



1



1. Inleiding
2. Autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht
3. Kritische controlepunten
4. Nog enkele goede hygiënepraktijken
5. Wat als het misgaat?
6. FAVV controles

2



Inleiding tot HACCP

 solucious

3



- Actief in voeding en diervoeding
- Ontstaan sinds 2002
- 80 personeelsleden
- Gelegen in Sint-Denijs-Westrem



implementatie van
normen



productontwikkeling



etikettering &
specificatiebeheer



opleidingen



audits & inspecties



advies

 solucious

4

Ook KSA moet kamp stopzetten door ziekte

20 juli 2017 | 03u26

MALLE Ook voor de KSA van Westmalle kwam er een vroegtijdig einde aan hun jaarlijkse zomerkamp. Na amper twee dagen verliet de jeugdbeweging kampplaats Tenneville in de provincie Luxemburg. Net als in Brasschaat waren verschillende kinderen ziek geworden.

In de nacht van dinsdag op woensdag kregen zowat tien van de 84 meegereisde KSA-leden last van braken, misselijkheid en koorts. Zes kinderen (allemaal oude dan twaalf jaar) werden zelfs uit voorzorg opgenomen in het lokale ziekenhuis met uitdrogingsverschijnselen.

Vermoedelijk 225 kinderen uit 38 scholen ziek door salmonellavergiftiging

Redactie | 28 mei 2018 | 17u24 | Bron: Belga

Was de sla de oorzaak van de salmonella-uitbraak die 450 kinderen ziek maakte?

01/08/2018 om 22:34 door mg - [Print](#) - [Comparteer](#)



solucious

5

Inleiding in HACCP Wat is HACCP?



Systeem dat veilig voedsel waarborgt
Ontstaan in 1954 (Deming + NASA)
Een methode gebaseerd op het voorkomen van gevaren.



solucious

6

Inleiding in HACCP

Wat is HACCP?

**DOEL : VOEDSELVEILIGHEID = DE CONSUMENT
LOOPT GEEN GEVAAR**

**Ik werk met voeding
=> de klant mag NIET ziek worden**



 solucious

7

Inleiding in HACCP

Wetgeving

VO (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

VO (EG) nr. 178/2002 inzake levensmiddelenwetgeving

KB 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne → KB = 13/07/2014

KB 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

MB 22/03/2013 betreffende de versoepelingen van de toepassings-modaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen van de levensmiddelensector.



 solucious

8

Inleiding in HACCP Mogelijke gevaren

Verschillende gevaren beheersen !

Fysisch



Chemisch



Residuen van
ongedierte-
bestrijdingsmiddelen
smeermiddelen,
roetstoffen, ...

Microbiologisch



Allergenen



 solucious

9



Autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht

 solucious

10

Autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht

De wettelijke eisen waaraan wij als collectiviteit aan moeten voldoen staan beschreven: KB 14 november 2003 / MB 22 januari 2004



11

Autocontrole

VERPLICHT AUTOCONTROLESYSTEEM

Autocontrole = zelf controle doen !

Op wat ? controle op goede hygiënepraktijken, HACCP, traceerbaarheid en meldingsplicht.

Richtlijn = autocontrolelegids



12

Autocontrole



www.favv.be → thema's → Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven → autocontrole → sector business to consumer (B2C)



13

Autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht

- Elke sector heeft zijn autocontrolelegids of men kan kiezen voor de generieke gids
- Versoepelingen <> niet versoepelingen
- BTC (business to consumer) → gratis
- Een **generiek praktijkhandboek**, bestaande uit 4 hoofdstukken. Dit praktijkhandboek is van toepassing op alle operatoren uit de B2C-sector (ook wel distributiesector genoemd). Het praktijkhandboek wordt ondersteund door bijlagen die extra informatie bevatten en vrijblijvend geraadpleegd kunnen worden.
- Verschillende **steekkaarten**, die u, afhankelijk van uw activiteiten, moet toevoegen aan het generieke praktijkhandboek; alsook verschillende **CCEP's en PVA's** die aan uw activiteiten gekoppeld zijn.



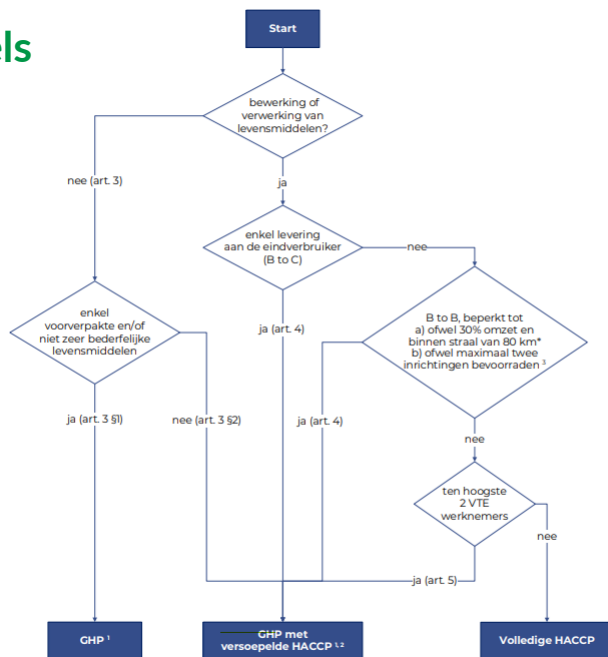
14

Autocontrole

- Afhankelijk van uw activiteiten zal u mogelijks één of meerdere steekkaarten moeten toevoegen aan het generieke praktijkhandboek om uw autocontrolelegids te vervolledigen. U bent **zelf verantwoordelijk** om de juiste steekkaarten te kiezen om uw activiteiten af te dekken.
- 60 steekkaarten** die momenteel beschikbaar zijn, opgesplitst per thema.

www.favv.be → thema's → Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven → Interne controles door bedrijven → Generieke autocontrolelegids in de sector business to consumer → Steekkaarten

Versoepelingsregels



Traceerbaarheid

- TRACEERBAARHEID = historiek van producten (product + verpakking)

ONDERNEMING DIE GENIETEN VAN VERSOEPELINGEN INZAKE TRACEERBAARHEID:

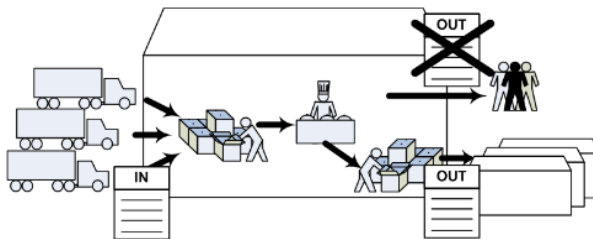
- De verplichting tot identificatie en registratie van producten mag beperkt worden tot het chronologisch bijhouden van de leveringsbonnen of andere begeleidende documenten met de nodige verplichte gegevens en aanvullende informatie. Indien er noodzakelijke gegevens ontbreken op de leveringsbonnen of 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.



17

Traceerbaarheid

TRACEERBAARHEID = historiek van producten (product + verpakking)



18

Traceerbaarheid

Naam bedrijf:	Registratieformulier	Versie formulier:
	Register-IN	Datum:
		Pagina:

Datum ontvangst (eventueel uur)	Leverancier (vestigingsenheid van leverancier)	Aard product (benaming)	Identificatie (lotnummer, houdbaarheidsdatum, productiedatum, referentie bevestigend document)	Hoeveelheid	Gecontroleerd door	Opmerkingen



19

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Tel. : 0032(0)476 62 10 80
Fax : 0032(0)57 79 52 32
E-mail : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Website : xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



LEVERNOTA

Referentie :

Levering: 27/10/16	Datum 25/10/16	Klantcode 000006	BTW nr. BE 0441.820.350	Documentnr. 000454
Artikel	Omschrijving	Aantal		
90076	Mini Beignet Natuur ongevuld 175 st	4,00		
22026	lot 16244 tht 28/02/2018 Donuts Choc Sprinkled Dots 36 st	6,00		
60661	lot 61650B1 tht 13/06/2017 Donuts Pink Dots 36 st	10,00		
24260	lot 6205021 tht 23/07/2017 Donuts Party Dots 36 st	8,00		



20

Meldingsplicht

MELDINGSPLICHT

- Een ingevoerd, geproduceerd, geteeld, gekweekt of verwerkt product dat schadelijk is voor de gezondheid van de mens/dier/plant → melden aan FAVV (LCE)
- Telefonisch, per mail of fax (meldingsformulier)
- Niet-conforme producten → blokkeren + apart stockeren

RECALL

- Terugroepen van goederen

Meldingsformulier	
1. Naam van de leverancier	
2. Naam van de product	
3. Beschrijving van het product	
4. Beschrijving van het probleem	
5. Beschrijving van de schade	
6. Beschrijving van de maatregelen	
7. Beschrijving van de gevolgen	
8. Beschrijving van de contactgegevens	
9. Beschrijving van de contactgegevens	
10. Beschrijving van de contactgegevens	

Meldingsplicht

RECALL

- De naam van de verantwoordelijke personen en hun coördinaten (telefoonnummer, faxnummer, email) moeten minstens toegevoegd worden aan het stappenplan !

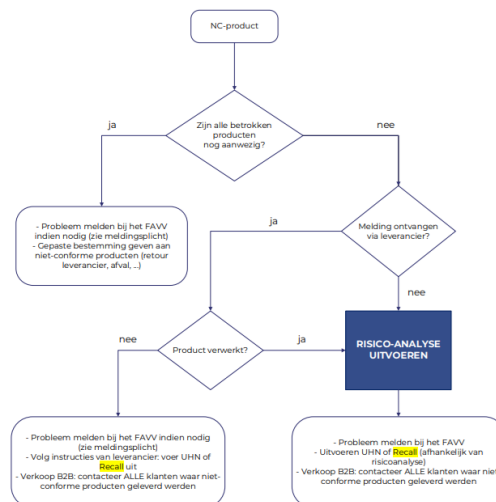
Uit de handel name en terugroeping: stappenplan

Gegevens verantwoordelijke:

Naam: _____

Telefoonnummer en/of faxnummer: _____

E-mail: _____



Meldingsplicht

■ LCE West-Vlaanderen

De Lokale controle-eenheden (LCE) van het FAVV staan elke werkdag van 8.30 tot 12 uur en van 13 tot 16.30 uur tot uw dienst.

Gelieve voor al uw aanvragen rekening te houden met sluitingsdagen, feestdagen en dagen waarop de LCE een beperkte dienstverlening aanbiedt. U vindt [HIER](#) een overzicht van deze dagen.

■ Adres

Koning Albert I laan, 122
B-8200 BRUGGE, België.
[Routebeschrijving](#) (PDF)

■ Contact

Tel.: +32 50 30 37 10
Fax: +32 50 30 37 12
Info.WVL@favv.be

■ LCE-Hoofd

Griet COCQUYT

■ Sectorverantwoordelijken

Primaire productie: Sofie VAN LANCKER
Transformatie: Isabel D'HAESE
Distributie: Filip VAN LANDEGHEM

■ Aanvragen voor exportcertificaten, buiten BECERT: Export.WVL@favv.be

■ Voor een "verplichte melding"

Tel.: +32 50 30 37 10
Fax: +32 50 30 37 12
Notif.WVL@favv.be
GSM: +32 478 87 62 21 (Enkel in uiterst dringende gevallen buiten de diensturen)



Meldingsplicht

Naam bedrijf:	Registratieformulier Uit de handel name en recall	Versie formulier: Datum: Pagina:
Algemene informatie		
Naam van de persoon die de uit de handel name of recall coördineert		
Datum van uit de handel name of recall (eventueel uur)		
Uit de handel name of recall		
Betrokken lot(en)/producten		
Hoeveelheid (eventueel opgesplitst per klant)		
Naam klant(en) (volledig adres en coördinaten van de contactpersoon in geval van B2B-levering)		
Reden van uit de handel name of recall		
Bijlagen (referentie en/of lijst met documenten bijv. correspondentie, analysesresultaten, formulier meldingsplicht, ...)		
Acties gerelateerd aan uit de handel name of recall		
Ondernomen acties		
Genomen door		

Meldingsplicht

- Opgelet, er moet ook een affiche uithangen in de verkooppunten en in het geval van online verkoop moet er een bericht gepubliceerd worden op de site van de webshop.
- Affiche in het verkooppunt
 - Een affiche met alle informatie over de terugroeping/waarschuwing moet altijd op een duidelijk zichtbare plaats opgehangen worden in alle verkooppunten waar het product wordt verkocht
 - Een affiche moet op z'n minst worden opgesteld in de taal van het taalgebied waar het verkooppunt gevestigd is
 - De termijn voor het uithangen van een affiche is minstens 2 weken, ofwel tot het verstrijken van de houdbaarheidsdatum "Te Gebruiken Tot" (TGT) van het product.



Kritische controlepunten

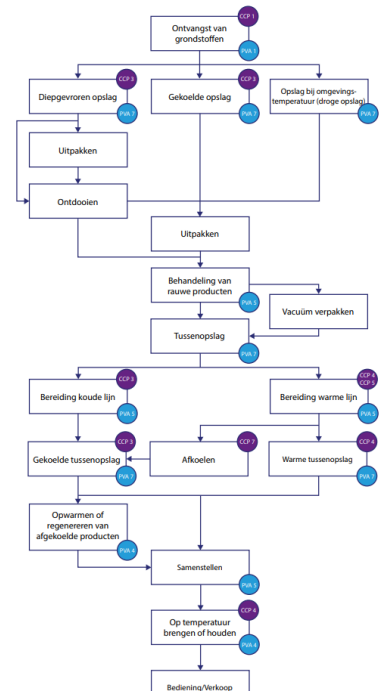
CCP'S en PVA'S



CRITICAL CONTROL POINT (CCP) 'kritisch controlepunt'

'Als hier iets mis loopt, kan de consument er ziek van worden of ernstige schade ondervinden ...'

Controles zijn verplicht !
Neem acties bij afwijkingen.
Registraties enkel bij afwijkingen
Aanbevolen om frequente checks ook te registreren.



27

CCP'S



28

Ontvangstcontrole goederen

CCP1 – Ontvangst van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen	x M: te hoge temperatuur	Temperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket Gekoelde producten: maximale t^h is gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; Een onvermijdelijke korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid Diepvriesproducten: t^h maximum -18°C; Een onvermijdelijke korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid [d.w.z. max -15°C]	Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst (Voor dry-aging: temperatuur meten aan het oppervlak van het vlees, perforatie van het vlees vermijden)	De afwijkingen registreren De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt De efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier controleren, door bijvoorbeeld verhoogde ingangskontrolle bij levering door de betrokken leverancier De producten sneller op een aangepaste plaats en temperatuur opslaan De producten zo snel mogelijk verwerken om het risico te elimineren^{II} of op een gepaste manier vernietigen Personeel opleiden zodat de maximale wachttijd (= tijd tussen ontvangst en opslag bij juiste temperatuur) gerespecteerd wordt

Ontvangstcontrole goederen

- Stempel op leverbon + invullen
- Stempel met leveringsdatum op de producten aanbrengen

ONTVANGST VAN GOEDEREN

ONTVANGEN DOOR.....

DATUM/UR ONTVANGST/...../.....

OMCIRKEL OK OF NIET OK - INDIEN 'NIET OK' TOEVOEGEN VAN etiket 'CORRIGERENDE ACTIE' voor verdere stappen

A_CORRECTE ETIKETTERINGOK / NIET OK

B_HOUDBAARHEID.....OK / NIET OK

C_HYGIENE LEVERING/LEVERANCIEROK / NIET OK

D_TOESTAND VERPAKKING.....OK / NIET OK

E_SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN.....OK / NIET OK

Neem steekproefsgewijs de TEMPERATUUR van minstens 4 verschillende producten en noteer de temperatuur naast het product

OP DE LEVERINGSBON

30 MEI 2018

Levering aangenomen NIET gecontroleerd door voedingsdienst

Door:

Ontvangstcontrole goederen



Algemene informatie	
Naam ontvanger	
Datum van de levering (eventueel uur)	
Leverancier/nummer vrachtwagen	
Aard product	
Betrokken lot	
Het betreft een afwijking op het gebied van	
Hygiëne bij de levering	
Verpakking	
Houdbaarheid of versheid	
Temperatuur bij levering	
Kwaliteit	
Gewicht	
Aantal	
Bestelling	
Acties	
Ondernomen acties	
Genomen door	



Ontvangstcontrole goederen

PVA 1 – Ontvangst

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	+ CFM: beschadigde verpakking	Verpakking proper en niet beschadigd	Steekproefsgewijze visuele controle van de verpakking bij ontvangst	De producten weigeren bij de levering of terugzenden naar de leverancier na ontvangst + identificeren en afzonderen van de producten tot terugkeer naar de leverancier
	+ M: (kruis)besmetting	Geen vreemde voorwerpen aanwezig	Steekproefsgewijze controle van de versheid van de producten bij ontvangst	De afwijkingen melden aan de leverancier
	x M: overschrijding houdbaarheid	Verse producten (bijv. geen rotte plekken bij fruit)	Steekproefsgewijze controle van de houdbaarheidsdata van de producten bij ontvangst	De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt
	(+ en x M: dry-aged vlees)	Producten die hun houdbaarheidsdatum niet overschreden hebben	Vraag de leverancier van de grondstoffen naar de nodige documenten (bijv. betreffende pesticiden, mycotoxinen, microbiologische analyse, eventuele invriezing tegen	Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscontrole bij levering door de betrokken leverancier

Ontvangstcontrole goederen

PVA 1 – Ontvangst

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
		en de begeleidende documenten Vlees: - geen beschadiging oppervlak vlees (haken/touwen), in het bijzonder voor grondstoffen voor droogrijping ("dry-aged" vlees): geen perforaties! - afwezigheid van schimmels aan het oppervlak - normale kleur van de droogrand (zwart, bruin of donkerrood zijn de normale kleuren van de droogrand) Vlees en vis - geen slijmvorming aan het oppervlak - goede kleur en geur	parasieten bij vis, ...) Bij elke levering van vlees of vis: - visueel en geur - nagaan slachtdatum (vlees) / vangstdatum (vis) of verpakkingsdatum - controle op basis van controlelijst ontvangst goederen - land van herkomst (vlees)	

CCP'S



Temperatuur koeling / diepvries

CCP 3 – Temperatuur gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur gekoelde levensmiddelen (koelruimte, koelmeubel tijdens de verkoop, buffetten)	x M: te hoge temperatuur	Temperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket Gekoelde producten¹⁾: maximale t° is gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek. Een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten (onder bepaalde omstandigheden) voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid²⁾	Dagelijkse controle van de temperatuur van de koelruimten Controle van de goede werking (t°, ...) van de koelmeubels die in gebruik zijn en producten bevatten, o.a. bij de start van de bediening Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten (Voor dry-aging: temperatuur meten aan het oppervlak van het vlees, perforatie van het vlees vermijden)	De afwijkingen registreren De temperatuur bijregelen De betrokken producten identificeren en afzonderen Opslag: de producttemperatuur meten en indien nodig verdere acties ondernemen: - Als de afwijking minder dan 3°C is, de producten zo snel mogelijk naar een andere koelruimte verplaatsen. - Als de afwijking meer dan 3°C is, beoordelen of de producten nog verwerkt (bijv. door verhitting) kunnen worden om het risico te elimineren. Indien niet, de producten op een gepaste manier vernietigen.

Temperatuur koeling / diepvries

Temperatuur diepgevroren levensmiddelen (diepvries)	x M: te hoge temperatuur	Diepvriesproducten: t° maximum -18°C³⁾. Een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten (onder bepaalde omstandigheden) voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid (d.w.z. max -15°C)	Dagelijkse controle van de temperatuur van de diepvriezers Controle van de goede werking (t°, ...) van de diepvriesmeubels die in gebruik zijn en producten bevatten, o.a. bij de start van de bediening	De afwijkingen registreren De temperatuur bijregelen De betrokken producten identificeren en afzonderen De producttemperatuur meten en indien nodig verdere acties ondernemen: - Als de afwijking minder dan 3°C is, de producten zo snel mogelijk verplaatsen naar een andere diepvriezer. - Als de afwijking meer dan 3°C maar minder dan 8°C is, de producten zo snel mogelijk verplaatsen naar een andere diepvriezer, zoniet de producten zeker niet opnieuw invriezen maar beoordelen of ze nog verwerkt (bijv. door verhitting) kunnen worden om het risico te elimineren. Als dit niet kan moeten de producten op een gepaste manier vernietigd worden. Als verwerking nog mogelijk is: bereid de producten indien mogelijk
				onmiddellijk (zeker binnen de 24 uur). Vernietig de producten op een gepaste manier als dit niet mogelijk is. In geval van een defecte diepvriesinstallatie, laten herstellen door een koeltechnicus Personeel bijkomend opleiden in verband met de maatregelen van bewaking

ucious

Aard van de levensmiddelen	Bewaartemperatuur (T) (KB van 13 juli 2014) ¹⁾
1) Gekeeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild	≤ +7,0°C
2) Gekeeld vers slachtal van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen	≤ +4,0°C
3) Gekeeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild	≤ +4,0°C
4) Vleesproducten	≤ +7,0°C
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen	≤ +4,0°C
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen	≤ +7,0°C
7) Levend bewaarde visserijproducten	T die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving ²⁾
8) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbillettjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren en de kant-en-klare levensmiddelen met verse visserijproducten	T welke die van smeltend is benadert met een max. van +4 °C (temperatuurschommelingen inbegrepen)
9) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbillettjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen	≤ +4,0°C
10) Rauwe melk	≤ +6,0°C
11) Salades of aardappel- of groentenpuree of kroketten van aardappelen of van groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen	≤ +7,0°C

12) Geschilde, versneden, vernalen groenten of fruit, één of meerdere soorten; vers gepasteuriseerde vruchten- of groentesappen van één of meerdere soorten	≤ +7,0°C
13) Gekiemde zaden of scheuten	≤ +7,0°C
14) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk)	≤ +7,0°C
15) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden	≤ +7,0°C
16) Verse kaas (jonge kaas zonder korst, gemaakt op basis van melk of wei, die nog niet gerijpt is), gesapte kaas, zachte kaas, geportioneerde kaas**	≤ +7,0°C
17) Vloeibare ei producten, waarvan het suikergehalte lager dan 50% of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15%	≤ +7,0°C
18) Producten van de banketbakkerij die room of surrogaten van room bevatten, desserts van het type pudding, rijstpap, chocomousse	≤ +7,0°C
19) Gekookte gepelde eieren	≤ +7,0°C
20) Rijst-, granen-, quinoa- of pastasalade of gekookte pasta, rijst, granen of quinoa	≤ +7,0°C
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur	≤ +7,0°C

CCP'S



Temperatuur tijdens bereiding, heropwarmen, verdeling en bediening

CCP 4 – Temperatuur warme levensmiddelen tijdens bereiding, heropwarming, bewaring, verdeling van maaltijden en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur warme levensmiddelen	x M: te lage temperatuur	Temperatuur minimum 60°C^{II} Bij het bakken van bakkerijproducten en hartige snacks: temperatuur minimum 60°C en volledig (af)gebakken product Risicovolle producten (bijv. hamburgers, kippenvlees): gedurende een voldoende lange tijd voldoende verhitten (bijv. minimaal 70°C) tot in de kern	Steekproefsgewijze controle van de temperatuur bij ontvangst van warme producten (bijv. bij ontvangst maaltijden van traiteur) Dagelijkse controle van de temperatuur van de warme producten Respecteer de baktijd en de temperatuur Controleer minstens jaarlijks en na elk technisch onderhoud de goede werking van de oven (bijv. via een controle van de naald of de tijd/temperatuurprogramma's)	De afwijkingen registreren De betrokken producten identificeren en afzonderen De producten voor warme bewaring met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval voor gekoelde bewaring opslaan Producten lager dan 55°C vernietigen De wachttijd voor het opdienen of de verkoop van de warme producten inkorten

Temperatuur tijdens bereiding, heropwarmen, verdeling en bediening

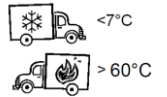
			Steekproefsgewijze (bijv. wekelijks) controle van de goede werking van verwarmingselementen (bijv. warmhoudtoestel, buffetten, warmhoudkarren, ...) Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten	Warme bediening: - Verwarmingselementen bijregelen bij afwijkende temperaturen - Producten die niet kunnen opgewarmd worden tot 60°C moeten zo snel mogelijk opgediend worden In geval van een defect aan de verwarmingselementen, laten herstellen door een technicus Personeel bijkomend opleiden in verband met de maatregelen van bewaking
--	--	--	--	--

Temperatuur tijdens bereiding, verdeling en bediening



- Minimum 60 °C
- Warm gerechten zo snel mogelijk op
- Tracht daarbij van +10°C tot + 60°C te verwarmen in minder dan één uur

Temperatuur tijdens bereiding, verdeling en bediening



- Karren mogen geen contaminatie veroorzaken : netheid, afwezigheid vreemde voorwerpen,...
- Koudeketen & warmteketen dienen gerespecteerd worden
- Au bain maries zijn enkel om warm te houden / vervoeren
- Warmtoestel, minimum 85 °C
- Opgelet met liftkokers



solucious

43

CCP'S



solucious

44

Afkoelen van maaltijden

CCP 7 – Afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur en tijd tijdens het afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden	x M: te trage afkoeling x M: te hoge temperatuur	Afkoelen van 60°C naar 10°C of kouder in maximum 2 uur ^{II} Na 24 uur: maximale t° zoals gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek	Steekproefsgewijze controle van de tijd die nodig is om producten voldoende af te koelen, met speciale aandacht voor risicoproducten of producten die moeilijker te koelen zijn (bijv. grote volumes)	De afwijkingen registreren De betrokken producten identificeren en afzonderen De methode voor afkoeling aanpassen zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden: bijvoorbeeld in functie van de aard van de producten onder koud stromend water of in ijswater plaatsen (alleen indien verpakt), verdelen in kleinere porties, regelmatig mengen om afkoelen te versnellen, ... Een snelkoeler gebruiken De houdbaarheid van de producten verkorten (bijv. de betrokken producten sneller gebruiken) Personeel bijkomend opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes

CCP'S



CCP'S

CCP 5 – Temperatuur en kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie of het frituurvet	+ C: te hoge temperatuur + C: te lange periode tussen het verversen van de olie of het vet	Temperatuur van de frituurolie of het frituurvet: - Friten en andere producten op basis van aardappelen: wettelijk maximum 175°C - Andere producten dan producten op basis van aardappelen: wettelijk maximum 180°C Een mooie goudgele/lichte kleur Respecteren van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet Max. polaire fractie 25%	Dagelijkse controle van de temperatuur en de kwaliteit van de frituurolie of het frituurvet Controle van de temperatuur en de kwaliteit van de frituurolie of het frituurvet bij elk gebruik indien de fritouse niet dagelijks gebruikt wordt Regelmatige controle/kalibratie (minstens 2 maal per jaar) van de goede werking van de thermostaat met behulp van een gecontroleerde -bij voorkeur digitale- thermometer Opvolging van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	De afwijkingen registreren Indien de fritouse niet defect is: - De temperatuur bijregelen - Indien een dergelijke test beschikbaar is, de olie/het vet testen met een sneltester. Als een te hoog gehalte aan polaire stoffen (TPF (totale polaire fractie) > 25%) of een te hoog gehalte aan vetzuren vastgesteld wordt, moet de olie/het vet ververs worden - De olie/het vet verversen - De producten die gebakken werden in slechte olie/vet op een juiste manier verwijderen als afval In geval van een defect aan de fritouse, deze laten herstellen door een technicus. Na de herstelling moet de fritouse gereinigd te worden vooraleer ze opnieuw gebruikt kan worden Personeel bijkomend opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes



47

Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie

- Max. 175 °C voor aardappelgerechten
- Max. 180 °C voor niet aardappelgerechten
- Kwaliteit controleren a.d.h.v. frituurvetmeter of teststrips – max. 25% polaire deeltjes (aanbevolen)



48



Nog enkele goede hygiëne praktijken

solucious

49

Goede hygiënepraktijken : infrastructuur



solucious

50

Goede hygiënepraktijken : infrastructuur



 solucious

51

Goede hygiënepraktijken – infrastructuur

- Vloeren en wanden uit goed afwasbare materialen
- Rekken goed afwasbaar
- Ordelijk en overzichtelijk
- Producten niet rechtstreeks op de grond
- Alles is afgedekt



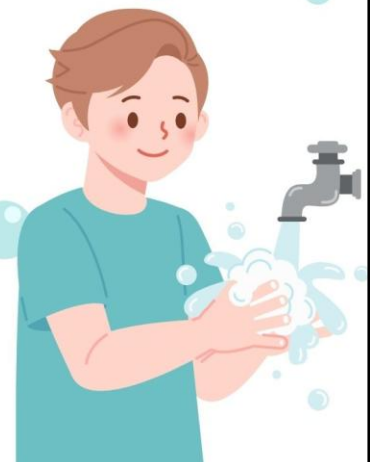
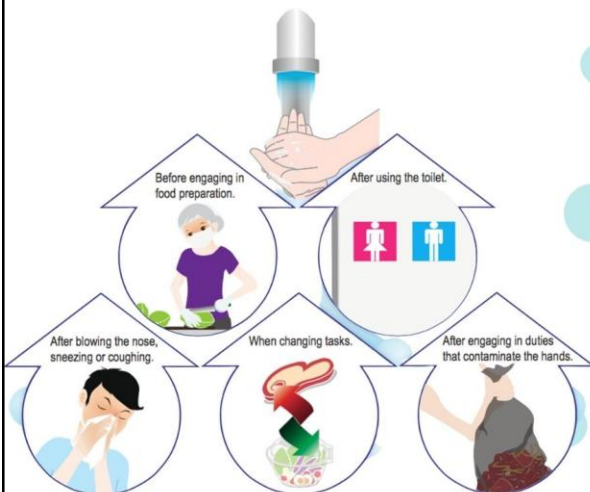
 solucious

52

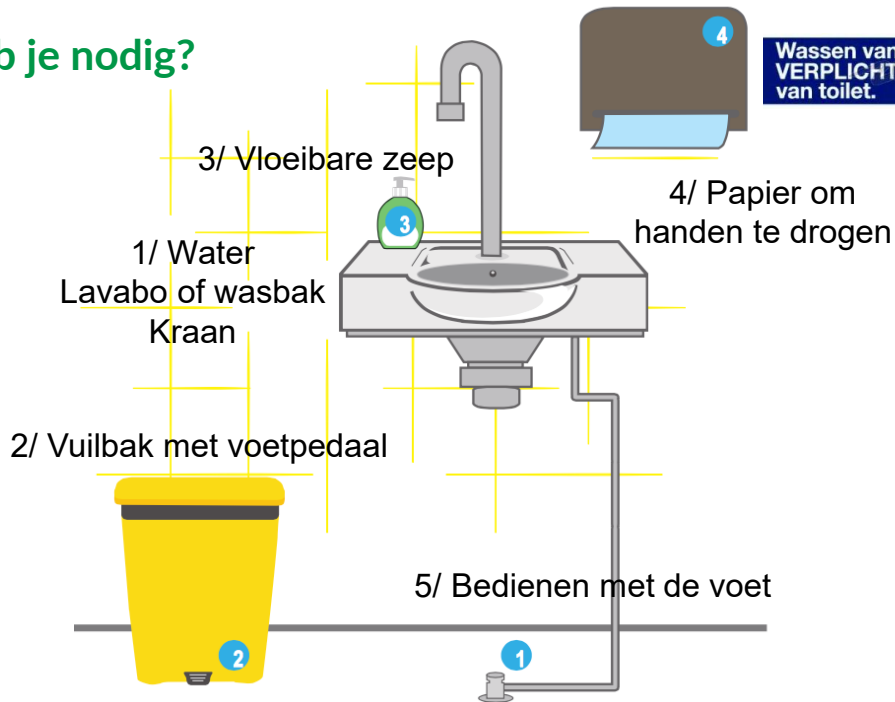
Goede hygiënepraktijken : voedselveiligheidscultuur

- “Voedselveiligheidscultuur” is de manier waarop een bedrijf en haar personeel omgaat met voedselveiligheid.
- Het doel is dat iedereen zich bewust is van de risico's en het belang van voedselveiligheid
- Evaluatie door audits, bevraging van het personeel, observatie, incidentanalyse...

Goede hygiënepraktijken : handen wassen



Wat heb je nodig?



solucious

55

Goede hygiënepraktijken : handen



solucious

56

Goede hygiënepraktijken : handen

- Blauwe kleur
- Vervang kapotte handschoenen onmiddellijk
- Gebruik de handschoenen voor 1 specifieke taak
- Handen wassen en ontsmetten blijft verplicht
- Gooi gebruikte handschoenen weg



solucious

57

Goede hygiënepraktijken

- Niet roken, drinken, kauwen....
- Geen sieraden, make-up en kunstnagels
- Nagels: schoon en kort
- Haar samengebonden + hoofddeksel
- Ziek personeel
- Wonden verzorgd en afgeschermd
- Werkkledij: proper + regelmatig vervangen
- Geen pennen, aanstekers... in de zakken



solucious

58

Goede hygiënepraktijken : kledij

- Buiten keuken
- Opbergkastje, handwasgelegenheid en doucheruimte
- Scheiding werk- en persoonlijke kleding
- Er dient bij voorkeur gegeten te worden in een daarvoor voorziene ruimte of in de eetzaal. 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
- Drinken (=consumptie van water) mag in de productie aan een drinkpunt
- Rookverbod dient verplicht aanwezig te zijn



solucious

59

Goede hygiënepraktijken : contaminatie tegengaan

Kruiscontaminatie tegengaan

- Scheiden van rauwe (inclusief rauwe eieren) en verwerkte producten
- Paneermeel en paneervloeistof zijn niet verontreinigd
- Voeding wordt afgedekt, afscherming voor publiek (uitzondering verse groenten, vers fruit, degustatiehapjes)
- Geen insectenlampen boven onverpakte levensmiddelen.
- Geen aanwezigheid van persoonlijke spullen in het werklokaal
- Bakken mogen NIET rechtstreeks op de grond staan



solucious

60

Goede hygiënepraktijken : ontdooiing

- Het ontdooien gebeurt in kleine porties in een koelkast, in een magnetronoven of in een verpakking onder koud stromend water. Uitgezonderd voor brood(jes), gebeurt ontdooien nooit bij kamertemperatuur, noch in een bain-marie
- Ontdooide producten mogen max. 48u - 4°C
- Ontdooivocht opvangen in apart recipiënt



Goede hygiënepraktijken : kalibratie

- Kalibratie van thermometers min. 1x/jaar
- Extern kalibreren is een optie
- Zelf uitvoeren : ijswater + kokend water



BIJLAGE 11 - Voorbeeld registratieformulier kalibratie thermometers

Naam meetapparaat:	
Nummer meetapparaat:	
Gebruikt voor:	
Kalibratie-/ controlestappen:	
Frequentie kalibratie/controle:	
Afkeuringslimiet:	

[illegible]

Goede hygiënepraktijken : ongedierte

Preventieve maatregelen treffen :

- Horren plaatsen tegen vliegen en vliegende insecten
- Goede reiniging
- Deuren niet laten openstaan
- Afvalbeheersing
- Creëer geen schuilplaatsen en zorg dat er geen aantrekkingsbronnen zijn voor ongedierte
- Voer regelmatig controles uit op de aanwezigheid van ongedierte! Zelfs wanneer geen ongedierte wordt gezien, maar wel looproutes, uitwerpselen, broedhaarden..., aangevreten verpakkingen of materiaal, of vieze geuren opgemerkt worden, moet onmiddellijk ingegrepen worden!
- Ongediertebestrijdingsplan (eventueel via een externe firma)



Goede hygiënepraktijken : ongedierte

- Plaatsing van bestrijdingssystemen → mag geen risico vormen op verontreiniging van producten (levensmiddelen, verpakkingen...)
- Gebruik ongediertebestrijdingsmiddelen → volg de voorschriften van de producent. (gebruiksaanwijzingen en technische fiches voorhanden)
- Biociden → toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid. (www.favv.be > Professionelen > autocontrole > aanvullende informatie > toegelaten desinfectanten (biociden))
- Bestrijdingsmiddelen → bewaard in een afzonderlijke ruimte of kast



Goede hygiënepraktijken : ongedierte

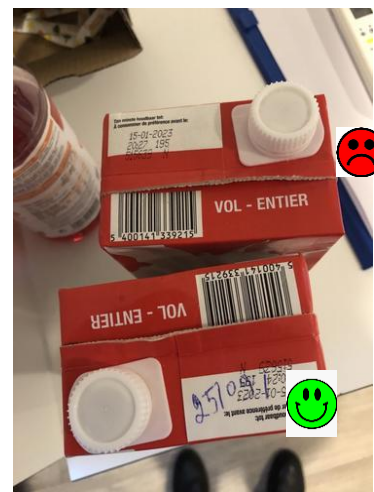
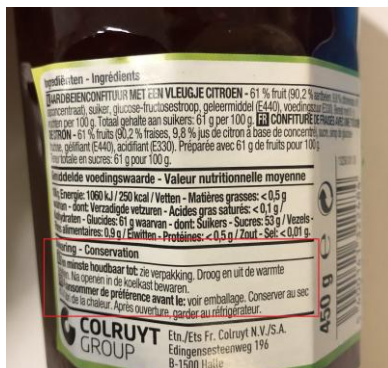
- Drinkbaar water
- Leidingwater → geen analyses bij versoepelingen
- Gebruik van putwater → **verplichte analyses** → <http://www.favv.be> → Beroepssectoren → Levensmiddelen → Waterkwaliteit in de voedingssector)
- Resultaten → 3 jaar bewaren
- Niet-drinkbaar → vermelding 'ondrinkbaar water' duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar
- Niet-drinkbaar water mag alleen maar gebruikt worden voor brandbestrijding



65

Controle van de datum van minimale houdbaarheid en uiterste consumptiedatum

- FIFO = First IN, First out
- FEFO = First expired, First out
- Opgelet met de melding "na openen in koelkast bewaren"



66



Snel bederfelijke producten hebben een **uiterste consumptiedatum** (te gebruiken tot... of **TGT**):

niet meer gebruiken na het overschrijden van deze datum!

Bijvoorbeeld vers voorverpakt vlees, verse voorverpakte vis, salades, ...





Langer houdbare producten hebben een **datum van minimale houdbaarheid** (ten minste houdbaar tot ... of **THT**):

kunnen nog gebruikt worden na deze datum, op voorwaarde dat ze goed bewaard werden en de verpakkingen niet beschadigd zijn.

Kijk dus of de verpakking goed dicht is, niet kapot is, de conservenblikken niet bol staan, het product er nog goed uitziet, goed ruikt en lekker smaakt, ...

Bijvoorbeeld ongekookte pasta, koekjes, conservenblikken, plantaardige oliën, chocolade, ...



solucious

67

Goede hygiënepraktijken - houdbaarheden

- Voor zelf **ingevroren producten** moet de datum van invriezen en de uiterste bewaardatum op de verpakking worden vermeld.
- Uit de diepvries → etikettering
- Binnen de 48uur gebruiken
- Na ontdooiing niet opnieuw invriezen !
- Op **geopende** producten, dient de **openingsdatum** genoteerd te worden
- Producten **die zelf bereid worden** of in porties worden verdeeld en die bijvoorbeeld bewaard worden om later te worden verwerkt (ingevroren, vacuüm getrokken,...), dienen minstens op de etikettering de volgende gegevens te bevatten:
 - Productnaam
 - Datum van productie

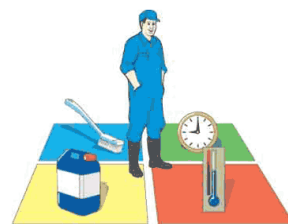


solucious

68

Goede hygiënepraktijken : R&O

- Wie reinigt wat, waar en wanneer
- Opletten met concentraties van de chemische producten
- Producten met open circuit → www.biocide.be



• Reinigingsmiddel

- Functie → zichtbare vuil te verwijderen
- Technische fiche / veiligheidsfiche

• Ontsmettingsmiddel

- Functie het onzichtbare vuil te verwijderen = bacteriën
- Enkel erkende (met toelatingsnummer) gebruiken.
www.health.fgov.be → Milieu → Chemische stoffen → Biociden → Lijst van toegelaten producten → Lijst van toegelaten biociden
- Technische fiche / veiligheidsfiche



solucious

69

Goede hygiënepraktijken : reiniging en ontsmetting

	Gevaar	Oude symbolen Van toepassing tot 1/6/2015	Nieuwe CLP symbolen Sinds 1/12/2010 EC n° 1272/2008	Preventie
Schadelijk Irriterend	De luchtwegen De huid De ogen Inslikken			Ventileren Handschoenen aanbevolen bij onverdund gebruik
Corrosief	Tast de huid en materialen aan.			Handschoenen verplicht Goed naspoeien van materialen.
Ontvlambaar	Risico op brand			Bewaren verwijderd van warmte of ontstekingsbron
Milieugevaarlijk	Schadelijk of giftig voor in het water levende organismen			Voorkeur naar biologisch afbreekbare stoffen



solucious

70

Goede hygiënepraktijken : reiniging en ontsmetting

- Schoonmaakmateriaal na gebruik reinigen en proper weghangen
- PVC materialen (geen hout)



solucious

71

Goede hygiënepraktijken : aandachtspunten



→ Onderhoudsproducten en andere gevaarlijke stoffen in een afzonderlijke, goed geventileerde ruimte of kast waar geen onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn.

solucious

72

Goede hygiënepraktijken : schoonmaakplan

- Wie reinigt wat, waar en wanneer
- Opletten met concentraties van de chemische producten

REINIGINGS- EN ONTSMETTINGSPLAN					
WERKPLAATS KOUD EN WARM					
Item	Wanneer te reinigen (na gebruik, dagelijks, wekelijks, maandelijks)	Werkwijze	Reinigingsmiddel Ontsmettingsmiddel	Opmerkingen	Wie?
WERKPLAATS KOUD EN WARM					
Tafels: kasten, inrijplaten klein gerei, machines	dagelijks	vuil verwijderen reinen, spoelen, ontsmetten, spoelen, drogen	volgensleverancier		
Vensters binnen en buiten	maandelijks	reinen, spoelen, drogen	volgensleverancier		
Rekken	dagelijks	reinen, spoelen, drogen	volgensleverancier		
Muren en deuren	wekelijks	reinen, spoelen, drogen	volgensleverancier		
plafond	1/2 jaarlijks grondig	reinen, spoelen, drogen	volgensleverancier		jaarlijks door erkende firma
dampkap, filters	maandelijks	reinen, spoelen, drogen	volgensleverancier		aflevering attest brand verzekering
vloer en afvoerputjes	dagelijks	vuil verwijderen, reinigen afreken, spoelen, droog dwellen	volgensleverancier		
ROEIEL					
muren rekken rubbers koelmotor	maandelijks wekelijks maandelijks 1/2 jaarlijks	reinen spoelen dwellen monstrer	volgens leverancier		
klein deur	wekelijks	vuil verwijderen reinen, spoelen, droog dwellen	volgens leverancier		gespecialiseerde firma
DIEPVRIEZERS					
muren rekken rubbers koelmotor	maandelijks wekelijks maandelijks 1/2 jaarlijks	ontsmetten, reinigen spoelen ontsmetten, spoelen monstrer	volgens leverancier		
klein deur	wekelijks	vuil verwijderen reinen, spoelen droog dwellen	volgens leverancier		gespecialiseerde firma
AFWASRUIMTE					
afwasmachine	dagelijks	vuil verwijderen, reinigen, spoelen, ontsmetten, spoelen, drogen	volgens leverancier		
vloer	dagelijks	vuil verwijderen, reinigen, spoelen, ontsmetten, spoelen, drogen	volgens leverancier		



Goede hygiënepraktijken : materiaal dat in contact komt met de voeding

- Verpakkingsmaterialen en voorwerpen moeten geschikt zijn om met levensmiddelen in contact te komen
- Zijn voorzien van het Food grade logo
- Verwijzing naar VO1935/2004 → niet meer verplicht, enkel bij het ontbreken van het logo



Verklaring van overeenstemming voor materialen en
voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te
komen¹

De fabrikant, of zijn in de Gemeenschap gevestigde gevolmachtigde
Naam fabrikant:
Volledig adres:

Vertegenwoordigd in de Gemeenschap door (alleen indien de fabrikant niet in de Gemeenschap is gevestigd):
 Naam gevolmachtigde:
 Volledig adres:

Verklaart dat het hieronder beschreven product

```

.....(productnaam, merk,
type, serienummer e.d.)

```

In overeenstemming is met (hier dient de fabrikant/voeder in te vullen met welke Europese wetgeving en/of het product in overeenstemming verklaart, en indien van toepassing, met welke Belgische wetgeving) onder de volgende gebruiksomstandigheden:

- type levensmiddel bestemd om met het materiaal/voorwerp in contact te komen
- bewaartijd en -temperatuur van het materiaal/voorwerp
- eventuele behandeling van het materiaal/voorwerp
- verhouding oppervlakte/volume

(Adequate informatie met betrekking tot alle substanties waarvoor beperkingen bestaan, zowel op EU-niveau als nationaal, zoangaat dat alle verorde gebruikers in overeenstemming met deze beperkingen kunnen zijn. Bij afwezigheid van Belgische of Europese wetgeving moet alle informatie met betrekking tot internationale beperkingen, normen of richtlijnen worden weergegeven. (Raad van Europa, WHO, Coöperatie Algemeen...)

Gelesen in:

(plate) (datum) (handkerchief) (E)

(F) Naam en functie van de ondertekenaar die de bevoegdheid heeft gekregen de fabrikant of diens bevoegde vertegenwoordiger te binden.

¹ Wettelijke basis: Verordening (EG) nr. 1955/2004 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 — artikel 15.





Wat als het misgaat?

solucious

75

Wat als het misgaat?

Afwijkende producten: stappenplan

Identificeer de afwijkende producten op een duidelijke manier.



Stockeer afwijkende producten op een passende manier in afwachting van een gepaste bestemming. Ze mogen op geen enkele manier verward kunnen worden met conforme producten. Dit is al een eerste correctieve actie.
Neem nog andere **correctieve acties**, geef de afwijkende producten een gepaste **bestemming**.



Bestudeer grondig de oorzaken die aan de basis van de niet-conformiteit liggen indien de niet-conformiteit bij u (en bijvoorbeeld niet bij de leverancier) is ontstaan. Meestal zijn dit er meerdere. Bepaal welke **oorzaken** prioriteit moeten krijgen.



Neem de nodige **corrigerende maatregelen**.



Zorg voor de nodige **registraties**.



Bekijk de uitgevoerde corrigerende maatregel(en) kritisch:
Zijn ze doeltreffend? Zorgen zij er echt voor dat het probleem zich niet opnieuw zal voordoen?

solucious

76

Wat als het misgaat?

Naam bedrijf:	Registratieformulier	Versie formulier:
	Afwijkende producten/niet-conformiteiten	Datum:
	correctieve acties en corrigerende maatregelen	Pagina:

Algemene informatie	
Naam verantwoordelijke	
Datum van de vaststelling van de afwijking	
Aard product	
Betrokken lot	
Beschrijving van de afwijking	
Manier van identificatie van het afwijkende product	
Bestemming van het afwijkende product	
Datum waarop het afwijkende product een gepaste bestemming krijgt	
Bestemming van het afwijkende product	☐ Terugnname door de leverancier ☐ Aangepaste verwerking ☐ Ophaling als afval ☐ Vrijgave na tegenanalyse
Andere ondernomen acties	
Getroffen corrigerende maatregelen	

Wat als het misgaat?

- Overloop jaarlijks alle non-conformiteiten, correctieve acties en corrigerende maatregelen die je dat jaar geregistreerd hebt.
- Indien een non-conformiteit meermaals werd vastgesteld, kan het nodig zijn bijkomende maatregelen te nemen.
- Hou een overzicht bij van deze jaarlijkse evaluatie en, indien van toepassing, de bijkomende corrigerende maatregelen die je genomen hebt.



FAVV controles

solucious

79

FAVV

- Controleren of er voldaan is aan de wetgeving
- Toelatingen geven
- Boetes of sluiten van bedrijven bij overtreding
- Consumenten informeren



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be

F
A
V
V **Federaal**
Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



FAVV
waakt over de
veiligheid
van de
voedselketen

80

- Weet hoe het moet ?!
- www.favv.be → checklist inspecties
- Basisscope → bij elke inspectie
- Aanvullend thematische scopes
- Gemiddeld : 1x/3jaar
onaangekondigd
- Scoresysteem per vraag
→ 1 / 3 / 10 / 10*

	C	NC	Weging	NA
--	---	----	--------	----

1. Meldingsplicht

1. De exploitant weet in welke gevallen de meldingsplicht aan het FAVV verplicht is en hij weet hoe een melding aan het FAVV dient te gebeuren. <i>Koninklijk besluit: 14/11/2003 A8 (1*)</i> C=Ja; NC=neen. Indien de exploitant niet op de hoogte is : extra info geven (www.favv.be/meldingsplicht/)	☐	☐	0	☐
2. De exploitant beschikt over een procedure om producten uit de handel te nemen. <i>Koninklijk besluit: 14/11/2003 A8 (1*)</i> Niet van toepassing voor producten die niet onder de bevoegdheid van het FAVV vallen. Niet van toepassing voor primaire producten niet bestemd voor consumptie. Conform indien gids aanwezig en operator weet hoe de procedure werkt.	☐	☐	1	☐
3. Indien er onlangs een reden geweest is tot melding aan het FAVV, heeft de exploitant dit correct uitgevoerd. <i>Koninklijk besluit: 14/11/2003 A8 (1*)</i> Verificatie op basis van controle van analyseresultaten, bewakingsprocedures, klachten, retourzendingen,... Indien er geen reden toe geweest is: NA aankruisen. "Onlangs" = tussen de huidige inspectie en de vorige inspectie meldingsplicht.	☐	☐	10*	☐
4. Indien er onlangs een reden is geweest voor een uitdehandename van producten en/of terugroeping van producten die de consument bereikt hebben, heeft de exploitant dit correct uitgevoerd. <i>Koninklijk besluit: 14/11/2003 A8 (1*)</i> Verificatie op basis van de controle van analyseresultaten, bewakingsprocedures, klachten, retourzendingen... Indien er geen reden toe geweest is: NA aankruisen. "Onlangs" = tussen de huidige inspectie en de vorige inspectie meldingsplicht.	☐	☐	10*	☐

Het FAVV lanceert de "Food Hygiene Rating"

Een handige tool waarmee je snel checkt hoe voedingszaken (zoals restaurants, bakkers en slagers) scoren op voedselveiligheid.

Ontdek het zelf via onze website: <https://favv-afscab.be/.../favv-lanceert-food-hygiene-rating>

Het FAVV lanceert de "Food Hygiene Rating"

Check de inspectieresultaten van een onderneming in één klik!



Klasse	Symbool Zichtbaar in Foodweb	Betekenis
Uitstekend		U beschikt over een Smiley of een gecertificeerd autocontrolesysteem voor al uw B2C-activiteiten.
Zeer goed		U behaalde bij uw laatste inspectie of audit door het FAVV (voor al uw B2C activiteiten) als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".
Goed		U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat, maar kon bij de hercontrole aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt werden. Bij de hercontrole behaalde u dus als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".
Voldoende		U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg daarbij ook een waarschuwing. U wacht op een hercontrole.
Te verbeteren		U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg daarbij ook een proces verbaal (PV). U wacht op een hercontrole.
		Voorlopige evaluatie, in afwachting van een hercontrole
Te verbeteren		U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kon bij de hercontrole niet aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt werden. Bij de hercontrole behaalde u dus als resultaat "ongunstig" en kreeg u een PV.
Geen recente inspectie		U bent nog nooit geïnspecteerd. OF U werd voor het allereerst geïnspecteerd en behaalde bij deze inspectie een "ongunstig" resultaat. U wacht op een hercontrole.



Nombre total d'inspections réalisées (tous secteurs confondus) :

- 107 508 missions d'inspection en **2024**, couvrant environ 58 000 entreprises.
- Secteur du commerce de détail/de la distribution (hôtellerie, supermarchés, boulangeries, boucheries, poissonneries, cuisines collectives) :
 - 21 558 entreprises inspectées.
 - Plus de 22 000 missions d'inspection chez les détaillants.
 - **63,4 % ont obtenu des résultats d'inspection favorables** dans ce secteur (c'est-à-dire que moins de 6,3 sur 10 étaient entièrement conformes).



85

Neem deel op www.kahoot.it
of met de Kahoot!-app

Diepgevroren maaltijden mogen op kamertemperatuur ontdooid worden

Getuigenschotels zijn geen verplichting.

De temperatuur van warme maaltijden moet bij het opnieuw opwarmen minimum 50°C zijn.

Gehakt vlees dient bewaard te worden bij 7°C.

Frietjes mogen gebakken worden op maximum 175°C in frituurolie.

De au bain-marie heeft als doel om de maaltijden in op te warmen



Een ontsmettingsproduct dient te beschikken over toelatingsnummer (BE-nummer), anders mag dit niet gebruikt worden in de keuken.

Dit logo duidt aan dat het materiaal geschikt is voor de vaatwasser?

VOEDSELVEILIGHEID



86



Conclusion

 solucious

87

Besluit

- Taak van iedere werknemer om aandacht te hebben voor hygiene
- Autocontrole = zelf controleren
- Richtlijn : autocontroleleids
- Controleer de CCP'S !
- Meldingsplicht en traceerbaarheid
- FAVV controlerende instantie



 solucious

88



Natasja De Troch

Consultant AMNorman

32 (0)491 59 83 86

Natasja.detroch@amnorman.be



Ines Lamont

Consultant AMNorman

32 (0)491 61 48 16

Ines.lamont@amnorman.be



**Kortrijksesteenweg 1121 bus 0202
9051 Sint-Denijs-Westrem
info@amnorman.be**

