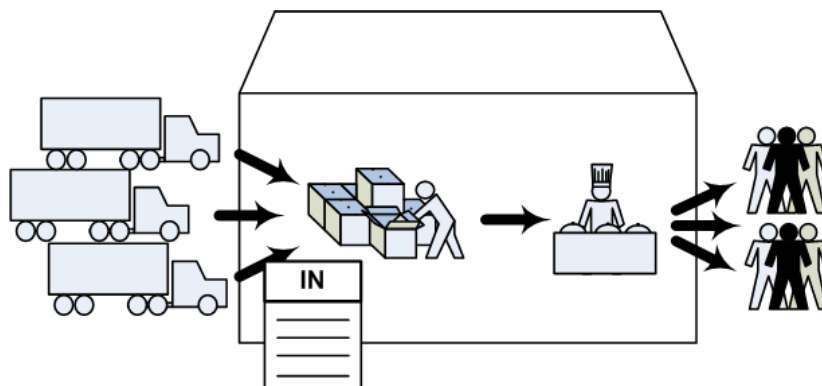
2. HET INGANGSREGISTER

Het ingangsregister is bedoeld voor de registratie van een aantal gegevens over de producten die in de vestiging binnenkomen.

Minstens de volgende gegevens moeten in het ingangsregister opgenomen worden:

- **De aard van het product** : het kan hier gaan over de gebruikelijke benaming van het product zoals toegekend door de leverancier, of over elke andere benaming of code die eenduidig naar het product verwijst. Het betreft hier niet noodzakelijk enkel levensmiddelen maar ook verpakkingsmaterialen die rechtstreeks in contact komen met de levensmiddelen, kruiden, additieven en alle andere ingrediënten die bij het samenstellen van een levensmiddel kunnen gebruikt worden.
- **De identificatie van het product** : is de unieke benaming en/of code die een duidelijk verband legt met bijvoorbeeld bijkomende informatie vermeld op de verpakking. Het doel bestaat erin producten van dezelfde aard te kunnen onderscheiden, maar met een verschillende voorgeschiedenis. De meest geschikte identificatiemethode is het lotnummer. Het is aan te raden om voor alle producten het lotnummer in het ontvangstregister in te schrijven. Alternatieven voor het lotnummer zijn de houdbaarheidsdatum, productiedatum, de referentie van het begeleidend document, ...
- **De hoeveelheid** : de keuze van de gebruikte eenheid om de binnenkomende goederen te kwantificeren is belangrijk omdat deze toelaat een verband te leggen tussen enerzijds hetgeen aanwezig is en anderzijds hetgeen aan de klant geleverd wordt (in het geval dat een uitgangsregister verplicht is).

- **De datum van ontvangst** : meestal is de vermelding van dag, maand en jaar voldoende. Maar als er meerdere leveringen plaatsvinden op één dag en als er geen enkel ander onderscheid tussen de leveringen kan gemaakt worden, dan kan het nuttig zijn ook het uur te vermelden.
- **Vestigingseenheid van oorsprong** : dit is de plaats vanwaar het product komt, wat niet noodzakelijk de plaats is vanwaar de factuur komt (in het algemeen de onderneming). In de regel moet de vestigingseenheid die het product geleverd heeft, geïdentificeerd worden. Volgende gevallen zijn mogelijk:
 - a) De vestigingseenheid is dezelfde als de onderneming waar de bestelling gebeurde en deze staat ook in voor het transport: de koper registreert de onderneming.
 - b) Het transport en de levering worden verzekerd door een transportfirma maar voor rekening van de leverancier: de koper registreert de identificatie van de leverancier (identificatie onderneming) en indien mogelijk de nummerplaat van het transportvoertuig.
 - c) Het transport wordt verzekerd door of gebeurt onder de controle van de koper, hij beschikt dus ook over de gegevens met betrekking tot de vestigingseenheid vanwaar het product komt.
- **Eventuele andere gegevens indien de wet dit voorschrijft**



Het registratieformulier voor de binnenkomende goederen wordt voorgesteld in bijlage 7.1, “Ingangsregister”. Dit register is aangevuld met de parameters voor de ontvangstcontrole zodanig dat het formulier zowel voor de traceerbaarheid als voor de ingangscntrole gebruikt kan worden.

3. HET UITGANGSREGISTER

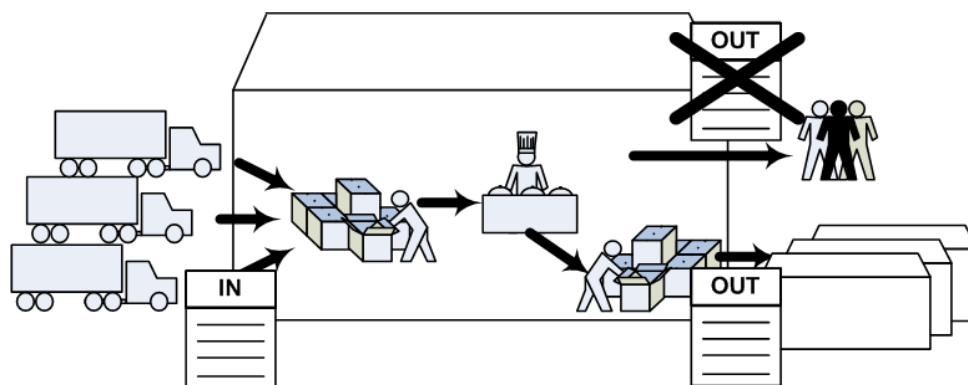
Dit register is niet vereist voor de verkoop aan de eindgebruiker (de laatste gebruiker van een voedingsmiddel die dit niet gebruikt in het kader van een bewerking of een activiteit van een onderneming in de voedingssector). De vestigingseenheden die zowel leveren aan de eindgebruiker als aan andere vestigingseenheden moeten erover waken dat de leveringen aan de vestigingseenheden ingeschreven worden in het register uitgaande goederen.

Minstens de volgende gegevens moeten in het uitgangsregister opgenomen worden:

- **De aard van het product** : het kan hier gaan over de gebruikelijke benaming van het product zoals toegekend door de afnemer, of over elke andere benaming die eenduidig naar het product verwijst. Het betreft hier niet noodzakelijk enkel levensmiddelen maar ook

verpakkingsmaterialen die rechtstreeks in contact komen met de levensmiddelen, kruiden, additieven en alle andere ingrediënten die bij het samenstellen van een levensmiddel kunnen gebruikt worden.

- **De identificatie van het product** : is de unieke benaming en/of code die een duidelijk verband legt met bijvoorbeeld bijkomende informatie vermeld op de verpakking. Het doel bestaat erin producten van dezelfde aard te kunnen onderscheiden, maar met een verschillende voorgeschiedenis. De meest geschikte identificatiemethode is het lotnummer. Het is aan te raden voor alle producten het lotnummer in het uitgangregister in te schrijven. Alternatieven voor het lotnummer zijn de houdbaarheidsdatum, productiedatum, de referentie van het begeleidend document,...
- **De hoeveelheid** : de keuze van de gebruikte eenheid om de uitgaande goederen te kwantificeren is belangrijk omdat deze toelaat een verband te leggen tussen enerzijds hetgeen ontvangen is en anderzijds hetgeen aan de klant geleverd wordt.
- **De datum van verzending** : meestal is de vermelding van dag, maand en jaar voldoende. Als er echter meerdere zendingen plaatsvinden op één dag en als er geen enkel ander onderscheid tussen de zendingen kan gemaakt worden, dan kan het nuttig zijn ook het uur te vermelden.
- **Vestigingseenheid van bestemming**: de plaats waar het product naar toe gaat.
- **Eventuele andere gegevens indien de wet dit voorschrijft**



Een voorbeeld van een registratieformulier voor het uitgangregister is opgenomen in bijlage 7.2, “Uitgangregister” .

4. INTERNE TRACEERBAARHEID

Voor de vestigingseenheden die over een uitgangregister moeten beschikken, dient ook een systeem van interne traceerbaarheid te bestaan zodat een verband gelegd kan worden tussen het ingangs- en het uitgangregister.

Elke vestigingseenheid bepaalt zelf de manier waarop dit interne traceerbaarheidsysteem opgebouwd is. Toch moeten enkele regels in acht genomen worden:

- aanwezigheid van een samenhang tussen de gebruikte eenheden (kg, l, ...);
- voorzien van een duidelijke relatie tussen hetgeen binnenkomt en buitengaat;
- in staat zijn alle verschillende producten te identificeren (bijvoorbeeld de lotnummers) doorheen het hele proces van ontvangst tot levering.

5. BEWAARTERMIJN VAN DE REGISTERS

Alle gegevens met betrekking tot de traceerbaarheid moeten tot twee jaar na de houdbaarheidsdatum van de geproduceerde goederen, of bij gebrek daaraan gedurende ten minste twee jaar, bewaard worden.

Zoals hoger beschreven wordt een uitzondering gemaakt voor de ondernemingen die van de versoepelingen kunnen genieten (zie Deel 3, punt 1), die de registers gedurende 6 maanden na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum, of bij gebrek daaraan gedurende minstens 6 maanden, dienen te bewaren.

Deel 4

MANAGEMENTVERANTWOORDELIJKHEID

MANAGEMENTVERANTWOORDELIJKHEID	1
1. PREVENTIEVE MAATREGELEN EN CORRIGERENDE ACTIES	2
2. KLACHTEN	2
3. UIT DE HANDEL NAME EN TERUGROEPING (RECALL) VAN PRODUCTEN	3
4. CRISISMANAGEMENT EN MELDINGSPLICHT	3
4.1 Inleiding.....	3
4.2 Wanneer melden?	4
4.3 Meldingslimieten	5
4.4 Enkele voorbeelden van meldingsplicht	6
4.5 Hoe en waar melden?.....	7

1. PREVENTIEVE MAATREGELEN EN CORRIGERENDE ACTIES

Een preventieve maatregel is een actie die ondernomen wordt of een activiteit die uitgevoerd kan worden om een bepaald gevaar te voorkomen, te elimineren of te verminderen tot een aanvaardbaar niveau. Daarom worden voor het respecteren van de goede hygiënische praktijken een reeks preventieve maatregelen voorgesteld, zoals de controle van de temperatuur van de levensmiddelen in overeenstemming met de geldende wetgeving,

Een correctieve actie is een actie die uitgevoerd moet worden op het moment dat een CCP niet meer beheerst wordt.

Twee fasen moeten onderscheiden worden:

- enerzijds een onmiddellijk actie voor het betreffende product;
- anderzijds een actie op langere termijn, voor het proces, zodat een overschrijding van de opgelegde limietwaarden kan vermeden worden.

Vb.: de temperatuur van een te koelen omgeving (gekoelde ruime, koelkast) overschrijdt de vastgelegde waarde.

De vragen die U zich onmiddellijk moet stellen zijn:

- Wat moet er gebeuren met de producten in deze ruimte?
- Wat gebeurt er wanneer de kritieke limiet overschreden wordt?

Er moet een antwoord op deze vragen voorzien worden (voorbeeld: de kerntemperatuur van de producten controleren. Als de limietwaarde van de kerntemperatuur overschreden is, moeten de producten weggegooid worden, indien niet, moeten ze overgebracht worden naar een andere gekoelde zone zodat het behoud van de juiste temperatuur gegarandeerd kan worden.) en indien mogelijk ook beschreven worden in één of meerdere procedures of instructies.

Op lange termijn moet de reden voor de slechte werking van deze gekoelde ruimte bestudeerd worden, om zo acties te kunnen vastleggen of om maatregelen te kunnen voorzien zodanig dat dit incident zich in de toekomst niet zal herhalen. (voorbeeld: een preventief onderhoud voorzien van de koelkasten om problemen te voorkomen; de installatie voorzien van een alarmsysteem dat afgaat bij het overschrijden van de temperatuur of bij het niet sluiten van de deur.)

2. KLACHTEN

In het algemeen is een klacht een uiting van ontevredenheid van een klant.

Deze ontevredenheid kan ofwel te wijten zijn aan de non-conformiteit van een gedeelte of van de volledige levering, ofwel aan een onvoldoende of gebrekkige bediening. De klachten moeten geregistreerd (hiervoor kan bijvoorbeeld gebruik gemaakt worden van bijlage 8, “Registratie van klachten”) en geanalyseerd worden. Acties en maatregelen moeten genomen worden om de tekortkomingen, die vastgesteld werden tijdens de analyse, te verlichten.

3. UIT DE HANDEL NAME EN TERUGROEPING (RECALL) VAN PRODUCTEN

Wanneer U levert aan andere bedrijven (activiteit B2B - business to business), dit is bijvoorbeeld het geval voor de traiteurs, kan op vraag van de bevoegde autoriteiten, de leverancier van een product of door u zelf een lot producten uit de handel worden genomen.

Men spreekt van een uit de handel name wanneer het lot van het product in kwestie nog in de vestigingseenheid aanwezig is en het op uw vraag of op vraag van de leverancier en/of de bevoegde overheid door de verantwoordelijke kan worden geblokkeerd in afwachting van een eindbeslissing.

Wanneer het product al in het bezit is van de eindverbruiker en teruggeroepen moet worden, spreekt men van een terugroeping (recall).

Indien het lot of een gedeelte ervan niet meer beschikbaar is in de vestigingseenheid kan een melding bij wijze van affichering en/of een terugroeping via de media door de vestiging noodzakelijk zijn. Dit om de eindgebruiker te verwittigen en hem instructies te geven.

Om de doeltreffendheid van zulk een uit de handel name en/of terugroeping te verzekeren, moet U een uitgeschreven en gedetailleerd plan opstellen.

Het plan moet de te volgen werkwijze beschrijven. Het bevat de gegevens van de verantwoordelijke personen en hun coördinaten (telefoonnummer, faxnummer, e-mail).

De exploitant houdt een dossier bij waarin al de gevallen van uit de handel name en recalls worden geregistreerd (productidentificatie, hoeveelheid en bestemming).

Retour gekomen producten dienen duidelijk geïdentificeerd te worden bij interne opslag en op gepaste wijze verwijderd te worden als afval.

4. CRISISMANAGEMENT EN MELDINGSPLICHT

4.1 Inleiding

Het Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, de meldingsplicht en de traceerbaarheid in de voedselketen voorziet dat elke exploitant het FAVV onmiddellijk inlicht van zodra hij van oordeel is, of reden heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of verdeeld heeft, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van de mens.

Als u van mening bent of redenen heeft om aan te nemen dat een aangekocht, klaargemaakt of geserveerd voedingsmiddel niet beantwoordt aan de voedselveiligheidsvoorschriften, moet u dit onmiddellijk uit de handel nemen en de provinciale controle-eenheid van het FAVV daarvan in kennis stellen. Dit dient zowel telefonisch als via het daartoe voorziene formulier te gebeuren. Tracht alle consumenten die dit voedingsmiddel gegeten of gedronken hebben te verwittigen.

De modaliteiten voor notificatie zijn vastgelegd in het Ministerieel Besluit van 22 januari 2004 ¹.

¹ Ministerieel Besluit aangaande de modaliteiten van de meldingsplicht in de voedselketen

In dit verband is een nauwe samenwerking tussen de exploitant en het FAVV belangrijk, teneinde de gemelde problemen zo vlug mogelijk te kunnen inperken.

4.2 Wanneer melden?

Elke melding moet het resultaat zijn van een voorafgaande evaluatie van het risico voor de gezondheid van de mens.

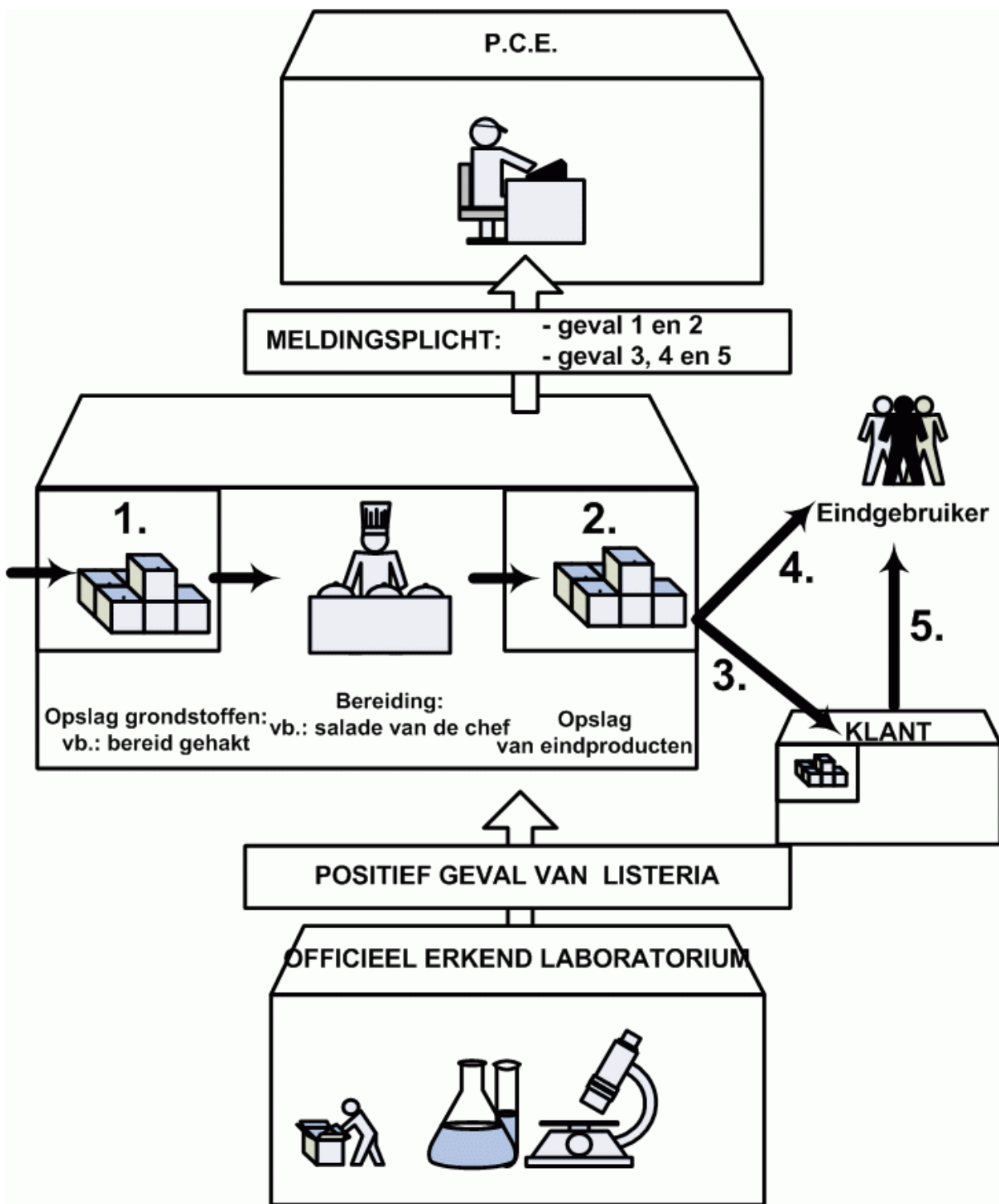
Overigens is geen enkele melding noodzakelijk bij de overschrijding van een meldingslimiet wanneer aan de ene kant het product nog niet geconsumeerd is en de stock onder controle is en wanneer aan de andere kant corrigerende maatregelen kunnen genomen worden om het gevaar te elimineren of te verminderen.

De melding blijft echter wel verplicht wanneer de meldingslimieten overschreden worden voor een product dat ontvangen werd door leveranciers (het gecontamineerde lot zou immers ook aan andere ondernemingen geleverd kunnen zijn).

In het voorbeeld dat uitgebeeld wordt in onderstaande figuur ontvangt een Horeca-uitbater gehakt van een slager en gebruikt hij dit gehakt voor de bereiding van salade van de chef die opgeslagen wordt (gevallen 1 en 2).

Op dat ogenblik krijgt de Horeca een bericht binnen van het officieel erkend laboratorium dat het gehakt afkomstig van de slager *Listeria* bevat. Indien op dat moment al het gehakt nog onder het beheer van de Horeca-uitbater zelf valt (geen levering gebeurd aan klanten of consumenten), dan zal de uitbater enkel moeten melden aan de lokale Provinciale Controle Eenheid (PCE) van het FAVV omdat hij niet weet of hij de enige Horecazaak is die besmet gehakt gekregen heeft.

Op het moment dat het gehakt al verkocht is (gevallen 3, 4 en 5), zal de Horeca-uitbater niet enkel de PCE van het FAVV moeten contacteren maar tevens al de geleverde klanten en consumenten. Dit laatste kan eventueel via een interne affichering in het restaurant.



Gerealiseerd door Food Safety Consult, 2006

4.3 Meldingslimieten

Een meldingslimiet is die waarde vanaf dewelke een exploitant / laboratorium / inspectie-instelling / certificatie-instelling voor een gemeten parameter / matrix een verplichte melding moet doen bij het FAVV volgens de modaliteiten vastgelegd in het MB van 22/01/2004 houdende meldingsplicht (BS van 13/02/2004).

Volgende drie categorieën van limieten moeten beschouwd worden :

- 1 De categorie microbiologische contaminaties en toxines
- 2 De categorie chemische contaminaties en GGO's
- 3 De categorie fysische contaminaties

Microbiologische contaminaties en toxines

Wanneer er wettelijke microbiologische criteria bestaan, zijn deze verplichte criteria voor pathogene kiemen van toepassing.

Indien er geen wettelijke criteria vastgelegd zijn, wordt verwezen naar het document verplichte meldingsplicht en de meldingslimieten beschikbaar op de internetsite van het FAVV (<http://www.favv.be> – onderdeel beroepssectoren – rubriek meldingsplicht).

Chemische contaminaties en GGO²

De belangrijkste verboden stoffen zijn : hormonen, verboden additieven en pesticiden, PCB's, dioxines, zware metalen, mycotoxines, ...

Niet erkende GGO's (Genetisch Gewijzigde Organismen) worden ook als verboden stoffen beschouwd, de detectie ervan verplicht een melding aan het FAVV.

Fysische contaminaties

Alle vreemde voorwerpen die aanwezig zijn in een voedingsmiddel en die een risico vormen voor de gezondheid van de mens (voorbeeld: aanwezigheid van metaal in koekjes).

4.4 Enkele voorbeelden van meldingsplicht

Mijn leverancier van grondstoffen waarschuwt me dat het voedingsmiddel dat hij me geleverd heeft niet in overeenstemming is met de vereisten betreffende voedselveiligheid [bijvoorbeeld : aanwezigheid van *Listeria* in gerookte zalm, aanwezigheid van dioxines in kip, metaaldeeltjes

De levensmiddelen in kwestie werden gebruikt voor de bereiding van gerechten en desserts [bijvoorbeeld: zalmsalade, kip met fijne kruiden, tiramisu, ...].

De gebruikte grondstoffen voldoen niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften.

➔ ALTIJD MELDINGSPLICHT

Vernietigen van de nog in voorraad aanwezige levensmiddelen enkel na akkoord met het FAVV, welke desgevallend bijkomende analyses kan uitvoeren.

² Genetisch Gewijzigde Organismen

4.5 Hoe en waar melden?

Een melding gebeurt met het meldingsformulier dat dient ingevuld en opgestuurd te worden (per fax en/of per mail naar de betreffende PCE). Een voorbeeld van dit formulier is terug te vinden op de site van het FAVV (<http://www.favv.be> – onderdeel beroepssectoren – rubriek meldingsplicht).

In functie van de geografische ligging van een vestigingseenheid wordt hieronder een overzicht gegeven van de coördinaten van de PCE's (provinciale controle eenheden) die gecontacteerd kunnen worden. Deze tabel is ook beschikbaar op de website van het FAVV (<http://www.FAVV.be> – onderdeel beroepssectoren. – rubriek meldingsplicht) en kan regelmatig veranderen. Gelieve dan ook de website te consulteren om over de laatste geactualiseerde gegevens te beschikken.

PCE / UPC	GSM	E-mail voor de meldingen / E-mail pour les notifications	E-mail voor info / E-mail pour les infos	Faxnummers / Numéro de fax
LIEGE LUIK	0478/87.62.13	notif.LIE@afsca.be	info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
LUXEMBOURG LUXEMBURG	0478/87.62.12	notif.LUX@afsca.be	info.LUX@afsca.be	061/21.00.79
NAMUR NAMEN	0478/87.62.14	notif.NAM@afsca.be	info.NAM@afsca.be	081/20.62.01
HAINAUT HENEGOUWEN	0478/87.62.15	notif.HAI@afsca.be	info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
BRABANT WALLON WAALS-BRABANT	0478/87.62.16	notif.BRW@afsca.be	info.BRW@afsca.be	010/42.13.80
BRUXELLES BRUSSEL	0478/87.62.22	notif.BRU@afsca.be	info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
VLAAMS-BRABANT BRABANT FLAMAND	0478/87.62.17	notif.VBR@favv.be	info.VBR@favv.be	016/39.01.05
LIMBURG LIMBOURG	0478/87.62.18	notif.LIM@favv.be	info.LIM@favv.be	011/26.39.85
ANTWERPEN ANVERS	0478/87.62.19	notif.ANT@favv.be	info.ANT@favv.be	03/20.22.811
OOST-VLAANDEREN FLANDRES ORIENTALE	0478/87.62.20	notif.OVL@favv.be	info.OVL@favv.be	09/210.13.13
WEST-VLAANDEREN FLANDRE OCCIDENTALE	0478/87.62.21	notif.WVL@favv.be	info.WVL@favv.be	050/30.37.12

Deel 5

VALIDATIE VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM

VALIDATIE VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM	1
1. INLEIDING	2
2. EISEN VOOR DE OCI's	2

1. INLEIDING

Deze “Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector” werd opgesteld in het kader van het Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Eenmaal goedgekeurd door het FAVV, zal deze gids als referentie voor de Horecasector dienen

Om de naleving van de voorschriften van deze gids te controleren, kan de vestigingseenheid ofwel op een OCI van haar keuze een beroep doen, op voorwaarde dat deze aan de hieronder bepaalde voorwaarden en de eventuele aanvullende instructies van FAVV voldoet, of kan zij op het FAVV zelf beroep doen.

Overgangmaatregel:

De nieuwe versie van de gids treedt in werking drie maanden na de datum van publicatie van de goedkeuring van deze nieuwe versie in het Belgisch Staatsblad. De audits die vóór de datum van inwerkingtreding uitgevoerd worden, mogen reeds uitgevoerd worden op basis van de nieuwe versie van de gids, voor zover alle betrokken partijen zich hier voldoende op hebben kunnen voorbereiden. Alle audits die na deze datum uitgevoerd worden, moeten op basis van de nieuwe versie van de gids uitgevoerd worden.

2. EISEN VOOR DE OCI'S

1° Erkennung

De OCI moet door het FAVV erkend zijn.

2° Accreditatie

De OCI moet geaccrediteerd zijn voor de gids in kwestie volgens de ISO 17020 norm.

In het kader van de ISO 17020-norm dient de instelling de volgende aspecten uit te werken en toe te passen:

- er dient een gedetailleerde inspectiemethode te worden uitgewerkt en gerespecteerd. Deze dient te worden gedocumenteerd en regelmatig geëvalueerd op haar geschiktheid. Deze methode omvat onder andere informatie over de gebruikte evaluatietools, de auditcriteria, de mogelijke non-conformiteiten, de te nemen steekproef (omtrent de te evalueren documenten, het aanwezige materiaal, ...), de audittijd, ...;
- er dient aantoonbaar gewaarborgd te worden dat alle aspecten van de gids aan bod komen tijdens de audit.

3° Controles uitgevoerd door de OCI

De OCI verwezenlijkt de controle op basis van de inhoud van de gids, van de wettelijke bepalingen betreffende de voedselveiligheid en traceerbaarheid, van de check-list en van de leidraad opgesteld door het FAVV voor de activiteiten die in de vestigingseenheid worden uitgeoefend. De auditoren moeten altijd rekening houden met de aanwezige controleverslagen alsook steeds met de controles en de analyses uitgevoerd door het FAVV.

4° Kwalificatie van de auditoren

De kwalificaties van de auditoren moeten aan de eisen van artikel 10 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 voldoen betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen voldoen en de betrokken accreditatienormen.

5° Monstername

De gids voorziet geen plannen voor bemonstering door de OCI's. Zij moeten dus geen monsters nemen.

6° Duur en frequentie van de validatie-audit

De minimale duur van de audit is opgenomen in de onderstaande tabellen. Deze minimale duur is steeds gerekend exclusief de tijd nodig voor de voorbereiding, de documentbeoordeling, de rapportage, de voorafgaandelijk bezoek(en) en de administratieve behandeling. Een audit moet minstens eenmaal per 3 jaar gebeuren behalve als het FAVV op basis van de verzamelde informatie van mening is dat de audits volgens een andere frequentie moeten gebeuren.

Tabel 1 Minimale auditduur - *Dranken en/of voorverpakte levensmiddelen met een houdbaarheid bij omgevingstemperatuur van tenminste drie maanden*

aantal VTE	Duur van de audit
1-9 VTE	2 uren
≥ 10 VTE	3 uren

Tabel 2 Minimale auditduur - *Andere bedrijven*

aantal VTE	Duur van de audit
1-2 VTE	2 uren
3-4 VTE	3 uren
5-9 VTE	4 uren
10-19 VTE	5 uren
≥ 20 VTE	6 uren

Deel 6

GELDENDE WETGEVING

GELDENDE WETGEVING

1

Meerdere Europese en Belgische wetteksten zijn van toepassing voor de Horecasector

Wetteksten wijzigen wel vaker, daarom moet u steeds nagaan of u over de laatste versie van een wettekst beschikt. Afhankelijk van hun onderwerp en reikwijdte (Belgische of Europese tekst) kunnen wetteksten op een van de volgende manieren bekomen worden:

- op de website van het Belgische staatsblad voor de nationale wettelijke vereisten (sinds 1996) via volgende weblink: <http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi/welcome.pl>
- op de website van het FAVV via volgende weblink: <http://www.favv.be/wetgeving/>
- op de website van de FOD volksgezondheid, veiligheid van de voedselketen en leefmilieu (<http://www.health.fgov.be>) onder de rubriek 'Voedselveiligheid'.
- op de website van het Officieel publicatieblad van de Europese Unie (<http://eur-lex.europa.eu/nl/index.htm>) voor de Europese wettelijke vereisten.

Basiswetgeving - algemene wetgeving

- ❖ Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard.
- ❖ Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.
- ❖ Wet van 25 februari 1991 betreffende de aansprakelijkheid voor producten met gebreken.
- ❖ Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.
- ❖ Koninklijk besluit van 28 mei 2003 betreffende het gezondheidstoezicht op de werknemers.
- ❖ Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- ❖ Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen.
- ❖ Verordening EG nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.
- ❖ Verordening EG nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong..
- ❖ Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de levensmiddelensector.

- ❖ Koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong.
- ❖ Koninklijk besluit van 13 december 2005 tot het verbieden van het roken in openbare plaatsen
- ❖ Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.
- ❖ Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- ❖ Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.
- ❖ -Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- ❖ -Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.
- ❖ Ministerieel besluit van 8 augustus 2008 tot vaststelling van de bijzondere modaliteiten voor een melding met het oog op registratie of een aanvraag voor toelating en/of erkenning bij het FAVV.
- ❖ Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen.

Water

- ❖ Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.
- ❖ Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 24 januari 2002 betreffende de kwaliteit van het leidingwater.
- ❖ Besluit van de Vlaamse Regering van 13 december 2002 houdende reglementering inzake de kwaliteit en levering van water, bestemd voor menselijke consumptie.
- ❖ Besluit van de Waalse Regering van 15 januari 2004 betreffende de parameterwaarden geldend voor het voor menselijke consumptie bestemd water.

Bewaring en behandeling van levensmiddelen

- ❖ Koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen.
- ❖ Koninklijk besluit van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen.
- ❖ Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.
- ❖ Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten.
- ❖ Verordening EG nr. 37/2005 van de commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke consumptie bestemde diepvriesproducten.

Producten in contact met levensmiddelen

- ❖ Koninklijk besluit van 10 december 1890 houdende reglement betreffende de gereedschappen, vazen, enz. voor de nijverheid en de handel in eetwaren gebruikt.
- ❖ Verordening EG 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG.
- ❖ Verordening (EU) Nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Etikettering

- ❖ Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.
- ❖ [Verordening \(EG\) Nr. 1924/2006](#) van het Europees parlement en de Raad van 20/12/2006 inzake voeding- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen
- ❖ Verordening (EG) Nr. 1169/2011 van het Europees parlement en de raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie. (pas van toepassing vanaf 13/12/2014)

Additieven

- ❖ Koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de handel en de etikettering van toevoegsels.
- ❖ Koninklijk besluit van 24 januari 1990 betreffende aroma's voor gebruik in voedingsmiddelen.
- ❖ Koninklijk besluit van 12 maart 1991 betreffende de toevoegsels die in voedingsmiddelen mogen gebruikt worden.
- ❖ Koninklijk besluit van 9 oktober 1996 betreffende kleurstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt.
- ❖ Verordening EG Nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad van 28 oktober 1996 tot vaststelling van een communautaire procedure voor in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aromastoffen.
- ❖ Koninklijk besluit van 17 februari 1997 betreffende zoetstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt.
- ❖ Koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt.
- ❖ Koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.
- ❖ Beschikking 1999/217/EG van de Commissie van 23 februari 1999 tot vaststelling van een repertorium van in levensmiddelen gebruikte aromastoffen, dat is samengesteld in toepassing van Verordening (EG) nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad.

Lexicon

<i>Aërobe bacteriën</i>	bacteriën die enkel bij aanwezigheid van zuurstof kunnen overleven
<i>Anaërobe bacteriën</i>	bacteriën die enkel bij afwezigheid van zuurstof kunnen overleven
<i>AP</i>	Aandachtspunten zijn punten met een beperkter risico op het vlak van volksgezondheid waarbij de risico's kunnen afgedekt worden met een verscherpt toezicht en bijkomende registratie op beheersmaatregelen van algemene aard (GHP en GMP). Wanneer regelmatig toegezien en bijgestuurd wordt op de uitvoering van deze maatregelen, dan mag aangenomen worden dat de risico's voldoende beheerst worden.
<i>B2B / B to B</i>	Business to Business (levering aan andere bedrijven)
<i>B2C / B to C</i>	Business to Consumer (detailhandel; levering aan eindverbruiker)
<i>Behandeling van overschotten</i>	Behandeling van voedingsmiddelen die niet voorgeschoteld werden aan de klanten en die later opnieuw in een koude of warme bereiding kunnen gebruikt worden
<i>Bereiding</i>	hiermee bedoelt men ook het voorbereiden, spoelen, versnijden, enzovoort.
<i>Bediening</i>	het opdienen of serveren van maaltijden aan tafel, aan een bedieningstoog of via een systeem van zelfbediening door de klant
<i>BS</i>	Belgisch Staatsblad
<i>CCP</i>	Kritisch Controle Punt: procesonderdeel waar toezicht op kan uitgevoerd worden en dat essentieel is om een gevaar te voorkomen of uit te schakelen dat de hygiëne van het voedingsmiddel bedreigt of om het gevaar terug te brengen tot een aanvaardbaar niveau. Dit toezicht is systematisch en wordt geregistreerd.
<i>CIP</i>	Cleaning in Place
<i>Contaminatie</i>	een (micro)biologische, chemische of fysische besmetting van een levensmiddel, die een gevaar betekent voor de gezondheid van de klanten
<i>Desinfecteren</i>	doden van micro-organismen, kan door hitte (kokend water) of door chemische producten te gebruiken (ontsmettingsmiddelen)
<i>DMH</i>	Datum van Minimale Houdbaarheid
<i>Etablissement</i>	of inrichting: de plaats of het geheel van plaatsen waar in hoofdzaak of als nevenactiviteit, de fabricage, de handel of de uitvoer van voedingsmiddelen uitgeoefend wordt
<i>Etensresten</i>	resten van voedingswaren die aan klanten opgediend werden
<i>Etiketteren</i>	Het doel hiervan is een product te kunnen identificeren door, eventueel met de hand, de aard van het gerecht, de bereidings-, ontvangst- en houdbaarheidsdatum en specifieke bewarings- of bereidingsvoorschriften te vermelden
<i>FAVV</i>	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
<i>FEFO</i>	(First Expired First Out) de eerste producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken, worden als eerste gebruikt
<i>FFA</i>	Free Fatty Acids (vrije vetzuren)
<i>FIFO</i>	(First In First Out) de eerst geleverde producten worden als eerste gebruikt
<i>FOD</i>	Federale Overheidsdienst
<i>Fysiek</i>	wat betrekking heeft op een toestand of het lichaam
<i>Fysisch:</i>	wat betrekking heeft op de natuurkunde
<i>Gevaar:</i>	biologische, biochemische of lichamelijke component of toestand van een

	voedingsmiddel die potentieel een schadelijk effect heeft op de gezondheid
<i>GFT</i>	Groenten-, Fruit-, Tuinafval, afval dat kan gecomposteerd worden
<i>GGHP</i>	Gids voor Goede Hygiënepraktijken
<i>GGO</i>	Genetisch Gemodificeerd(e) Organisme(n)
<i>GHP</i>	Goede Hygiënepraktijken
<i>GMP</i>	Good Manufacturing Practices (goede productiepraktijken)
<i>HACCP</i>	Hazard Analysis Critical Control Point: systeem voor risicoanalyse, bepaling en beheersing van kritische controlepunten
<i>HP</i>	HygiënePunt: een stadium of situatie tijdens de bereiding, de bediening of het transport waarbij zich een (micro)biologisch, chemisch of fysisch gevaar kan voordoen en waaraan bijzondere aandacht moet geschonken worden
<i>KB</i>	Koninklijk Besluit
<i>KBO</i>	Kruispunbank van Ondernemingen
<i>Kerntemperatuur</i>	temperatuur gemeten in het midden van een product, vloeistof of bereiding
<i>Keuken</i>	lokalen waar voedsel voorbereid, bereid, afgewerkt, geportioneerd, gestockeerd of geregenereerd wordt
<i>Keukenafval</i>	deel van voedingswaren dat niet gebruikt wordt bij de bereiding (b.v. aardappelschillen, vissenkoppen, ...)
<i>Keukenoverschotten</i>	levensmiddelen die niet voorgeschoteld werden aan de klanten en die later opnieuw in een koude of warme bereiding kunnen gebruikt worden
<i>KGA</i>	Klein Gevaarlijk Afval, dat bij verbranding schadelijke stoffen vrijgeeft
<i>Koude keten</i>	of ontkoppelde bereiding: bereiden, koelen, enkele dagen bewaren, heropwarmen en opdienen
<i>Kruisbesmetting</i>	een situatie waarbij vuile en propere producten of voorwerpen met elkaar in contact komen waardoor een besmetting kan optreden. Het kan tevens betrekking hebben op mogelijke overdracht van allergenen.
<i>Lavabo</i>	wastafel die enkel dient voor het wassen van de handen
<i>Lichaamshygiëne</i>	persoonlijke lichaamsverzorging (haren, baard, snor, handen, nagels, tanden, huid, kleding, ...)
<i>Lokaal</i>	ruimte die rechtstreeks of onrechtstreeks gebruikt wordt bij het bereiden of in de handel brengen van maaltijden of maaltijdcomponenten
<i>MB</i>	Ministerieel Besluit
<i>OCI</i>	Keuringsinstelling
<i>Onderneming</i>	of bedrijf: iedere publieke of privaatrechtelijke onderneming die al dan niet met winstoogmerk actief betrokken is bij de productie, verwerking en distributie van een product
<i>Ongedierte bestrijdingsplan</i>	gedetailleerde, uitgeschreven en operationele beschrijving van de gebruikte methoden om vliegende en kruipende insecten alsook knaagdieren te bestrijden
<i>Ontsmetting</i>	of desinfectie: verrichting die tot doel heeft het vernietigen van aanwezige micro-organismen op de uitrusting en de oppervlakken van de lokalen
<i>Ontvangstruimte</i>	de plaats waar geleverde goederen geleverd en gecontroleerd worden vooraleer ze naar de opslag of de koeling gebracht worden
<i>Opslagplan</i>	of stockageplan: gedetailleerde, uitgeschreven en operationele beschrijving van de modaliteiten en de lokalisatie van de opgeslagen producten
<i>Organoleptisch</i>	zintuiglijk, wat de kleur, geur, smaak, aroma, uitzicht en textuur betreft
<i>PCB</i>	Polychloorbifenyyl
<i>PCE</i>	Provinciale Controle-Eenheid
<i>Personeelsfaciliteiten</i>	omkleed-, was- en toiletruimte, eet- en rustplaats voor het personeel van de keuken, de bediening en afwas- en onderhoudspersoneel, ...

<i>PMD</i>	Plasticflessen, Metaalverpakkingen en Drankkartons; afval dat niet composteerbaar is
<i>Portioneren</i>	het opnieuw verpakken in kleine porties van versneden verse voedingsmiddelen (vlees, vis, groenten, fruit) of het verpakken van porties van bereide voedingsmiddelen
<i>Product</i>	Elk product of materie behorend tot de bevoegdheid van het Agentschap krachtens de wet van 4 februari 2000
<i>R&O</i>	Reiniging en Ontsmetting
<i>Regenereren</i>	het heropwarmen van gekoelde bereide gerechten
<i>Reiniging</i>	verrichting die tot doel heeft het verwijderen van zichtbare of microscopische vlekken van vaste delen (uitrusting, oppervlakken van lokalen, ...)
<i>Reinigingsplan</i>	gedetailleerde, uitgeschreven en operationele beschrijving van de verschillende schoonmaaketappes. Moeten hierin opgenomen worden: schoongemaakte onderdelen, de reinigingsprocedure, met inbegrip van de gebruikte producten, hun concentratie, gebruiksaanwijzing en de te respecteren contacttijden evenals de uit te voeren controlemiddelen
<i>Risico</i>	op het voorkomen van een gevaar, als functie van de waarschijnlijkheid en de ernst van een schadelijk effect op de gezondheid
<i>Steriliseren</i>	het doden van micro-organismen, doorgaans door gebruik te maken van warmte.
<i>TPC</i>	Totale Polaire Componenten
<i>TPF</i>	Totale Polaire Fractie
<i>TPM</i>	Total Polar Matter
<i>Traceerbaarheid</i>	mogelijkheid om een product doorheen alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen
<i>Transport</i>	intern of extern vervoer van grondstoffen, maaltijden of maaltijdcomponenten
<i>UCD</i>	Uiterste Consumptiedatum
<i>UHT</i>	Ultra Hoge Temperatuur
<i>Vacuüm koken</i>	grondstoffen reinigen en ze eventueel voorbereiden, verpakken, vacumeren, bereiden in de verpakking, koelen, koud opslaan, regenereren en serveren.
<i>Vacuüm verpakken</i>	lucht (en zuurstof) uit een verpakking verwijderen
<i>Veilig voedsel</i>	voedsel dat geen besmettingsgevaar oplevert
<i>Vestigingseenheid</i>	een onderneming of een deel ervan dat gelegen is op een vaste geografische plaats en identificeerbaar is aan de hand van één adres, waar door één of meerdere exploitanten activiteiten uitgevoerd worden in enig stadium van productie, verwerking of distributie van een product
<i>VO</i>	Verordening
<i>VTE</i>	Voltijdse Equivalenten
<i>VTEC</i>	Verotoxine producerende <i>Escherichia Coli</i>
<i>Warme keten</i>	of gelijktijdige bereiding: warm bereiden van grondstoffen en de gerechten onmiddellijk warm serveren
<i>Werkoppervlak</i>	een oppervlak dat rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen

Bijlagen

BIJLAGEN	1
BIJLAGE 1: INTERNE CONTROLELIJST – EVALUATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM	2
BIJLAGE 2: VOORBEELD REINIGING- EN ONTSMETTINGSPLAN	11
BIJLAGE 3 : MEMO TEMPERATUUR VOOR GEKOELDE -, DIEPVRIES - EN WARM TE BEWAREN PRODUCTEN	17
BIJLAGE 4: FICHES CCP/AP VOOR ONDERNEMINGEN DIE KUNNEN GENIETEN VAN DE VERSOEPELINGEN OP HET VLAK VAN HACCP	18
BIJLAGE 5: REGISTRATIEFORMULIEREN ONDERNEMINGEN DIE KUNNEN GENIETEN VAN DE VERSOEPELINGEN OP HET VLAK VAN HACCP	31
5.1. Registratieformulier niet-conformiteiten	31
5.2. Registratieformulier bewaking temperatuur opslag gekoelde ruimtes.....	32
5.3. Registratieformulier bewaking temperatuur opslag diepvries	33
5.4. Registratieformulier bewaking temperatuur friteuse	34
BIJLAGE 6: VOORBEELDEN REGISTRATIEFORMULIEREN NIET VERSOEPELINGEN	35
6.1. Registratieformulier bewaking temperatuur bij bediening	35
6.2. Registratieformulier bewaking temperatuur bij transport.....	36
6.3. Registratieformulier bewaking van het bereiden en heropwarmen van producten	37
6.4. Registratieformulier bewaking van het koelen van gerechten	38
6.5. Registratieformulier bewaking vaatwas groot en klein materiaal.....	39
BIJLAGE 7: REGISTRATIEFORMULIEREN TRACEERBAARHEID	40
7.1. Ingangsregister.....	40
7.2. Uitgangsregister	41
BIJLAGE 8: REGISTRATIE VAN KLACHTEN	42

Bijlage 1: Interne controlelijst – Evaluatie van het autocontrolesysteem

In punt 25 van het eerste deel wordt vermeld hoe dit document gebruikt moet worden. Dit document is beschikbaar op de CD-rom die bij de gids gevoegd is.

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem					
I. Hygiëne-eisen i.v.m. de conformiteit van lokalen en werkomgeving					
	Werkomgeving en inrichting van de lokalen	Hoofdstuk	J	N	Nvt
1	De voedingsmiddelen volgen een éénrichtingsstroom van vuile zones naar propere zones (respecteren van de voorwaartse stroom)	3.1			
2	De lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt, worden uitsluitend gebruikt voor het bereiden, het portioneren of het verdelen van levensmiddelen	3.1			
3	De toegang tot de keuken is strikt beperkt tot bevoegde personen	3.1			
4	Er zijn geen huisdieren, bloemen of planten aanwezig in de lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt (bijvoorbeeld in de keuken)	3.1			
5	De lokalen worden regelmatig gereinigd en, waar nodig, ontsmet	3.1			
6	In lokalen waar voedingsmiddelen worden gemanipuleerd of opgeslagen, heersen de juiste omstandigheden van temperatuur en luchtvochtigheid	3.1 en 5.3			
7	De temperatuur van de lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt, kan geverifieerd en indien nodig geregistreerd worden	3.1 en 5.3			
8	Er zijn voldoende en aangepaste mechanische of natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig (geen condens- of dampvorming)	3.5			
9	De luchtstroom verplaatst zich van de propere naar de vuile zones	3.5			
10	De filters en andere onderdelen van het afzuigsysteem worden regelmatig gereinigd (minstens éénmaal per jaar)	3.5			
11	Er is voldoende dag en/of kunstlicht aanwezig in de lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt	3.5			
12	Gloei- en neonlampen zijn met waterdichte afschermkappen van onbreekbaar plastic afgeschermd	3.5			
Kleedkamers, wasplaatsen, toiletten					
	Hoofdstuk	J	N	Nvt	
13	Er is een lavabo, een zeepverdelersysteem voor de handen (papierrol of een ander systeem voor éénmalig gebruik) aanwezig direct aan de uitgang van de toiletten	3.2, 3.6 en 20.4			
14	De toiletten zijn proper, juist uitgerust en goed verlucht	3.2			
15	De toiletten en de eigenlijke keuken- of bedieningsruimte zijn feitelijk van elkaar gescheiden	3.2			
16	In elk toilet is duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht "handen wassen verplicht na toiletbezoek" aangebracht	3.2			

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem

Vloeren, muren, plafonds, deuren, ramen					
		Hoofdstuk	J	N	Nvt
17	Alle vloerbekleding is in goede staat en degelijk onderhouden	3.3			
18	Alle vloerbekleding is vervaardigd uit ondoordringbaar materiaal en is geschikt om herhaaldelijk gereinigd en ontsmet te worden	3.3			
19	De muuropervlakken zijn in goede staat en degelijk onderhouden	3.3			
20	De muuropervlakken zijn vervaardigd uit glad materiaal dat ondoordringbaar is voor water en vet, tot op een hoogte aangepast aan de handelingen in de lokalen en zijn geschikt om herhaaldelijk gereinigd en ontsmet te worden	3.3			
21	Plafonds en opgehangen uitrusting zijn in goede staat en degelijk onderhouden (geen sporen van verontreiniging)	3.3			
22	Condensvorming, schimmelvorming en ophoping van vuil aan de plafonds zijn beperkt	3.3			
23	De ramen en andere openingen zijn in goede staat en degelijk onderhouden (geen sporen van verontreiniging)	3.3			
24	Opendraaiende ramen zijn voorzien van wegneembare horren	3.3			
25	Bij afwezigheid van horren blijven de ramen gesloten tijdens de behandeling van voedingsmiddelen. In geval van geopende ramen zijn horren aanwezig (geen andere verontreinigingen kan optreden).	3.3			
26	De deuren zijn in goede staat en degelijk onderhouden	3.3			
27	Deuren zijn vervaardigd uit materialen die aangepast zijn aan reiniging en ontsmetting	3.3			
28	Deurklinken en -knoppen zijn proper en goed onderhouden	3.3			
29	Er is een aangepast afvoersysteem voor gebruikt water voorzien zonder terugvloeit en/of geurhinder	3.3			
30	Tussen vloeren en wanden, wanden en plafond zijn afgeronde hoeken voorzien (geen wettelijke verplichting maar sterk aanbevolen)	3.3			
Werkoppervlakken, keukengerei, keukenapparatuur					
		Hoofdstuk	J	N	Nvt
31	Werkoppervlakken zijn vervaardigd uit glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal	3.4			
32	Werkoppervlakken zijn in goede staat	3.4			
33	Keukenapparatuur is in goede staat en degelijk onderhouden	3.4			
34	Keukengerei en keukenapparaten zijn proper voor gebruik	3.4			
35	Er zijn specifieke voorzieningen aanwezig voor de reiniging en ontsmetting van keukengerei en keukenapparatuur	3.4			
36	Er is een voldoende voorziening voor drinkbaar warm en koud water	3.6			
37	Er is een onderhoud- en reinigingsplan voorzien voor het materiaal	22			
38	De toestellen zijn dusdanig geplaatst dat de directe omgeving gemakkelijk gereinigd kan worden	3.1 en 3.3			
39	Het gebruik van vetten of andere chemische additieven om corrosie te vermijden of om uitrusting te smeren, komt overeen met de goede hygiënepraktijken	23			
40	Keukenapparatuur en keukengerei dat niet gebruikt wordt, is afgeschermd tegen stof	3.4			

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem

II. Hygiëne-eisen tijdens de bereiding en bediening

Ontvangst en opslag van goederen		Hoofdstuk	J	N	Nvt
41	Alle binnenkomende goederen worden systematisch gecontroleerd (visueel of door metingen)	4.2			
42	Goederen die niet-conform zijn aan de vereisten worden geweigerd	4.2			
43	Er wordt een registratie van de controles uitgevoerd	4.2			
44	De temperatuur van gekoelde en/of diepgevroren goederen wordt bij de ontvangst gemeten waarbij het vooraf gedefinieerde controleplan gerespecteerd wordt	4.2			
45	Er is een houdbaarheidsdatum (of een vermelding " bij voorkeur te verbruiken voor XXX") op de binnenkomende goederen voorzien of, indien niet, wordt deze op de producten aangebracht	4.2			
46	Producten, zelfs wanneer ze degelijk verpakt zijn, worden nooit rechtstreeks op de vloer geplaatst	4.2			
47	Gekoelde of diepgevroren voedingswaren worden zo snel mogelijk (in minder dan 15 minuten) naar de juiste opslagruimte gebracht	4.2			
48	Tijdens de opslag zijn de productiedatum, de bewaartermijn en/of de houdbaarheidsdatum goed zichtbaar (zichtbare etikettering)	5.1			
49	De rekken in het magazijn zijn vervaardigd uit een gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten materiaal	5.1			
50	Onderhoudsproducten en andere chemische stoffen (ontstoppingsmiddel, reinigingsmiddel, ...) worden in een afzonderlijke en goed geventileerde ruimte (buiten de keuken) bewaard	5.1 en 19			
51	De koelruimtes worden goed onderhouden en zijn zichtbaar aanvaardbaar proper	5.2			
52	Tijdens de opslag wordt een duidelijke opsplitsing gemaakt tussen "vuile" voedingsmiddelen (niet gewassen groenten en fruit, niet gepluimd gevogelte, niet gevild wild, ...) en schoongemaakte voedingsmiddelen. Zo wordt ook een scheiding gemaakt tussen verpakte en niet verpakte voedingsmiddelen en tussen bereide en rauwe producten.	5.2			
53	Levensmiddelen in de koeling zijn verpakt of afgedekt en gedateerd	5.2			
54	Diepvriesruimtes met een opslagcapaciteit van meer dan 10 m ³ zijn voorzien van een automatische temperatuursregistratie	5.2			
55	De temperatuur van koelkasten en diepvriezers wordt regelmatig gecontroleerd en geregistreerd (bij voorkeur dagelijks)	5.3			
56	De koelkast voor het vlees heeft een temperatuur kleiner of gelijk aan 4°C	5.3			
57	De koelkast voor groenten en fruit heeft een temperatuur tussen 5 °C en 14°C	5.3			
58	De diepvriesruimte heeft een temperatuur kleiner of gelijk aan -18°C	5.3			
Voorbereiding		Hoofdstuk	J	N	Nvt
59	Afval wordt gesorteerd en onmiddellijk verwijderd, zeker wanneer het ingewandens betreft	6.2			
60	Levensmiddelen worden liefst gespoeld in een specifieke wasbak die niet gebruikt wordt voor het wassen van de handen of voor de vaatwas van klein en groot materiaal (Indien er maar één wasbak voorhanden is, moet deze ofwel grondig gereinigd worden voor gebruik of moet een aparte bak of emmer gebruikt worden)	6.3			

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem

61	De gebruikte houten snijplanken vertonen geen barsten, zijn vervaardigd uit een harde, niet absorberende houtsoort en zijn gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten	6.4			
62	Er worden verschillende snijplanken gebruikt voor het versnijden van rauwe producten en voor het versnijden van bereide producten	6.4			
63	Bereide of in porties verdeelde producten om ze te bewaren voor latere verwerking, zijn voorzien van een etiket waarop minstens de productnaam, de productiedatum en de houdbaarheidsdatum vermeld staan	6.5			
64	De leg- en verpakkingsdatum van eieren worden gecontroleerd en zijn in orde	6.6			
65	De eierschalen worden onmiddellijk verwijderd na het breken van de eieren	6.6			
66	Bereidingen op basis van eieren die in een verder stadium geen hittebehandeling meer ondergaan worden onmiddellijk in de koelkast bewaard	6.6			
67	Het ontdooien gebeurt in kleine porties in een koelkast, in een magnetronoven of in een verpakking onder koud stromend water	6.8			
68	Het dooivocht wordt opgevangen in een apart recipiënt en onmiddellijk verwijderd; het wordt nooit gebruikt in bereidingen	6.8			
Warme en koude bereiding					
		Hoofdstuk	J	N	Nvt
69	De kerntemperatuur bij de warme bereiding bedraagt steeds minstens +60 °C	7			
70	Frituurvet wordt maximaal tot +175 °C verwarmd	7.1			
71	Het personeel dat de techniek van het vacuüm koken toepast, is hiervoor opgeleid	7.2			
72	Voor het vacuüm koken worden enkel zakken gebruikt die speciaal hiervoor ontworpen zijn	7.2			
73	Het vacuüm koken en het vacuüm verpakken gebeuren onder optimale hygiënische omstandigheden	7.2			
74	De nog bruikbare warme keukenoverschotten worden onmiddellijk afgekoeld, verpakt en geëtiketteerd	7.4			
75	De herbruikbare spuitzakken zijn onberispelijk proper	7.3			
76	Warme gerechten worden zoveel mogelijk afgedekt	7.4			
Bediening, afkoeling, regeneratie, restverwerking					
		Hoofdstuk	J	N	Nvt
77	De temperatuur van te koelen producten moet zo snel mogelijk (maximaal twee uur) tot op een kerntemperatuur van minder dan 10°C herleid worden	8.1			
78	De temperatuur van de bain-maries wordt ingesteld op minimaal +85 °C	7.4 en 9.1			
79	De temperatuur van warme gerechten wordt regelmatig gecontroleerd	9.1			
80	De kerntemperatuur van warme gerechten bedraagt minstens +60°C. (Omwille van praktische redenen verbonden aan het product (grote stukken vlees, niet eetbaar want te heet, ...) kan toegestaan worden dat de temperatuur enkel tijdens de bediening of de distributie en enkel gedurende een zo kort mogelijke tijd van maximaal 30 minuten, lager is dan + 55°C)	9.1			
81	Gekoelde gerechten worden zo snel mogelijk opgewarmd (van +10 tot +60°C in minder dan een uur)	8.2			
82	Gekoelde bereidingen worden steeds bij een temperatuur lager dan +7°C bewaard	8.3			

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem

83	De temperatuur van de koeltoegen wordt dagelijks gecontroleerd (zeker op de meest ongunstige plaatsen)	9.2			
84	Levensmiddelen van verschillende aard zijn gescheiden (rauwe producten, niet verwerkte producten, verwerkte producten)	9.2 en 9.3			
85	Tijdens de bediening is er een beschermend venster voorzien wanneer de gerechten rechtstreeks voor de klant bereikbaar zijn	9.2			
86	De tapinstallatie voor bier en tapinstallaties van vruchtensappen of andere dranken, of materialen voor de productie van fruitsappen of dranken worden regelmatig onderhouden	9.4			
87	Etenresten die van de tafel terugkomen, inclusief borrelhapjes, worden nooit hergebruikt	10			
88	De nog bruikbare keukenoverschotten worden onmiddellijk na de bediening verwerkt (warme gerechten zo snel mogelijk afkoelen, koude gerechten zo snel mogelijk in de koeling plaatsen, ...)	10			
	Afruimen, vaatwas, water, transport	Hoofdstuk	J	N	Nvt
89	De propere vaat wordt zo snel mogelijk opgeborgen buiten het bereik van stof	13			
90	Er wordt steeds een feitelijke scheiding behouden tussen de vuile en de propere vaat	13			
91	Er wordt uitsluitend drinkbaar water gebruikt voor de bereiding van voedsel, voor reiniging en ontsmetting en voor het wassen van de handen	3.6			
92	In het geval er geen leidingwater wordt gebruikt, zijn de analyseresultaten beschikbaar.	3.6			
93	In het geval van niet drinkbaar water, wordt de vermelding 'ondrinkbaar water' duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar aangebracht op de betrokken waterkranen	3.6			
94	Al het ijs dat met voeding in contact kan komen wordt uitsluitend met drinkbaar water aangemaakt	3.6			
95	Alle stoom die met voeding in contact kan komen, is uitsluitend van drinkbaar water afkomstig	3.6			
96	Gerechten of grondstoffen worden ofwel bij een temperatuur lager dan of gelijk aan +7 °C (koude keten), ofwel hoger dan +60°C (warme keten) getransporteerd	11			
97	Tijdens het transport wordt bijzondere aandacht besteed aan het voorkomen van iedere besmetting van de gerechten die altijd beschermd worden (kruiscontaminatie)	11			

III. Algemene hygiëne-eisen

	Afval, leeggoed en linnen, ongediertebestrijding, onderhoud, ontsmetting	Hoofdstuk	J	N	Nvt
98	Er is geen ophoping van afval	15			
99	Het afval wordt verzameld in duidelijk herkenbare afvalcontainers en is geen bron van contaminaties	15			
100	De afvalcontainers zijn voorzien van een gemakkelijk te reinigen dekfel, met een niet-manuele bediening	15			
101	De afvalcontainers zijn proper en goed onderhouden	15			
102	Het afval wordt minstens iedere dag of na iedere dienst uit de keuken verwijderd	15			

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem

129	Er zijn in voldoende mate lavabo's aanwezig en deze zijn strategisch goed geplaatst in de lokalen	20.4			
130	De lavabo's worden dagelijks onderhouden	20.4			
131	De lavabo's zijn voorzien van drinkbaar koud en warm water	20.4			
132	De lavabo's zijn voorzien van een verdeler met vloeibare en eventueel ontsmettende zeep	20.4			
133	De lavabo's zijn voorzien van een papierrol voor eenmalig gebruik of van een hygiënisch systeem om de handen te drogen	20.4			
134	De lavabo's worden enkel gebruikt voor het wassen van de handen (behalve indien men slechts beschikt over 1 lavabo)	6.3 en 20.4			

IV. Algemene hygiëne-eisen i.v.m. traceerbaarheid

	Eisen i.v.m. traceerbaarheid van de binnenkomende goederen	Hoofdstuk	J	N	Nvt
135	De vestigingseenheid is geregistreerd bij het FAVV (door het registratieformulier in te vullen en te versturen)	Deel 3			
136	De vestigingseenheid beschikt over een lijst van leveranciers	Deel 3			
137	De aard van de binnenkomende goederen wordt geregistreerd	Deel 3			
138	De identificatie van de binnenkomende goederen wordt geregistreerd	Deel 3			
139	De hoeveelheid binnenkomende goederen wordt geregistreerd	Deel 3			
140	De leverancier wordt geregistreerd	Deel 3			
141	De ontvangstdatum van de binnenkomende goederen wordt geregistreerd	Deel 3			
142	De geregistreerde goederen worden geïdentificeerd aan de hand van dezelfde identificatie als deze die aan de goederen gegeven werd door de vestigingseenheid van oorsprong	Deel 3			
143	De registraties van de gegevens i.v.m. traceerbaarheid worden minstens 2 jaar bijgehouden (minstens 6 maanden voor de vestigingseenheden die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van traceerbaarheid ¹)	Deel 3			

	Eisen i.v.m. traceerbaarheid van de uitgaande goederen	Hoofdstuk	J	N	Nvt
144	In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de aard van de uitgaande goederen geregistreerd	Deel 3			
145	In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de identificatie van de uitgaande goederen geregistreerd	Deel 3			
146	In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de hoeveelheid uitgaande goederen geregistreerd	Deel 3			
147	In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de datum van verzending van de uitgaande goederen geregistreerd	Deel 3			
148	In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de identiteit van de ontvangende vestigingseenheid geregistreerd	Deel 3			

¹ Criteria : zie Deel 3

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem

149	In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden, beschikt de vestigingseenheid over een klantenlijst (andere vestigingseenheden)	Deel 3			
150	De registraties van de gegevens i.v.m. traceerbaarheid worden minstens 2 jaar bijgehouden (minstens 6 maanden voor de vestigingseenheden die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van traceerbaarheid ²)	Deel 3			

Eisen i.v.m. interne traceerbaarheid					
		Hoofdstuk	J	N	Nvt
151	In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden beschikt de exploitant over een systeem of over procedures om de relatie tussen de in de vestigingseenheid binnenkomende en de uit de vestigingseenheid uitgaande goederen vast te leggen (interne traceerbaarheid)	Deel 3			
152	De registraties van de gegevens i.v.m. traceerbaarheid worden minstens 2 jaar bijgehouden (minstens 6 maanden voor de vestigingseenheden die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van traceerbaarheid ³)	Deel 3			

V. Algemene hygiëne-eisen i.v.m. HACCP

De HACCP principes					
		Hoofdstuk	J	N	Nvt
153	De vestigingseenheid beschikt over goedgekeurde werkdiagrammen van de productie	Deel 2			
154	Alle mogelijke gevaren werden geïdentificeerd en een analyse van deze gevaren werd uitgevoerd	Deel 2			
155	De kritische controlepunten (CCP's) werden geïdentificeerd (voor de vestigingen die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP ⁴ worden de kritische controlepunten die in de gids voorgesteld worden overgenomen)	Deel 2			
156	Voor ieder geïdentificeerd CCP werden geldige kritieke limieten gedefinieerd (voor de vestigingen die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP ⁵ worden de kritieke limieten die in de gids voorgesteld worden overgenomen)	Deel 2			
157	Er werden doeltreffende opvolgingsprocedures vastgelegd en toegepast (voor de vestigingen die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP ⁶ worden de procedures die in de gids voorgesteld worden overgenomen)	Deel 2			
158	Er werden vooraf gedefinieerde correctieve acties vastgelegd (voor de vestigingen die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP ⁷ worden de correctieve acties die in de gids voorgesteld worden overgenomen)	Deel 2			
159	Verificatieprocedures zijn opgesteld en worden gerespecteerd	Deel 2			
160	Een documentatiesysteem en registraties zijn opgesteld en worden toegepast (voor vestigingen die kunnen genieten van de	Deel 2			

² Criteria : zie Deel 3

³ Criteria : zie Deel 3

⁴ Criteria : zie Deel 2, hoofdstuk 1

⁵ Criteria : zie Deel 2, hoofdstuk 1

⁶ Criteria : zie Deel 2, hoofdstuk 1

⁷ Criteria : zie Deel 2, hoofdstuk 1

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem

	versoepeelingen op het vlak van HACCP de formulieren die in de gids voorgesteld worden of aangepaste formulieren die opgesteld werden)			
--	--	--	--	--

VI. Algemene hygiëne-eisen i.v.m. management

161	De vestigingseenheid beschikt over een systeem of over een procedure voor de klachtenafhandeling	Deel 4		
162	De vestigingseenheid beschikt over een systeem of over een procedure voor de recall van niet conforme producten	Deel 4		
163	De onderdelen van het beheerssysteem van de voedselveiligheid van de vestigingseenheid worden regelmatig gereviseerd	Deel 4		


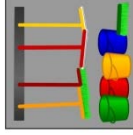
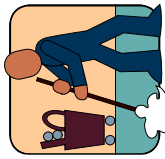
VII. Eisen i.v.m. de meldingsplicht bij het FAVV


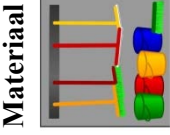
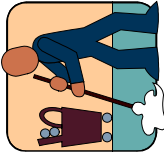
164	De vestigingseenheid heeft een procedure voor de meldingsplicht in haar autocontrolesysteem ingebouwd	Deel 4		
-----	---	--------	--	--



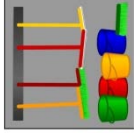
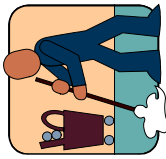
Overzicht afwijkingen n.a.v. de interne audit


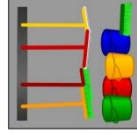
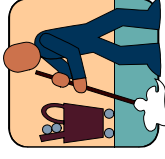
Datum	Mogelijke oorzaak van afwijking	Ondernomen actie



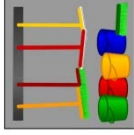
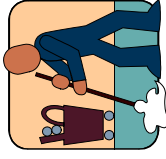
Bijlage 2: Voorbeeld reiniging- en ontsmettingsplan



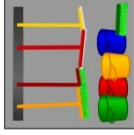
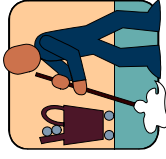
WAT	WANNEER	HOE	WIE			
			Product	Tijd / T°C / Concentratie	Materiaal	Beschrijving
Keukengerel/klein materiaal	Na gebruik	Reinigingsproduct				Keukenpersoneel
Apparaatuur: - Vleessnijmachin e - Cutter - Klopper/menger - Vleesmolen - Verwarmtoestel - Bakplaat - Tafelmodel blikopener	Dagelijks of bij gebruik	Reinigingsproduct Ontsmettingsprodu ct	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	1. Reinigen met een reinigingsproduct en spoelen met heet tot kokend water, of de vaatwasser gebruiken 2. <i>Laat aangekoekt vuil eerst weken en spoel het weg met lauw water van 35 à max. 40°C (voorkomen dat de eiwitten stollen)</i> Het mes van de blikopener na gebruik reinigen, spoelen en laten drogen.	Keukenpersoneel
			Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	1. Elektrische toestellen uitschakelen 2. verwijderen van zichtbaar vuil, 3. apparatuur en onderdelen reinigen met een reinigingsproduct, 4. spoelen met water, 5. desinfecteren, 6. spoelen met water en aan de lucht laten drogen. <i>Aandacht voor het veilig en hygiënisch monteren van de onderdelen na R&O</i>	Keukenpersoneel

WAT	WANNEER	HOE	WIE			
			Product	Tijd / T°C / Concentratie	Materiaal	Beschrijving
Kookapparaten: - Fornois - Oven - Combi-steamer - Salamander - Bain-marie - ...	Na de dienst, tot minstensweke lijks (in functie gebruik)	Reinigingsproduct Onderhoudsproduct t oven	 Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	 Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	 Beschrijving 1. Verwijderen van zichtbaar vuil, 2. besproeien of vernevelen van de apparatuur met reinigingsproduct en laten inwerken, 3. schuren, 4. spoelen met water en aan de lucht laten drogen <i>Binnenkant oven regelmatig reinigen met een specifiek product (ovenreiniger)</i> <i>Opletten met te ruwe sponzen in o.a. bain-marie</i> <i>Dragen van aangepaste kledij</i>	Keukenpersoneel
Friteuse	Dagelijks Bij vervangen vet	Reinigingsproduct	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	1. De buitenzijde en mandjes reinigen, spoelen en laten drogen aan de lucht. 2. Olie aflaten of verwijderen, reinigen van de reservoirs en manden of indien nodig reinigingsproduct laten inwerken, spoelen met water en laten drogen aan de lucht. Het bedieningspaneel met wegwerpdoekjes reinigen. <i>Dragen van aangepaste kledij.</i> <i>Opletten met te ruwe sponzen</i>	Keukenpersoneel
Dampkap en filters	Wekelijks	Reinigingsproduct Onderhoudsproduct ten filters en dampkap	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	1. Demonteren van filters 2. vernevelen met reinigingsproduct of product voor ontvetten en laten inwerken, schuren, spoelen met water, laten drogen of reinigen in vaatwasser. Reinigen dampkap met detergent <i>Buitenkant dampkap reinigen met een geschikt</i>	Keukenpersoneel

WAT	WANNEER	HOE				WIE
		Product 	Tijd / T°C /  Concentratie	Materiaal 	Beschrijving 	
Hakblok en snijplanken	Na gebruik	Reinigingsproduct Ontsmettingsproduct	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijderen van zichtbaar vuil, 2. hakblok afschrappen, 3. oppervlakken reinigen met een reinigingsproduct en met een schuurborstel of schuurspons, 4. spoelen met water, 5. ontsmetten, 6. spoelen met water en laten drogen. <p><i>Gebruik de vaatwasser voor de plastieken snijplanken.</i> <i>Snijplanken bij voorkeur rechtopstaand en vrijstaand van elkaar laten drogen (niet op elkaar stapelen !).</i></p>	Keukenpersoneel
Werktafels	Na de dienst	Reinigingsproduct Ontsmettingsproduct	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijderen van grof vuil, 2. reinigen met reinigingsproduct, 3. spoelen met water, 4. ontsmetten, spoelen en drogen aan de lucht. 	Keukenpersoneel
Broodsnijmachine	Dagelijks Wekelijks	/ Reinigingsproduct	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, vaatdoek, wegwerpdoek	Dagelijks kruimels wegborstelen met specifiek materiaal zoals bv. een borstelje. Wekelijks reinigen (zie apparatuur)	Keukenpersoneel

WAT	WANNEER	HOE				WIE
		Product	Tijd / T°C /  Concentratie	Materiaal 	Beschrijving 	
Koffie/thee-apparaat	Na gebruik of minstens dagelijks	Water, Reinigingsproduct	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, vaatdoek, wegwerpdoek	1. Binnenkant en aftapkranen spoelen met water, 2. buitenkant reinigen <i>Ontkalken volgens een frequentie opgenomen in de gebruiksaanwijzing toestel</i>	Keukenpersoneel
Tapinstallatie (tapkranen, tapkoppen en leidingen)	Dagelijks Om de 6 à 8 weken	Water Reinigingsproduct Ontsmettingsprodu ct.	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, vaatdoek, wegwerpdoek	1. Reinigen met reinigingsproduct, spoelen met water en drogen aan de lucht. 2. Leidingen ontsmetten (bij frequent gebruik). 3. Spoelen met water en drogen aan de lucht <i>Op de leidingen dagelijks water zetten. Opgelet met leidingen die lange tijd niet gebruikt zijn!</i>	Keukenpersoneel
Vaatwasser	Na de dienst of minstens dagelijks	Voorgeschreven product	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	1. Verwijderen van vuilresten, reinigen binnenzijde vaatwasser 2. Verwijderen van de vuilresten op de sproeiarmen 3. Demonteren van filters, 4. Ontsmetten van filters, 5. Spoelen met water 6. Monteren	Keukenpersoneel
Spoelbakken/ lavabo	Dagelijks	Reinigingsproduct Ontsmettingsprodu	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, vaatdoek,	1. Verwijderen van grof vuil, 2. reinigen met reinigingsproduct, spoelen met water en drogen aan de lucht. 3. Op regelmatige tijdstippen (wekelijks) bijkomend ontsmetten,	Keukenpersoneel

WAT	WANNEER	HOE				WIE
		Product 	Tijd / T°C / 	Materiaal 	Beschrijving 	
		ct		wegwerpdoek	5. Spoelen en drogen aan de lucht <i>Kranen, papier-en zeepverdelers en afvoer niet vergeten!</i> <i>Bij gemengd gebruik (groenten/afwas/handen) is een tussentijdse reiniging en ontsmetting zeer belangrijk!</i>	
Vuilbakken	Dagelijks wekelijks	Reinigingsproduct en/of Ontsmettingsproduct	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, wegwerpdoek	1. Minstens dagelijks vuilbakken leegmaken, deksel en buitenzijde reinigen; 2. Wekelijks volledig reinigen, spoelen en drogen aan de lucht 3. Op regelmatige basis na de reiniging een ontsmettingsproduct gebruiken, spoelen en drogen aan de lucht. Indien men geen gebruik maakt van een plastic zak in de vuilbak, dient de vuilbak minimaal 1 maal per dag gereinigd te worden.	Keukenpersoneel
Vloer (inclusief afvoer)	Dagelijks	Reinigingsproduct, Ontsmetting	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, wegwerpdoek	1. Verwijderen van grof vuil, 2. reinigen met reinigingsproduct, 3. spoelen met water en water afvoeren <i>Afvoerpijpjes wekelijks ontsmetten!</i>	Keukenpersoneel
Wanden en plafond, lichtschakelaars, stopcontacten en kabelgoten	Maandelijks tot halfjaarlijks	Reinigingsproduct	Volgens gebruiks- aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, wegwerpdoek	1. Reinigen met reinigingsproduct, 2. spoelen met water of vochtige doek en water afvoeren. <i>De wanden tegen de werktafel komen moeten</i>	Keukenpersoneel

WAT	WANNEER	HOE				WIE
		Product 	Tijd / T°C / 	Materiaal 	Beschrijving 	
Deuren en klinken (ook van kasten)					<i>dagelijks gereinigd en ontsmet worden. Afschermen onverpakte producten, verpakking en andere materialen.</i>	
Deuren en klinken (ook van kasten)	Wekelijks	Reinigingsproduct	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, wegwerpdoek	1. Reinigen met reinigingsproduct, 2. spoelen met water of vochtige doek	Keukenpersoneel
Frigo/DV Deuren (incl. rubbers), vloer, rekken, Wanden en plafond	Wekelijks Maandelijks tot halfjaarlijks	Reinigingsproduct, ontsmettingsproduct	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, wegwerpdoek	1. Verwijderen van grof vuil, 2. reinigen met reinigingsproduct, 3. spoelen met water en water afvoeren <i>Rekken na reiniging op regelmatige tijdstippen ontsmetten</i> <i>Verwijderen of afschermen onverpakte producten, verpakking en andere materialen</i> <i>DV reinigen na ontdooiing</i>	Keukenpersoneel
Kuismateriaal (spons, vaatdoek, borstel, aftrekker...)	Dagelijks	Reinigingsproduct Ontsmettingsproduct	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, wegwerpdoek	1. Verwijderen van vuil, 2. reinigen met reinigingsproduct, 3. spoelen met water en drogen. <i>Was vaatdoeken in wasmachine bij hoge temperatuur.</i> <i>Kuismateriaal op een hygiënische wijze opbergen op een daarvoor voorziene nette plaats of kast.</i>	Keukenpersoneel

Bijlage 3 : Memo Temperatuur voor gekoelde -, diepvries - en warm te bewaren producten

Aard	Levensmiddelen	Kerntemperatuur (wettelijk of aanbevolen)	Tolerantie tijdens korte periode
Diepvries-producten	Diepvriesproducten	≤ - 18°C	Van -18°C tot -15°C
	Consumptie ijs aan de toog verkocht	-9°C (max. 1 week)	Geen
	Softijs	Temperatuur zo laag mogelijk max. -5°C	Geen
Gekoelde producten'	Verse vis (voorverpakt of niet)	0 tot 4°C ⁸	van 4 tot 7°C
	Oesters en mosselen (rauw)	Aanbevolen : van +7 tot +10°C	
	Andere week- en schaaldieren (levend)	Aanbevolen :van +4 tot +7°C ⁹	
	Verwerkte vis (gerookt ...)	4°C ¹⁰	van 4 tot 7°C
	Gekookte weekdieren, schelpen en schaaldieren	4°C	van 4 tot 7°C
	Vers orgaanvlees	3°C	van 3 tot 6°C
	Gehakt vlees en bereidingen op basis van gehakt vlees	0 tot 4°C	van 4 tot 7°C
	Vers vlees van gevogelte, konijn et klein wild	4°C	van 4 tot 7°C
	Vers vlees van slachtdieren, evenhoevige gekweekt wild en groot wild	≤ 7°C ¹¹	van 7 tot 10°C
	Gebak met crème of pudding	≤ 7°C ¹²	van 7 tot 10°C
	Zuivelproducten	≤ 7°C ¹³	van 7 tot 10°C
	Fruit en groenten	5 tot 14°C	
	Gesneden fruit en groenten (4 ^{de} gamma)	Aanbevolen : van +4 tot +7°C	van 7 tot 10°C
	Eieren	≤ 7°C	van 7 tot 10°C
	Gekoelde gekookte waren, belegde broodjes	≤ 7°C	van 7 tot 10°C
Warme producten	Bediening warme producten	>60°C	van 55°C tot 60°C

Opmerking : Indien er een verschil bestaat tussen de wettelijke temperatuur en de temperatuur vastgelegd door de fabrikant, is het altijd de laagste temperatuur die gevolgd moet worden, met uitzondering van de hieronder beschreven voetnoten.

⁸ De verse vis ligt bij voorkeur bij levering in ijs.

⁹ Temperatuur die geen schadelijke gevolgen mag hebben voor de voedselveiligheid (de aanbevolen temperatuur moet onder +7°C zijn) en de levensvatbaarheid

¹⁰ Tenzij de leverancier een erkende inrichting exploiteert en een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt; tenzij het gaat om gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn; tenzij het gaat om conserven.

¹¹ Tenzij de leverancier een erkende inrichting exploiteert en een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt; tenzij het gaat om gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn (bijvoorbeeld droge worst); tenzij het gaat om conserven.

¹² Viennoiserie op basis van gebakken banketbakkersroom (Zwitserse koeken, knoopkoeken, achtkoeken, chocotwists, ...) kunnen maximaal 12 u bewaard worden bij omgevingstemperatuur (Advies nr 49 Wetenschappelijk Comité v/h FAVV).

¹³ Tenzij er door de fabrikant geen aanbevolen opslagtemperatuur vastgelegd is (bijvoorbeeld UHT-melk)



Kritisch punt 1

Controle van de ontvangst van bederfbare “koel te bewaren” goederen

Hoe de ontvangst van “koel te bewaren” goederen bewaken?

- **Controleer** bij elke ontvangst **de ongeschondenheid van de verpakking en het uitzicht** van de voedingsmiddelen. Weiger de niet-conforme producten. De controle van de volledige levering is op dit niveau vaak moeilijk, daarom is het noodzakelijk tijdens de opslag alle afwijkende producten, die niet ontdekt zijn bij de ontvangst, te verwijderen of te identificeren als niet-conform. Ook bij het in gebruik nemen kunnen niet-conforme producten worden vastgesteld.

Als niet-conformiteiten kunnen worden beschouwd:

- geopende of beschadigde verpakkingen (gescheurd, geperforeerd, beschadigd vacuüm, ...),
- abnormaal uitzicht, kleur of geur,
- diepgevroren product dat tekenen vertoont van ontdooiing of dat opnieuw werd ingevroren (kleine gestolde stukjes, gekleurde glaskristallen, vervorming van het product, ...),
- aanwezigheid van een stukje glas in een product,
- ...

CCP 1

- **Controleer** bij elke ontvangst **de temperatuur** van de gekoelde -en de diepvriesproducten :
 - **Neem met behulp van een thermometer de temperatuur tussen twee verpakkingen (zonder de verpakking te beschadigen).**
 - **Meet** de temperatuur per levering voor de meest gevoelige productgroep.
 - Indien gemeten waarde boven de wettelijke/aanbevolen temperatuur (volgens “Memo temperatuur” in bijlage 3, “Memo Temperatuur”) → voer een meting uit in de kern van het product.

!Vergeet niet om **de sonde van de thermometer** vóór elk gebruik te **ontsmetten**.

- De producten waarvan de temperatuur werd gecontroleerd en goedgekeurd, **onmiddellijk gekoeld/ diepgevroren opslaan** (maximum 15 minuten). Bij overschrijding van de opslagtijd van 15 minuten wordt de temperatuur van de goederen opnieuw gecontroleerd.

Wat te doen in geval van een afwijking?

- Wat moet u doen met de producten als u afwijkingen vaststelt tijdens de visuele ingangscntrole:
 - Weiger de producten en geef ze retour.
- Wat moet u doen met de producten als u vaststelt dat de temperatuur niet voldoet aan deze beschreven in bijlage 3, “Memo Temperatuur”?
 - Weiger de producten waarvan de kerntemperatuur zich in de rode zone bevindt in overleg met de verantwoordelijke van de onderneming.
 - Indien de kerntemperatuur in de oranje zone ligt, plaats dan de producten zo vlug mogelijk in de gekoelde/diepvries ruimte en gebruik ze zo snel mogelijk.

¹⁴ Criteria : zie Deel 2, hoofdstuk 1

- Wat moet u doen om te vermijden dat het probleem zich herhaalt?
 - De leverancier schriftelijk op de hoogte brengen van de vastgestelde feiten.
 - Hem vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt.
 - Controleer de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier.
 - Indien nodig de organisatie van de ontvangst herzien zodat de opslag van de producten zo snel mogelijk kan verlopen. Personeel opleiden om te verzekeren dat de procedure gerespecteerd wordt.

Wat moet er geregistreerd worden?

- Registreer de ontvangstcontrole. Hiervoor volstaat een vermelding op de leveringsbon (bijvoorbeeld aan de hand van een ingangscntrole stempel),...
- Vul in geval van niet-conformiteit het gelijknamige register in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan met de producten, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.



Kritisch punt 2

Volg de temperatuur in de gekoelde- en diepgevroren opslag op!

Hoe de temperatuur tijdens de opslag bewaken?

- Er moet altijd **een thermometer** aanwezig zijn in elke gekoelde- en diepvriesruimte. Dit laat u toe op elk moment de omgevingstemperatuur te controleren en ervoor te zorgen dat uw producten bij de voorgeschreven temperatuur worden bewaard.
- **De maximale temperatuur** hangt af van product tot product, sommige producten zijn gevoeliger dan andere. Bijlage 3, “Memo Temperatuur” bevat de temperatuurslimieten die niet overschreden mogen worden. Indien producten van een verschillende gevoeligheid in dezelfde ruimte worden gestockeerd, dan moet de temperatuur van het meest gevoelige product gevolgd worden.
- **De controle en de registratie** van de temperatuur in de gekoelde -en diepgevroren opslagruimtes kan op verschillende manieren worden uitgevoerd:
 - Ofwel door middel van een continue automatische registratie (dit is verplicht voor diepvriescellen met een volume boven de 10 m³). Opgelet, in geval van automatische registratie moet u regelmatig de temperatuursregistraties afdrukken. Indien mogelijk kiest U best voor grafische weergave van de waarden. Dit laat een vlotte beoordeling van de resultaten toe. Indien het systeem niet verbonden is met een alarmsysteem moet de display dagelijks gecontroleerd worden.
 - Ofwel door dagelijks de omgevingstemperatuur af te lezen en deze controle manueel te registreren:

In dit geval kan de omgevingstemperatuur op 2 verschillende manieren worden gemeten:

 - door middel van een vaste sonde in een ruimte die verbonden is met een externe digitale uitlezing (dit komt het meest voor in koelkamers).
 - door middel van een eenvoudige thermometer die door u wordt geplaatst in de ruimte (dit komt het meest voor in koel- of diepvriesruimtes die niet voorzien zijn van een externe display).

CCP 2

Opgelet:

- De omgevingstemperatuur van de koel- of diepvriesruimte is niet altijd dezelfde als de temperatuur in de kern van het product tijdens de opslag. Hiervoor zijn verschillende oorzaken: zoals de start van een ontdooicyclus, het te lang openen van de deur, opslag van een grote hoeveelheid ontvangen goederen ... **Het is daarom belangrijk om regelmatig de omgevingstemperatuur te vergelijken met de temperatuur van de kern van het product.**
- Daarnaast kan de temperatuur in de koel- of diepvriesruimte verschillen van de ene plaats ten opzichte van de andere (voor – achter – boven – onder). Het wordt daarom aanbevolen om als eerste stap **de temperatuur op verschillende plaatsen te meten** met het oog op het lokaliseren van de warme plaatsen. Tracht hiermee rekening te houden bij het controleren van de temperatuur.

Wat te doen in geval van een afwijking?

Wat moet u doen als u vaststelt dat de omgevingstemperatuur van de koelcel of de diepvriescel onvoldoende is (rode zone bijlage 3, "Memo Temperatuur")?

- **Ga na** of dit toe te schrijven is aan een welbepaalde oorzaak zoals de start van een ontdooicyclus, het te lang openen van de deur, de opslag van ontvangen goederen,... Indien dit het geval is, controleer de omgevingstemperatuur na 1 uur opnieuw om te verifiëren of de norm terug bereikt werd.
- Controleer de **kerntemperatuur van de producten** :
 - Voor gekoelde producten met een temperatuur buiten tolerantie (rode zone) moeten de betrokken producten worden geïsoleerd en duidelijk geïdentificeerd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten.
 - Als de temperatuur nog aanvaardbaar is (oranje zone of groene zone), verplaats dan de producten naar een andere gekoelde ruimte; controleer hun temperatuur na 2 uur opnieuw om te verifiëren of de temperatuur onder de wettelijke limiet ligt.
 - In het geval van diepgevroren producten moeten de ontdooide producten onmiddellijk gebruikt worden. Indien dit niet mogelijk is, verwijder ze dan als afval. De producten nooit opnieuw invriezen.
- Neem contact op met een technische hersteldienst; voorzie steeds een reiniging en ontsmetting na een eventuele technische interventie en vóór de opstart van de bediening.

Wat moet er geregistreerd worden?

- Noteer dagelijks de temperaturen die u afleest of meet aan de hand van de voorgestelde formulieren in bijlage 5.2, "Registratieformulier bewaking temperatuur opslag gekoelde ruimtes" en 5.3, "Registratieformulier bewaking temperatuur opslag diepvries".
- Vul in geval van niet-conforme temperaturen het register niet-conformiteit in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan met de producten, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.



Kritisch punt 3

Volg de bediening van warme en koude gerechten op!



Hoe de temperatuur tijdens de bediening bewaken?

- **Controleer de temperatuur van de warme gerechten** tijdens de bediening:
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de bain-maries voldoende hoog ingesteld staat (minstens 85°C), zodat een temperatuur van minstens 60°C (streefwaarde 65°C) in de kern van het product kan worden gegarandeerd bij het bedienen. Verifieer de temperatuur van de bain-marie bij het begin van de bediening.
 - Breng enkel producten met een kerntemperatuur boven de 60°C in de bain-marie.
 - **Controleer halfweg de bedieningsperiode en op het einde de temperatuur in de kern van het product (in de bain-marie) met behulp van een thermometer.** Verifieer of deze voldoet aan de wettelijke temperatuur van 60°C (zie ook bijlage 3, "Memo Temperatuur").
 - **Controleer de temperatuur van de koude gerechten** tijdens de bediening:
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de koeltogen en koelmeubels voldoende laag ingesteld staat, zodat de wettelijke/aanbevolen temperatuur van het meest gevoelige product kan gegarandeerd worden bij het bedienen (zie bijlage 3 "Memo Temperatuur"). Verifieer dagelijks de temperatuur van de koeltogen en koelmeubels (zie voor meer info fiche 2 temperatuur gekoelde opslag).
 - **Controleer halverwege en op het einde van elke service** met behulp van een thermometer de **temperatuur in de kern** van het product en ga na of deze voldoet aan de wettelijke/aanbevolen temperatuur (zie bijlage 3, "MemoTemperatuur"). Indien de controle van de temperatuur in de kern van het product niet mogelijk is (beschadigen verpakking,...), controleer dan de **aangegeven temperatuur op de display**.
- Opgelet:** U moet steeds nagaan of de temperatuur aangegeven op de display overeenstemt met de temperatuur in het koelmeubel of de koeltoog waar de producten werden geplaatst. De temperatuur in de koelruimte kan namelijk verschillen van de ene plaats ten opzichte van de andere. Dit kan eenvoudig gecontroleerd worden door een productmeting tussen 2 producten te vergelijken met de omgevingstemperatuur weergegeven op de display.
- !Vergeet niet om **de sonde van de thermometer** vóór elk gebruik te **ontsmetten**.

CCP 3

CCP 3

Wat te doen in geval van een afwijking?

Wat moet u doen als u bij het meten van de warme producten een temperatuur vaststelt die lager is dan 55°C ?

- Indien het product langer dan 30 minuten onder de 55°C is geweest, moet u het product verwijderen als afval. Producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval nadien voor bewaring opslaan. Indien de producten een temperatuur hebben tussen 60°C en 70°C, moet u de verwarmingselementen bijregelen.
- U moet de oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte warmhoud- apparatuur, erover waken dat de producten voldoende worden opgewarmd vóór de bediening, de producten net voor de start van de bediening klaarzetten, personeel opleiden,...).

Wat moet u doen als u bij het meten van de koude producten en temperatuur vaststelt die hoger is dan deze beschreven in bijlage 3, "Memo Temperatuur"?

- Producten waarvan de temperatuur in de rode zone komt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten.
- U moet de oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte koelapparatuur, erover waken dat de temperatuur van de producten vóór het plaatsen in het koelmeubel zo laag mogelijk is, de producten net voor de start van de bediening klaarzetten, personeel opleiden,...).

Wat moet er geregistreerd worden?

- Vul in geval van niet-conforme temperaturen het register niet-conformiteit in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan met de producten, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.



Kritisch punt 4



Volg het transport van warme en koude gerechten op!

Hoe de temperatuur van het transport bewaken?

- **Controleer de temperatuur van de warme gerechten tijdens het transport:**
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de warmhoud-apparatuur voor transport voldoende hoog ingesteld staat (85°C), zodat een temperatuur van minstens 60°C (streefwaarde 65°C) in de kern van het product kan gegarandeerd worden tijdens het transport. Controleer de temperatuur van de apparatuur voor het laden.
 - Breng enkel gerechten met een kerntemperatuur boven de 60°C in het transportvoertuig.
 - **Controleer op het einde van het transport met behulp van een thermometer** de temperatuur in de kern van het product en verifieer of deze voldoet aan de wettelijke temperatuur van 60°C (zie ook bijlage 3, "Memo Temperatuur"). Deze controle laat u toe te verifiëren of de juiste temperatuursvoorschriften werden gerespecteerd tijdens het ganse transport. **CCP 3**

 - **Controleer de temperatuur van de koude gerechten tijdens het transport:**
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de koelrecipiënten/koelruimtes voldoende laag is, zodat de wettelijke/aanbevolen temperatuur van het meest gevoelige gerecht kan gegarandeerd worden tijdens het transport (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur"). Controleer bij elk gebruik de temperatuur van de koelrecipiënten.
 - **Controleer op het einde van het transport met behulp van een thermometer** de temperatuur in de kern van het product en ga na of deze voldoet aan de wettelijke/aanbevolen temperatuur (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur"). Indien de controle van de temperatuur in de kern van het product niet mogelijk is (beschadigen verpakking,...), controleer dan de **temperatuur in het recipiënt of op de display**. Deze controle laat u toe te verifiëren of de juiste temperatuursvoorschriften werden gerespecteerd tijdens het ganse transport. **CCP 3**
- Opgelet:** U moet steeds nagaan of de temperatuur aangegeven op de display overeenstemt met de temperatuur in het koelruimte waar de producten werden geplaatst. De temperatuur in de koelruimte kan namelijk verschillen van de ene plaats ten opzichte van de andere. Dit kan eenvoudig gecontroleerd worden door een productmeting tussen 2 producten te vergelijken met de omgevingstemperatuur weergegeven op de display.
- !Vergeet niet om **de sonde van de thermometer** vóór elk gebruik te **ontsmetten**.

Wat te doen in geval van een afwijking?

Wat kan u doen als de kerntemperatuur producten bij aankomst net boven de 60°C ligt ?

- De producten indien nodig eerst opnieuw opwarmen voordat ze geserveerd worden om te verzekeren dat een minimale temperatuur van 60°C in de kern kan worden gegarandeerd tijdens de volledige bediening.

Wat moet u doen als u bij het meten van de warme producten een temperatuur vaststelt die lager is dan deze beschreven in bijlage 3, "Memo Temperatuur"?

- Indien het product langer dan 30 minuten onder de 55°C is geweest, moet u het product verwijderen als afval
Producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval nadien voor bewaring opslaan.
- Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van het gebruikte transportmateriaal, erover waken dat de temperatuur van de producten reeds voldoende hoog is vóór het transport, laden van de producten net voor het transport, personeel opleiden,...).

Wat moet u doen als u bij het meten van de koude producten en temperatuur vaststelt die hoger is dan deze beschreven in bijlage 3, "Memo Temperatuur"?

- Producten waarvan de temperatuur in de rode zone komt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten.
- Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van het gebruikte transportmateriaal, erover waken dat de producten voldoende gekoeld zijn voor het transport, laden van de producten net voor het transport, personeel opleiden,...)

Wat moet er geregistreerd worden?

- Vul in geval van niet-conforme temperaturen het register niet-conformiteit in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan met de producten, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.



Kritisch punt 5

Volg temperatuur en de oliekwaliteit van uw friteuses op!

Waarom de temperatuur en de kwaliteit bewaken?

Een te hoge temperatuur kan leiden tot de vorming van schadelijke stoffen, die mogelijks kankerverwekkend zijn (bijvoorbeeld acrylamide). **De temperatuur van het frietvet of de olie mag daarom niet hoger zijn dan 175°C.**

Bovendien zal de kwaliteit van de frituurolie of het frituurvet verminderen in functie van van de gebruikstijd en -temperatuur, maar ook de hoeveelheid en de soort van gefrituurde producten bepalen de kwaliteitsvermindering.

Het is daarom belangrijk om te controleren!

Hoe de temperatuur en de kwaliteit van de olie bewaken?

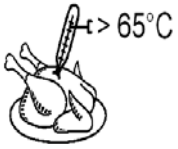
- Om te voldoen aan de temperatuurnorm (maximum 175°C), moet de friteuse uitgerust zijn met een betrouwbare en gekalibreerde thermostaat.
- Meet met behulp van een digitale manuele gekalibreerde thermometer regelmatig de temperatuur van de olie.
- Een frequentie vastleggen en respecteren voor het verversen van de olie/vet, rekening houdende met de gegeven voorschriften van de leverancier en het effectieve gebruik van de olie.
- Indien de olie/vet niet dagelijks wordt vervangen moet deze elke avond worden gefilterd en de kwaliteit moet worden gecontroleerd. Deze controle kan op verschillende manieren gebeuren :
 - visuele controle (aanwezigheid van schuim, rook, slechte geur, slechte smaak of stroperigheid);
 - controle van kwaliteit doormiddel van een snelle test.

Wat te doen in geval van een afwijking?

- Indien u een temperatuur meet die hoger is dan 175°C, dan moet u de thermostaat verlagen en de olie aan het einde van de dienst vervangen. Uw kooknormen nadien aanpassen en het personeel informeren.
- Respecteer de door u vastgelegde minimale frequentie voor het vervangen van de olie.
 - Vervang de volledige inhoud van de friteuse
 - Reinig de friteuse grondig na het vervangen van de olie

Wat moet er geregistreerd worden?

- Indien de temperatuur hoger is dan 175°C, noteer de gemeten temperatuur (gebruik bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten") ; denk eraan om ook de overeenkomstige waarde van de thermostaat te noteren;
- Noteer wat u gedaan heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt (bijvoorbeeld: noteer op welke waarde de thermostaat in de toekomst geregeld moet zijn).



Aandachtspunt 1

Volg tijdens het koken de kerntemperatuur van de producten op!

Waarom de kooktemperatuur bewaken ?

Warmte doodt bacteriën op voorwaarde dat de temperatuur hoog genoeg is en gehouden wordt gedurende voldoende lange tijd.

Producten opwarmen bijvoorbeeld bij een kerntemperatuur van 80°C gedurende 10 minuten laat toe om de meeste bacteriën te doden maar niet allemaal.

Hoe hoger de temperatuur is tijdens de bereiding (bakken, braden, grillen, frituren,...) hoe sneller de vereiste kerntemperatuur van 60°C bereikt zal zijn.

Hoe de kooktemperatuur bewaken?

- Controleer het kookproces bij voorkeur door de kerntemperatuur van het product te controleren met behulp van een digitale thermometer. Indien er geen thermometer aanwezig is, voer dan een visuele controle uit van het uitzicht van het product of van de kookvloeistof (vb.kokend).
- **De minimale vereiste kerntemperatuur is 60°C.**
- Besteedt een bijzondere aandacht aan volgende producten:
 - Gevogeltevlees en breidingen op basis van gevogelte: van alle vleessoorten blijkt gevogelte het meeste besmet te zijn door ziekteverwekkende bacteriën (zoals *Salmonella* en *Campylobacter*). Dit vlees moet bijgevolg altijd voldoende worden gegaard of doorbakken;
 - Gevulde producten;
 - Producten bereid in grote hoeveelheden (vb. Groot gebrad);
 - Nieuwe recepturen.
- Uitzonderingen: voor sommige bereidingen (niet volledig gegaard vlees zoals rosbief “saignant” of “à point”, bepaalde bereidingen op basis van eigeel zoals sabayon Hollandse saus, ...), is het niet mogelijk om een kerntemperatuur van 60°C te behalen. Hier is de beoogde minimale temperatuur 55°C. Daarom is het uiterst belangrijk dat U tijdens de opslag en de voorbereiding zeer strenge hygiënische voorzorgsmaatregelen naleeft en dat U de bereidingen op het laatste moment uitvoert. Gebruik alleen zeer verse kwaliteitsproducten.

Wat te doen in geval van een afwijking?

- Verleng het kookproces zodanig dat de temperatuur van 60°C in de kern wordt bereikt.
- Pas nadien indien nodig de kookbarema's aan.

Wat moet er geregistreerd worden?

- U noteert de gemeten temperatuur op het registratieformulier “Niet-conformiteit” (Bijlag 5.1);
- Vergeet niet de toegepaste kookbarema's, die zullen moeten worden aangepast, te noteren op dit formulier;
- U noteert wat u gedaan heeft om het probleem te verbeteren (bijvoorbeeld: “langer koken”) en registreer het nieuw vastgelegde kookbarema (bijvoorbeeld: kip in de oven op 200°C gedurende 45 min. behaalt op het einde van het koken een kerntemperatuur van 100°C).



Aandachtspunt 2

Volg het afkoelen van de producten op!

Waarom de afkoeling van de producten bewaken?

De meeste bacteriën ontwikkelen het snelst tussen 10 °C en 45 °C . Bij deze temperatuur splitst een bacterie ongeveer om de twintig minuten in twee dochtercellen, daarom moet deze temperatuurszone zo snel mogelijk doorlopen worden.

Hoe de afkoeling bewaken?

- Controleer steekproefsgewijs de vereiste tijd om de producten af te koelen.
- Speciale aandacht besteden aan:
 - Risicoproducten;
 - Producties van grote volumes (en dus moeilijker af te koelen);
 - Nieuwe recepturen.
- Respecteer volgende normen:
 - Afkoeling van 60°C tot 10°C in maximum 2 uren (kerntemperatuur van het product)
 - Na 24 uren: maximum 2°C, 4°C of 7°C in functie van de gevoeligheid van de producten (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur")

Wat te doen in geval van een afwijking?

Wat moet u doen in geval van een te trage afkoeling?

- Pas uw methode aan zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden:
 - In functie van de aard van de producten, plaatsen onder koud stromend water of in ijswater, verdelen in kleinere porties, goed omroeren.
 - Overwegen om te investeren in een snelkoeler.
 - Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes.
- Verminder de houdbaarheidstermijn van de producten, bijvoorbeeld door het sneller gebruiken van de betrokken producten.

Wat moet er geregistreerd worden?

- U noteert de gemeten temperatuur en de afkoeltijd op het registratieformulier "Niet-conformiteit" (Bijlag 5.1);
- Noteer onder welke voorwaarden het product werd afgekoeld (methode, volume...);
- U noteert wat u gedaan heeft om het probleem op te lossen en te vermijden dat het zich herhaalt (bijvoorbeeld: wat is er gedaan met de producten, welk is de nieuwe gebruikte afkoelmethode,...)



Aandachtspunt 3

Volg het opwarmen of regenereren van de producten op!

Waarom het opwarmen of regenereren van de producten bewaken?

De meeste bacteriën ontwikkelen het snelst tussen 10 °C en 45 °C . Bij deze temperatuur splitst een bacterie ongeveer om de twintig minuten in twee dochtercellen, daarom moet deze temperatuurszone zo snel mogelijk doorlopen worden.

Hoe de opwarming of regeneratie van de producten bewaken?

- Controleer steekproefsgewijs de vereiste tijd die nodig is om de producten op te warmen.
- Daarvoor meet u de kerntemperatuur van het product na het opwarmen/regenereren en bepaalt u de tijd die hiervoor nodig was.
- Speciale aandacht besteden aan:
 - Risicoproducten;
 - Producties van grote volumes (en dus moeilijker op te warmen);
 - Nieuwe recepturen
- Respecteer de volgende norm: de temperatuur op het einde van het opwarmen/regenereren moet tenminste 60°C zijn, en de verhitting moet in maximum 1 uur gebeuren.

Opmerking: het is meestal nodig om een hogere temperatuur voorop te stellen bij het opwarmen om op die manier een voldoende temperatuur te verzekeren tijdens de volledige bediening.

Wat te doen in geval van een afwijking?

Wat moet u doen in geval van een onvoldoende of te trage opwarming?

- Uw methode aanpassen om uw producten sneller op te warmen:
 - De temperatuur van het toestel, dat gebruikt wordt voor de het opwarmen, verhogen of de opwarmtijd verlengen of de hoeveelheden verminderen.
 - Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes.
- Verifiëren of (laten) repareren van de gebruikte opwarmtoestellen of apparatuur in geval van een technisch defect.

Wat moet er geregistreerd worden?

- U noteert de gemeten temperatuur op het einde van de regeneratie of het opwarmen en de opwarmtijd op het registratieformulier "Niet-conformiteit" (Bijlag 5.1);
- Noteer onder welke voorwaarden het product werd opgewarmd (methode, barema, portie...);
- U noteert wat u gedaan heeft om het probleem op te lossen en te vermijden dat het zich herhaalt (bijvoorbeeld: wat is er gedaan met de producten, welk is de nieuwe gebruikte opwarmingsmethode,...)



Aandachtspunt 4

Volg de vaatwas van klein en groot materiaal op!

Hoe de goede werking van de vaatwas bewaken?

- **Controleer** steeds de goede uitvoering van de vaatwas bij het uithalen uit de vaatwasmachine zodat vervuiling, afval en bacteriën worden verwijderd:

- **Controleer** indien mogelijk **minstens wekelijks de temperatuur** van het voorspoelen, het wassen en het naspoelen:

Wasstap	Aanbevolen temperatuurszone
Voorspoelen	35°C tot 40°C
Wassen	55°C tot 65°C
Naspoelen	85°C tot 90°C

- Indien dit niet mogelijk is of indien niet machinaal wordt afgewassen, **voer dan een visuele beoordeling uit van de waskwaliteit**. Niet propere vaat bijvoorbeeld kan te maken hebben met een te hoge voorspoel-temperatuur en een onvoldoende droge vaat kan een gevolg zijn van een te lage naspoeltemperatuur.
- **Respecteer de persoonlijke -en werkhygiëne regels** beschreven onder deel 1 punt 13 van de gids zodat een conforme vaatwas wordt gerealiseerd.
- **Alle personeelsleden** die betrokken zijn bij de vaatwas, **moeten opgeleid worden** over de voorgaande punten.

Opgelet: Machinaal afwassen verdient de voorkeur boven het manueel afwassen. In het geval van machinaal afwassen is de temperatuur van het water hoger, kunnen specifieke reiniging- en spoelproducten worden gebruikt, wordt een hogere contacttijd bereikt, wordt grondiger nagespoeld,....

Wat te doen in geval van een afwijking?

- Vaatwas, ontsmetting en spoeling, indien mogelijk, manueel uitvoeren.
- Afwasproces stoppen, oorzaak opzoeken en materiaal opnieuw afwassen na herstelling.
- In geval van defect een technische hersteldienst raadplegen.

Wat moet er geregistreerd worden?

- Vul in geval van een afwijking het register niet-conformiteit in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.

5.2. Registratieformulier bewaking temperatuur opslag gekoelde ruimtes

Identificatie koelkast, koelmeubel of koelruimte :		Opgemeten door :														Initialen :																	
		Opgemeten door :														Initialen :																	
Maand :		Jaar :												<i>Gebruik de initialen bij het invullen van de tabel</i>																			
°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
-1																																	
0																																	
1																																	
2																																	
3																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
Opgelet : limieten vastleggen in functie van de opgeslagen productgroep (MEMO-temperatuur)																																	

Bijlage 6: Voorbeelden registratieformulieren niet versoepelingen

6.1. Registratieformulier bewaking temperatuur bij bediening

Datum	Identificatie Bain-marie Koeltoog of koelmeubel	Naam product (W voor warm of K voor koud)	W/K	Plaats in het meubel	Temperatuur product (°C)	Temperatuur display (°C)	Controle door (Initialen)

Bijlage 8: Registratie van klachten

Datum :

Registratienummer :

Ontvanger klacht :

Herkomst klacht (volledig adres en coördinaten, contactpersoon) :

Klassering klacht :

Omschrijving klacht :

Bijlagen (referentie en/of lijst met documenten b.v.: Correspondentie, analysesresultaten, ...)

Ondernomen acties:

Verantwoordelijke uitvoering acties :

Vooropgestelde datum afhandeling :

Paraaf :

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN
AUTOCONTROLESYSTEEM IN DE
HORECASECTOR

AANVULLING
GEFRITUURDE GERECHTEN

Aanvulling

GEFRITUURDE GERECHTEN

GEFRITUURDE GERECHTEN	2
INLEIDING	3
1. Toepassingsgebied van de aanvulling	3
2. Structuur van de aanvulling	3
DEEL 1: GOEDE HYGIËNISCHE EN GOEDE PRODUCTIEPRAKTIJKEN	3
1. Waarom zijn de goede hygiënische en -productiepraktijken nodig?	3
1.1. Gevaren verbonden aan te hoog verhitte frituurolie/vet	4
1.2. Gevaren verbonden aan Acrylamide	6
1.3. Gevaren verbonden aan Allergenen.....	7
2. Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt	9
2.1. Voedingsmiddelen die bij ontvangst rauw bereid worden of onvoldoende verhit worden – groep 1.....	9
2.2. Voedingsmiddelen die voldoende verhit worden – groep 2	9
2.3. Voedingsmiddelen die voor ontvangst al voldoende verhit werden – groep 3	9
2.4. Voedingsmiddelen die zowel voor ontvangst als in de frituur verhit worden – groep 4	9
3. Algemene eisen en aanbevelingen	9
4. Specifieke eisen en aanbevelingen voor frituuractiviteiten	10
4.1 Mobiele frituren	11
4.2 Opslag van aardappelen en frieten.....	11
4.3 Voorbereiding, warme keten en bediening	12
4.4 Afval en leeggoed	15
4.5 Reiniging van de friteuses.....	16
4.6 Technisch onderhoud.....	17
DEEL 2: HACCP	17
DEEL 3: TRACEERBAARHEID	17
DEEL 4: MANAGEMENTVERANTWOORDELIJKHEID	17
DEEL 5: VALIDATIE VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM	17
DEEL 6: GELDENDE WETGEVING SPECIFIEK VOOR DE ACTIVITEIT	17

Inleiding

Operatoren actief in een frituur moeten in overeenstemming met de geldende wettelijke vereisten een autocontrolesysteem uitwerken. De belangrijkste doelstelling van een dergelijk systeem is om enerzijds de onschadelijkheid te kunnen garanderen van de aan de consument verkochte levensmiddelen en om anderzijds aan de bevoegde overheid te kunnen aantonen dat dit systeem doeltreffend uitgewerkt werd. In dit kader hebben de drie Horecafederaties, in samenwerking met de federatie van de frituristen, Navefri/Unafri, besloten om het toepassingsgebied van de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector te verruimen met de frituuractiviteiten om zo de verschillende betrokken actoren te helpen en over een referentiehulpmiddel te beschikken. Deze aanvulling legt het accent op de specifieke vereisten en aanbevelingen die verbonden zijn aan de activiteiten in een frituur en in Horecazaken die gefrituurde gerechten serveren, zowel vast als mobiel, en vormt een aanvulling op de algemene vereisten aanwezig in de gids.

1.Toepassingsgebied van de aanvulling

Deze aanvulling aan de gids is van toepassing op alle operatoren die een frituur uitbaten en Horecazaken die gefrituurde gerechten serveren.

2.Structuur van de aanvulling

Net zoals de gids, bestaat deze aanvulling uit twee grote onderdelen:

Een eerste deel waarin de nadruk wordt gelegd op de goede hygiënische en de goede productiepraktijken en dat de aanbevelingen en vereisten van de basisgids aanvult. Hierin ook speciale aandacht voor de hygiëpunten die eigen zijn aan frituuractiviteiten.

Een tweede deel waarin de nadruk wordt gelegd op de analyse van de gevaren en op het bepalen van de kritische punten (HACCP studie).

De vereisten rond traceerbaarheid, meldingsplicht, management en validatie zijn identiek dezelfde als deze beschreven in delen 3 tot en met 5 van de basisgids.

Deel 1: Goede hygiënische en goede productiepraktijken

1.Waarom zijn de goede hygiënische en -productiepraktijken nodig?

De goede hygiënische praktijken en de goede productiepraktijken zijn noodzakelijk om aan uw klanten voedingsmiddelen te kunnen aanbieden die geen enkel risico voor hun gezondheid zullen inhouden, en dit door het optreden van mogelijke gevaren te voorkomen.

In levensmiddelen kunnen drie soorten gevaren onderscheiden worden: fysische, chemische en (micro-)biologische gevaren. Deze gevaren zijn afhankelijk van de manier waarop de levensmiddelen bereid en verkocht worden.

In een frituur of in een Horecazaak die gefrituurde gerechten serveert, moet bijzondere aandacht geschonken worden aan verschillende chemische gevaren zoals:

- de gevaren verbonden aan de aanwezigheid en ontwikkeling van kankerverwekkende stoffen in te sterk verhitte en/of geoxideerde frituurolie/vet,

- de gevaren verbonden aan de ontwikkeling van kankerverwekkende stoffen die in de producten kunnen ontstaan tijdens het frituren, zoals bv. acrylamide, en
- de gevaren verbonden aan de aanwezigheid van allergenen in bepaalde bereidingen.

De onderstaande punten leggen het accent op deze specifieke gevaren verbonden aan de frituuractiviteiten. Voor een meer uitgebreide beschrijving van de fysische, chemische en biologische gevaren wordt verwezen naar hoofdstukken 1.1 tot 1.3 van het eerste deel van de Gids.

1.1. Gevaren verbonden aan te hoog verhitte frituurolie/vet

De kwaliteit van frituurolie/vet zal steeds afnemen in functie van de gebruikstijd, van de hoeveelheid en de aard van de gefrituurde producten en van de gebruikstemperatuur. Er zijn drie chemische processen verantwoordelijk voor deze achteruitgang van de vetkwaliteit: vetoxidatie, vethydrolyse of vetafbraak en vetpolymerisatie.

De reactie van frituurolie/vet met de lucht, ook **vetoxidatie** genoemd, gaat door bij alle temperaturen (dus ook bij de omgevingstemperatuur!) maar zal versnellen naarmate de temperatuur toeneemt. Door de inwerking van lucht worden vetzuren gewijzigd, ontstaan er bepaalde aroma's en treden er (ongewenste) kleurveranderingen op. Verschillende invloeden zullen deze vetoxidatie versnellen zoals de aanwezigheid van productresten, zout en oude, al gebruikte olie in de friteuse.

De reactie van frituurolie/vet met water loopt meestal samen met de vetoxidatie en leidt tot vetafbraak of **vethydrolyse**. Dit proces gaat enkel door bij hogere temperaturen maar zal net zoals de oxidatie versnellen naarmate de temperatuur toeneemt. Gedurende deze hydrolyse reactie worden er vrije vetzuren gevormd die een typische, zeepachtige of ranzige smaak en geur hebben. Door deze reactie zal de olie bij een lagere temperatuur roken en zal er schuimvorming optreden. De belangrijkste oorzaak voor deze vorm van vetdegradatie is de aanwezigheid van water (of van ijs aan diepgevroren producten). Ook de aanwezigheid van residu's van detergent afkomstig van de reiniging van de apparatuur zal de vethydrolyse eveneens versnellen.

De derde degradatiereactie treedt op wanneer het vet met zichzelf reageert. Dit wordt **vetpolymerisatie** genoemd. Deze reactie gaat enkel door bij hogere temperaturen maar versnelt net zoals de oxidatie en de hydrolyse naarmate de temperatuur toeneemt. Gedurende deze reactie worden er dimere, trimere en polymere triglyceriden (of vetten) gevormd die het vet stroperig of meer viskeus maken. De belangrijkste oorzaak voor deze vorm van vetdegradatie is een te hoge olietemperatuur.

Er bestaan verschillende manieren om de kwaliteit van frituurolie of frituurvet na te gaan. In de onderstaande tabel wordt voor iedere degradatiereactie een kort overzicht gegeven van de verschillende beschikbare methoden. Zoals eerder beschreven geven de verschillende degradatiereacties aanleiding tot bepaalde afwijkingen die (visueel) zonder analyse waargenomen kunnen worden. Daarnaast kunnen de gevormde chemische componenten ook gemeten worden. Hiervoor bestaan enerzijds eenvoudige kwalitatieve sneltesters die de kwaliteit van het frituurvet meten. Anderzijds zijn er officiële analysemethoden beschikbaar die door geaccrediteerde analyselaboratoria uitgevoerd worden.

Momenteel wordt de bepaling van de totale polaire fractie (TPF) als meest accurate methode voor de bepaling van de degradatiestatus van frituurolie aan. Voor deze analyseparameter is dan ook de ruimste keuze van sneltesters beschikbaar.

Degradatie-mechanisme	Gevormde componenten	Waarnemingen	Analyse	Sneltester
Oxidatie	Geoxideerde componenten, o.a. peroxiden	(donker-) verkleuring	kleur	n/a
			Peroxidegetal	n/a
			Geoxideerde componenten	Policontrol Oil test
				Merck Oxifrit test
Hydrolyse	Vrije vetzuren	Zeepachtige of ranzige smaak of geur; Roken of walmen bij een lagere temperatuur; Schuimvorming	pH	pH-papiertje
			Vrije vetzuren	Veri-Fry FFA kit
			Rookpunt	n/a
Polymerisatie	dimere, trimere en polymere triglyceriden	Stroperige of meer viskeuze olie	Dimere en trimere triglyceriden	n/a
			Totale polaire componenten (TPC)	Veri-Fry TPM (Total Polar Matter) kit
				Frituurolietester Testo 270
				Frituurvetmeter Ebro FOM 310
			Frituurvettester 3M PTC 120	
			Viscositeit	n/a
di-elektrische constante	n/a			

n/a: geen sneltester beschikbaar

Door degradatie van de frituurolie zullen de producten langer moeten bakken om eenzelfde kwaliteit (kleur, knapperigheid, ...) te bekomen. Hierdoor zullen de gefrituurde producten meer vet opnemen, hun voedingswaarde zal meer afnemen (door o.a. meer vitamineafbraak) en er zullen in de olie toxische stoffen gevormd worden die mogelijks kankerverwekkend zijn of die irritaties van het maag-darmstelsel kunnen veroorzaken.

In de **Belgische wetgeving** zijn er duidelijke eisen opgenomen wat betreft de maximale hoeveelheid degradatieproducten gevormd in de frituurolie. Het Koninklijk Besluit van 22 januari 1988 over het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen stelt dat het verboden is om gefrituurde voedingsmiddelen te bereiden of te fabriceren in of met eetbare oliën of voedingsvetten wanneer:

- deze oliën of vetten bij ingebruikname niet voldoen aan de wettelijk geldende eisen¹
- de temperatuur hoger ligt of hoger is geweest dan 180°C; om de vorming van acrylamides te beperken wordt een temperatuur van 175°C aanbevolen (zie ook volgende punt 1.2 van dit deel)
- het gehalte aan vrije vetzuren hoger is dan 2,5 g/100 g, uitgedrukt als oliezuur
- het gehalte aan polaire stoffen hoger is dan 25 g/100 g
- het rookpunt (temperatuur waarbij de olie begint te roken) lager is dan 170°C
- het gehalte aan dimere en polymere triglyceriden hoger is dan 10g/100g
- de viscositeit meer dan 37 millipascal.seconde bedraagt, gemeten bij 50°C

¹ al naargelang het geval, hetzij de wettelijke vereisten uit het KB van 23 april 1974 betreffende eetbare oliën, hetzij de wettelijke vereisten uit het KB van 2 oktober 1980 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van margarine en voedingsvetten

OM DEZE GEVAREN TE VERMIJDEN:

Om de vorming van de verschillende degradatieproducten zo veel mogelijk te vermijden, dienen de volgende essentiële aanbevelingen gerespecteerd te worden:

- ⇒ Bak de frieten af bij lagere temperaturen: **Maximum 175°C** (zie ook punt 1.2 van deel 1 van deze aanvulling).
- ⇒ Filter de olie elke avond na het frituren om de gefrituurde productresten te verwijderen.
- ⇒ Gebruik bij voorkeur frituurolie of frituurvet die minder snel degradeert en/of olie of vet die het mogelijk maakt om bij lagere temperaturen af te bakken. Algemeen gesteld zal frituurolie met veel onverzadigde vetzuren sneller degraderen dan frituurvet met veel verzadigde vetzuren.
- ⇒ Ververs de frituurolie/vet regelmatig. De frequentie van verversen moet minstens gekozen worden in functie van het effectieve gebruik van de frituurolie/vet en moet overeenstemmen met de voorschriften van de leverancier van de frituurolie/vet of met deze aanwezig op het etiket van de olie.
- ⇒ Ververs steeds de volledige inhoud van de friteuse. Vul de oude olie/vet dus nooit aan met nieuwe olie/vet.
- ⇒ Verwijder bij iedere olie/vet-verversing ook alle productresten. Reinig met andere woorden de friteuse volledig bij iedere olieversing.
- ⇒ Indien u de olie niet dagelijks ververst, zorg er dan voor dat u zeker bent dat de oliekwaliteit nog voldoende is. Dit kunt u doen met behulp van een sneltester.
- ⇒ Vermijd zo veel mogelijk de aanwezigheid van los ijs op de diepgevroren producten die in de friteuse gebracht worden.
- ⇒ Zorg dat de friteuses na reiniging volledig droog zijn en vrij van zeepresten of van residu's van detergenten.

1.2. Gevaren verbonden aan Acrylamide

Acrylamide is een chemische stof die niet afkomstig is van een vervuiling van buitenaf maar het is een stof die zich in de producten ontwikkelt bij een verhitting boven 100°C (zoals bij bakken, frituren, roosteren, braden, ...). De stof wordt verondersteld kankerverwekkend te zijn. Ze ontstaat tijdens het bruinkleuren van verhitte producten die zowel koolhydraten (zetmeel en/of suikers) als eiwitten (of proteïnen) bevatten. Voorbeelden van zulke producten zijn knäckebröd, chips en andere zoutjes, frieten, koekjes, koffie, cornflakes, toast, enzovoort.

Acrylamide zal bij het frituren al ontstaan vanaf een vettemperatuur van 120 graden Celsius. Vanaf een vettemperatuur van 175°C zal de ontwikkeling van acrylamide echter zeer sterk toenemen. Het vochtgehalte van de producten tijdens de bereiding heeft ook een invloed op de vorming van acrylamide: hoe hoger het vochtgehalte is, hoe minder acrylamide er gevormd wordt. Zo zal er tijdens koken, stoven en stomen geen acrylamide ontstaan.

De gebruikte aardappelen hebben ook een duidelijke invloed op de vorming van acrylamide (zie onder andere ook 4.2 uit deel 1 van deze aanvulling): Hoe langer aardappelen opgeslagen worden in ongunstige opslagomstandigheden (onder de 6°C), hoe meer acrylamide er zal ontstaan tijdens het frituren. Aardappelen die lang opgeslagen werden in ongunstige opslagomstandigheden of die gekiemd zijn, kunnen daarom best gebruikt worden om gekookt te worden aangezien er tijdens deze bereidingswijze geen acrylamide ontstaat. Er wordt aangeraden om de aardappelen na het schillen en snijden een uur in koud water te leggen. Zo zal er een deel van de suikers die mee verantwoordelijk zijn voor de vorming van acrylamide oplossen in het water. Er wordt trouwens best gewerkt met aardappelen met een laag suikergehalte. En tot slot, acrylamide ontstaat voornamelijk aan de oppervlakte van de producten en naarmate de producten groter zijn, zal het aandeel aan acrylamide bijgevolg relatief lager zijn.

Meer informatie over acrylamide kan teruggevonden worden op de volgende internetsites:

- http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide_en.htm
- <http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide/frenchfries-NL-final.pdf> (internetsite met informatie over de reductie van acrylamide bij de bereiding van frieten)

OM DIT GEVAAR TE VERMIJDEN:

Om de vorming van acrylamide zo veel mogelijk te vermijden, dienen de volgende essentiële aanbevelingen gerespecteerd te worden:

- ⇒ Bak de frieten af bij lagere temperaturen: **Maximum 175°C**
- ⇒ Zorg voor correcte meetapparatuur zoals een degelijke, goed werkende en gecontroleerde thermometer (controleren in ijswater 0 °C en in kokend water van 100 °C), aangezien de thermostaten van de friteuses niet altijd correct werken (afwijkingen van meer dan 10% zijn mogelijk).
- ⇒ Gebruik frituurolie of frituurvet dat het mogelijk maakt om sneller en op lagere temperatuur te frituren.
- ⇒ Filter de olie/vet elke avond na het frituren om de productresten te verwijderen (hiermee wordt naast de vorming van acrylamide ook de vorming van andere toxische verbindingen vermeden).
- ⇒ Gebruik bij voorkeur nieuwe aardappelen.
- ⇒ Leg de aardappelen na het schillen en snijden best een uur in koud water.
- ⇒ Kies liefst aardappelen met een laag suikergehalte.
- ⇒ Volg de vuistregel: “hoe lichter gebakken, hoe beter”. Hoe donkerder de producten gebakken, gefrituurd of gebraden worden, des te meer acrylamide ze zullen bevatten.
- ⇒ Probeer zo veel mogelijk grote en dikke producten af te bakken om het gehalte aan gevormd acrylamide te beperken.

1.3.Gevaren verbonden aan Allergenen

Allergenen zijn voedingsbestanddelen die bij bepaalde gevoelige consumenten overgevoeligheidsreacties kunnen uitlokken na inname (allergische reacties of intoleranties) (zie ook punt 1.4 uit deel 1 van de basisgids). De enige mogelijke preventie tegen de verscheidenheid van erge of minder erge symptomen bestaat uit het kunnen informeren van de gevoelige consument over de aanwezigheid van allergenen, indien hij erom vraagt en/of vermijden dat voedingsmiddelen besmet geraken met allergenen die normaalgezien niet aanwezig zijn (men spreekt van kruisbesmetting). Kruisbesmettingen kunnen ook optreden door verschillende producten in eenzelfde frituurpan te bakken. Het is nagenoeg onmogelijk om dit te vermijden maar U moet de consument hier wel over kunnen informeren indien hij erom vraagt (zie hieronder).

Er dient met de volgende allergenen rekening gehouden te worden:

- gluten uit graan (bijvoorbeeld aanwezig in hamburgerbroodjes),
- schaaldieren (bv in gefrituurde snacks),
- eieren (bv in sauzen en gepaneerde producten),
- vis (bv in gepaneerde snacks),
- pinda's (of aardnoten; bv in sauzen op basis van arachideolie),
- soja (bv in vegetarische hamburgers of sauzen),
- melk en melkproducten (inclusief lactose; bv in sauzen),
- (sporen van) schaalvruchten of noten (amandelen, hazelnoten, ...; bv in broodjes),
- selderij (bv in kruiden, marinades en sauzen),
- mosterd (bv in marinades en sauzen),
- sesamzaad (bv in broodjes),
- weekdieren, (bv opgelegde mosselen),
- lupine (bv in broodjes),
- sulfiet (bv in witte wijn).

Het is dus belangrijk om bepaalde voorzorgsmaatregelen te nemen tijdens de behandeling van voedingsmiddelen, zeker wanneer de leveranciersgegevens (informatie op het etiket) doen blijken dat bepaalde allergenen aanwezig zijn.

OM DEZE GEVAREN TE VERMIJDEN:

Om te vermijden dat producten zonder allergenen besmet zouden worden met allergenen (door kruisbesmetting), moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- ⇒ Lees aandachtig de gegevens op de etiketten en/of informeer uzelf bij uw leveranciers om te weten te komen welke producten mogelijk allergenen zouden kunnen bevatten.
- ⇒ Zorg **waar mogelijk** voor een duidelijke scheiding tussen levensmiddelen die allergenen bevatten en andere producten, bijvoorbeeld door de snacks die visallergenen bevatten af te scheiden van de andere snacks (verschillende recipiënten, bereidings- en bedieningsmateriaal).
- ⇒ Zorg voor een goede handhygiëne om kruisbesmetting langs deze weg te vermijden.
- ⇒ Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.
- ⇒ Wees steeds in staat om de consument te informeren over de eventuele aanwezigheid van bepaalde allergenen in de verkochte levensmiddelen indien hij erom vraagt (bijvoorbeeld: soja in bepaalde vegetarische snacks of allerlei verschillende allergenen in bepaalde sauzen).

2.Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt

In een frituur worden verschillende grondstoffen en/of voedingsmiddelen gebruikt. Omdat deze producten niet hetzelfde risico inhouden, kunnen ze in 4 groepen of categorieën onderverdeeld worden, gaande van zeer risicovolle producten tot producten met een gering risico. De belangrijkste maatstaf bij deze indeling is of de producten al dan niet verhit worden. Producten die meerdere malen worden verhit, zijn veel minder gevaarlijk dan producten die rauw geconsumeerd worden.

2.1.Voedingsmiddelen die bij ontvangst rauw bereid worden of onvoldoende verhit worden – groep 1

Onder de groep 1 verstaat men alle levensmiddelen die een groot risico vormen voor de gezondheid en waarvoor goede behandelingsvoorwaarden nodig zijn.

Voorbeelden: rauwe eieren, groenten voor rauwkost of garnering, bepaalde kruiden en specerijen, bepaalde sauzen,

2.2.Voedingsmiddelen die voldoende verhit worden – groep 2

Deze voedingsmiddelen zijn bij ontvangst rauw of onvoldoende verhit geweest. In de frituur worden ze echter wel voldoende lang verhit. Hierdoor wordt het eventuele besmettingsgevaar verkleind of geëlimineerd. Producten die onder deze groep vallen moeten na verhitting onmiddellijk gekoeld of opgediend worden, anders heeft de hittebehandeling weinig tot geen effect gehad.

- Voorbeelden: bepaalde groenten, gevogelte, te bakken of te braden vlees, kruiden, of saus in poeders, bakkerijproducten (voorgebakken brood, ...), ...

2.3.Voedingsmiddelen die voor ontvangst al voldoende verhit werden – groep 3

Deze voedingsmiddelen zijn voor de levering voldoende verhit, maar worden in de frituur niet meer of onvoldoende verhit.

- Voorbeelden: kant-en-klaar sauzen, vetstoffen, ...

2.4.Voedingsmiddelen die zowel voor ontvangst als in de frituur verhit worden – groep 4

Deze voedingsmiddelen zijn voor de levering voldoende verhit en worden tijdens de bereiding in de frituur nogmaals verhit. Producten die onder deze groep vallen moeten na verhitting onmiddellijk gekoeld of opgediend worden, anders heeft de hittebehandeling weinig tot geen effect gehad.

Voorbeelden: voorgebakken brochetten en bouletten, sauzen in blik, bereide warme gerechten, ...

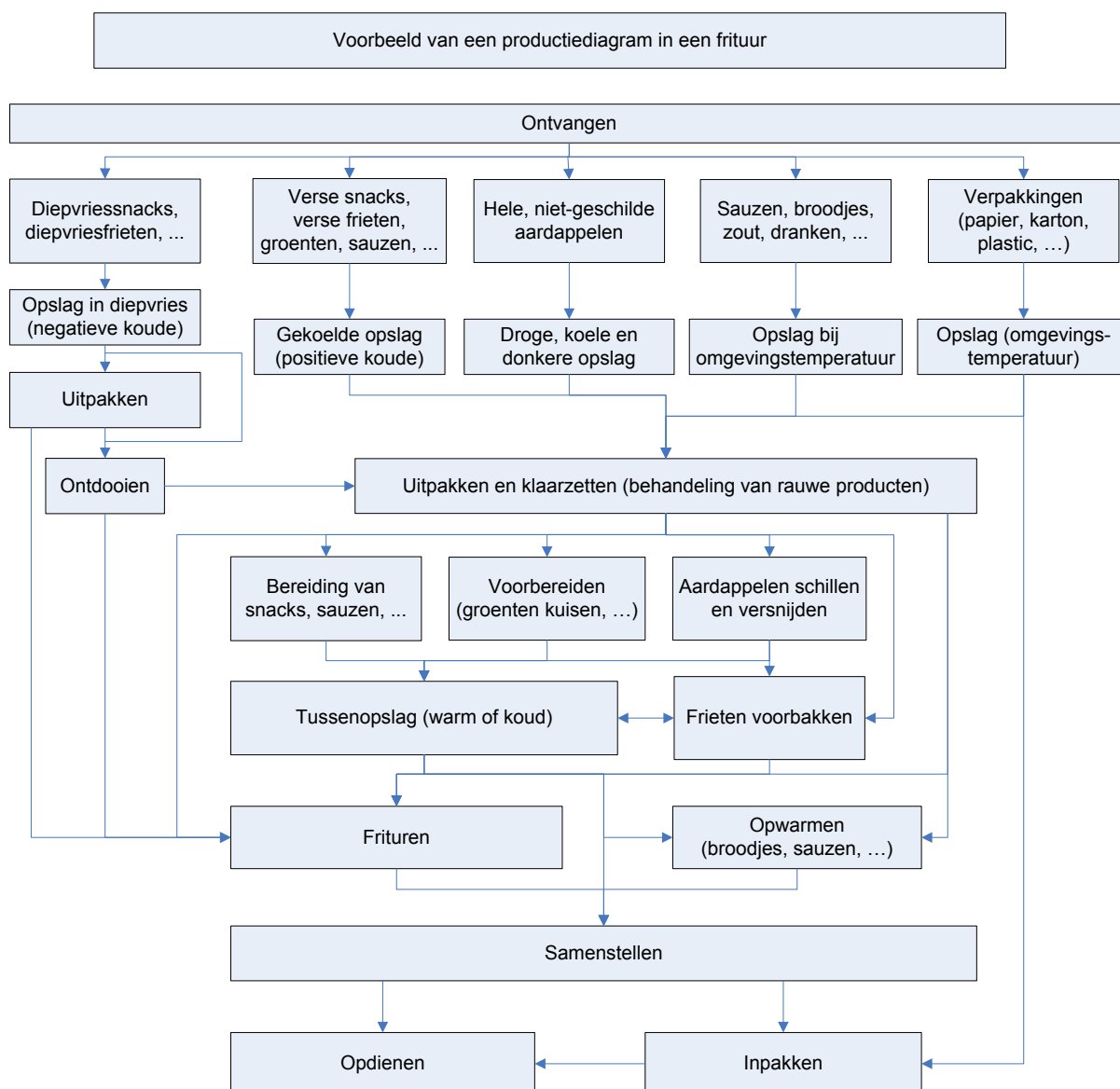
3.Algemene eisen en aanbevelingen

Alle algemene hygiëne-eisen en aanbevelingen zijn beschreven in hoofdstuk 3 van het eerste deel van de Gids. Ze blijven van toepassing voor de operatoren met frituuractiviteiten.

4. Specifieke eisen en aanbevelingen voor frituuractiviteiten

In onderstaande tabel zijn alle te respecteren hygiënepunten voor de Horeca opgenomen. Voor ieder hygiënepunt wordt verwezen naar het betreffende hoofdstuk uit de aanvulling of uit de Gids, afhankelijk of het hygiënepunt specifiek is voor de frituur activiteit of niet.

Lijst van hygiënepunten	Verwijzing naar de informatie
Levensmiddelen van groep 1	Hoofdstuk 2.1 van deel 1 van de Gids
Respecteren van de voorwaartse stroom	Hoofdstuk 3.1 van deel 1 van de Gids
Werkoppervlakken	Hoofdstuk 3.4 van deel 1 van de Gids
Controle bij ontvangst	Hoofdstuk 4.2 van deel 1 van de Gids
Zichtbare etikettering	Hoofdstuk 5.1 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van de koelkasten en diepvriezers	Hoofdstuk 5.3 van deel 1 van de Gids
Spoelen van levensmiddelen	Hoofdstuk 6.3 van deel 1 van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 4.3 van de aanvulling
Gebruik van houten snijplanken	Hoofdstuk 6.4 van deel 1 van de Gids
Gebruik van verse eieren	Hoofdstuk 6.6 van deel 1 van de Gids
Ontdooien	Hoofdstuk 6.8 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van warme bereidingen	Hoofdstuk 7 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van frituurvet	Hoofdstuk 7.1 van deel 1 van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 4.3 van de aanvulling
Warme overschotten	Hoofdstuk 7.4 van deel 1 van de Gids
Regenereren van maaltijden	Hoofdstuk 8.2 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van de bain-maries	Hoofdstuk 9.1 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van de koeltogen	Hoofdstuk 9.2 van deel 1 van de Gids
Tapinstallaties van sappen en andere dranken	Hoofdstuk 9.4 van deel 1 van de Gids
Behandeling van overschotten	Hoofdstuk 10 van deel 1 van de Gids
Temperatuur water van afwasmachine	Hoofdstuk 13.1 van deel 1 van de Gids
Afvalbeheer	Hoofdstuk 15 van deel 1 van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 4.4 van de aanvulling
Ongediertebestrijding	Hoofdstuk 17 van deel 1 van de Gids
Reinigingsplan	Hoofdstuk 18 van deel 1 van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 4.5 van de aanvulling
Reiniging- en ontsmettingsproces	Hoofdstuk 19 van deel 1 van de Gids
Persoonlijke hygiëne	Hoofdstuk 20 van deel 1 van de Gids
Handen wassen	Hoofdstuk 20.3 van deel 1 van de Gids
Opleiding van personeel	Hoofdstuk 21 van deel 1 van de Gids



Figuur 1 Voorbeeld van een productiediagram in een frituur

4.1. Mobiele frituren

Voor de operatoren die een mobiele frituur uitbaten, wordt bijkomend aan de vereisten uit deze aanvulling doorverwezen naar de vereisten opgenomen in de aanvulling over ambulante handel. In die aanvulling worden de specifieke vereisten en aanbevelingen behandeld die verbonden zijn aan de activiteiten in een ambulante structuur.

4.2. Opslag van aardappelen en frieten

Bijkomend aan de algemene aanbevelingen en vereisten uit de Gids (punt 5 van het eerste deel van de Gids), gelden specifiek voor aardappelen en frieten de volgende aanbevelingen:

Voor **niet-geschilde, hele aardappelen**:

- Verse aardappelen moeten droog, koel en donker bewaard worden. Bij een te vochtige bewaring, zullen schimmels zich ontwikkelen. Bij een bewaring bij een te hoge temperatuur zullen de aardappelen te snel uitdrogen en zullen er scheuten gevormd worden. Bij een bewaring in het licht, zullen de aardappelen groen kleuren door vorming van het toxische en hittebestendige solanine.
- Niet geschilde, hele aardappelen worden best niet te lang bewaard aangezien er uitlopers of scheuten gevormd kunnen worden. Bovendien werd er aangetoond dat hoe langer aardappelen opgeslagen worden, hoe meer acrylamide er zal ontstaan tijdens het frituren.
- De bewaarde aardappelen mogen niet gebruikt worden bij vaststelling van schimmel, rot, uitdroging, groenkleuring, scheuten/uitlopers.

Voor zelf geschilde/gesneden **verse frieten**

- Bewaring: ofwel maximaal 12 uur onder water bij 0 tot 7°C (d.w.z. afgedekt in een emmer in de koeling), ofwel voorgebakken gedurende maximaal 12 uur bij 0 tot 7°C.
- Verse of voorgebakken frieten dienen bij bewaring steeds afgedekt te worden om schimmelcontaminatie (met mogelijke vorming van toxische stoffen “mycotoxines”) te vermijden.
- Verse frieten mogen niet gebruikt worden bij vaststelling van schuim of schimmel.

Voor **vers voorgesneden voorverpakte frieten en geschilde aardappelen**

- Bewaring: bij 0 tot 7°C tot einde houdbaarheid (tenzij anders vermeld op de verpakking; de temperatuur opgenomen op de verpakking moet steeds gevolgd worden)
- Bij geopende verpakking zijn de verse frieten maximaal 12 uur houdbaar onder water bij 0 tot 7°C, ofwel voorgebakken gedurende maximaal 12 uur bij 0 tot 7°C. Indien de opslag in de koeling van voorgebakken frieten niet verzekerd kan worden (bijvoorbeeld bewaring in schap boven de friteuse tijdens drukke momenten) dient het afbakken binnen de 4 uur te gebeuren (zie ook 4.3 voor de opslagregels tijdens bediening).
- De frieten mogen niet gebruikt worden bij vaststelling van schuim of schimmel.

Voor gekoelde **voorgebakken voorverpakte frieten**

- Bewaring: bij 0 tot 7°C tot einde houdbaarheid (tenzij anders vermeld op de verpakking; de temperatuur opgenomen op de verpakking moet steeds gevolgd worden),
- Bij geopende verpakking zijn de frieten gedurende max. 12 uur houdbaar bij 0 tot 7°C.
- De frieten mogen niet gebruikt worden bij vaststelling van schimmel.

Voor **diepgevroren voorverpakte frieten** in commerciële verpakking:

- Bewaring: bij -18°C of kouder tot einde houdbaarheid.
- Bij geopende verpakking houdbaar tot 2 maanden na opening bij -18°C of kouder.

Niet vergeten dat de levensmiddelen tijdens de opslag steeds degelijk afgedekt dienen te worden zodat ze beschermd zijn tegen eventuele contaminaties.

4.3.Vorbereitung, warme keten en bedienung

Tijdens de verschillende stappen van behandeling, bereiding en bediening van frituurproducten zoals aardappelen, frieten, snacks, sauzen, enzovoort moeten steeds geschikte maatregelen genomen

worden om alle mogelijke contaminaties en/of de vermeerdering van micro-organismen te vermijden.

Bijkomend aan de algemene aanbevelingen uit punten 6, 7, 8 en 9 van deel 1 van de Gids, moet er daarom bijzondere aandacht uitgaan naar de behandeling van frieten en frituurolie/vet en dienen onderstaande voorzorgsmaatregelen gerespecteerd te worden.

Er mag niets gebakken worden in een friteuse zonder thermostaat.

Tijdens de **voorbereiding van de producten** moeten de volgende voorzorgsmaatregelen gerespecteerd worden om de vorming van contaminanten zoveel mogelijk te vermijden:

- Aangezien acrylamide vooral aan de oppervlakte zal ontstaan, is het beter om met grotere en dikkere producten te werken.
- Om uit de voorgesneden verse frieten zo veel mogelijk suikers te verwijderen die verantwoordelijk zijn voor de vorming van acrylamide, worden de frieten na het snijden best minstens een uur in koud water gelegd. Zo zal er achteraf minder acrylamide ontstaan. Om het acrylamidegehalte nog meer te beperken kunnen de frieten voorafgaand ook gespoeld worden in warm of heet water en ze nadien af te drogen alvorens ze te frituren.
- Het voorverwarmen van het frituurvet of de frituurolie moet afgestemd worden op de openingsuren. Het vet mag dus niet te vroeg en niet te lang op voorhand opwarmen, maar het mag ook niet te snel/bruusk opwarmen (om te vermijden dat het verbrandt).

Bij het **voorbakken van frieten** moeten de volgende voorzorgsmaatregelen opgevolgd worden:

- Het frituurvet of de frituurolie wordt verhit tot ongeveer 150°C in een frituurpan die speciaal voor het voorbakken van frieten bestemd is.
- Gelijke porties rauwe frieten worden vervolgens in het frituurvet voorgebakken tot er een zeer lichte verkleuring optreedt. De bedoeling van het voorbakken bestaat erin de rauwe aardappel te garen maar nog niet krokant te maken. .
- De voorgebakken frieten moeten goed uitlekken en afkoelen. Indien de voorgebakken frieten niet binnen 4 uur na het voorbakken verder afgebakken worden, moeten de bewaaromstandigheden zoals beschreven in punt 4.2 van deze aanvulling gerespecteerd worden.

Tijdens het **frituren** moeten de volgende voorzorgsmaatregelen genomen worden:

- Gebruik best frituurolie of frituurvet dat minder snel degradeert en/of dat het mogelijk maakt om bij lagere temperaturen af te bakken. Algemeen gesteld degradeert frituurolie met veel onverzadigde vetzuren sneller dan frituurvet met veel verzadigde vetzuren.
- Bak de frieten af bij zo laag mogelijke temperaturen (maximum 175°C). Gebruik daarom enkel friteuses die voorzien zijn van een betrouwbare thermostaat en stel deze thermostaat altijd zodanig in dat de temperatuur van het frituurvet of de frituurolie niet boven 175°C kan stijgen. Houd hiertoe de display van de thermostaat goed in de gaten. In het geval van frituren of Horecazaken die gefrituurde gerechten serveren, die niet genieten van de versoepelingen, zal deze controle dagelijks geregistreerd moeten worden (zie deel 2 HACCP van deze aanvulling). Controleer verder ook regelmatig (minstens 2 maal per jaar) de goede werking van de thermostaat met behulp van een gecontroleerde digitale handthermometer. Laat de thermostaat indien nodig bijstellen of vervangen.

- Gebruik voor temperatuurmetingen steeds een degelijke – en bij voorkeur digitale – thermometer, waarvan u regelmatig de juistheid controleert. Voor meer informatie rond juiste temperatuurmetingen wordt verwezen naar het punt 5.3 van deel 1 van de gids.
- Bak nooit diepgevroren producten met aanklevend ijs. Indien het product dit toelaat, wordt het vooraf ontdooid waarbij het dooivocht opgevangen en onmiddellijk verwijderd wordt (zie ook punt 6.8 van deel 1 van de Gids).
- Bak de frietten af in een speciaal daarvoor bestemde frituurpan tot ze een mooie goudbruine kleur hebben en knapperig zijn. Vergeet bij het afbakken niet dat lichter afgebakken producten volgens de vuistregel minder schadelijke acrylamide bevatten. Bak nooit een te grote hoeveelheid in één keer:
 - o Bij verse frietten wordt een mandvulling van maximaal 3 – 4 lagen aanbevolen.
 - o Bij diepgevroren frietten wordt een mandvulling van 2 – 3 lagen aanbevolen.
 - o Snacks worden in een aparte frituurpan afgebakken op maximaal 2 lagen.
 - o Grotere producten worden in 1 laag afgebakken.
- Wanneer een voldoende baktijd bereikt is, worden de frietten in het frituurmandje of met de frietlepel goed geschud om ze droog te maken.

Na het frituren (vlak voor sluiting of voor een pauze, ...) moeten de volgende voorzorgsmaatregelen opgevolgd worden:

- De friteuses moeten volledig afgedekt worden om contaminaties van het frituurvet of de frituurolie te vermijden.
- Het frituurvet of de frituurolie wordt bij voorkeur dagelijks ververs. De frequentie van verversen kan echter ook gekozen worden in functie van de intensiteit en de duur van het frituren alsook van de gefrituurde producten en het type frituurvet/frituurolie. De frequentie moet minstens overeenkomen met de voorschriften van de leverancier van frituurvet/frituurolie (veelal terug te vinden op het etiket). Het is steeds de volledige inhoud van de friteuse die ververs wordt; het oud frituurvet of frituurolie wordt nooit aangevuld met nieuw vet of olie. Bij de verversing van vet of olie moet de friteuse ook steeds grondig gereinigd worden.

Indien u het frituurvet of de frituurolie niet dagelijks ververs, moet u bijkomend de volgende voorzorgsmaatregelen respecteren:

- Het frituurvet of de frituurolie moet elke avond gefilterd worden om de productresten te verwijderen. Hiertoe wordt het vet of de olie gefilterd en wordt vervolgens de filter schoongemaakt. Het wordt aanbevolen om het vet of de olie daarna nog door een fijne zeef of door een speciale papieren filter te gieten. De frituurpannen moeten steeds gereinigd worden (schoongeveegd) vooraleer het frituurvet of de frituurolie teruggegoten wordt.
- Ververs het frituurvet of de frituurolie bij voorkeur op de middag of op de avond vlak voor de opening van gekend drukke dragen (bijvoorbeeld vlak voor vrijdagavond). Volg bij het verversen dezelfde regels als hierboven beschreven.

- U moet zich ervan verzekeren dat de kwaliteit van het frituurvet of van de frituurolie nog voldoende is en voldoet aan de wettelijke vereisten die hoger beschreven werden (deel 1, 1.1). Samengevat kan de controle van de kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie op verschillende manieren gebeuren (zie ook de tabel in punt 1.1 van deel 1 van deze aanvulling):
 - o Door een visuele controle op schuimen, walmen, rookontwikkeling, slechte geur en smaak, donkerverkleuring en/of stroperigheid;
 - o Door het gebruik van sneltesters die de kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie meten;
 - o Door een externe controle in een geaccrediteerd laboratorium.

Warme sauzen en gerechten zoals stoofvlees en vol-au-vent worden in een frituur vaak warm bewaard. Het warmhouden van zulke gerechten in de frituur dient in een aangepast warmtoestel te gebeuren: oven, stoomoven, warmkast, bain-marie of in geïsoleerde recipiënten. Hierbij dient u de volgende voorzorgsmaatregelen respecteren:

- Zorg voor een voldoende hoge temperatuur van het warmtoestel, minstens 85 °C.
- Kijk regelmatig na of de bain-maries voldoende water bevatten.
- Hou de kerntemperatuur van de gerechten zo hoog mogelijk (de temperatuur moet minstens 60°C zijn), rekening houdend met de culinaire en organoleptische eigenschappen van het gerecht.
- Zorg voor een goede warmteverdeling door de gerechten geregeld om te roeren.
- Dek de gerechten zoveel mogelijk af.
- Dien de afgewerkte gerechten op aan een zo hoog mogelijke temperatuur (minimum 60 °C).
- Vermijd elk rechtstreeks contact met de handen.
- Laat geen afgewerkte producten bij kamertemperatuur staan.
- Producten die in een bain-marie bewaard zijn, moeten de dag zelf opgebruikt worden. Bewaar geen grotere hoeveelheden in de bain-marie dan nodig geacht voor de verkoop.

Bain-maries zijn niet geschikt om gerechten op te warmen. Opwarmen gebeurt in de micro-golf oven of in een pan op een open vuur, voldoende lang en tot de volledige massa (kerntemperatuur) minimum 60°C heeft bereikt.

4.4.Afval en leeggoed

Om kruisbesmettingen te vermijden, mag afval nooit in contact komen met voedingsproducten. Afval mag zich dus niet ophopen en moet zo snel mogelijk verwijderd worden uit de ruimtes waar voedingsmiddelen bereid of opgeslagen worden.

Bijkomend aan de algemene aanbevelingen uit punt 15 van deel 1 van de Gids, moet er in zowel vaste als mobiele frituren bijzondere aandacht uitgaan naar het afvalbeheer. Voornamelijk wat het

beheer van **gebruikt frituurvet of frituurolie** betreft, moeten de volgende voorzorgsmaatregelen gerespecteerd worden:

- Het gebruikte frituurvet of frituurolie, moet afzonderlijk opgeslagen worden in gesloten, lekdichte vaten voorzien van een deksel.
- Het gebruikte frituurvet of frituurolie moet opgehaald worden door een erkende ophaalfirma. Voor meer informatie over de erkende ophaling van gebruikt frituurvet wordt doorverwezen naar de internetsite van valorfrit: www.valorfrit.be
- De ingevulde afhaalbonnen moeten in het afvoerregister bewaard worden.
- Na iedere ophaalbeurt moeten de vaten vervangen worden door lege en goed gereinigde vaten.

4.5.Reiniging van de friteuses

Bijkomend aan de algemene aanbevelingen uit punten 18 en 19 van deel 1 van de Gids moet er in frituren bijzondere aandacht uitgaan naar de reiniging van de friteuses en het materiaal dat typisch is aan de frituuractiviteiten:

Bijkomende voorzorgsmaatregelen zijn:

- Reinig dagelijks de buitenkant van de friteuses en van de luchtfilters.
- Reinig de frituurpannen iedere keer wanneer ze terug opgevuld worden (d.w.z. bij verversing of na filtering van het frituurvet of de frituurolie).
- Voorzie minstens 1 maal per jaar en bijkomend aan de dagelijkse reiniging van de friteuse een grondige reinigingsbeurt van de frituuruitrusting. Bij deze grondige reiniging worden de frituurpannen “uitgekookt” met een speciaal daartoe bestemd reinigingsproduct, zoals uitgewerkt in volgend voorbeeld:
 - o De frituurpannen worden gevuld met water en een alkalische viscosevloeistof (een stof die zonder mechanische inwerking aangebakken vetten verwijdert).
 - o Dit mengsel wordt aan de kook gebracht in de frituurpannen.
 - o Afhankelijk van de graad van vervuiling moet dit mengsel tot 24 uur lang rusten waarna grondig en verschillende malen nagespoeld moet worden met drinkbaar water. Indien nodig kan dit spoelwater opgewarmd worden.
 - o Voor de brandveiligheid moet vervolgens al het water **volledig** verwijderd worden uit de frituurpannen en de gebruikte emmers. Deze recipiënten moeten tot slot volledig drooggewreven worden.
 - o Nadat de lege frituurpannen grondig gedroogd zijn, kunt u deze insmeren met een vloeibare olie (bijvoorbeeld olijfolie) waarna u opnieuw frituurolie of frituurvet kunt aanbrengeen.
 - o Om besmetting van levensmiddelen, ongelukken en/of beschadiging van apparatuur of uitrusting te voorkomen, is het steeds belangrijk dat u bij het gebruik van

chemische reinigingsproducten duidelijk de instructies van de leverancier opvolgt.
Deze chemische producten moeten bovendien apart opgeslagen worden.

4.6. Technisch onderhoud

Zorg voor een goed algemeen onderhoud van de friteuses en van andere elektrische toestellen, waarbij de voorschriften van de fabrikant steeds worden gerespecteerd.
Zie voor dit onderdeel ook in het eerste deel van de Gids, punt 22 technisch onderhoud.

Deel 2: HACCP

Hiervoor wordt verwezen naar deel 2 van de Gids: “HACCP”.

Deel 3: Traceerbaarheid

Hiervoor wordt verwezen naar deel 3 van de Gids: “Traceerbaarheid”.

Deel 4: Managementverantwoordelijkheid

Hiervoor wordt verwezen naar deel 4 van de Gids: “Managementverantwoordelijkheid”.

Deel 5: Validatie van een autocontrolesysteem

Hiervoor wordt verwezen naar deel 5 van de Gids: “Validatie van een autocontrolesysteem”.

Deel 6: Geldende wetgeving specifiek voor de activiteit

Hiervoor wordt verwezen naar deel 6 van de Gids: “Geldende wetgeving”.

Zeer specifiek dient hierbij toch de volgende wetstekst vermeld te worden:

- Koninklijk Besluit van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen.

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM IN DE HORECASECTOR



AANVULLING
PITA

Aanvulling

PITA

PITA	2
INLEIDING	3
1.Toepassingsgebied van deze aanvulling	3
2.Structuur van deze aanvulling	3
DEEL 1: GOEDE HYGIËNISCHE EN GOEDE PRODUCTIEPRAKTIJKEN	3
1.Waarom zijn de goede hygiënische en -productiepraktijken nodig?	3
1.1.Fysische gevaren.....	4
1.2.Chemische gevaren.....	4
1.3.Biologische gevaren	4
1.4.Allergenen	5
2.Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt	6
2.1.Voedingsmiddelen die bij ontvangst rauw bereid worden of onvoldoende verhit worden – groep 1	6
2.2.Voedingsmiddelen die voldoende verhit worden – groep 2	6
2.3.Voedingsmiddelen die voor ontvangst al voldoende verhit werden – groep 3	6
2.4.Voedingsmiddelen die zowel voor ontvangst als in de pita zaak verhit worden – groep 4	7
3.Algemene eisen en aanbevelingen	7
4.Specifieke eisen en aanbevelingen	7
4.1.Voorbereiding.....	9
4.2.Bediening.....	10
4.3.Verwerking van overschotten	10
4.4.Technisch onderhoud.....	11
DEEL 2: HACCP	11
Hiervoor wordt verwezen naar deel 2 van de Gids: “HACCP”.....	11
DEEL 3: TRACEERBAARHEID	11
Hiervoor wordt verwezen naar deel 3 van de Gids: “Traceerbaarheid”	11
DEEL 4: MANAGEMENTVERANTWOORDELIJKHEID	11
DEEL 5: VALIDATIE VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM	11
DEEL 6: GELDENDE WETGEVING SPECIFIEK VOOR DE ACTIVITEIT	11

Inleiding

Operatoren actief in een pitazaak moeten in overeenstemming met de geldende wettelijke vereisten een autocontrolesysteem uitwerken. De belangrijkste doelstelling van een dergelijk systeem is om enerzijds de onschadelijkheid te kunnen garanderen van de aan de eindconsument verkochte levensmiddelen en om anderzijds aan de bevoegde overheid te kunnen aantonen dat het systeem doeltreffend uitgewerkt is. In dit kader hebben de drie Horecafederaties besloten om het toepassingsgebied van de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector te verruimen om zo de verschillende betrokken actoren te helpen en over een referentiehulpmiddel te beschikken.

Deze aanvulling legt het accent op de specifieke vereisten en aanbevelingen die verbonden zijn aan de bereiding van pita en vormt een aanvulling aan de algemene vereisten aanwezig in de gids.

1.Toepassingsgebied van deze aanvulling

Deze aanvulling is van toepassing op alle operatoren die actief zijn op het vlak van pita en meer specifiek op alle operatoren die pita klaarmaken en verkopen aan de eindverbruiker.

2.Structuur van deze aanvulling

Net zoals de gids, bestaat ook deze aanvulling uit twee grote onderdelen:

Een eerste deel waarin de nadruk wordt gelegd op de goede hygiënische praktijken en de goede productiepraktijken en dat de aanbevelingen en vereisten van de basisgids aanvult. Hierin ook speciale aandacht voor de hygiënepunten die eigen zijn aan de activiteiten rond pitabereiding en verkoop.

Een tweede deel waarin de nadruk gelegd wordt op de analyse van de gevaren en op het bepalen van de kritische punten (HACCP studie).

De vereisten rond traceerbaarheid, meldingsplicht, management en validatie zijn identiek dezelfde als deze beschreven in delen 3 tot en met 5 van de basisgids.

Deel 1: Goede hygiënische en goede productiepraktijken

1.Waarom zijn de goede hygiënische en -productiepraktijken nodig?

De goede hygiënische praktijken en de goede productiepraktijken zijn noodzakelijk zodat u aan uw klanten voedingsmiddelen kan aanbieden die geen enkel risico voor hun gezondheid inhouden, en dit door de aanwezigheid van mogelijke gevaren te vermijden.

In levensmiddelen kunnen drie soorten gevaren onderscheiden worden (fysische, chemische en (micro)biologische), die afhankelijk zijn van de manier waarop deze levensmiddelen bereid en verkocht worden. In een pitazaak moet vooral bijzondere aandacht geschonken worden aan de microbiologische gevaren en aan de chemische gevaren die verbonden zijn aan de aanwezigheid van allergenen in de bereidingen. De onderstaande paragrafen leggen het accent op de verschillende gevaren verbonden aan de pita-activiteiten.

1.1.Fysische gevaren

Voor een meer volledige beschrijving van deze ongewenste bestanddelen wordt verwezen naar het punt 1.1 uit deel 1 van de basisgids.

Om te vermijden dat producten besmet zouden worden met productvreemde voorwerpen moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Koop enkel kwaliteitsproducten bij gekende leveranciers.
- Aanvaard enkel producten waarvan de omverpakking nog intact is.
- Gebruik enkel verpakkingsmaterialen, uitrusting en kookgerei die geschikt zijn voor gebruik in de levensmiddelensector.
- Zorg ervoor dat de producten en bereidingen in de opslag steeds goed afgedekt zijn.
- Laat tijdens het koken geen andere, mogelijks vervuilende activiteiten plaatsvinden zoals reiniging, technisch onderhoud van uitrusting en infrastructuur, ...
- Neem de juiste voorzorgen wanneer er glas of servies breekt zodat er geen scherven in de levensmiddelen terecht kunnen komen en zodat mogelijks besmette levensmiddelen weggegooid worden.
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.

1.2.Chemische gevaren

Voor een meer volledige beschrijving van deze ongewenste chemische stoffen wordt verwezen naar het punt 1.2 uit deel 1 van de basisgids.

Om te vermijden dat producten besmet zouden worden met chemische stoffen en/of dat bepaalde ongewenste chemische stoffen zouden ontstaan in de levensmiddelen, moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Koop en aanvaard enkel kwaliteitsproducten.
- Gebruik enkel smeermiddelen, verpakkingsmaterialen, uitrusting en kookgerei die geschikt zijn voor gebruik in de levensmiddelensector.
- Zorg ervoor dat de producten in de opslag steeds goed afgedekt zijn en duidelijk afgescheiden worden van chemische stoffen zoals reiniging- en ontsmettingsmiddelen.
- Laat tijdens het koken geen andere, mogelijks vervuilende activiteiten plaatsvinden zoals reiniging, technisch onderhoud van uitrusting en infrastructuur, ...
- Respecteer steeds de geldende voorschriften (wettelijke of aanbevolen door de leverancier) rond temperatuur (bijvoorbeeld voor frituurolie) of concentratie (bijvoorbeeld voor additieven).
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.

1.3.Biologische gevaren

In een pita-zaak zijn (micro)biologische gevaren de belangrijkste gevaren die beheerst moeten worden.

Een belangrijke ziekteverwekkende bacterie aanwezig in pitavlees is de *Salmonella* bacterie. Deze bacterie kan voorkomen in het darmkanaal van de warmbloedige dieren, maar ook in oppervlaktewater en in de bodem. Hierdoor kunnen levensmiddelen zoals het pitavlees deze bacterie bevatten. Door het vlees gekoeld te bewaren zal de vermeerdering van de bacterie vertragen. Afdoden zal enkel gebeuren wanneer het vlees voldoende wordt verhit.

Rauwe of onvoldoende verhitte producten en kruisbesmetting (bijvoorbeeld wanneer gebakken producten in contact komen met rauwe producten, of het verkeerd gebruiken van materialen zoals een snijplank of messen waarmee vlees wordt afgesneden,...), zijn de belangrijkste oorzaken van

infecties met *Salmonella*. Goed verhitten en hygiënisch handelen kan deze problemen voor een groot deel voorkomen.

Ook andere ziekteverwekkende bacteriën (zoals *Listeria Monocytogenes*, *E.Coli*) kunnen aanwezig zijn.

OM DEZE GEVAREN TE VERMIJDEN:

Om te vermijden dat producten besmet zouden worden met micro-organismen (kruisbesmetting) en/of dat micro-organismen kunnen uitgroeien, moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Koop en aanvaard enkel kwaliteitsproducten.
- Zorg ervoor dat de producten in de opslag steeds goed afgedekt zijn en steeds bewaard worden bij de juiste temperatuur (zie op het etiket of bij punt 5.3 van deel 1 van de gids).
- Zorg voor een duidelijke scheiding tussen rauwe en gekookte levensmiddelen en tussen verschillende productgroepen zoals groenten en vlees, dit om kruisbesmetting te vermijden.
- Zorg voor een goede hand- en werkhygiëne en propere werkkledij om kruisbesmetting langs deze weg te vermijden.
- Zorg dat uw personeel elke ziekte meldt en dat deze persoon niet werkt wanneer hij of zij maag- darmklachten heeft.
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.

1.4.Allergenen

Allergenen zijn voedingsbestanddelen die bij bepaalde gevoelige consumenten overgevoelighedsreacties kunnen uitlokken na inname (allergische reacties of intoleranties) (zie ook punt 1.4 uit deel 1 van de basisgids). De enige mogelijke preventie tegen de verscheidenheid van erge of minder erge symptomen bestaat uit het kunnen informeren van de gevoelige consument over de aanwezigheid van allergenen, indien hij erom vraagt en/of vermijden dat de voedingsmiddelen besmet geraken met allergenen die normaal gesproken niet aanwezig zijn (men spreekt van kruisbesmetting).

Er moet met de volgende allergenen rekening gehouden worden:

Gluten (bijvoorbeeld aanwezig in pitabroodjes), eieren (aanwezig in sauzen), pinda's (of aardnoten, bijvoorbeeld in sauzen op basis van arachideolie), soja (in sauzen), melk en melkproducten (inclusief lactose, in sauzen), sporen van schaalvruchten of noten (amandelen, hazelnoten, in brood), selderij (in marinades en sauzen), mosterd (in marinades en sauzen), sesamzaad en/of lupine (onder de vorm van sporen in brood).

Het is belangrijk om bepaalde voorzorgsmaatregelen te nemen tijdens de behandeling van voedingsmiddelen, zeker wanneer de leveranciersgegevens (informatie op het etiket) doen blijken dat bepaalde allergenen aanwezig zijn.

OM DEZE GEVAREN TE VERMIJDEN:

Om te vermijden dat producten zonder allergenen besmet zouden worden met allergenen (kruisbesmetting), moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Lees aandachtig de gegevens op de etiketten en/of informeer uzelf bij uw leveranciers om te weten te komen welke producten mogelijk allergenen zouden kunnen bevatten.
- Zorg waar mogelijk voor een duidelijke scheiding tussen levensmiddelen die allergenen bevatten en andere producten, bijvoorbeeld door sauzen die allergenen bevatten af te scheiden van andere ingrediënten van de pita (eventueel via verschillende recipiënten, bereidings- en bedieningsmateriaal).
- Zorg voor een goede handhygiëne om kruisbesmetting langs deze weg te vermijden.
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.
- Wees steeds in staat om de consument te informeren over de eventuele aanwezigheid van bepaalde allergenen in het verkochte levensmiddel indien hij erom vraagt (bijvoorbeeld: selderij in marinades of in de kruiden die gebruikt zijn voor het aromatiseren van het vlees).

2.Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt

In een pitazaak kunnen verschillende grondstoffen en/of voedingsmiddelen gebruikt worden. Omdat deze producten niet allemaal even ‘gevaarlijk’ zijn, kunnen ze in 4 groepen of categorieën onderverdeeld worden gaande van zeer risicovolle producten tot producten met een gering risico. De belangrijkste maatstaf bij deze indeling is of de producten al dan niet verhit worden. Producten die meerdere malen worden verhit, zijn veel minder gevaarlijk dan producten die rauw geconsumeerd worden.

2.1.Voedingsmiddelen die bij ontvangst rauw bereid worden of onvoldoende verhit worden – groep 1

Onder de groep 1 verstaat men alle levensmiddelen die een groot risico vormen voor de gezondheid en waarvoor goede behandelingsvoorwaarden nodig zijn.

Voorbeelden: rauwe eieren, groenten voor rauwkost of garnering, bepaalde kruiden en specerijen, bepaalde sauzen,

2.2.Voedingsmiddelen die voldoende verhit worden – groep 2

Deze voedingsmiddelen zijn bij ontvangst rauw of onvoldoende verhit geweest. In de pita zaak worden ze echter wel voldoende lang verhit. Hierdoor wordt het eventuele besmettingsgevaar verkleind of geëlimineerd. Producten die onder deze groep vallen moeten na verhitting onmiddellijk gekoeld of opgediend worden, anders heeft de hittebehandeling weinig tot geen effect gehad.

- Voorbeelden: bepaalde groenten, gevogelte, te bakken of te braden vlees, kruiden, soep of saus in poeders, ...

2.3.Voedingsmiddelen die voor ontvangst al voldoende verhit werden – groep 3

Deze voedingsmiddelen zijn voor de levering voldoende verhit, maar worden in de pita zaak niet meer of onvoldoende verhit.

- Voorbeelden: fruit in blik, gesteriliseerde, UHT en gepasteuriseerde melk, kant-en-klaar sausen, vetstoffen, ...

2.4.Voedingsmiddelen die zowel voor ontvangst als in de pita zaak verhit worden – groep 4

Deze voedingsmiddelen zijn voordien voldoende verhit en worden tijdens de bereiding nogmaals verhit. Producten die onder deze groep vallen moeten na verhitting onmiddellijk gekoeld of opgediend worden, anders heeft de hittebehandeling weinig tot geen effect gehad.

Voorbeelden: afbakproducten, sausen in blik, bereide warme gerechten, blikgroenten voor warme bereidingen, deegwaren, ...

3.Algemene eisen en aanbevelingen

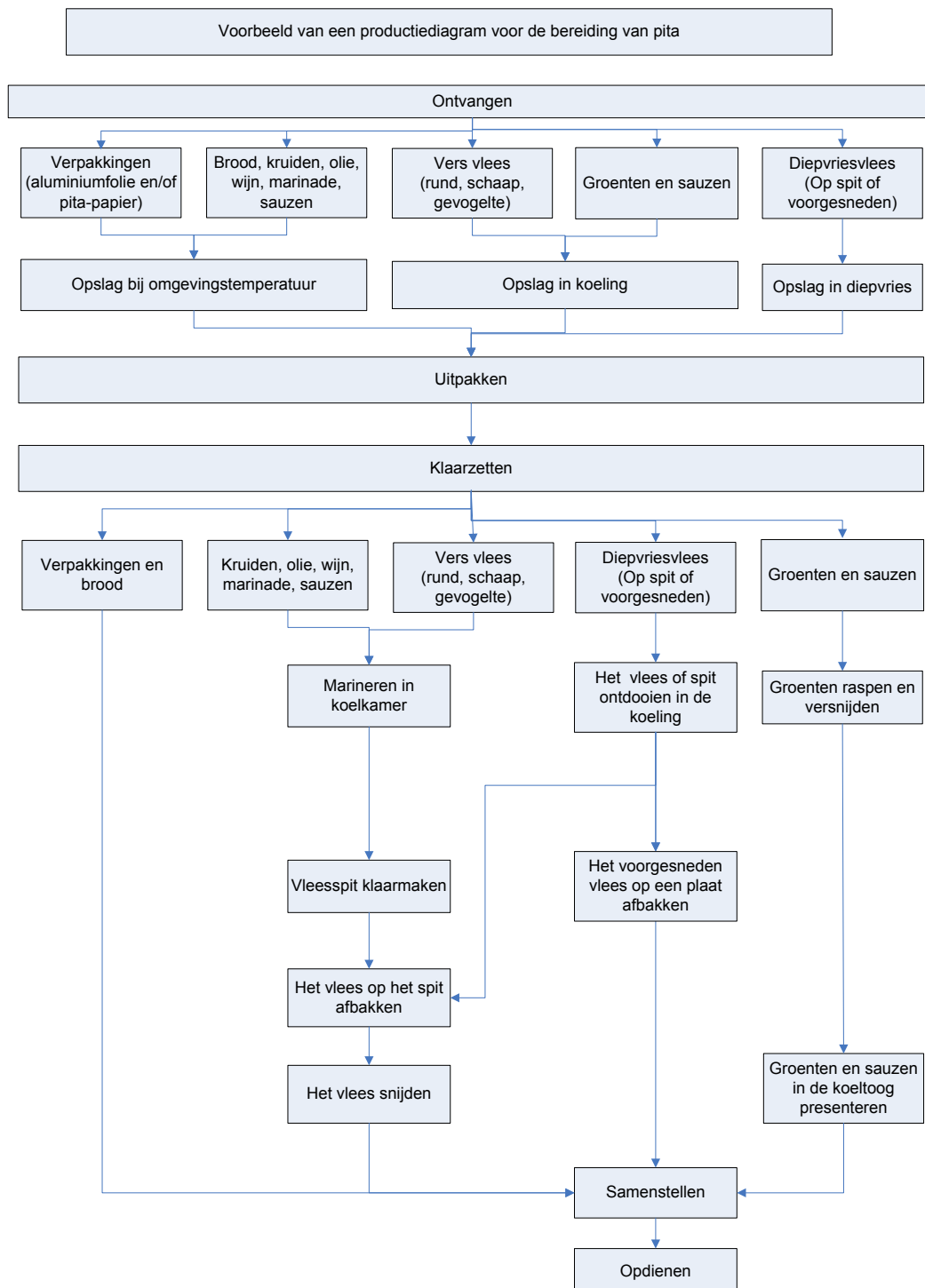
Alle algemene hygiëne-eisen en aanbevelingen zijn beschreven in hoofdstuk 3 van het eerste deel van de Gids. Ze blijven van toepassing voor de pita-activiteiten.

4.Specifieke eisen en aanbevelingen

In onderstaande tabel zijn alle te respecteren hygiënepunten voor de Horeca opgenomen. Voor ieder hygiënepunt wordt verwezen naar het betreffende hoofdstuk uit de aanvulling of uit de Gids, afhankelijk of het hygiënepunt specifiek is voor de pita-activiteit of niet.

Lijst van hygiënepunten	Verwijzing naar de informatie
Levensmiddelen van groep 1	Hoofdstuk 2.1 van het eerste deel van de Gids
Respecteren van de voorwaartse stroom	Hoofdstuk 3.1 van het eerste deel van de Gids
Werkoppervlakken	Hoofdstuk 3.4 van het eerste deel van de Gids
Controle bij ontvangst	Hoofdstuk 4.2 van het eerste deel van de Gids
Zichtbare etikettering	Hoofdstuk 5.1 van het eerste deel van de Gids
Temperatuur van de koelkasten en diepvriezers	Hoofdstuk 5.3 van het eerste deel van de Gids
Spoelen van levensmiddelen	Hoofdstuk 6.3 van het eerste deel van de Gids
Gebruik van houten snijplanken	Hoofdstuk 6.4 van het eerste deel van de Gids
Gebruik van verse eieren	Hoofdstuk 6.6 van het eerste deel van de Gids
Ontdoeien	Hoofdstuk 6.8 van het eerste deel van de Gids
Temperatuur van warme bereidingen	Hoofdstuk 7 van het eerste deel van de Gids
Warme overschotten	Hoofdstuk 7.4 van het eerste deel van de Gids
Regenereren van maaltijden	Hoofdstuk 8.2 van het eerste deel van de Gids
Temperatuur van de bain-maries	Hoofdstuk 9.1 van het eerste deel van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 5.2 van deze aanvulling
Temperatuur van de koeltogen	Hoofdstuk 9.2 van het eerste deel van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 5.2 van deze aanvulling
Biertapinstallaties	Hoofdstuk 9.4 van het eerste deel van de Gids
Tapinstallaties van sappen en andere dranken	Hoofdstuk 9.4 van het eerste deel van de Gids
Behandeling van overschotten	Hoofdstuk 10 van het eerste deel van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 5.3 van deze aanvulling

Lijst van hygiënepunten	Verwijzing naar de informatie
Temperatuur water van afwasmachine	Hoofdstuk 13.1 van het eerste deel van de Gids
Afvalbeheer	Hoofdstuk 15 van het eerste deel van de Gids
Ongediertebestrijding	Hoofdstuk 17 van het eerste deel van de Gids
Reinigingsplan	Hoofdstuk 18 van het eerste deel van de Gids
Reiniging- en ontsmettingsproces	Hoofdstuk 19 van het eerste deel van de Gids
Persoonlijke hygiëne	Hoofdstuk 20 van het eerste deel van de Gids
Handen wassen	Hoofdstuk 20.3 van het eerste deel van de Gids
Opleiding van personeel	Hoofdstuk 21 van het eerste deel van de Gids



Figuur 1 Voorbeeld van een productiediagram voor de bereiding van pita

4.1.Vorbereiding

Tijdens de verschillende stappen van de behandeling en bereiding van vlees, groenten en sauzen moeten er geschikte maatregelen getroffen worden om contaminaties en/of de vermeerdering van micro-organismen te vermijden.

Bijkomend aan de algemene aanbevelingen uit de Gids, moeten in het bijzonder de onderstaande voorschriften gerespecteerd worden:

- Indien u zelf uw vleesspit (rundvlees, schaaap en gevogelte) klaarmaakt, gebruik dan enkel vlees dat geleverd werd door leveranciers die geregistreerd zijn bij de bevoegde overheid (hiertoe kunt u surfen naar de internetsite van het FAVV waar u met behulp van de zoekmotor Foodweb de lijst van door het FAVV geïdentificeerde leveranciers kunt terugvinden). Bereid de marinade pas vlak voor haar gebruik. Stel vervolgens het spit samen op een hygiënisch propere plaats (op een gereinigd en ontsmet werkoppervlak). Identificeer de verschillende gebruikte recipiënten (plastic emmers, kommen, ...) tijdens het marinieren op een duidelijke manier, bijvoorbeeld door er een etiket met de productiedatum op aan te brengen.
- Indien u diepgevroren spitten of diepgevroren voorgesneden vlees aankoopt, verzeker u er dan van dat dit vlees onder de juiste omstandigheden vervoerd werd (temperatuurcontrole bij de ontvangst: hoofdstuk 4.2 van deel 1 van de Gids). Aanvaard nooit vlees dat gedeeltelijk ontdooid is. Het vlees nooit ontdooien bij kamertemperatuur, noch in een warmwaterbad, maar ontdooien in de koeling (koelkamer of koelkast). Vermijd tijdens het ontdooien zoveel mogelijk contact tussen het dooivocht en het vlees, bijvoorbeeld door het dooivocht apart op te vangen. Dit dooivocht mag zeker niet verder gebruikt worden en dient als afval verwijderd te worden.
- Tijdens het uitpakken, het schoonmaken en het klaarmaken van de groenten en het vlees dient bijzondere aandacht besteed te worden aan werkhygiëne en persoonlijke hygiëne om kruisbesmettingen te vermijden. Zorg op ieder ogenblik voor een goede handhygiëne. Gebruik voor de specifieke voorbereidingsactiviteiten (groenten snijden, vlees uitpakken,...) afzonderlijke, duidelijk herkenbare snijplanken en snijmaterialen. Ruim het gebruikte snijmateriaal en de snijplanken onmiddellijk af, was alles af en ontsmet eventueel. De aanbevelingen uit punten 6.1 tot 6.4 van deel 1 van de Gids dienen in dit verband ook gerespecteerd te worden.

Wat de bereiding van het vlees betreft, moet u het toestel al aanzetten alvorens aan de eigenlijke bereiding van het vlees te beginnen. Neem vervolgens uit de koeling een hoeveelheid vlees die overeenkomt met wat u nodig heeft (hoeveelheid vlees die op de plaat, op de grill of in de pan gebakken moet worden of het aantal spitten dat u nodig heeft). Zorg dat de spitten niet overladen zijn zodat ze goed kunnen draaien en mooi homogeen kunnen afbakken (waarbij altijd de voorschriften van de fabrikant van het baktoestel gerespecteerd moeten worden).

- Om zo snel mogelijk de kerntemperatuur van 60°C te bereiken dient u de gekozen afbaktemperatuur voldoende hoog in te stellen en moet het vlees volledig ontdooid zijn alvorens het afgebakken wordt. Het gebruik van onvolledig ontdooid pitavlees kan namelijk leiden tot de ontwikkeling en vermeerdering van micro-organismen in de binnenste zone (kern) van het spit waar de temperatuur niet voldoende snel kan stijgen.
- De warme keten dient tijdens de ganse duur van de bereiding gerespecteerd te worden.

- Bij het afbakken op een plaat, onder een grill of in een pan moet erop toegezien worden dat tussen de opeenvolgende bakbeurten de aangebrande bakresten regelmatig worden verwijderd (afkrabben van de plaat). De reden hiervoor is dat de aangebrande bakresten een chemisch gevaar (kankerverwekkende stoffen) inhouden.

4.2. Bediening

Indien u een bain-marie gebruikt om op voorhand afgebakken porties vlees te bewaren, moet u de volgende aanbevelingen respecteren:

Het vlees moet eerst een voldoende hoge kerntemperatuur (van minstens 60°C) bereikt hebben alvorens het in de bain-marie geplaatst mag worden. De temperatuur van de bain-marie moet minstens ingesteld worden op 85°C (een bain-marie dient dus niet om het vlees terug op te warmen). Tijdens de volledige bedieningsperiode moet een minimale temperatuur van 60°C gegarandeerd kunnen worden.

Vermijd om de bain-marie te vol te laden zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen. Het wordt aangeraden om het vlees af te dekken om ieder risico op besmettingen te vermijden. Denk er ook aan om de bakken van de bain-marie te reinigen en te ontsmetten alvorens er een andere vleessoort in te brengen (zorg bijvoorbeeld na het opdienen van rundvlees voor een reiniging en ontsmetting alvorens vlees van gevogelte op te dienen).

Om de risico's op microbiële vermeerdering te verminderen en om de versheid van de klaargemaakte groenten en de koel te bewaren sauzen 'van het huis' te garanderen, moet er rekening gehouden worden met de volgende aanbevelingen:

- Stel het koelmechanisme van de koeltogen in op een voldoende lage temperatuur zodat de wettelijke temperatuursvoorschriften van producten zoals groenten en bepaalde sauzen (7°C) zeker gerespecteerd blijven.
- Controleer deze temperatuur minstens dagelijks (gebruik hiervoor het registratieformulier in bijlage van de Gids). Gebruik hiervoor een degelijke – en bij voorkeur digitale – thermometer, waarvan u regelmatig de juistheid controleert. Voor meer informatie rond juiste temperatuurmeting wordt verwezen naar het punt 5.3 van deel 1 van de gids.
- De huisbereide producten dienen in de stock duidelijk geëtiketteerd te worden (naam van de verpakte producten + productiedatum).

4.3. Verwerking van overschotten

Om iedere vorm van verspilling te vermijden, wordt er aanbevolen om vleesspitten aan te kopen of samen te stellen die in overeenstemming zijn met de te verwachten verkochte volumes vlees.

In het geval dat er op het einde van de dag nog vlees op het spit zit en/of dat er nog gesneden groenten in de koeltoog liggen, dan moeten de overschotten met bijzondere aandacht verwerkt worden waarbij de volgende aanbevelingen gerespecteerd dienen te worden:

- Versnijdt het overschot van het vleesspit volledig op en koel het vlees snel af (afkoeling van de temperatuur van het vlees tot 10°C in minder dan 2 uur tijd en tot 7°C in minder dan 4 uur tijd). Breng het versneden vlees in een hygiënisch proper recipiënt, identificeer dit duidelijk (naam + productiedatum) en bewaar de resten in de koeling (koelkamer of koelkast) bij de juiste temperatuur (< 7°C). Steeds onder koude keten bewaren!

- Bewaar de resten van gesneden groenten in een hygiënisch proper en duidelijk geïdentificeerd recipiënt (naam + productiedatum) in de koele kamer of koelkast bij de juiste temperatuur ($< 7^{\circ}\text{C}$).
- Bewaarde resten moeten steeds binnen maximaal 24 uur opgebruikt worden.
- Herverwarm het vlees de volgende dag zo snel mogelijk (dit is noodzakelijk om de microbiologisch gevaarlijke temperatuurszone tussen 10 en 45°C zo snel mogelijk te overbruggen), bijvoorbeeld op een warme plaat, totdat een voldoende hoge kerntemperatuur ($>60^{\circ}\text{C}$) bereikt wordt, alvorens het vlees op te dienen. Herverwarm dit vlees slechts 1 maal.

De bakplaten, verwarmtoestellen en eventueel ander gebruikt materiaal dient opgenomen te zijn in uw reiniging- en ontsmettingsplan zoals beschreven onder punten 18 en 19 van het eerste deel van de gids. Na gebruik dient deze uitrusting minstens dagelijks gereinigd te worden.

4.4. Technisch onderhoud

Zorg voor een goed onderhoud van de branders en van het verwarmtoestel in het algemeen, waarbij de voorschriften van de fabrikant gerespecteerd moeten worden.

Deel 2: HACCP

Hiervoor wordt verwezen naar deel 2 van de Gids: “HACCP”.

Deel 3: Traceerbaarheid

Hiervoor wordt verwezen naar deel 3 van de Gids: “Traceerbaarheid”.

Deel 4: Managementverantwoordelijkheid

Hiervoor wordt verwezen naar deel 4 van de Gids: “Managementverantwoordelijkheid”.

Deel 5: Validatie van een autocontrolesysteem

Hiervoor wordt verwezen naar deel 5 van de Gids: “Validatie van een autocontrolesysteem”.

Deel 6: Geldende wetgeving specifiek voor de activiteit

Hiervoor wordt verwezen naar deel 6 van de Gids: “Geldende wetgeving”.

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN
AUTOCONTROLESYSTEEM IN DE
HORECASECTOR

AANVULLING
AMBULANTE HORECA ACTIVITEITEN

Aanvulling

AMBULANTE HORECA ACTIVITEITEN

AMBULANTE HANDEL	2
INLEIDING	4
1. Toepassingsgebied van de aanvulling	4
2. Structuur van de aanvulling	4
3. Wat is ambulante handel?	5
4. Beschrijving van de activiteiten van de ambulante handel	5
DEEL 1: GOEDE HYGIËNISCHE EN GOEDE PRODUCTIEPRAKTIJKEN	6
1. Waarom zijn de goede hygiënische en -productiepraktijken nodig?	6
1.1 Gevaren verbonden aan kruisbesmettingen	6
1.2 Gevaren verbonden aan allergenen	7
2. Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt	8
3. Algemene eisen en aanbevelingen	8
4. Specifieke eisen en aanbevelingen	8
4.1 Voorbereiding van een ambulante verkoop en laden voertuig	10
4.2 Transport	12
4.3 Ambulante verkoop	12
4.4 Opruimen en retour	16
4.5 Technisch onderhoud	16
5. Interne controlelijst voor de ambulante activiteiten	17
DEEL 2: HACCP	17
Hiervoor wordt verwezen naar deel 2 van de Gids: "HACCP".	17
DEEL 3: TRACEERBAARHEID	17
DEEL 4: MANAGEMENTVERANTWOORDELIJKHEID	18
DEEL 5: VALIDATIE VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM	18

DEEL 6: GELDENDE WETGEVING SPECIFIEK VOOR DE ACTIVITEIT	18
BIJLAGEN	19
Bijlage 1: Interne controlelijst – evaluatie van het autocontrolesysteem in de ambulante handel	20
Bijlage 2: Reiniging –en ontsmettingsplan – aanvulling voor ambulante handel	24

Inleiding

Operatoren die ambulante Horeca-activiteiten uitvoeren moeten, in overeenstemming met de geldende wettelijke vereisten, ook een autocontrolesysteem uitwerken. De belangrijkste doelstelling van een dergelijk systeem bestaat erin om enerzijds de onschadelijkheid te kunnen garanderen van de aan de consument verkochte levensmiddelen en om anderzijds aan de bevoegde overheid te kunnen aantonen dat dit systeem doeltreffend uitgewerkt werd. In dit kader hebben de drie Horecafederaties besloten om het toepassingsgebied van de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector te verruimen om zo de verschillende betrokken actoren te helpen en om over een referentiehulpmiddel te beschikken. Dit document legt het accent op de specifieke vereisten en aanbevelingen die verbonden zijn aan de ambulante handel en vormt een aanvulling aan de algemene vereisten aanwezig in de gids.

1.Toepassingsgebied van de aanvulling

Deze aanvulling is van toepassing voor de operatoren uit de Horecasector die een ambulante handel uitbaten, dit wil zeggen operatoren die voedingsmiddelen verkopen, te koop aanbieden of uitstallen aan de eindverbruiker in een ambulante structuur (marktkraam, verkoopwagen, kermistent...) en welke op een vaste locatie werden bereid of in de ambulante structuur een eenvoudige handeling hebben ondergaan en al dan niet ter plaatse worden geconsumeerd.

Onder eenvoudige handeling wordt verstaan:

1. handeling die gericht is op het bereiden, behandelen, verpakken of bewaren van voedingsmiddelen,
2. welke zonder organoleptische en/of sensorische veranderingen van de betreffende voedingsmiddelen niet voortijdig op een vaste locatie kan worden uitgevoerd.

Voor de specifieke activiteiten van de Horecasector verwijzen we naar het toepassingsgebied van de gids.

2.Structuur van de aanvulling

Net zoals de gids zelf, zal deze aanvulling uit twee grote onderdelen bestaan:

Het eerste deel waarin de nadruk wordt gelegd op de goede hygiënische en de goede productiepraktijken en dat de aanbevelingen en vereisten van de bestaande gids aanvult. Hierin ook speciale aandacht voor de hygiënepunten die eigen zijn aan de ambulante handel omdat de praktijksituatie van een ambulante handelaar immers vaak afwijkt van een normale situatie. Denken we bijvoorbeeld aan de wisselende weersomstandigheden, de beperkte ruimte,

Het tweede deel waarin de nadruk gelegd wordt op de analyse van de gevaren en op het bepalen van de kritische punten (HACCP studie).

De vereisten m.b.t. traceerbaarheid, meldingsplicht, management en validatie zijn beschreven in de Horecagids. Verder verwijzen we ook naar deel 3 traceerbaarheid van deze aanvulling.

3. Wat is ambulante handel?

Een ambulante activiteit wordt gedefinieerd als elke verkoop, te koop aanbieder of uitstalling met het oog op de verkoop aan de consument van producten en bijkomstig van diensten die op deze producten betrekking hebben, door een handelaar buiten de vestigingen vermeld in zijn inschrijving in de Kruispuntbank van ondernemingen (KBO) of door een persoon die niet over een dergelijke vestiging beschikt. (Artikel 2 van de wet van 25 juni 1993 betreffende de uitoefening en de organisatie van ambulante en Kermisactiviteiten).

Deze wetgeving specificeert o.a. ook de plaatsen waar de ambulante handel uitgeoefend mag worden, n.l. de openbare en private markten, de openbare weg, op de andere plaatsen van het openbaar domein, op de plaatsen grenzend aan de openbare weg en op de commerciële parkingplaatsen, de winkelgalerijen, de stations-, luchthaven- en metrohallen en de plaatsen waar kermissen doorgaan.

Alle operatoren die actief zijn in de voedselketen dienen geregistreerd te zijn bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) (KB 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het FAVV). Voor de professionele ambulante verkoop van voedingsmiddelen door een Horecazaak is een toelating vereist. Deze wordt afgeleverd door het FAVV en moet kunnen worden getoond worden tijdens controles. In sommige gevallen volstaat een registratie. Dit is het geval bij de verkoop van voorverpakte producten die bij kamertemperatuur minstens 3 maanden houdbaar zijn. Voor de activiteitenlijst en andere informatie verwijzen we naar de website van het FAVV (<http://www.favv.be>, Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registratie).

4. Beschrijving van de activiteiten van de ambulante handel

Bij de uitwerking van deze aanvulling is uitgegaan van de meest voorkomende activiteiten of processtappen verricht in een ambulante structuur. Deze activiteiten kunnen worden onderverdeeld in volgende processtappen:

- Voorbereiding en laden
- Transport
- Voorbereiding en verkoop
- Retour na verkoop

Onder punt 4 specifieke eisen en aanbevelingen van deel 1 komen deze processtappen uitgebreid aan bod.

Deel 1: Goede hygiënische en goede productiepraktijken

1. Waarom zijn de goede hygiënische en -productiepraktijken nodig?

De goede hygiënische praktijken en de goede productiepraktijken zijn noodzakelijk om aan uw klanten voedingsmiddelen te kunnen aanbieden die geen enkel risico voor hun gezondheid zullen inhouden, en dit door het optreden van mogelijke gevaren te voorkomen.

In levensmiddelen kunnen drie soorten gevaren onderscheiden worden: fysische, chemische en (micro-)biologische gevaren. Deze gevaren zijn afhankelijk van de manier waarop de levensmiddelen klaargemaakt en verkocht worden. Voor de beschrijving van de fysische, chemische en biologische gevaren wordt verwezen naar hoofdstukken 1.1 tot 1.3 van het eerste deel van de Gids.

De onderstaande paragrafen leggen het accent op de specifieke gevaren verbonden aan de activiteiten van de ambulante handel.

1.1. Gevaren verbonden aan kruisbesmettingen

De praktijksituatie van een ambulante operator wijkt dikwijls sterk af van deze in een gewone Horecazaak waardoor de kans op kruisbesmettingen tijdens de bereiding, de bediening en de verkoop reëel is:

- De activiteiten vinden plaats in beperkte ruimte waardoor de voorwaartse stroom niet gevolgd kan worden. Het voorzien van een propere zone voor de bereidingen en vuile zone voor het vuile materiaal en het afval draagt bij tot het verminderen van kruisbesmettingen.
- De wisselende weersomstandigheden kunnen een bron van besmetting inhouden wanneer er niet voldoende hygiënische praktijken uitgewerkt zijn. Een aangepaste infrastructuur moet worden voorzien.
- De ambulante verkoop speelt zich meestal buiten af waardoor contaminatie van voeding door ongedierte mogelijk is. Ongediertebestrijding dient te worden uitgevoerd in functie van de ambulante activiteit (marktkraam, ambulante eetkraam op festival, ambulante frituur op kerkplein,...). Meestal volstaan maatregelen tegen vliegende insecten, maar in sommige gevallen (vb. “vaste” frituur op kerkplein) moet een ongediertebestrijdingplan worden uitgewerkt waarin ook kruipende insecten en knagend ongedierte is opgenomen.
- Het beperkt aantal personeelsleden tijdens een ambulante verkoop maken dat zowel bereiding, bediening, verkoop, afruim meestal door dezelfde personen worden uitgevoerd. Dit verhoogt de kans op besmettingen door het niet respecteren van regels inzake persoonlijke hygiëne en werkhygiëne.

Kruisbesmettingen kunnen aanleiding geven tot aanwezigheid van alle soorten gevaren (fysische, chemische en biologische gevaren) in de te koop aangeboden voedingsmiddelen. In het punt 4 specifieke eisen en aanbevelingen van dit deel van de aanvulling worden bijkomende specifieke voorzorgsmaatregelen voor de ambulante handel beschreven.

1.2. Gevaren verbonden aan allergenen

Allergenen zijn voedingsbestanddelen die bij bepaalde gevoelige consumenten overgevoeligheidsreacties kunnen veroorzaken na inname (allergische reacties of intoleranties; zie ook punt 1.4 uit het eerste deel van de Gids).

De enige mogelijke preventie tegen de verscheidenheid van erge of minder erge symptomen bestaat uit het kunnen informeren van de gevoelige consument over de aanwezigheid van allergenen, indien hij erom vraagt. Er moet ook vermeden worden dat de producten besmet geraken met allergenen die normaal gezien niet aanwezig zijn (men spreekt in dat geval van kruisbesmetting of kruiscontaminatie). Kruisbesmettingen kunnen ook optreden door bijvoorbeeld verschillende producten in eenzelfde frituurpan te bakken of door een onvoldoende scheiding van recipiënten of bedieningsmateriaal. Het is nagenoeg onmogelijk om dit te vermijden maar U moet de consument hier wel over kunnen informeren indien hij erom vraagt. Een vermelding op de menukaart “Bent u allergisch, meld het ons” is aangewezen.

Met volgende allergenen moet rekening gehouden worden:

- gluten uit graan (bijvoorbeeld aanwezig in broodjes voor hamburger, hotdog en belegde broodjes),
- schaaldieren (bv in gefrituurde snacks, verse slaatjes),
- eieren (bv in sauzen, gepaneerde producten, quiche, in belegde broodjes),
- vis (bv in gepaneerde snacks, verse slaatjes, in belegde broodjes),
- pinda's (of aardnoten; bv in sauzen op basis van arachideolie),
- soja (bv in vegetarische hamburgers of sauzen),
- melk en melkproducten (inclusief lactose; bv in sauzen),
- schaalvruchten of noten (amandelen, hazelnoten, ...; bv in broodjes),
- selderij (bv in kruiden, marinades, soepen en sauzen),
- mosterd (bv in marinades en sauzen),
- sesamzaad (bv in broodjes),
- weekdieren, (bv opgelegde mosselen),
- lupine (bv in broodjes),
- sulfiet (bv in witte wijn).

Het is dus belangrijk om bepaalde voorzorgsmaatregelen te nemen tijdens de behandeling van voedingsmiddelen, zeker wanneer de leveranciersgegevens (informatie op het etiket) doen vermoeden dat bepaalde allergenen aanwezig zijn. Een scheiding in tijd bij de bereiding (eerste bereidingen zonder allergenen daarna bereidingen met allergenen) kan er eveneens voor zorgen dat kruisbesmettingen met allergenen worden vermeden.

OM DEZE GEVAREN TE VERMIJDEN

Om te vermijden dat producten zonder allergenen besmet zouden worden met allergenen (kruisbesmetting), moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- ⇒ Lees aandachtig de gegevens op de etiketten en/of informeer uzelf bij uw leveranciers om te weten te komen welke producten mogelijk allergenen zouden kunnen bevatten.
- ⇒ Zorg voor een duidelijke scheiding tussen levensmiddelen die allergenen bevatten en andere producten (verschillende recipiënten en/of bedieningsmateriaal).

- ⇒ Zorg voor een goede handhygiëne om kruisbesmetting langs deze weg te vermijden.
- ⇒ Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.
- ⇒ Wees steeds in staat om de consument te informeren over de eventuele aanwezigheid van bepaalde allergenen in het verkochte levensmiddel indien hij erom vraagt (bijvoorbeeld: allerlei verschillende allergenen in bepaalde sauzen, aanwezigheid van gluten in broodjes, allergenen in verse slaatjes).

2.Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt

In een ambulante structuur worden verschillende grondstoffen en/of voedingsmiddelen gebruikt en verhandeld. Omdat deze producten niet allemaal even ‘gevaarlijk’ zijn, worden ze in 4 groepen of categorieën onderverdeeld, gaande van zeer risicovolle producten tot producten met een gering risico. Als ambulante verkoper is het van belang op de hoogte te zijn van de categorieën van producten die te koop aangeboden worden.

Deze groepen van voedingsmiddelen zijn uitgewerkt in hoofdstuk 2 van deel 1 van de Gids.

3.Algemene eisen en aanbevelingen

De algemeen geldende hygiëne-eisen en aanbevelingen uit deel 1 van de Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector blijven van toepassing voor de ambulante operatoren.

Aanvullend aan deze algemene eisen en aanbevelingen zullen in het volgende onderdeel van deze aanvulling de specifieke eisen en aanbevelingen die gelden voor de ambulante operatoren behandeld worden.

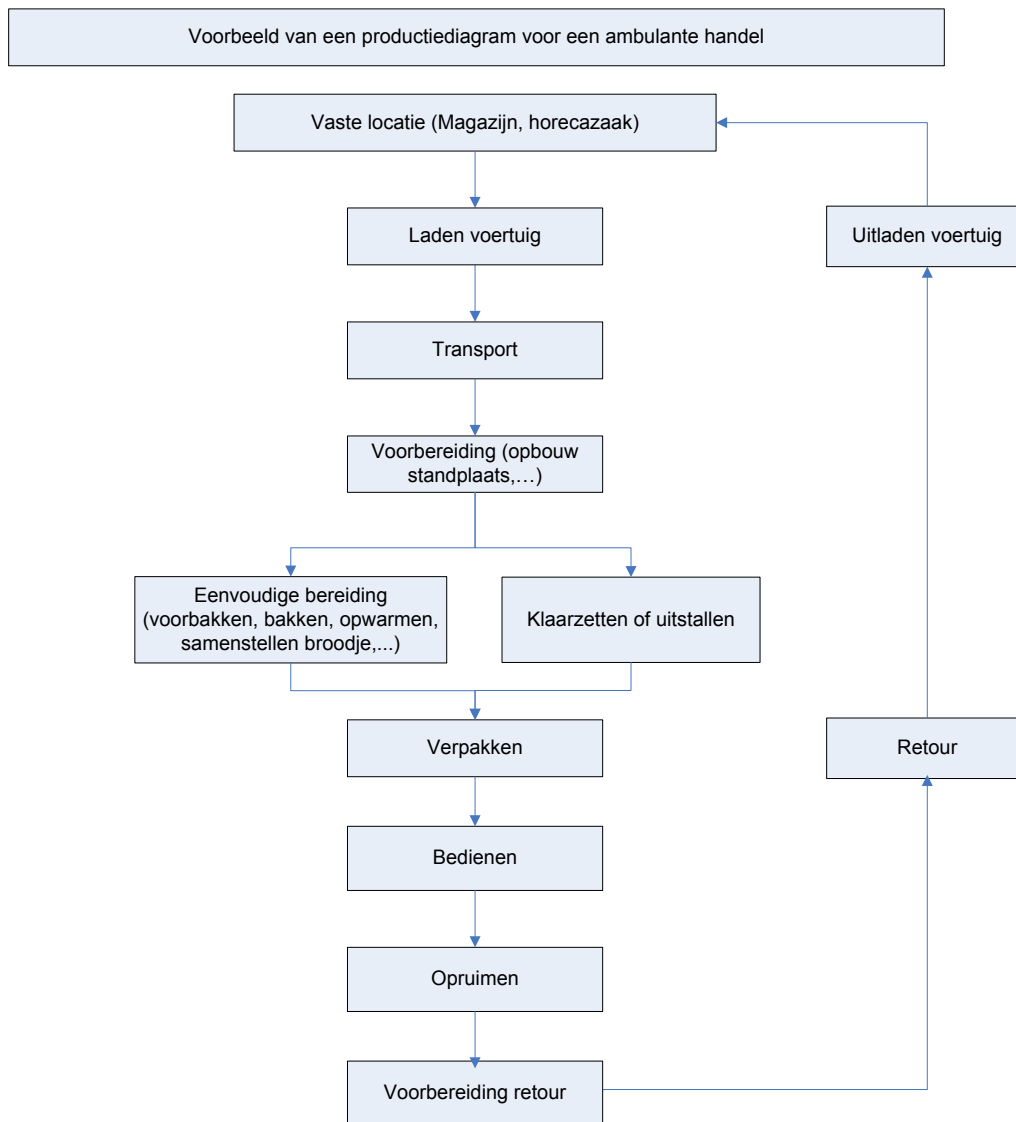
4.Specifieke eisen en aanbevelingen

In onderstaande tabel zijn alle hygiënepunten voor de Horeca opgenomen. Voor ieder hygiënepunt wordt verwezen naar het betreffende hoofdstuk uit de Gids of de aanvulling. De voorzorgsmaatregelen beschreven in de gids volstaan voor de meeste hygiëne punten. In enkele gevallen worden bijkomende voorschriften opgenomen. Voor de ambulante ijsverkopers, frituren en ambulante pitazaken verwijzen we ook naar de respectievelijke aanvullingen.

Lijst van hygiënepunten	Verwijzing naar de informatie
Levensmiddelen van groep 1	Hoofdstuk 2.1 van deel 1 van de Gids
Respecteren van de voorwaartse stroom	Hoofdstuk 3.1 van deel 1 van de Gids <i>Specifiek: Hoofdstuk 4.3 van de aanvulling</i>
Werkoppervlakken	Hoofdstuk 3.4 van deel 1 van de Gids
Controle bij ontvangst	Hoofdstuk 4.2 van deel 1 van de Gids <i>Specifiek: Hoofdstuk 4.1 van de aanvulling</i>
Zichtbare etikettering	Hoofdstuk 5.1 van deel 1 van de Gids <i>Specifiek: Hoofdstuk 4.3 van de aanvulling</i>
Temperatuur van de koelkasten en	Hoofdstuk 5.3 van deel 1 van de Gids

Lijst van hygiënepunten	Verwijzing naar de informatie
diepvriezers	<i>Specifiek: Hoofdstuk 4.3 van de aanvulling</i>
Spoelen van levensmiddelen	Hoofdstuk 6.3 van deel 1 van de Gids
Gebruik van houten snijplanken	Hoofdstuk 6.4 van deel 1 van de Gids
Ontdooien	Hoofdstuk 6.8 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van warme bereidingen	Hoofdstuk 7 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van frituurvet	Hoofdstuk 7.1 van deel 1 van de Gids
Warme overschotten	Hoofdstuk 7.4 van deel 1 van de Gids
Regenereren van maaltijden	Hoofdstuk 8.2 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van de bain-maries	Hoofdstuk 9.1 van deel 1 van de Gids
Temperatuur van de koeltogen	Hoofdstuk 9.2 van deel 1 van de Gids
Tapinstallaties van sappen en andere dranken	Hoofdstuk 9.4 van deel 1 van de Gids
Behandeling van overschotten	Hoofdstuk 10 van deel 1 van de Gids <i>Specifiek: Hoofdstuk 4.4 van de aanvulling</i>
Temperatuur bij transport	Hoofdstuk 11 van deel 1 van de Gids <i>Specifiek: Hoofdstuk 4.2 van de aanvulling</i>
Afvalbeheer	Hoofdstuk 15 van deel 1 van de Gids <i>Specifiek: Hoofdstuk 4.4 van de aanvulling</i>
Ongediertebestrijding	Hoofdstuk 17 van deel 1 van de Gids <i>Specifiek: Hoofdstuk 4.3 van de aanvulling</i>
Reinigingsplan	Hoofdstuk 18 van deel 1 van de Gids <i>Specifiek: Hoofdstuk 4.4 van de aanvulling</i>
Reiniging- en ontsmettingsproces	Hoofdstuk 19 van deel 1 van de Gids
Persoonlijke hygiëne	Hoofdstuk 20 van deel 1 van de Gids
Handen wassen	Hoofdstuk 20.3 van deel 1 van de Gids
Opleiding van personeel	Hoofdstuk 21 van deel 1 van de Gids

U kan als ambulante operator nagaan of de voorgestelde hygiënepunten uit deze tabel correct worden opgevolgd in uw zaak. Hiervoor vult u de interne controlelijst uit bijlage 1 van deze aanvulling in. Op basis van de bekomen resultaten kan u, bijvoorbeeld voor de onderdelen waarvoor u niet goed scoort, teruggaan naar de bovenstaande tabel. U vindt hier namelijk de hoofdstukken uit de algemene gids of de aanvulling terug waar u meer info kan bekomen over dit onderdeel.



Figuur 1 Voorbeeld van een stroomdiagram ambulante handel

4.1.Vorbereiding van een ambulante verkoop en laden voertuig

De voorbereidende activiteiten bij een ambulante verkoop worden meestal vanuit een vaste locatie georganiseerd. Soms doet deze vaste locatie enkel dienst als opslagruimte voor de grondstoffen, tussenproducten, afgewerkte bereidingen of andere producten zoals reinigings – en ontsmettingsproducten, verpakkingen,.... In andere gevallen is de vaste locatie dan weer een Horecazaak. De algemeen geldende hygiëne-eisen en aanbevelingen uit deel 1 van de Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem zijn van toepassing op deze vaste locatie. Enkele voorzorgsmaatregelen tijdens de voorbereiding:

- In functie van de standplaats en de omgeving is het soms nodig om bepaalde inlichtingen in te winnen over o.a. de organisatie van het afval, bijkomende voorzieningen ter voorkoming van verontreinigingen van de voedingsmiddelen, beschikbaarheid van water van drinkwaterkwaliteit, voorzieningen voor de afvoer van afvalwater,....

- Voorzie voldoende propere en aangepaste werkkledij in de kraam.
- Neem materiaal mee waarmee wonden op een hygiënische wijze waterdicht kunnen worden afgedekt.
- Zorg voor een voldoende aantal koelboxen, isotherme bakken, koelmeubels, bain-maries,... om alle producten op de juiste wettelijk voorgeschreven temperatuur en op hygiënische wijze te kunnen vervoeren, bewaren en verkopen. Controleer steeds of deze materialen in goede staat zijn en neem ze op in het reinigingsplan.
- Een thermometer waarmee de temperaturen gedurende de dag gecontroleerd kunnen worden is aanwezig. Controleer op geregelde tijdstippen de juistheid van deze thermometer (zuiver ijswater heeft een temperatuur van 0°C en kokend water een temperatuur van 100°C). Voorzie eveneens een ontsmettingsproduct voor het tussentijds ontsmetten van de thermometersonde.
- Indien frituurproducten bereid worden moet de kwaliteit van het frituurvet voor vertrek worden gecontroleerd. U moet zich ervan verzekeren dat de kwaliteit van het frituurvet of van de frituurolie nog voldoende is en voldoet aan de wettelijke vereisten. Dit kan ofwel visueel worden gecontroleerd (walmen, donkere verkleuring en sterke geur of smaak), door gebruik van sneltesters ofwel aan de hand van een externe controle. Voor meer informatie verwijzen we naar de aanvulling voor de frituren.
- Voorzie voldoende verpakkingsmateriaal en voorwerpen geschikt om met levensmiddelen in aanraking te komen (schotels, onmiddellijke verpakking, lepels, messen, ...) en berg deze op hygiënische wijze op in de kraam. U herkent deze materialen aan de hand van volgend symbool:



Let erop dat U bij de leveranciers een schriftelijke verklaring (conformiteitsattest) opvraagt waaruit blijkt dat de gebruikte onmiddellijke verpakkingsmaterialen en voorwerpen aan de wettelijke vereisten voldoen (Verordening (EG) 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen), en bewaar deze attesten (eventueel op de vaste locatie).

- Voorzie op de kraam tenminste één reiniging –en één ontsmettingsmiddel en voldoende schoonmaakmaterialen (borstel, emmer, spons,...).
- Organiseer de ambulante activiteit zodanig dat niet meer bederfbare voedingsmiddelen mee genomen worden dan wat goed opgeslagen en verkocht kan worden.

- Controleer de voedingsmiddelen visueel op versheid en controleer de houdbaarheidsdatum vóór het inladen. Zorg ervoor dat de houdbaarheid van de voedingsmiddelen ruim voldoende is. De voedingsmiddelen zijn deugdelijk verpakt en er is geen kruisbesmetting mogelijk tussen de producten.
- Het laden van de kraam/voertuig moet zodanig worden georganiseerd dat de producten met de kortste houdbaarheid ook het eerst gebruikt/verkocht zullen worden (FEFO: First Expired First Out). Hierbij moet bijkomend rekening gehouden worden met de retour genomen producten van de vorige verkoop. Deze worden steeds als eerste gebruik/verkocht!

4.2.Transport

Voor het transport van voedingsmiddelen moeten er geschikte voorzorgsmaatregelen getroffen worden om dit op hygiënische wijze te laten verlopen en om de wettelijke bewaartemperaturen van te koelen voedingsmiddelen of diepvriesproducten of warme gerechten te garanderen. Het onderbreken van de koude of warme keten tijdens het transport kan leiden tot een ongecontroleerde microbiologische groei en vroegtijdig bederf van de voedingsmiddelen. De temperatuur dient gecontroleerd te worden bij vertrek en bij aankomst.

- De wettelijke temperaturen en aanbevolen houdbaarheidstermijnen voor gekoelde en diepvriesproducten zijn opgenomen in bijlage 3 van de gids . Indien warme maaltijden worden getransporteerd moet de kerntemperatuur van de maaltijden boven de 60°C gehouden worden. Met deze waarden moet rekening gehouden worden bij het instellen van de apparatuur voor transport.

De voorschriften en voorzorgsmaatregelen met betrekking tot het transport staan beschreven in de Gids onder hoofdstuk 11 van deel 1.

Voorzie een duidelijk gescheiden opslag tussen niet verkochte producten die retour gaan en later nog verkocht kunnen worden en afval producten.

4.3.Ambulante verkoop

Zorg ervoor dat er op een hygiënische wijze voedingsmiddelen bereid en te koop aangeboden kunnen worden. De inrichting en uitrusting van de kraam (vloeren, wanden, verwarmingselementen,...) mogen geen bron van besmetting inhouden.

Infrastructuur

Werkoppervlakken en andere materialen die in direct contact komen met de voedingsmiddelen zijn vervaardigd uit glad, afwasbaar, corrosiebestendig, niet-toxisch materiaal. Vloeren moeten kunnen worden schoongemaakt. Tracht in de mate van het mogelijke voor de kraam een standplaats te vinden waar geen verontreinigingen (stof, ...) kunnen plaatsvinden en waar de temperatuur goed beheersbaar is. Voor de ambulante frituren en ambulante ijsverkoop is het aangeraden de respectievelijke aanvullingen te raadplegen voor meer specifieke informatie.

In de productieruimte van de mobiele structuur moet er minstens 1 lavabo voorzien worden, met een niet handbediende kraan¹ en stromend water (jerrycan voorzien van een kraantje kan volstaan indien op hygiënische wijze gebruikt). Vloeibare handzeep en een systeem voor het hygiënisch drogen van de handen zijn aanwezig (papier). Het water dat gebruikt wordt in de mobiele structuur moet van drinkwaterkwaliteit zijn (zie ook hoofdstuk 3.6 van deel 1 van de Gids). Indien leidingwater gebruikt wordt zonder tussenopslag in een reservoir of tank, dan mag aangenomen worden dat het water van drinkwater kwaliteit is.

Indien tussenopslag plaatsvindt in een reservoir, dan gelden volgende regels:

- Het reservoir of de tank moet gesloten zijn (met uitzondering van eventuele luchtgaten voor de hoogteregeling)
- In het meest ideale geval bevinden de aanvoer en de afvoer van de tank zich op een verschillende hoogte (aanvoer bovenaan en afvoer onderaan) en wordt het water door een sifonsysteem afgevoerd. Deze aanbevelingen gelden om het stilstaan van het water tegen te gaan.
- De wanden van de tank bestaan uit voedingsgeschikt materiaal. Een verklaring van overeenstemming moet hiervoor opgevraagd worden bij de leverancier.
- De kwaliteit van water in tanks en leidingen kan snel afnemen. Vooral bij hogere temperaturen neemt de ontwikkeling van bacteriën en vorming van algen snel toe. De temperatuur van het water mag niet hoger zijn dan 25°C.
- Het water in de tank dient dagelijks ververs te worden (nooit aanvullen). Het waterreservoir of de –tank is opgenomen in het reinigingsplan. Indien een jerrycan als reservoir wordt gebruikt, moet deze dagelijks voor het vullen gereinigd en eventueel ontsmet worden.
- Indien u leidingwater opslaat en het gebruikt in de bereidingen, moeten de basisvoorschriften uit de verklarende nota van het FAVV (<http://www.favv.be>, *Beroepssectoren > Levensmiddelen > Waterkwaliteit in de voedingssector*) verplicht nageleefd worden.

Volgens het Koninklijk Besluit van 10 november 2005 (detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong) mag de ambulante handel van levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel gebeuren door middel van een uitsluitend hiervoor bestemd voertuig. Het voertuig is hiervoor ingericht en voldoet aan volgende voorwaarden:

- De wanden en het dak moeten stevig zijn. De binnenkant van de vloer, de wanden en het dak moeten vervaardigd zijn uit of bekleed zijn met hard, glad, ondoordringbaar, afwasbaar en niet-toxisch materiaal;
- De zijden die open zijn voor het publiek moeten voorzien zijn van een schut zodat de waren beschermd zijn van manipulaties door de kopers, van stof, zonlicht en

¹ Wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt. Indien werkzaamheden worden gepland, moeten de kranen echter wel vervangen worden door niet-handbediende systemen (vb. elleboogbediening) zodat verspreiding van verontreinigingen voorkomen wordt.

verontreiniging van buiten uit. Het bovenste deel van dat schut moet zich op ten minste 1,50 m van de grond bevinden, dit mag niet als toonbank worden gebruikt;

- Het voertuig moet uitgerust zijn met voorzieningen waarin de levensmiddelen van dierlijke oorsprong de temperatuur behouden.
- De ophangstaven en –haken mogen niet langs de gedeelten die open zijn voor het publiek worden geplaatst.

Ongediertebestrijding

Neem de nodige maatregelen om contaminatie van de voedingsmiddelen door ongedierte te voorkomen. Open kramen en tentjes zijn gemakkelijk toegankelijk voor vliegen, vogels, (huis)dieren en ander ongedierte. Meestal volstaan maatregelen tegen vliegende insecten, toch moeten sommige zoals bijvoorbeeld mobiele structuren die lange tijd op een bepaalde locatie staan, extra aandacht besteden aan kruipende insecten (mieren,...) en knagend ongedierte (muizen). In het laatste geval is een ongediertebestrijdingsplan van toepassing (zie ook punt 17 van deel 1 van de gids).

Volgende voorzorgsmaatregelen in dit verband:

- Zorg voor een goed uitgewerkt reinigings- en ontsmettingsplan en voorzie een reinigbare bedekking op de grond.
- Scherm gevoelige voedingsmiddelen (o.a. met veel suiker) af door middel van gaas, stolp,....
- Verwijder het afval zo snel mogelijk en reinig de vuilbakken regelmatig.
- Voorkom dat bestrijdingsmiddelen rechtstreeks of onrechtstreeks in contact komen met voedsel. Lees aandachtig de verpakking van bestrijdingsmiddelen.

Hygiëne personeel

De persoonlijke hygiëne regels staan uitgebreid beschreven in punt 20 van deel 1 van de Gids.

Volgende punten behoeven speciale aandacht:

- Personeel dat in aanraking komt met voedingsmiddelen in een mobiele structuur dient aangepaste en propere kledij te dragen. Het dragen van juwelen aan handen en onderarmen is verboden. De haren zijn goed verzorgd, kort of samengebonden.
- Handhygiëne is belangrijk. De nagels zijn schoon, kort en niet gelakt. Gelnagels zijn niet toegelaten. Wonden zijn afgedekt met een afgesloten en ondoordringbaar verband (vermijden van contaminatie van de voedingsmiddelen). De handen worden telkens wanneer nodig gewassen.
- Roken, kauwgom gebruiken en eten is verboden tijdens het bereiden en verkopen van voedingsmiddelen.

Specifieke voorwaarden voor te koop aangeboden voedingsmiddelen

- Al de aanwezige grondstoffen en bereidingen moeten worden aangeboden volgens de wettelijke temperatuursvoorschriften. Ontdooien van voedingsmiddelen gebeurt steeds in gekoelde ruimtes. De operator controleert regelmatig de temperatuur van de

gekoelde ruimtes en de bewaartoestellen (aflezen indien mogelijk van de waarde aanwezig op de displays). Bij twijfel of indien geen display aanwezig dient een kernmeting uitgevoerd te worden. (thermometer aanwezig in elke ambulante structuur) Bijlage 3 “Memo Temperatuur” uit de gids geeft een overzicht van de voedingsmiddelen en de te respecteren kerntemperatuur.

- Contaminatie van voedingsmiddelen moet vermeden worden door toepassing van een aantal regels m.b.t werkhygiëne:
 - De aangeboden producten zijn afgeschermd voor de klanten. Dit kan bijvoorbeeld door het plaatsen van plastic schermen, door voldoende afstand te voorzien tussen de klant en het product eventueel in combinatie met schermen, door het afdekken van de producten met folie,....
 - Recipiënten met voedingsmiddelen staan niet rechtstreeks op de grond.
 - Bereide producten worden gescheiden gehouden van rauwe producten. Ook het gebruikte materiaal (spatels, tangen, messen,...) moet strikt gescheiden worden gebruikt. Het gebruik van materiaal in een afwijkende kleur kan een oplossing bieden.
 - Vuile recipiënten, kratten, bakken en materiaal wordt geplaatst in een “vuile zone” die voldoende afgescheiden is van de zone waar de bediening of bereiding plaatsvindt.
 - Het aanbieden van proevertjes dient op een hygiënische wijze te gebeuren.
- Voorverpakte te koop aangeboden voedingsmiddelen moeten worden voorzien van een etiket dat voldoet aan de geldende wetgeving (koninklijk besluit van **13 september 1999** betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen). Een voorverpakt voedingsmiddel is een verkoopseenheid bestaande uit een voedingsmiddel en een verpakkingsmiddel waarin dit, alvorens te koop te worden aangeboden, is verpakt. Dus men beschouwt een voedingsmiddel als “voorverpakt” als het niet verpakt wordt in het bijzijn van de klant, en als de inhoud van de verpakking niet gewijzigd kan worden behalve door de verpakking te openen of te wijzigen. Alle vermeldingen moeten zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn aangebracht op de voorverpakking of op het etiket. Wat dient het etiket van een voorverpakt voedingsmiddel te vermelden:
 1. de verkoop benaming;
 2. de lijst van ingrediënten: in dalende volgorde van het gewicht waarin zij zijn gebruikt;
 3. de hoeveelheid van bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten;
 4. datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum voor zeer bederfelijke producten;
 5. bijzondere bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden;
 6. handelsnaam en adres van de fabrikant of verkoper in de EG;
 7. evt. gebruiksaanwijzingen;
 8. evt. het alcoholvolumegehalte;

9. de netto hoeveelheid;
10. evt. plaats van oorsprong of herkomst (indien het weglaten ervan de verbruiker zou kunnen misleiden).

4.4.Opruimen en retour

Opgelet met de bewaartermijn van uitgepakte voedingsmiddelen die op het einde van de dag niet verkocht zijn en retour worden genomen.

- Voor verse producten (vers vlees of vis) dient rekening gehouden te worden met de uiterste consumptiedatum (UCD).
- In het geval van geopende vacuümverpakkingen en/of gasverpakkingen mag de bewaartermijn dan weer niet afhangen van de UCD van de verpakking (<UCD). In functie het soort voedingsmiddel (IV-gamma, hamburgers,...) dient een bewaartijd bepaald te worden. Deze “nieuwe” bewaartijden moeten vermeld worden op de nieuwe verpakking.
- Ontdooide producten (bv diepvriessnacks) mogen niet opnieuw ingevroren worden, maar worden gekoeld bewaard.

Al deze retourproducten worden de volgende marktdag als eerst gebruikt. Bewaar retourproducten of overschotten in een hygiënisch proper en duidelijk geïdentificeerd recipiënt in een gekoelde ruimte of koelkast bij de juiste temperatuur. Voor de opvolging van deze regels is het van belang dat de producten duidelijk geïdentificeerd worden (zie ook hoofdstuk 5 opslag van goederen van deel 1 van de gids). Bewaarde resten moeten steeds binnen maximaal 24 uur opgebruikt worden.

Afval

Om kruisbesmettingen te vermijden, mag afval nooit in contact komen met voedingsproducten. Gebruik afsluitbare vuilbakken bijvoorkeur voorzien van een voetpedaal om het deksel op een hygiënische manier te openen. Afval mag zich dus niet ophopen en moet zo snel mogelijk verwijderd worden.

Indien afval retour genomen wordt, moet ervoor gezorgd worden dat dit geen bron van besmetting inhoud van de getransporteerde goederen.

Reiniging & Ontsmetting

Bijkomend aan de algemene aanbevelingen uit punten 18 en 19 van deel 1 van de Gids moet er bij een ambulante handel aandacht uitgaan naar de reiniging van het voertuig en de installaties. Om aan te tonen dat de reiniging correct verloopt dient de operator een reinigingsplan op te stellen. In bijlage van deze aanvulling is een voorbeeld van een reinigingsplan toegevoegd waarin de specifieke onderdelen van een ambulante structuur terug te vinden zijn. Een algemeen reinigingsplan is terug te vinden in de gids.

4.5.Technisch onderhoud

Zorg voor een goed algemeen onderhoud van de gebruikte uitrusting en machines en vergeet niet het onderhoud van het voertuig zelf. Werk efficiënte corrigerende maatregelen uit voor de getransporteerde goederen in geval van een panne (wat met de goederen, wie contacteren,...).

5. Interne controlelijst voor de ambulante activiteiten

Wie zich een beeld wil vormen van de hygiënische toestand en de mate waarin zijn ambulante structuur beantwoordt aan de geldende reglementering, kan de vragenlijst opgenomen in de bijlagen onder de rubriek “Interne controlelijst – Evaluatie van het autocontrolesysteem in een ambulante structuur” invullen. Dezelfde vragenlijst is ook beschikbaar op de CD-rom, die samen met de gids aangeboden wordt.

In deze lijst staan vragen verdeeld over zeven delen:

Deel 1: Hygiëne-eisen m.b.t. de voorbereiding van de ambulante verkoop en laden voertuig;

Deel 2: Hygiëne-eisen tijdens transport en verkoop;

Deel 3: Hygiëne-eisen m.b.t. opruimen en retour;

Deel 4: Algemene hygiëne-eisen i.v.m. traceerbaarheid;

Deel 5: Algemene hygiëne-eisen i.v.m. HACCP;

Deel 6: Algemene hygiëne-eisen i.v.m. management;

Deel 7: Eisen i.v.m. de meldingsplicht bij het FAVV.

Na het beantwoorden van de vragen kan U duidelijk zien waar er eventueel tekortkomingen zijn en waar de hygiëne en veiligheid van de te koop aangeboden producten/maaltijden kan verbeterd worden.

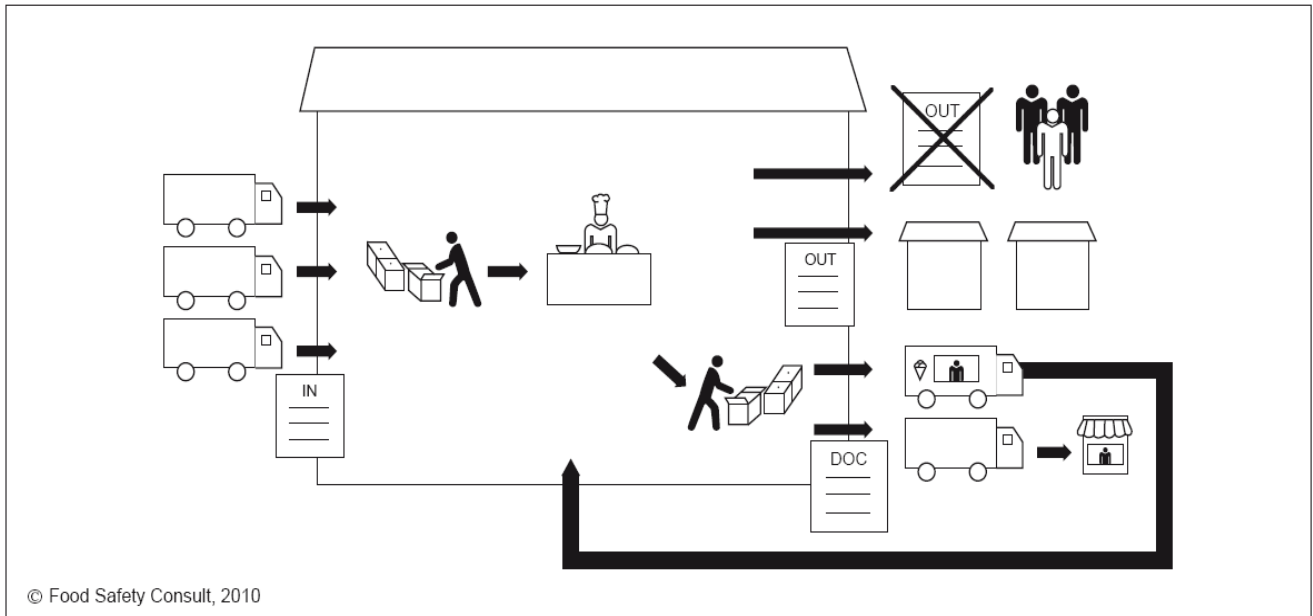
Deel 2: HACCP

Hiervoor wordt verwezen naar deel 2 van de Gids: “HACCP”.

Deel 3: Traceerbaarheid

Om de traceerbaarheid van de producten te kunnen garanderen zullen verschillende gegevens betreffende de producten geregistreerd moeten worden. Daartoe is het noodzakelijk dat elke ambulante operator één of meerdere registers bijhoudt. In deel 3 van de Gids: “Traceerbaarheid” wordt dit uitvoerig beschreven.

Meestal zal de registratie van inkomende en uitgaande goederen beheerst worden op de vaste locatie, maar wat met de producten die worden geladen op één of meerdere voertuigen en op welke wijze wordt de traceerbaarheid van de retour producten opgevolgd?



Bijkomende praktische maatregelen voor de opslag van de retour gekomen voedingsmiddelen moeten worden uitgewerkt op de vaste locatie. Er dient uiteraard een onderscheid gemaakt te worden tussen nog verkoopbare retours en eventueel retour afval. Wat betreft het eerste geval kan een specifieke plaats of zone voor retouropslag een oplossing bieden (fysieke scheiding). Op deze wijze kan erop toegezien worden dat de nog bruikbare producten of voedingsmiddelen als eerste gebruikt/verkocht worden. Zie ook de hoger beschreven richtlijnen voor het laden van voertuigen (punt 4.1). Het retour afval wordt onmiddellijk verwijderd op de vaste locatie.

Voor de bewaartermijn van de traceerbaarheidsgegevens verwijzen we ook naar de Gids (Deel 3 Traceerbaarheid)

Deel 4: Managementverantwoordelijkheid

Hiervoor wordt verwezen naar deel 4 van de Gids: “Managementverantwoordelijkheid”.

Deel 5: Validatie van een autocontrolesysteem

Hiervoor wordt verwezen naar deel 5 van de Gids: “Validatie van een autocontrolesysteem”.

Deel 6: Geldende wetgeving specifiek voor de activiteit

Hiervoor wordt verwezen naar deel 6 van de Gids: “Geldende wetgeving”.

Voor de ambulante handel kunnen bijkomend de volgende wetsteksten geciteerd worden:

- Wet van 25 juni 1993 betreffende de uitoefening en de organisatie van ambulante en Kermisactiviteiten.
- KB van 24 september 2006 betreffende de uitoefening en de organisatie van ambulante activiteiten.

- KB van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Bijlagen

Bijlage 1: Interne controlelijst – evaluatie van het autocontrolesysteem in de ambulante structuur

Bijlage 2: Reiniging- en ontsmettingsplan

Bijlage 1: Interne controlelijst – evaluatie van het autocontrolesysteem in de ambulante handel

In punt 5 van deel 1 in deze aanvulling wordt vermeld hoe dit document gebruikt moet worden. Deze lijst is enkel bedoeld voor de ambulante activiteit. Voor de activiteiten op de vaste locatie verwijzen we naar de interne controlelijst in de gids.

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem (Ambulante handel)						
	I.	Hygiëne-eisen m.b.t. de voorbereiding van de ambulante verkoop en laden voertuig	Hoofdstuk aanvulling	J	N	Nvt
1		De noodzakelijke informatie (organisatie van het afval, beschikbaarheid van water van drinkwaterkwaliteit, voorzieningen voor de afvoer van afvalwaterover de locatie, bescherming tegen contaminatie omgeving, ...) is ingewonnen.	4.1			
2		Voldoende propere en aangepaste werkkledij in aanwezig in de kraam/ het voertuig.	4.1			
3		Materiaal voor de verzorging van wonden aan handen, armen of hoofd (op een hygiënische wijze en waterdicht) is aanwezig.	4.1			
4		Alle producten moeten op de juiste wettelijk voorgeschreven temperatuur vervoerd, bewaard en verkocht worden(zie bijlage 3 van de gids). Voldoende aantal koelboxen, isotherme bakken, koelmeubels, bain-maries,... zijn hiervoor beschikbaar.	4.1			
5		Alle producten kunnen op een hygiënische wijze worden vervoerd, bewaard en verkocht. Voldoende aantal koelboxen, isotherme bakken, koelmeubels, bain-maries,... zijn hiervoor beschikbaar.	4.1			
6		Een thermometer voor de controle van de temperatuur van de producten is aanwezig.	4.1			
7		Een ontsmettingsproduct voor het tussentijds ontsmetten van de thermometer is aanwezig.	4.1			
8		De kwaliteit van het frituurvet is voldoende en voldoet aan de wettelijke vereisten.	4.1			
9		Verpakkingsmateriaal en andere voorwerpen geschikt om met levensmiddelen in aanraking te komen (schotels, verpakking, lepels, messen, ...) zijn in voldoende aantallen aanwezig.	4.1			
10		Op de kraam is tenminste één reiniging –en één ontsmettingsmiddel en voldoende schoonmaakmaterialen (borstel, emmer, spons,...) aanwezig.	4.1			
11		De voedingsmiddelen worden visueel gecontroleerd op intacte verpakking en versheid vóór het inladen.	4.1			
12		De datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum (in geval van bederfbare voedingsmiddelen) wordt gecontroleerd vóór het inladen.	4.1			
13		Tijdens het laden wordt de koude -en warme keten gerespecteerd.	4.1			
14		Bij het laden van de kraam/voertuig wordt erop toegezien dat de producten met de kortste houdbaarheid ook het eerst gebruikt/verkocht kunnen worden (respecteren FEFO).	4.1			
15		Bij het laden wordt rekening gehouden met retour gekomen producten van de vorige verkoop. Deze worden altijd als eerste gebruikt/verkocht.	4.1			

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem (Ambulante handel)

II. Hygiëne-eisen tijdens Transport en verkoop		Hoofdstuk aanvulling	J	N	Nvt
16	Gerechten worden ofwel bij een temperatuur lager dan of gelijk aan +7 °C (koude keten), ofwel hoger dan +60°C (warme keten) getransporteerd.	4.2			
17	Tijdens het transport wordt bijzondere aandacht besteed aan het voorkomen van iedere besmetting van de gerechten die altijd beschermd worden (kruiscontaminatie).	4.2			
18	Er is geen contaminatie tussen de niet verkochte producten die retour gaan en afval producten.	4.2			
19	De inrichting en uitrusting van de kraam (vloeren, wanden, verwarmingselementen, ...) zijn geen bron van besmetting.	4.3			
20	De vloerbekleding is vervaardigd uit ondoordringbaar materiaal en is geschikt om herhaaldelijk gereinigd en ontsmet te worden.	4.3			
21	Werkoppervlakken en andere materialen die in direct contact komen met de voedingsmiddelen zijn vervaardigd uit glad, afwasbaar, corrosiebestendig, niet-toxisch materiaal.	4.3			
22	Verontreinigingen (stof, ...) of contaminaties door omgeving worden vermeden.	4.3			
23	Verontreinigingen door een te hoge temperatuur worden vermeden.	4.3			
24	Er is minstens 1 lavabo aanwezig voorzien van een kraan die zodanig ontworpen is dat verspreiding van verontreinigingen voorkomen wordt en stromend water (jerrycan voorzien van een kraantje kan volstaan). Vloeibare handzeep en een systeem voor het hygiënisch drogen van de handen zijn aanwezig (papier).	4.3			
25	Het gebruikte water is van drinkwaterkwaliteit.	4.3			
26	De tussenopslag van leidingwater in een reservoir of tank gebeurt op hygiënische wijze.	4.3			
27	Maatregelen worden genomen om contaminatie van voedingsmiddelen door ongedierte (dieren) te voorkomen.	4.3			
28	Personeel draagt aangepaste en propere kledij.	4.3			
29	Er worden geen juwelen aan handen en onderarmen gedragen.	4.3			
30	De haren zijn goed verzorgd, kort of samengebonden.	4.3			
31	De nagels zijn schoon, kort en niet gelakt. De handen worden telkens wanneer nodig gewassen.	4.3			
32	Wonden zijn afgedekt met een afgesloten en ondoordringbaar verband.	4.3			
33	De handen worden telkens wanneer nodig gewassen (na toiletbezoek, na aanraking gecontamineerd materiaal, ...).	4.3			
34	Er wordt niet gerookt tijdens het bereiden en verkopen van voedingsmiddelen.	4.3			
35	De aanwezigheid en te koop aangeboden producten voldoen aan de wettelijke temperatuurvoorschriften.	4.3			
36	De temperatuur van de producten wordt gecontroleerd.	4.3			
37	Ontdooien van voedingsmiddelen gebeurt in een gekoelde ruimte.	4.3			
38	De temperatuur van de gekoelde ruimtes en de bewaartoestellen, voorzien van een afleesbare thermometer wordt gecontroleerd	4.3			
39	De temperatuur van te koelen producten moet zo snel mogelijk (maximaal twee uur) tot op een kerntemperatuur van minder dan 10°C herleid worden.	4.3			
40	De temperatuur van de bain-maries wordt ingesteld op minimum +85 °C	4.3			
41	Gekoelde gerechten worden zo snel mogelijk opgewarmd (van +10 tot +60°C in minder dan een uur).	4.3			

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem (Ambulante handel)

42	De aangeboden producten zijn niet voor iedereen toegankelijk en ze zijn voldoende afgeschermd.	4.3			
43	Recipiënten met voedingsmiddelen staan niet rechtstreeks op de grond.	4.3			
44	Bereide producten worden gescheiden gehouden van rauwe producten.	4.3			
45	Het gebruikte materiaal (spatels, tangen, messen,...) voor rauwe en bereide producten wordt strikt gescheiden gebruikt.	4.3			
46	Vuile recipiënten, kratten, bakken en materiaal worden geplaatst in een "vuile zone" die voldoende afgescheiden is van de zone waar de bediening of bereiding plaatsvindt.	4.3			
47	Voorverpakte te koop aangeboden voedingsmiddelen zijn voorzien van een etiket dat voldoet aan de geldende wetgeving.	4.3			

III. Eisen m.b.t. opruimen en retour

		Hoofdstuk aanvulling	J	N	Nvt
48	Overschotten van bereidingen worden in een hygiënisch proper en duidelijk geïdentificeerd recipiënt bewaard bij de juiste temperatuur.	4.4			
49	Afsluitbare vuilbakken bij voorkeur voorzien van een voetpedaal om het deksel op een hygiënische manier te openen zijn aanwezig voor de opslag van afval.	4.4			
50	Afval wordt zo snel mogelijk verwijderd.	4.4			
51	Retour genomen afval is geen bron van besmetting voor de andere getransporteerde goederen.	4.4			
52	Er is een onderhoud- en reinigingsplan voorzien voor het materialen en uitrusting.	4.4			
53	Het voertuig is opgenomen in het reinigingsplan en wordt onderhouden.	4.4			

IV. Eisen m.b.t. traceerbaarheid

		Hoofdstuk aanvulling	J	N	Nvt
54	Een specifieke zone of plaats voor retouropslag op de vaste locatie is aanwezig zodat deze producten als eerste worden gebruikt/verkocht.	Deel 3			

V. Eisen m.b.t. HACCP

		Hoofdstuk Gids	J	N	Nvt
55	De vestigingseenheid beschikt over goedgekeurde werkdiagrammen van de productie.	Deel 2			
56	Alle mogelijke gevaren worden geïdentificeerd en een analyse van deze gevaren werd uitgevoerd (op basis van de gids).	Deel 2			
57	De kritische controlepunten (CCPs) werden geïdentificeerd (voor de kleine vestigingen worden de kritische controlepunten die in de gids voorgesteld worden overgenomen).	Deel 2			
58	Voor ieder geïdentificeerd CCP werden geldige kritieke limieten gedefinieerd (voor de kleine vestigingen worden de kritieke limieten die in de gids voorgesteld worden overgenomen).	Deel 2			
59	Er werden doeltreffende opvolgingsprocedures vastgelegd en toegepast (voor de kleine vestigingen worden de procedures die in de gids voorgesteld worden overgenomen).	Deel 2			
60	Er werden vooraf gedefinieerde correctieve acties vastgelegd (voor de kleine vestigingen worden de correctieve acties die in de gids voorgesteld worden overgenomen).	Deel 2			

Interne controlelijst - Evaluatie van het autocontrolesysteem (Ambulante handel)



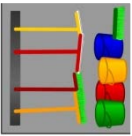
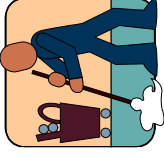
61	Verificatieprocedures zijn opgesteld en worden gerespecteerd.	Deel 2		
62	Een documentatiesysteem en registraties zijn opgesteld en worden toegepast (voor kleine vestigingen de formulieren die in de gids voorgesteld worden of aangepaste formulieren die opgesteld werden).	Deel 2		

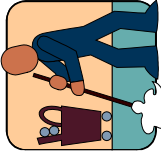
VI. Eisen i.v.m. management				
	Hoofdstuk Gids	J	N	Nvt
63	De vestigingseenheid beschikt over een systeem of over een procedure voor de klachtenafhandeling.	Deel 4		
64	De vestigingseenheid beschikt over een procedure voor de re-call van niet conforme producten.	Deel 4		
65	De onderdelen van het beheerssysteem van de voedselveiligheid van de vestigingseenheid worden regelmatig gereviseerd.	Deel 4		



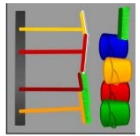
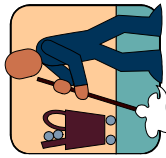
VII. Eisen i.v.m. de meldingsplicht bij het FAVV				
	Hoofdstuk Gids	J	N	Nvt
66	De vestigingseenheid heeft een procedure voor de meldingsplicht in haar autocontrolesysteem ingebouwd.	Deel 4		

Datum	Mogelijke oorzaak van afwijking	Ondernomen actie

Bijlage 2: Reiniging – en ontsmettingsplan – aanvulling voor ambulante handel

WAT	WANNEER	HOE				WIE
		Product 	Tijd / T°C / Concentratie 	Materiaal 	Beschrijving 	
Toonbank	Dagelijks op einde mobiele activiteit	Reinigingsproduct	Volgens gebruiksaanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, vaatdoek, wegwerpdoek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen met een reinigingsproduct, 2. spoelen met water en laten drogen. 	
Oppervlakken in contact met voedingsmiddelen	Dagelijks op einde mobiele activiteit	Reinigingsproduct en/of Ontsmettingsproduct	Volgens gebruiksaanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, vaatdoek, wegwerpdoek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijderen van zichtbaar vuil, 2. reinigen met een reinigingsproduct, 3. spoelen met water, 4. ontsmetten, 5. spoelen met water en laten drogen. 	
Keukengerei, klein materiaal, bakjes, kommen,...	Dagelijks op einde mobiele activiteit	Reinigingsproduct	Volgens gebruiksaanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, vaatdoek, wegwerpdoek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen met een reinigingsproduct, 2. spoelen met heet tot kokend water en laten drogen. <p><i>Laat aangekoekt vuil eerst weken en spoel het weg met lauwwater van 35 à max. 40°C (voorkomen dat de eiwitten stollen).</i></p>	
Handwasgelegenheid (incl. papier – en zeepverdelers)	Dagelijks op einde mobiele activiteit	Reinigingsproduct	Volgens gebruiksaanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, vaatdoek, wegwerpdoek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen met een reinigingsproduct, 2. spoelen met water en laten drogen. 	
Kookplaten, bain-marie, fritouse, dampkap, filters, ...	Zie gids					

WAT	WANNEER	HOE				WIE
		Product	Tijd / °C / Concentratie	Materiaal	Beschrijving	
Vuilbakken	Dagelijks wekelijks	Reinigingsproduct en/of Ontsmettingsproduct	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	 <ol style="list-style-type: none"> Minstens op einde van de markt-dag vuilbakken leegmaken, deksel en buitenzijde reinigen; wekelijks volledig reinigen, spoelen en drogen aan de lucht. Op regelmatige basis bijkomend een ontsmettingsproduct gebruiken na de reiniging, spoelen en drogen aan de lucht. <p>Indien niet gewerkt wordt met plastic zakken in de vuilbak, de vuilbak minimum dagelijks volledig reinigen.</p>	
Laadruimte, Koelmeubels,...	Dagelijks op einde mobiele activiteit	Reinigingsproduct	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, vaatdoek, wegwerpdoek	<ol style="list-style-type: none"> Verwijderen van zichtbaar vuil, reinen met een reinigingsproduct, spoelen met water en laten drogen. <p>(koelelementen opnemen)</p>	
Zeil van de kraam/ Wanden	Wekelijks (naar behoefte)	Aangepast reinigingsproduct	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel	<ol style="list-style-type: none"> Reinigen met een reinigingsproduct, spoelen met water en laten drogen 	
Buitenzijde vrachtwagen	Wekelijks (naar behoefte)	Aangepast product	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, hoge drukreiniging,...	<ol style="list-style-type: none"> Reinigen, spoelen met water en laten drogen. 	
Waterreservoir of -tank	Minimum wekelijks	Aangepast reinigingsproduct en/of ontsmettings-	Volgens gebruiks-aanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, hoge drukreiniging,...	<ol style="list-style-type: none"> Verwijderen van zichtbaar vuil, reinen met een reinigingsproduct, grondig spoelen, ontsmetten 	

WAT	WANNEER	HOE				WIE
		Product 	Tijd / T°C / Concentratie 	Materiaal 	Beschrijving 	
		product			5. meerdere malen spoelen met water. <i>Gebruiksaanwijzingen van de leverancier van de producten nauwkeurig volgen!</i>	
Kraan waterreservoir	Dagelijks	Aangepast reinigingsproduct en/of ontsmettingsproduct	Volgens gebruiksaanwijzing fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, vaatdoek	1. Verwijderen van zichtbaar vuil, 2. reinigen met een reinigingsproduct, 3. spoelen met water, 4. eventueel ontsmetten, 5. spoelen met water en laten drogen.	

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN
AUTOCONTROLESYSTEEM IN DE
HORECASECTOR



AANVULLING
CONSUMPTIE-IJS EN SOFTIJS

Aanvulling

IJS

IJS	2
INLEIDING	4
1. Toepassingsgebied van de aanvulling	4
2. Structuur van de aanvulling	4
2.1. Termen en definities	4
2.2. Beschrijving van de productiestappen van consumptie-ijs en softijs	5
DEEL 1: GOEDE HYGIËNISCHE EN GOEDE PRODUCTIEPRAKTIJKEN	6
1. Waarom zijn de goede hygiënische en -productiepraktijken nodig?	6
1.1. Fysische gevaren	6
1.2. Chemische gevaren	7
1.3. (micro)Biologische gevaren	7
1.4. Allergenen	8
2. Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt	9
3. Algemene eisen en aanbevelingen	10
4. Specifieke eisen en aanbevelingen	10
4.1. Controle bij de ontvangst	12
4.2. Opslag van goederen	14
4.3. Voorbereiding	15
4.4. Pasteurisatie	15
4.5. Koude keten	16
4.6. Bediening	16
4.7. Verwerking van overschotten	17
4.8. Reiniging en ontsmetting	17
DEEL 2: HACCP	18
1. Lijsten van de kritische controlepunten (CCP's) en aandachtspunten (AP's)	18
1.1. Lijst van kritieke limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de CCP's	18
1.2. Lijst van normen en limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de AP's	19
DEEL 3: TRACEERBAARHEID	20
DEEL 4: MANAGEMENTVERANTWOORDELIJKHEID	20
DEEL 5: VALIDATIE VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM	20

DEEL 6: GELDENDE WETGEVING SPECIFIEK VOOR DE ACTIVITEIT	20
BIJLAGEN	21
Bijlage 1: Registratieformulier CCP pasteurisatie: Opvolgen van de duur en temperatuur van de mix tijdens de pasteurisatie	22
Bijlage 2: Toegelaten kleurstoffen en maximale gehalten die gebruikt mogen worden	23

Inleiding

De operatoren uit de Horeca die zelf consumptie-ijs maken, moeten in overeenstemming met de geldende wettelijke vereisten, ook een autocontrolesysteem uitwerken. De belangrijkste doelstelling van zulk een systeem is om enerzijds de onschadelijkheid te kunnen garanderen van de aan de eindconsument verkochte levensmiddelen en om anderzijds aan de bevoegde overheid te kunnen aantonen dat het systeem doeltreffend uitgewerkt is. In dit kader hebben de drie Horecafederaties besloten om het toepassingsgebied van de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector te verruimen om zo de verschillende betrokken actoren te helpen en over een referentiehulpmiddel te beschikken.

Deze aanvulling legt het accent op de specifieke vereisten en aanbevelingen die verbonden zijn aan de productie van consumptie-ijs en vormt een aanvulling aan de algemene vereisten van de gids.

1.Toepassingsgebied van de aanvulling

Deze aanvulling is van toepassing op alle operatoren die onder het toepassingsgebied van de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector vallen en die actief zijn bij de productie, de opslag en de verkoop van artisaan consumptie-ijs, bij de opslag en verkoop van verschillende soorten ijsjes aan een toonbank of in ijscoupees en bij de bereiding en directe verkoop van softijs.

2.Structuur van de aanvulling

Net zoals de basisgids, bestaat deze aanvulling uit twee grote onderdelen:

Een eerste deel waarin de nadruk wordt gelegd op de goede hygiënische praktijken en de goede productiepraktijken en dat de aanbevelingen en vereisten van de basisgids aanvult. Hierin ook speciale aandacht voor de hygiënepunten die eigen zijn aan de activiteiten rond consumptie-ijs.

Een tweede deel waarin de nadruk gelegd wordt op de analyse van de gevaren en op het bepalen van de kritische punten (HACCP studie).

De vereisten rond traceerbaarheid, meldingsplicht, management en validatie zijn identiek dezelfde als deze beschreven in delen 3 tot en met 5 van de basisgids.

2.1.Termen en definities

- ❖ **“IJs”**: het levensmiddel dat door bevriezing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welk in bevroren toestand voor consumptie bestemd is, en dat in hoofdzaak is samengesteld uit drinkwater en/of magere melk, suikers, eetbare oliën, eetbare vetten en waaraan andere voedingsmiddelen als bijkomende ingrediënten mogen zijn toegevoegd. In het kader van deze aanvulling omvat de definitie van ‘ijs’ **enerzijds het consumptie-ijs en anderzijds het softijs**. In de aanvulling wordt steeds duidelijk vermeld voor welke soort ijs een bepaalde vereiste of aanbeveling geldt.
- ❖ **Consumptie-ijs**: het geheel van de volgende producten:

- **Roomijs:** het levensmiddel dat door bevriezing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welk in bevroren toestand voor consumptie bestemd is en dat in hoofdzaak is samengesteld uit vetvrije melkdroge stof, melkvet, suikers en drinkwater en dat andere voedingsmiddelen kan bevatten die zijn toegevoegd als bijkomende ingrediënten, met uitsluiting van andere vetten dan melkvetstoffen;
- **Melkijs:** roomijs met een lager melkvetgehalte;
- **Waterijs:** het levensmiddel dat door bevriezing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welk in bevroren toestand voor consumptie bestemd is en dat in hoofdzaak is samengesteld uit drinkwater en suikers en waaraan andere voedingsmiddelen als bijkomende ingrediënten mogen zijn toegevoegd;
- **Sorbet:** waterijs waaraan fruit of wijn of gearomatiseerde wijn of een gedistilleerde drank zijn toegevoegd en dat gekenmerkt is door :
 - a) voor **sorbet met fruit:** minimum 25 % fruit, bestaande uit de eetbare delen of het equivalent in sap, extract, concentraat of gedroogd product. In afwijking hiervan kan het minimale gehalte tot 15 % verlaagd worden voor citrusvruchten, zogenaamde zure vruchten, waarvan het sap een titreerbaar zuurgehalte, uitgedrukt in citroenzuur, gelijk aan of hoger dan 2,5 % heeft en exotische of speciale vruchten met een doordringende smaak of een taai consistentie;
 - b) voor **sorbet met wijn of gearomatiseerde wijn of gedistilleerde drank:** de toevoeging van een voldoende hoeveelheid wijn, gearomatiseerde wijn of gedistilleerde drank waarnaar is verwezen en die het product de organoleptische eigenschappen verleent die aan die toevoeging is toegeschreven.
- ❖ **Softijs:** deze term wordt gebruikt voor een levensmiddel dat aan de detailhandelaar geleverd wordt in de vorm van een niet gekoeld poedermengsel of in de vorm van een kant-en-klare vloeibare te koelen mix. In geval van een poedermengsel kunnen dan vervolgens andere ingrediënten in een speciale distributiemachine toegevoegd en vermengd worden. Vervolgens wordt het product omgevormd tot een koel product dat aan de consument wordt geserveerd. Soft-ijs wordt gewoonlijk geserveerd op een wafelhorentje of in een beker.

2.2. Beschrijving van de productiestappen van consumptie-ijs en softijs

Voor de productie van **consumptie-ijs** volgens een bepaald recept worden de verschillende afgewogen ingrediënten gemengd in een proper recipiënt. Deze mengeling wordt thermisch behandeld (bijvoorbeeld door verhitting tot een temperatuur van 75°C gedurende 15 seconden). De thermisch behandelde mengeling wordt vervolgens afgekoeld tot een doeltemperatuur van 7°C. De afkoelduur moet zo kort mogelijk zijn om de risico's op vermeerdering van micro-organismen te limiteren en mag in geen enkel geval langer zijn dan

2 uur. Eens de goede temperatuur bereikt, moet de mengeling gedurende 12 tot 24 uren rijpen. Tijdens deze rijpingsfase mag de temperatuur van de mengeling niet meer dan +7°C bedragen. Vervolgens worden aan de mengeling al of niet bepaalde ingrediënten toegevoegd. Het toevoegen van ingrediënten na de hittebehandeling vraagt speciale aandacht. Specifieke hygiëneregels en productiepraktijken moeten in acht genomen worden om contaminatie te vermijden (zie lager onder deel 1). Tenslotte wordt de mengeling diepgevroren en wordt het consumptie-ijs bewaard bij een temperatuur die lager ligt dan -18°C. Hierna wordt het aldus bekomen eindproduct te koop aangeboden en/of in een toonbank geplaatst. De temperatuur van het consumptie-ijs dat te koop aangeboden wordt, mag niet meer dan -9°C bedragen. Voor de bereiding van **softijs** wordt een gebruiksklare mengeling van ingrediënten onder poedervorm gebruikt. Aan dit poedermengsel wordt vervolgens een vloeistof toegevoegd (meestal drinkbaar water of UHT of gepasteuriseerde melk, zeker geen rauwe melk). Voor de productie van softijs is steeds het gebruik van een machine nodig. Doordat er niet altijd een verdere thermische behandeling van de aangemaakte oplossing plaatsvindt, zal de gebruiker van de soft-ijsmachine steeds strikte hygiëneregels moeten hanteren. Dit omvat meer bepaald een goede reiniging en ontsmetting van de installatie en het respecteren van de juiste temperatuursomstandigheden zowel voor de verschillende onderdelen van de machine als voor het product.

Deel 1: Goede hygiënische en goede productiepraktijken

1. Waarom zijn de goede hygiënische en -productiepraktijken nodig?

De goede hygiënische praktijken en de goede productiepraktijken zijn noodzakelijk opdat u aan uw klanten voedingsmiddelen kan aanbieden die geen enkel risico voor hun gezondheid inhouden, en dit door de aanwezigheid van mogelijke gevaren te vermijden.

In levensmiddelen kunnen drie soorten gevaren onderscheiden worden (fysische, chemische en (micro)biologische) die afhankelijk zijn van de manier waarop deze levensmiddelen bereid en verkocht worden.

Bij de productie van consumptie-ijs en softijs moet vooral bijzondere aandacht geschonken worden aan de microbiologische gevaren en aan de chemische gevaren verbonden aan de aanwezigheid van allergenen.

De onderstaande punten leggen het accent op de specifieke gevaren verbonden aan de activiteiten rond de bereiding en verkoop van consumptie-ijs en softijs.

1.1. Fysische gevaren

Voor een meer volledige beschrijving van deze ongewenste bestanddelen wordt verwezen naar het punt 1.1 uit deel 1 van de basisgids.

OM FYSISCHE GEVAREN TE VERMIJDEN:

Om te vermijden dat consumptie-ijs of softijs besmet zou worden met productvreemde voorwerpen moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Koop enkel kwaliteitsproducten bij bekende leveranciers.
- Aanvaard enkel producten waarvan de omverpakking nog intact is.
- Gebruik enkel verpakkingsmaterialen, uitrusting en materiaal dat geschikt is voor gebruik in de levensmiddelensector.
- Zorg ervoor dat de producten en bereidingen in de opslag steeds goed afgedekt zijn.
- Laat tijdens de bereiding geen andere, mogelijks contaminerende activiteiten plaatsvinden zoals reiniging, technisch onderhoud van uitrusting en infrastructuur, ...
- Neem de juiste voorzorgen wanneer er glas of servies breekt zodat er geen scherven in de ijsbereidingen terecht kunnen komen en zodat mogelijks besmette bereidingen weggegooid worden.
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.

1.2. Chemische gevaren

Voor een meer volledige beschrijving van deze ongewenste chemische stoffen wordt verwezen naar het punt 1.2 uit deel 1 van de basisgids.

OM CHEMISCHE GEVAREN TE VERMIJDEN:

Om te vermijden dat consumptie-ijs of softijs besmet zou worden met chemische stoffen moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Koop en aanvaard enkel kwaliteitsproducten.
- Gebruik enkel smeermiddelen, verpakkingsmaterialen, uitrusting en kookgerei die geschikt zijn voor gebruik in de levensmiddelensector.
- Zorg ervoor dat de producten in de opslag steeds goed afgedekt zijn en duidelijk afgescheiden worden van chemische stoffen zoals reiniging- en ontsmettingsmiddelen.
- Laat tijdens de ijsbereiding geen andere, mogelijks contaminerende activiteiten plaatsvinden zoals reiniging, technisch onderhoud van uitrusting en infrastructuur, ...
- Respecteer steeds de geldende voorschriften (wettelijke of aanbevolen door de leverancier) rond temperatuur (bijvoorbeeld voor softijs) of concentratie (bijvoorbeeld voor additieven zoals kleurstoffen).
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.

1.3. (micro)Biologische gevaren

Bij de bereiding van consumptie-ijs en de bereiding van softijs zijn de (micro)biologische gevaren de belangrijkste gevaren die beheerst moeten worden. Voor een meer algemene beschrijving van dit soort van gevaren wordt verwezen naar het punt 1.3 uit deel 1 van de basisgids.

De micro-organismen die in consumptie-ijs en in softijs kunnen worden teruggevonden en die voedselbesmettingen kunnen veroorzaken zijn algemeen genomen: *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella flexneri*, *Bacillus cereus*, de vertoxine producerende *Escherichia coli* of (VTEC) en *Listeria monocytogenes*.

De lage temperatuur van ijsbereidingen is niet gunstig voor de ontwikkeling van micro-organismen. Deze lage temperatuur kan echter wel gedurende lange tijd de mogelijke gevolgen van microbiologische besmettingen verhullen zoals bv:

- het risico op een hervatting van de microbiologische activiteit;
- het risico op een verslechtering van de microbiologische kwaliteit van de producten tijdens slecht uitgevoerde afkoelfases (te lange wachttijden, niet juist hergebruik van grondstoffen, ...);
- het risico op een verslechtering van de microbiologische kwaliteit in het geval van ernstige schommelingen van de bewaar temperatuur tijdens de opslag.

Er is een risico voor de volksgezondheid wanneer de omvang van de besmetting of de omvang van de herneming van de microbiologische activiteit zodanig is dat een voor de consument gevaarlijk aantal pathogene (schadelijke) kiemen bereikt wordt. In 2006 werd door het FAVV in bijna de helft van de onderzochte ijsstalen een te hoog aantal bacteriën (te hoog aantal aërobe kiemen of te hoog aantal coliformen) teruggevonden. Eventuele oorzaken hiervoor zouden een slecht onderhoud van de ijsmachines en/of een te hoge bewaar temperatuur en/of een te lange bewaartermijn zijn.

OM DEZE GEVAREN TE VERMIJDEN:

Om te vermijden dat consumptie-ijs of softijs besmet zouden worden met micro-organismen (door kruisbesmetting) en/of dat micro-organismen kunnen uitgroeien, moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Koop en aanvaard enkel kwaliteitsproducten.
- Zorg ervoor dat de producten in de opslag steeds goed afgedekt zijn en steeds bewaard worden bij de juiste temperatuur.
- Respecteer de wachttijden en de noodzakelijke temperaturen. Nooit ontdooide diepvriesproducten terug invriezen.
- Zorg voor een duidelijke scheiding tussen rauwe en gekookte levensmiddelen en tussen verschillende productgroepen, dit om kruisbesmetting te vermijden.
- Opgepast met het gebruik van verse eieren! Zie basisgids deel 1 punt 6.6.
- Zorg voor propere en onderhouden installaties.
- Zorg voor een goede persoonlijke - en omgevingshygiëne om (kruis)besmettingen langs deze weg te vermijden.
- Zorg dat uw personeel elke vorm van ziekte meldt en dat er niemand werkt wanneer hij of zij maag- darmklachten heeft.
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.

1.4.Allergenen

Allergenen zijn voedingsbestanddelen die bij bepaalde consumenten die hieraan gevoelig zijn overgevoeligheidsreacties kunnen uitlokken na inname (allergische reacties of intoleranties; zie ook het punt 1.4 uit deel 1 van de Gids). De enige mogelijke preventie tegen de verscheidenheid van erge of minder erge symptomen bestaat uit het kunnen informeren van de gevoelige consument over de aanwezigheid van allergenen, indien hij erom vraagt en/of vermijden dat voedingsmiddelen besmet geraken met allergenen die normaalgezien niet aanwezig zijn (men spreekt van kruisbesmetting).

In ijsbereidingen als consumptie-ijs en softijs dient met de volgende allergenen rekening gehouden te worden:

- gluten uit graan (bv in bepaalde pre-mixen voor softijs),
- eieren (bv in consumptie-ijs bereid op basis van banketbakkersroom),
- pinda's (of aardnoten; bv in bepaalde vetstoffen of in garnituur die nootjes bevat),
- soja (bv in bepaalde pre-mixen voor softijs of in bepaalde soorten consumptie-ijs),
- melk en melkproducten (inclusief lactose),
- schaalvruchten of noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecan-noten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten; bv in garnituur of pistache-ijs),
- sesamzaad (bv in garnituur),

Het is belangrijk om bepaalde voorzorgsmaatregelen te nemen, zeker wanneer de leveranciersgegevens (informatie op het etiket) doen vermoeden dat bepaalde allergenen aanwezig zijn.

OM DEZE GEVAREN TE VERMIJDEN:

Om te vermijden dat producten zonder allergenen besmet zouden worden met allergenen (door kruisbesmetting), moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Lees aandachtig de gegevens op de etiketten en/of informeer uzelf bij uw leveranciers om te weten te komen welke producten mogelijk allergenen zouden kunnen bevatten (pre-mix voor softijs, smaakstoffen, ...).
- Zorg waar mogelijk voor een duidelijke scheiding tussen producten die allergenen bevatten en andere producten (een mogelijke oplossing zou bijvoorbeeld kunnen zijn dat iedere soort ijs van haar eigen ijslepel voorzien wordt).
- Zorg voor een goede handhygiëne om kruisbesmetting langs deze weg te vermijden.
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.
- Wees steeds in staat om de consument te informeren over de eventuele aanwezigheid van bepaalde allergenen in de verkochte ijsbereidingen indien hij erom vraagt (bijvoorbeeld: eieren, noten, ...).

2.Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt

In een keuken kunnen verschillende grondstoffen en/of voedingsmiddelen gebruikt worden. Omdat deze producten niet allemaal even 'gevaarlijk' zijn, werden ze in 4 groepen of categorieën onderverdeeld, gaande van zeer risicovolle producten tot producten met een gering risico. Deze groepen van voedingsmiddelen zijn uitgewerkt in hoofdstuk 2 van het eerste deel van de Gids.

Consumptie-ijs en softijs dienen bij de producten van **groep 1** gerekend te worden. Dit zijn voedingsmiddelen die een risico vormen voor de gezondheid en waarvoor goede behandelingsvoorwaarden nodig zijn.

3. Algemene eisen en aanbevelingen

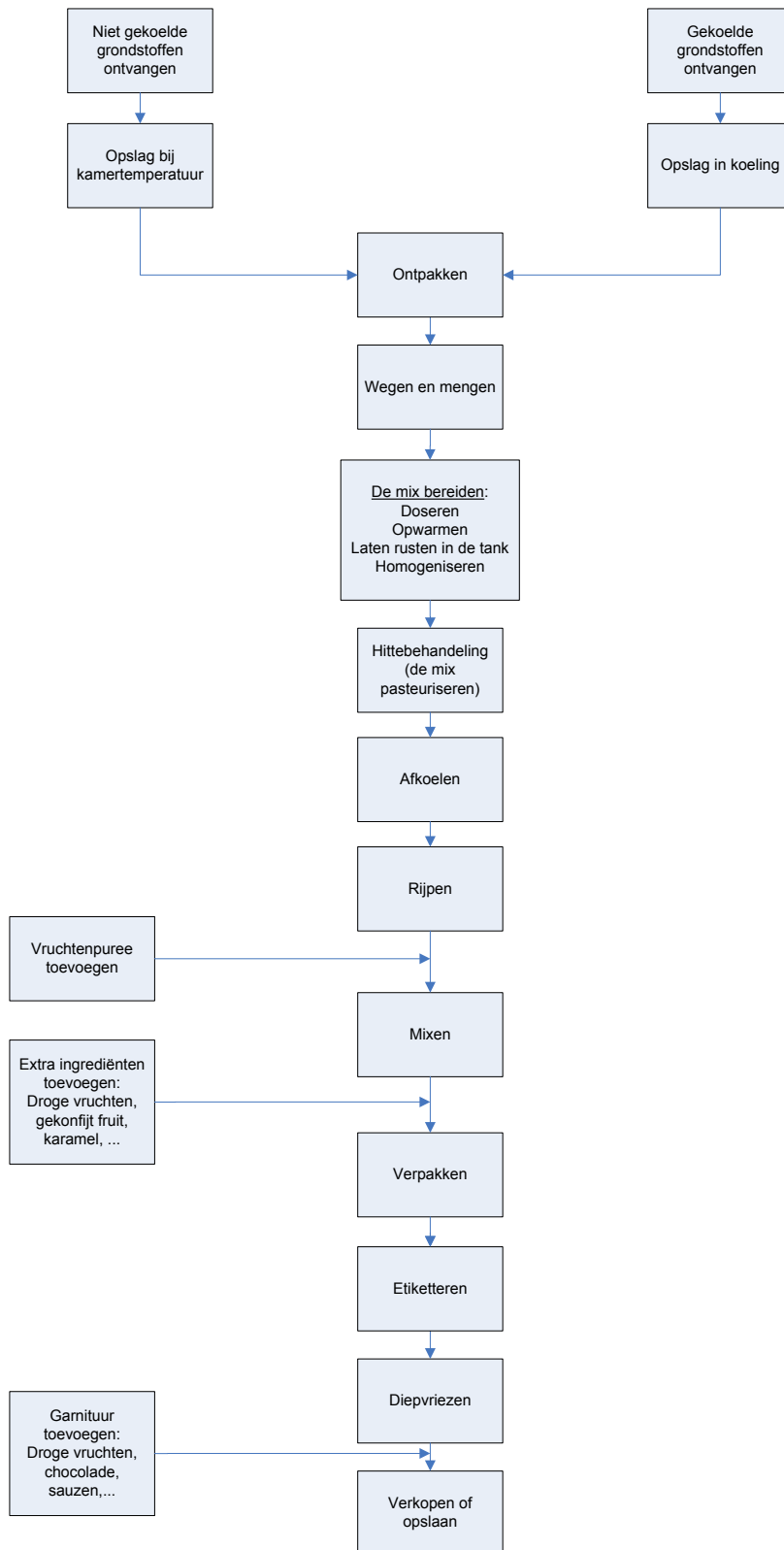
Alle algemene hygiëne-eisen en aanbevelingen zijn beschreven in hoofdstuk 3 van het eerste deel van de Gids. Ze blijven van toepassing voor de consumptie-ijs en softijs activiteiten.

4. Specifieke eisen en aanbevelingen

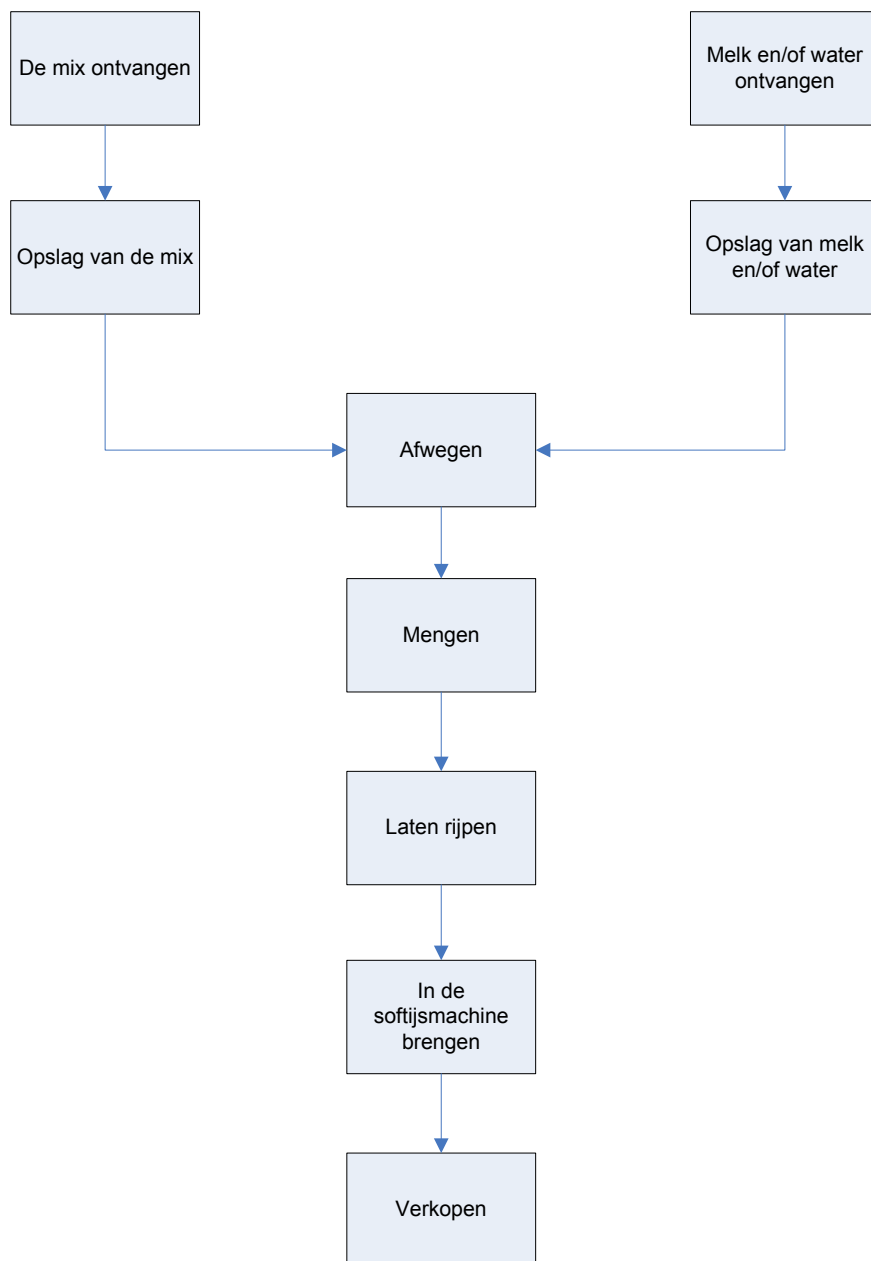
In de onderstaande tabel zijn alle te respecteren hygiënepunten voor de Horeca opgenomen. Voor ieder hygiënepunt wordt verwezen naar het betreffende hoofdstuk uit de aanvulling of uit de Gids, afhankelijk of het hygiënepunt specifiek is voor de ijsbereiding of niet.

Lijst van hygiënepunten	Verwijzing naar de informatie
Levensmiddelen van groep 1	Hoofdstuk 2.1 van het eerste deel van de Gids
Respecteren van de voorwaartse stroom	Hoofdstuk 3.1 van het eerste deel van de Gids
Werkoppervlakken	Hoofdstuk 3.4 van het eerste deel van de Gids
Controle bij ontvangst	Hoofdstuk 4.2 van het eerste deel van de Gids Specifiek: hoofdstuk 4.1 van de aanvulling
Zichtbare etikettering	Hoofdstuk 5.1 van het eerste deel van de Gids
Temperatuur van de koelkasten en diepvriezers	Hoofdstuk 5.3 van het eerste deel van de Gids Specifiek: hoofdstuk 4.2 van de aanvulling
Spoelen van levensmiddelen	Hoofdstuk 6.3 van het eerste deel van de Gids Specifiek: hoofdstuk 4.3 van de aanvulling
Gebruik van houten snijplanken	Hoofdstuk 6.4 van het eerste deel van de Gids
Gebruik van verse eieren	Hoofdstuk 6.6 van het eerste deel van de Gids
Ontdooien	Hoofdstuk 6.8 van het eerste deel van de Gids
Temperatuur van warme bereidingen	Hoofdstuk 7 van het eerste deel van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 4.4 van de aanvulling
Spuitzakken	Hoofdstuk 7.3 van het eerste deel van de Gids
Temperatuur van de koeltogen	Hoofdstuk 9.2 van het eerste deel van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 4.5 van de aanvulling Specifiek: hoofdstuk 4.6 van de aanvulling
Biertapinstallaties	Hoofdstuk 9.4 van het eerste deel van de Gids
Tapinstallaties van sappen en andere dranken	Hoofdstuk 9.4 van het eerste deel van de Gids
Behandeling van overschotten	Hoofdstuk 10 van het eerste deel van de Gids Specifiek: Hoofdstuk 4.7 van de aanvulling
Temperatuur water van afwasmachine	Hoofdstuk 13.1 van het eerste deel van de Gids
Afvalbeheer	Hoofdstuk 15 van het eerste deel van de Gids
Ongediertebestrijding	Hoofdstuk 17 van het eerste deel van de Gids
Reinigingsplan	Hoofdstuk 18 van het eerste deel van de Gids
Reiniging- en ontsmettingsproces	Hoofdstuk 19 van het eerste deel van de Gids Specifiek: hoofdstuk 4.8 van de aanvulling
Persoonlijke hygiëne	Hoofdstuk 20 van het eerste deel van de Gids
Handen wassen	Hoofdstuk 20.3 van het eerste deel van de Gids
Opleiding van personeel	Hoofdstuk 21 van het eerste deel van de Gids

De onderstaande schema's geven op niet-limiterende manier de verschillende productiestappen weer van de bereiding van artisanal consumptie-ijs en van de bereiding van softijs. Omwille van de grote verscheidenheid in ijsproducten, bevatten deze schema's slechts standaard productiediagrammen waarop zeer veel variaties mogelijk zijn.



Figuur 1 Voorbeeld van een productiediagram van consumptie-ijs



Figuur 2 Voorbeeld van een productiediagram van softijs

4.1. Controle bij de ontvangst

De volgende grondstoffen worden voornamelijk gebruikt bij de bereiding van consumptie-ijs:

- Gepasteuriseerde room of boter
- Volle of magere melk, gepasteuriseerd, gecondenseerd of in poeder (rauwe melk voor ambachtelijk consumptie-ijs)
- Suiker, suikerstroop en smaakstoffen
- Fruit als gesteriliseerde pulp, als concentraat of als siroop
- Eieren (gepasteuriseerd heelei en/of verse eieren)
- Garnituur

De volgende grondstoffen worden voornamelijk gebruikt bij de bereiding van softijs:

- Mix voor softijs
- Gepasteuriseerde of UHT melk
- Drinkbaar water
- Garnituur

Kies enkel leveranciers die geregistreerd zijn bij het FAVV (deze leveranciers zouden een autocontrolesysteem uitgewerkt moeten hebben dat de kwaliteit van de door hen aangeleverde grondstoffen moet garanderen). Hiertoe kunt u surfen naar de internetsite van het FAVV waar u met behulp van de zoekmotor **Foodweb** de lijst van door het FAVV geïdentificeerde leveranciers kunt terugvinden. Indien dit niet mogelijk is, vraag dan aan uw leveranciers een bewijs van registratie bij het FAVV.

Elke binnenkomende grondstof moet gecontroleerd worden bij ontvangst:

- Voor het specifieke geval van de ontvangst van de mix, moet er een grondstofsificatie aanwezig zijn waarop de ingrediënten, de allergenen en de grenswaarden voor de microbiologische, fysische of chemische gevaren vermeld staan. Vraag deze specificaties op bij uw leveranciers.
- Indien rauwe melk wordt gebruikt voor de bereiding van consumptie ijs, moet bij ontvangst voldoende aandacht geschonken worden aan de kwaliteit van de melk. Omdat rauwe melk (nog) geen hittebehandeling heeft ondergaan, is zij een geschikte voedingsbodemp voor ziekteverwekkende stoffen (*Salmonella*, *Staphylococcus Aureus*, *Listeria Monocytogenes*). Het is aangewezen op regelmatige tijdstippen analyse rapporten op te vragen bij de leverancier. Een analyse op het totaal kiemgetal geeft een overzicht van het totaal aantal kiemen aanwezig in de melk. Het totaal aantal kiemen is een goede indicator van versheid van rauwe melk (en de melk gebruikt om ijs te maken) en ook een indicator van goede productiepraktijken (gekoelde propere opslag) van rauwe melk. Aan volgende criteria moet worden voldaan¹:
Rauwe koemelk: Kiemgetal bij 30°C (per ml) - max. 100.000
Rauwe melk van andere diersoorten: Kiemgetal bij 30°C (per ml) - max. 1.500.000
- Weiger bij ontvangst de ontdooide producten, zelfs indien deze slechts gedeeltelijk ontdooid zijn.
- Controleer steeds de temperatuur van binnenkomende gekoelde en diepgevroren levensmiddelen. Gebruik voor temperatuurmetingen steeds een degelijke – en bij voorkeur digitale – thermometer, waarvan u regelmatig de juistheid controleert. Voor meer informatie rond juiste temperatuurmetingen wordt verwezen naar het punt 5.3 van deel 1 van de gids.

¹ Verordening (EG) Nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

4.2. Opslag van goederen

Afhankelijk van het soort grondstof, zullen er ook bepaalde opslagomstandigheden gerespecteerd moeten worden:

- Alle diepvriesproducten moeten bewaard worden bij een kerntemperatuur die minder dan -18°C bedraagt en tot einde houdbaarheid of gedurende 6 maanden bij gebrek aan een duidelijke aanduiding.
- Gesteriliseerde ijsmixen (voor consumptie-ijs of voor softijs) kunnen bij kamertemperatuur bewaard worden zolang de gesteriliseerde producten nog in de gesloten verpakkingen zijn. Eens geopend, zullen ze gekoeld bewaard moeten worden volgens de voorschriften van de fabrikant (of bij $< 7^{\circ}\text{C}$ bij gebrek aan een aanduiding).
- Poeders (mixen, emulgatoren, ...) kunnen bij kamertemperatuur, beschut tegen warmte en vocht, goed afgedekt en in een hygiënisch propere ruimte bewaard worden.
- Gepasteuriseerde producten (vloeibaar heelei, room, melk, mix voor softijs, ...) moeten gekoeld bewaard worden volgens de voorschriften van de fabrikant (of bij $< 7^{\circ}\text{C}$ bij gebrek aan een aanduiding).
- Droge levensmiddelen zoals hoorntjes, wafeltjes, ... kunnen bij kamertemperatuur, beschut tegen warmte en vocht, goed afgedekt en in een propere ruimte bewaard worden.
- Producten die allergenen bevatten moeten gescheiden blijven van andere ingrediënten.
- De productiedatum in combinatie met de houdbaarheidstermijn en/of de houdbaarheidsdatum moeten duidelijk leesbaar aanwezig zijn op de productverpakkingen.
- De temperatuur van koelkasten en diepvriezers dient dagelijks gecontroleerd te worden (zie ook bij CCP2 onder deel 2 – HACCP). De opslagruimten voor diepvriesproducten moeten uitgerust zijn met registratieapparatuur die met geregelde tussenpozen de luchttemperatuur meet waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld. De gebruikte meetinstrumenten moeten voldoen aan de normen EN 12830, EN 13485 en EN 13486 en u moet in staat zijn dit aan te tonen a.h.v. relevante documentatie. De registraties moeten gedateerd zijn en bewaard worden gedurende 2 jaar, of 6 maanden voor versoepelde bedrijven, na het verstrijken van de datum van minimale houdbaarheid. In diepvriesruimtes die kleiner zijn dan 10 m^3 mag de temperatuur ook afgelezen worden a.h.v. een zichtbare thermometer.
- Gebruik voor temperatuurmetingen steeds een degelijke – en bij voorkeur digitale – thermometer, waarvan u regelmatig de juistheid controleert (zie 5.3 van deel 1 van de gids).

4.3.Vorbereiding

Tijdens de verschillende stappen van de bereiding van consumptie-ijs of softijs moeten er geschikte maatregelen getroffen worden om contaminaties met en/of de vermeerdering van micro-organismen te vermijden.

Tijdens het uitpakken, het schoonmaken en het klaarmaken van eventueel gebruikt fruit moeten de aanbevelingen uit punten 6.1 tot 6.4 van deel 1 van de Gids gerespecteerd worden. Bijzondere aandacht moet uitgaan naar het gebruik van verse eieren. Onder het punt 6.6 van deel 1 van de Gids worden onmisbare voorzorgsmaatregelen beschreven voor het gebruik van verse eieren. Toch wordt er aanbevolen om bij voorkeur met gepasteuriseerde ei producten te werken.

Indien u additieven (kleurstoffen, smaakversterkers, ...) en aroma's toevoegt, gebruik dan enkel toegelaten producten en respecteer de wettelijk toegelaten dosissen. Informeer u hiervoor ook bij uw leverancier.

Een additief wordt gedefinieerd als: ([Verordening \(EG\) Nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven](#))

“elke stof met of zonder voedingswaarde die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingrediënt wordt gebruikt, en die om technologische redenen bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden”

Het toegelaten gebruik van levensmiddelenadditieven staat beschreven in Verordening (EG) Nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven met al zijn wijzigingen. In deze verordening vallen “consumptie-ijs en softijs” onder de categorie “03. Consumptie-ijs”. In de huidige wetgeving zijn de toelatingen per voedingscategorie weergegeven.

Bij het toevoegen van aroma's dient er op gelet te worden dat bepaalde ongewenste stoffen die in het aroma voorkomen, de maximale waarden in het eindproduct niet overschrijden. Deze maximale waarden zijn vastgelegd in bijlage III van Verordening (EG) Nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen.

Zowel additieven als aroma's moeten een vermelding dragen dat ze geschikt zijn voor het gebruik in levensmiddelen.

Gebruik voor het mengen van ingrediënten enkel proper materiaal. Gebruik apart materiaal of zorg voor een scheiding in de tijd in combinatie met een tussentijdse reiniging om een onbewuste menging met ingrediënten die allergenen bevatten te vermijden (bijvoorbeeld de bereiding van ijs met vanillesmaak voor de bereiding van ijs met nootjessmaak).

4.4.Pasteurisatie

Een van de stappen van het productieproces van consumptie-ijs bestaat uit de pasteurisatie van de mengeling van ingrediënten. De tijd /temperatuurcombinatie van deze pasteurisatie

moet zodanig beheerst worden dat de mengeling minstens gedurende 15 seconden bij 75°C (of minstens gedurende 10 seconden bij 85°C of equivalent) verwarmd wordt. Het pasteurisatie proces dient afgestemd te worden op de gebruikte machines en de gebruikte ingrediënten. Sommige grondstoffen zijn meer gecontamineerd dan andere (bijvoorbeeld schimmels op noten, rauwe melk of gepasteuriseerde melk,...). Informeer u bij een gespecialiseerde firma of bij de fabrikant van uw machine.

Bij de bereiding van softijs worden gebruiksklare mengelingen (mixen) op basis van poeders of kant-en-klare vloeibare mixen gebruikt. Bij de poedermengsels wordt vervolgens water of melk toegevoegd alvorens op te mengen. De vloeibare mix daarentegen is een kant-en-klaar product dat onmiddellijk in het reservoir overgebracht kan worden. Gebruik voor softijs minstens gepasteuriseerde grondstoffen omdat dit soort ijs direct in de machine aangemaakt wordt en niet noodzakelijk een bijkomende pasteurisatie ondergaat.

4.5.Koude keten

Na de pasteurisatiestap moet de mengeling van ingrediënten **voor consumptie-ijs** onmiddellijk gekoeld worden tot 7°C. Deze maximumtemperatuur van 7°C moet tijdens de ganse rijpperiode behouden worden. Vervolgens moet de mengeling zo snel mogelijk gemixt worden en verder afgekoeld afhankelijk van het verdere gebruik (voor langdurige bewaring: bij -18°C gedurende maximaal 6 maanden en voor verkoop in de toonbank: -9°C gedurende maximaal 1 week). Huisbereid consumptie-ijs dient minstens geëtiketteerd te zijn met de naam van de bereiding en de invriesdatum. Ook in de bedieningstoog moet deze invriesdatum steeds aanwezig zijn (plakken etiket) of teruggevonden kunnen worden (invullen register,...). Voor de bereiding van **softijs** wordt de oplossing (mix + water of melk of kant-en-klare vloeibare prémix), afhankelijk van het type toestel, in de softijs-machine gegoten. Het toestel zorgt voor de koeling van het bekomen 'ijsje' tot de laagst mogelijke temperatuur die het type toestel mogelijk maakt. De maximaal toegelaten temperatuur voor softijs bedraagt -5°C. In het geval van softijs kan gesteld worden dat er, technisch gesproken, geen bewaring van het aangemaakte softijs plaatsvindt, aangezien het geproduceerde ijs direct verkocht wordt aan de eindverbruiker die het zonder dralen zal opeten.

4.6.Bediening

Tijdens de bediening van **consumptie-ijs** in bollen aan de eindverbruiker dienen de volgende aanbevelingen opgevolgd te worden:

- Controleer dagelijks de temperatuur van de koeltogen en bescherm deze togen tegen zonnestrallen en tegen alle mogelijke vormen van contaminaties. Ga na of de producten voor het opdienen geen tekenen van ontdooien / herinvriezen (o.a. ijskristallen) vertonen. En tot slot, meng nooit de inhoud van verschillende ijsdozen.
- Alle toonbanken voor diepvriesproducten moeten uitgerust zijn met minstens één gemakkelijk zichtbare thermometer die het mogelijk maakt om de luchttemperatuur waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld te meten. In het geval van een open toonbank moet de maximale vulhoogte duidelijk aangegeven staan en moet de thermometer de temperatuur van de uitstromende lucht op het niveau van deze markering aanwijzen.

- Zorg alvorens op te dienen steeds voor proper serveermateriaal. Reinig de ijslepels voor het gebruik ervan en vermijd vermenging van het consumptie-ijs en kruisbesmetting met allergenen. Suggestie: Een mogelijke oplossing om kruisbesmetting van allergenen te voorkomen, zou kunnen bestaan uit het plaatsen van een aparte ijslepel in iedere pot consumptie-ijs.

Bij de bediening van **softijs** moet het toestel volledig (vaten en leidingen) leeggemaakt, gereinigd en ontsmet te zijn (zie ook 4.8) alvorens het te vullen en te gebruiken. Gebruik nooit een mix waarvan de minimale houdbaarheidsdatum verstreken is en vermijd het mengen van 2 mixen met een verschillend lotnummer. Vul het toestel steeds met kleine hoeveelheden oplossing en verwijder de eerste softijs steeds. Zorg ervoor dat u de laagste temperatuur respecteert die het toestel mogelijk maakt. Door technologische beperkingen is het in bepaalde toestellen niet mogelijk om een temperatuur lager dan -7°C te bereiken maar idealiter beschikt u over uitrusting die het mogelijk maakt om tot -9°C af te koelen.

4.7.Verwerking van overschotten

De bewaarduur van consumptie-ijs bij maximaal -18°C bedraagt 6 maanden indien een duidelijke aanduiding omtrent de houdbaarheid ontbreekt. De producten dienen afgedekt bewaard te worden (niet enkel om productverval te vermijden maar ook contaminaties). Softijs-mengelingen die al een keer gebruikt werden in de softijs-machine mogen onder geen beding opnieuw gebruikt worden. Deze gebruikte oplossingen dienen bij de reiniging van de machine verwijderd te worden als afval.

4.8.Reiniging en ontsmetting

Voor de reiniging en ontsmetting van uitrusting en materiaal gebruikt bij de bereiding van **consumptie-ijs en softijs** (zoals werkoppervlakken, ijslepels, waterbakjes, koeltoog, ...) wordt verwezen naar punten 18 en 19 van deel 1 van de gids.

In het speciale geval van de bereiding van **softijs in een machine** moet u erop letten dat u een toestel koopt waarvan de gebruiksaanwijzing duidelijke instructies over reiniging en ontsmetting bevat. U moet dan ook reinigen en ontsmetten volgens de instructies van de fabrikant. Bij gebrek aan instructies van de fabrikant moet na gebruik minimum dagelijks gereinigd worden. Voorzie (minimum wekelijks) tijdens het demonteren van het toestel een ontsmetting van de onderdelen en oppervlakken die direct in contact komen met het softijs. Vaak zal het nodig blijken om een procedure voor reiniging ter plaatse of CIP (afkomstig van *Cleaning In Place*) uit te werken. In dit geval zal het personeel gesensibiliseerd en opgeleid moeten worden om deze procedure uit te voeren. Vergeet ook niet om de buitenkant van het toestel te reinigen. Ter herhaling: gebruik voor de ontsmetting enkel producten met een toelating van de FOD volksgezondheid.

Deel 2: HACCP

Voor de inleiding, de algemene CCP's en AP's wordt verwezen naar deel2 van de Gids: 'HACCP'.

1.Lijsten van de kritische controlepunten (CCP's) en aandachtspunten (AP's)

1.1.Lijst van kritieke limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de CCP's

CCP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
CCP 06	Temperatuur van het ijs (in koeltoog voor consumptie-ijs/ in softijsmachine) tijdens de bediening	Dagelijks de kerntemperatuur van de producten controleren. <i>(ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten temperatuur systematisch registreren)</i>	<u>Kerntemperatuur van de producten bij bediening:</u> Consumptie-ijs : Kritische grens: -9°C Softijs: Richtwaarde: de laagst mogelijke temperatuur die technisch haalbaar is voor het toestel Kritische grens: -5°C	Koude bediening: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Producten waarvan de temperatuur zich in de rode zone bevindt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten. ▪ Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte koelapparatuur, erover waken dat de temperatuur van het ijs vóór het plaatsen in het koelmeubel zo laag mogelijk is, personeel opleiden,...).. <i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i>
CCP07	Duur en temperatuur van de mix tijdens de pasteurisatie	Controle van het koppel tijd / temperatuur <i>(ondernemingen zonder versoepelingen: de gemeten waarden systematisch</i>	Kritische grens: het respecteren van het pasteurisatiebarema vastgelegd in functie van het product	Opnieuw pasteuriseren met respecteren van de juiste tijd en temperatuur <i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i>

CCP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
		<i>registreren</i>	(indicatieve waarden: 75°C gedurende 15 sec of 85°C gedurende 10 sec)	

1.2.Lijst van normen en limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de AP's.

AP	Beschrijving	Bewakingsmethode	Kritische grenzen	Corrigerende maatregelen
AP 05	Tijd en temperatuur van de gepasteuriseerde mix tijdens rijping en afkoeling	Steekproefsgewijs de tijd controleren die nodig is om de producten af te koelen.	Onmiddellijk na pasteurisatie afkoelen tot 7 °C (kerntemperatuur) in maximum 4 uur. Bewaren op 7°C gedurende de ganse rijperiodes van de mix	In geval van een te trage afkoeling: <ul style="list-style-type: none"> ▪ De methode aanpassen zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden, verdelen in kleinere porties, goed omroeren. ▪ Personeel opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes. <i>Registreren van elke vastgestelde niet-conformiteit alsook de genomen acties.</i>

Deel 3: Traceerbaarheid

Hiervoor wordt verwezen naar deel 3 van de Gids: “Traceerbaarheid”.

Deel 4: Managementverantwoordelijkheid

Hiervoor wordt verwezen naar deel 4 van de Gids: “Managementverantwoordelijkheid”.

Deel 5: Validatie van een autocontrolesysteem

Hiervoor wordt verwezen naar deel 5 van de Gids: “Validatie van een autocontrolesysteem”.

Deel 6: Geldende wetgeving specifiek voor de activiteit

Voor de operatoren die ijsbereidingen maken (consumptie-ijs of softijs), kunnen bijkomend de aan deel 6 van de gids de volgende wetsteksten geciteerd worden:

- Koninklijk besluit van 9 oktober 1996 betreffende kleurstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt
- Koninklijk besluit van 17 februari 1997 betreffende zoetstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt
- Koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.
- Koninklijk besluit van 24 januari 1990 betreffende aroma's voor gebruik in voedingsmiddelen
- Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven
- Koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs
- Verordening (EG) nr. 37/2005 van de commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten

- Verordening (EG) nr. 2232/96 van het Europees Parlement en de Raad van 28 oktober 1996 tot vaststelling van een communautaire procedure voor in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken aromastoffen

Bijlagen

Bijlage 1 : Registratieformulier CCP pasteurisatie : Opvolgen van de duur en bereikte temperatuur van de mix tijdens de pasteurisatie

Bijlage 2 : Lijst toegelaten kleurstoffen

Bijlage 2: Toegelaten kleurstoffen en maximale gehalten die gebruikt mogen worden

Kleurstoffen (KB van 09/10/1996)			
Kleur	EG-nr.	Naam	Maximaal gehalte mg/kg of mg/l
WIT	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20
GEEL	E 100	Curcumine	150
	E 101	i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat	<i>quantum satis</i> *
	E 102	Tartrazine	150
	E 104	Chinolinegeel	150
	E 110	Oranjegeel S	50
ORANJE	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	150
ROOD	E 122	Azorubine, karmozijn	50
	E 124	Ponceau 4R, cochenille rood A	50
	E 129	Allurarood AC	150
	E 131	Patentblauw V	150
BLAUW	E 132	Indigotine, indigokarmijn	150
	E 133	Briljantblauw FCF	150
	E 140	Chlorofylen en chlorofylinen	<i>quantum satis</i>
GROEN	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	<i>quantum satis</i>
	E 142	Groen S	150
	E 150a	Karamel (1)	<i>quantum satis</i>
BRUIN	E 150b	Alkali-sulfietkaramel	<i>quantum satis</i>
	E 150c	Ammoniakkaramel	<i>quantum satis</i>
	E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel	<i>quantum satis</i>
	E 151	Briljantzwart BN, zwart PN	150
ZWART	E 153	Carbo medicinalis vegetalis	<i>quantum satis</i>
	E 155	Bruin HT	50
BRUIN	E 160a	Caroteen	<i>quantum satis</i>
ANDERE TINTEN	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>
	E 160d	Lycopen	150
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C30)	150
	E 160f	Ethylester van beta-apo-8'-caroteenzuur (C 30)	150

Kleurstoffen (KB van 09/10/1996)			
Kleur	EG-nr.	Naam	Maximaal gehalte mg/kg of mg/l
	E 161b	Luteïne	150
	E 162	Bietenrood, betanine	<i>quantum satis</i>
	E 163	Anthocyanen	<i>quantum satis</i>
	E 170	Calciumcarbonaat	<i>quantum satis</i>
	E 171	Titaandioxide	<i>quantum satis</i>
	E 172	Ijzeroxiden en -hydroxiden	<i>quantum satis</i>

* **Quantum satis** betekent dat er geen cijfermatig maximumgehalte is vastgelegd. In dat geval moeten de betrokken additieven gebruikt worden overeenkomstig de goede fabricagepraktijken, in hoeveelheden die niet groter zijn dan nodig voor het beoogde doel, en op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid.