

Minimale hygiënemaatregelen voor bepaalde handelingen in ondernemingen van de HORECA sector.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

De hierna voorgestelde hygiënemaatregelen zijn de minimale basis, die in de horecasector voor bepaalde handelingen, moeten toegepast worden om aan een deel van de verplichtingen van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 betreffende de algemene voedingsmiddelenhygiëne te kunnen voldoen. Het gaat niet om een volledige lijst van noodzakelijke maatregelen.

Het naleven van deze maatregelen vervangt de wettelijke bepalingen niet en betekent niet dat het bedrijf volledig conform de voorvermelde wettelijke bepalingen is. Noteer ook dat u andere gelijkaardige maatregelen of middelen kunt uitwerken of toepassen. Het is aan de FAVV om te oordelen of deze maatregelen al dan niet voldoende zijn.

De in dit document voorgestelde maatregelen dienen op korte termijn te worden toegepast. Dit is een eerste stap om uiteindelijk te komen tot betere overeenstemming met de wettelijke vereisten, meer bepaald die van het koninklijk besluit van 7 februari 1997. De Horecafederatie heeft een gids voor goede hygiënepraktijken voor de Horeca uitgewerkt, die door de Algemene eetwareninspectie is goedgekeurd. Deze gids kan een goede hulp zijn. Meer informatie met betrekking tot deze gids is te bekomen bij de federatie HORECA Vlaanderen, Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel, e-mail : fed.vlaanderen@horeca.be, HORECA Bruxelles-Brussel, Anspachlaan 111/4, 1000 BRUSSEL, e-mail : fed.bruxelles@horeca.be, HORECA Wallonië, Chaussée de Chareleroi 83,5000 NAMUR, e-mail : fed.wallonie@horeca.be.

Andere verplichtingen van dit besluit moeten worden nageleefd, meer bepaald in verband met de infrastructuur, de lokalen, de uitrusting, de vorming van het personeel en de invoering van een systeem van beheersing dat is gebaseerd op de HACCP-beginselen.

1. Aankoop en Ontvangst grondstoffen

Een (digitale) thermometer met sonde is noodzakelijk

Gebruik van een ontvangst-checklist (zie model in bijlage als voorbeeld of als hulpmiddel)

Te controleren : datum (voornamelijk de uiterste verbruiksdatum), staat van verpakking, temperatuur meten van te koelen- en diepvriesgoederen, de resultaten op de checklist noteren

Gekoelde producten met een temperatuur hoger dan +7°C weigeren. Indien een andere temperatuur op de verpakking vermeld staat (bijvoorbeeld voor eiproducten : +4°C, voor gehakt: +2°C, voor verse vis: 0° tot 2°C) dan dienen de voedingsmiddelen ook op maximaal deze temperatuur geleverd te worden.

De temperatuur van diepvriesgoederen mag maximaal –18 °C zijn.

Gedeukte blikken of andere beschadigde verpakkingen dienen geweigerd worden.

2. Temperatuurcontrole :

Koel- en diepvriescellen dienen over een thermometer te beschikken. Voor koel- of diepvriescellen van ten minste 10 m³ dient er een automatische temperatuursregistratie te zijn (koninklijk besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten).

De temperatuur van te koelen en diepvriesproducten regelmatig (bvb 1 maal per dag) controleren en noteren op een checklist (zie model in bijlage als voorbeeld).

Geregeld (bvb 1 maal per week) dient er een meting te gebeuren met een losse thermometer (zie punt 1), ter controle van de werking van de in de koel- of diepvriescel aanwezige thermometer.

Geen bain-marie gebruiken om producten op te warmen, maar wel om reeds opgewarmde producten warm te houden. Geen koude maaltijden dompelen in een warme bain-marie (de koude gerechten vooraf verwarmen). De temperatuur van de producten in de bain-marie moet minstens 65 °C bedragen. De duur van het behoud van de bain-marie dient zo kort mogelijk te zijn. De inhoud van de recipiënten in een bain-marie dient eerst volledig opgebruikt te zijn of weggegooid vooraleer deze opnieuw wordt gevuld. Dagelijks moet het water van de bain-marie worden verversed en moet het toestel worden schoongemaakt.

De temperatuur van het frituurvet moet gecontroleerd worden. Aan de frituurketel dient een thermostaat gekoppeld te zijn. De gewenste temperatuur moet op de thermostaat aangegeven zijn en gecontroleerd te worden aan de hand van een draagbare thermometer. De temperatuur van het frituurvet mag 180 °C niet overschrijden (koninklijk besluit van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen).

Opslag :

Grondstoffen niet rechtstreeks op de grond plaatsen (voorkomen van besmetting van het voedingsmiddel), niet tegen de wand opslaan (vergemakkelijkt ongediertebestrijding)

Koelcel : de stapelwijze is belangrijk bij het voorkomen van kruisbesmettingen. (De meest kritische producten, zoals afgewerkte en halfafgewerkte bereidingen worden bovenaan geplaatst, de vuile producten, zoals fruit en niet gereinigde groenten, kartons van eieren... worden beneden geplaatst). Bereide producten afdekken en duidelijk afscheiden in de koelruimte. Gescheiden koelkasten voor vlees en vis zijn aan te bevelen.

Eieren : bij voorkeur opslaan in de koelkast

Etikettering : alle voorverpakte product dienen geëtiketteerd te zijn conform het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Er moet een doeltreffend systeem “FIFO – First in First out” gehanteerd worden.

Producten die in de inrichting zelf bereid worden of er in porties worden verdeeld (bijvoorbeeld een stuk vlees dat uit de verpakking gehaald wordt en in kleinere porties terug wordt verpakt) en die bijvoorbeeld bewaard worden om later te worden verwerkt, dienen minstens op de etikettering de volgende gegevens te bevatten : productnaam en datum van productie. Deze producten slechts gedurende een verantwoorde termijn bewaren. Het artisanaal invriezen van deze producten valt niet aan te raden en moet zo mogelijk beperkt blijven. Als dit praktijk toch wordt toegepast, gelieve er dan over te waken dat de invriesdatum wordt aangegeven en dat de producten niet later dan 2 maanden na de invriesdatum gebruikt worden.

Bereidingen :

Gebruik van eieren : rauwe eieren mogen gebruikt worden indien de volgende voorzorgen genomen worden :

- de eieren dienen zo vers mogelijk te zijn : controleer de leg- of verpakkingsdatum
- na hun houdbaarheidsdatum, moeten ze vernietigd worden
- na het breken van de eieren dienen de schalen onmiddellijk verwijderd te worden, de tafel afgewassen en ontsmet te worden alvorens de werkzaamheden worden hervat. Men kan ook een aparte plaats voorzien die enkel gebruikt wordt voor het breken van de eieren. Deze dient natuurlijk ook gereinigd en ontsmet te worden.
- Na het behandelen van eieren en eischalen dienen de handen gewassen en ontsmet te worden.
- Indien de gebroken eieren niet dadelijk verder verwerkt worden, dienen deze afgedekt in de koelkast geplaatst te worden. Ze dienen verbruikt te worden binnen de 48 uur
- Bereidingen met eieren die in een verder stadium geen hittebehandelingen meer ondergaan(zoals bijvoorbeeld mayonaise, chocoladeschuim, tiramisu,...) dienen dadelijk na hun bereiding gekoeld bewaard te worden.

De inhoud van open blikken overgieten in voor voedingsmiddelen geschikte recipiënten en deze afdekken.

Belegde sandwiches en broodjes dienen ook koel bewaard te worden (maximum 7 °C)

Putwater : Als er ander water dan leidingwater gebruikt wordt, moet er geregeld (minstens 2 X per jaar voor microbiologie, minstens 1 X per jaar voor de chemie) een analyse worden verricht (zie koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt). Leidingen met ondrinkbaar water moeten duidelijk aangeduid worden en alle kranen dienen voorzien te zijn van het opschrift “ondrinkbaar water”

Wasbakken en gootsteen : Indien groenten worden schoongemaakt en de vaat wordt gedaan in deze gootsteen, moeten ofwel verschillende recipiënten worden gebruikt voor elke handeling (kommen, emmers), ofwel moeten ze voor en na elke handeling worden ontsmet.

Leidingen voor tapinstallaties dienen dagelijks gespoeld te worden. De tapinstallatie moet correct onderhouden worden. Dit kan via een onderhoudscontract met een externe firma of door zelf een procedure voor onderhoud op papier te zetten en te bewijzen dat deze ook werkelijk uitgevoerd wordt (o.a. data van uitvoering).

Levering van warme maaltijden : Indien er bereide maaltijden of producten warm naar een klant worden vervoerd, dan dient dit te gebeuren op een temperatuur van minstens 65 °C (tot het moment van het verbruik). Om praktische redenen die te maken hebben met het product (vb. grote stukken vlees van het type gebrad,...), met de distributie (vb. wagentjes, isothermische kasten, transport buiten de inrichting, ...) of met het verbruik (vb. onmogelijk te verbruiken omdat ze te warm zijn) , wordt aanvaard dat de temperatuur van de warme schotels lager is dan + 65°C, alleen tijdens de fase van de bediening of de distributie, en gedurende de kortst mogelijke periode en maximum 30 minuten voor het verbruik. Indien de temperatuur niet onder + 50°C daalt, kan die duur tot maximum 1 uur gaan.

Persoonlijke hygiëne :

Persoonlijke hygiëne : schone en aangepaste kleding, kortgeknipte niet gelakte nagels, haren bijeen, geen juwelen aan handen en onderarmen zowel voor de personen die bereiden als voor de personen die opdienen (met uitzondering van het zaalpersoneel). Wonden aan handen en onderarmen dienen verzorgd te worden en bedekt met een sluitend waterdicht verband.

Handen wassen : Handen dienen gewassen te worden bij de aanvang van de werkzaamheden, na elk toiletbezoek of na elke activiteit waarbij de handen kunnen besmet of vervuild zijn (vb. : hanteren van verse eieren, rauwe kip, ..). Wanneer handschoenen worden gebruikt, moeten ze worden vervangen na elke activiteit die deze kan vervuilen of besmetten.

Verbruikerszaal :

Toiletten (inclusief urinoirs) : mogen niet rechtstreeks uitkomen in de verbruikerszaal en fabricagelokalen. Indien er een gang, een trap, een sas, of een voldoende grote afstand is zodat er geen risico op besmetting is, kan men stellen dat er geen rechtstreekse verbinding is.

Bij Zelfbediening (buffetten) moeten er maatregelen worden getroffen om besmetting van voedingsmiddelen door klanten te voorkomen door ongepast gebruik van lepels, vorken,... De

verantwoordelijke van de zaak moet voldoende toezicht houden. De temperatuur en de duur van de blootstelling van de voedingsmiddelen moeten nageleefd en gecontroleerd worden.

Reinigen en ontsmetten :

Reinigingsprogramma : Vooral de materialen (apparaten, gereedschap, werktafels,...) in direct contact met voedingsmiddelen moeten gereinigd worden volgens een reinigingsprogramma waarin volgende zaken opgenomen zijn : wie maakt wat en wanneer schoon, met welk product en hoe ? Niet vergeten dat enkel erkende desinfectieproducten mogen gebruikt worden.

Toestellen die makkelijk vuil worden (vb. koelkasten, diepvriezers, dampkappen, valse plafonds, neonbedekkingen,...) mogen zeker niet worden vergeten.

Het reinigingsmateriaal en de reinigingsproducten moeten bewaard worden in een aparte ruimte of speciale kast. Het moet schoon en goed onderhouden zijn.

Ongediertebestrijdingplan : er dient een systeem aanwezig te zijn voor preventie en bestrijding van ongedierte. De scheikundige bestrijdingsmiddelen moeten apart worden opgeslagen. Indien de ongediertebestrijding niet door een externe firma gebeurt, moet er een plan aanwezig te zijn waarop de plaatsen van de vallen precies zijn vermeld. Op regelmatige tijdstippen dienen de vallen gecontroleerd te worden. Wanneer voor de ongediertebestrijding een externe firma wordt ingeschakeld, is het aanbevolen een schriftelijk bewijs te houden van haar verrichtingen

Wasmachines en droogkasten horen niet thuis in de keuken.

Plaatsen waar het gebruikte water wegvloeit dienen regelmatig gereinigd worden.

Afvalbeheer :

Afval dient in duidelijk geïdentificeerde en afsluitbare recipiënten bewaard te worden (bij voorkeur met de voet te bedienen). In de lokalen mag geen geurhinder zijn. De recipiënten of vuilnisbakken dienen geregeld gereinigd en ontsmet te worden. De afvalwaterputjes dienen ook geregeld gereinigd te worden.

Opleiding :

Het personeel moet een aan het werk aangepaste opleiding en instructies inzake voedingshygiëne krijgen. Voor verdere inlichtingen kunt u terecht bij de beroepsvereniging van uw sector.

