



Inleiding

1. WAAROM IS EEN HYGIËNISCH EN VEILIG VOEDINGSBELEID VOOR KINDEROPVANG NODIG?

De overheid vraagt dat we als kinderopvangvoorziening verantwoorde zorg bieden. Opvang draagt bij aan een goede en gezonde ontwikkeling van het kind in een veilige omgeving. Zo is de opvang verantwoordelijk voor veilig voedsel in zijn opvang. Hij moet kunnen aantonen dat hij alles in het werk stelt om veilig voedsel te kunnen garanderen.

Jonge kinderen zijn kwetsbaar. Hun afweersysteem is nog in volle ontwikkeling en daardoor lopen ze een groter risico om ziek te worden van een besmetting.

2. IS ONS VOEDSEL DAN ZO ONVEILIG GEWORDEN IN VERGELIJKING MET VROEGER?

De consument is veeleisender geworden wat zijn voeding betreft. Een aantal problemen met voedsel die sedert enkele jaren voortdurend in de media aan bod komen (de hormonen, varkens- en vogelpest, dioxine-kippen, koeien met BSE, mond- en klauwzeer, toename van salmonellabesmetting) hebben het vertrouwen van de consument in de voeding geschaad. De consument is zich hoe langer hoe meer bewust van het verband tussen zijn voeding en zijn gezondheid.

Ons voedsel is niet onveiliger geworden, maar de omstandigheden zijn heel sterk gewijzigd. De weg die ons voedsel van de producent naar de consument aflegt, is een flink stuk langer geworden. Omdat we steeds minder seizoensgebonden eten, moeten er veel producten ingevoerd worden uit verre landen. Ons voedsel heeft vaak ook meer bewerkingen ondergaan, omdat we steeds minder tijd willen besteden aan het bereiden van de maaltijd. Denk maar aan het uitgebreide assortiment voorgesneden en gewassen groenten. Meer zaken kunnen mis gaan. We stellen steeds hogere eisen aan ons voedsel en we worden kritischer. Voedsel moet er bovendien aantrekkelijk en gaaf uitzien. Gelukkig is ook de wetenschap enorm geëvolueerd, waardoor steeds meer en steeds sneller eventuele problemen kunnen worden opgespoord, die dan ook sneller gemeld en aangepakt kunnen worden.

3. WETTELIJKE VEREISTEN

De overheid heeft een aantal wetten uitgevaardigd die ervoor moeten zorgen dat ons voedsel veilig is en dat het voedingsbeleid structureel en georganiseerd wordt aangepakt. Zo is er het KB van 4 december 1995 dat voor de groepsgebonden kinderopvangvoorzieningen een vergunning verplicht stelt voor voedselbereiding en voedselverdeling. Het KB van 7 februari 1997 inzake algemene voedingsmiddelenhygiëne vraagt een aantal hygiëne-eisen en veiligheidsprocedures aan alle inrichtingen waar voedingsmiddelen bereid, verdeeld of verhandeld worden.

De voorzieningen moeten een preventief kwaliteitsbeleid voeren, gebaseerd op de principes van HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points). Dit betekent dat een voorziening via haar eigen schriftelijk uitgewerkte veiligheidsprocedures :

- de mogelijke gevaren (gevoelige of kritieke punten) in het voedselbereidingsproces in kaart brengt
 - maatregelen treft om deze gevaren te voorkomen of ze goed te beheersen en tot een minimum te beperken, bijvoorbeeld het bewaken van de producttemperatuur en het nakijken van de houdbaarheidsdata.
- Voor voedselveiligheid is het erg belangrijk dat je het voedsel op de juiste temperatuur houdt of brengt, waarbij ook de tijdsduur van het proces een belangrijke rol speelt. Zo mag je klaargemaakte producten wel opnieuw koelen, maar moet dit binnen een bepaalde tijdsspanne gebeuren om veilig te blijven.



Zo zijn er ook een aantal voedingsmiddelen die koel bewaard moeten worden en maar een beperkte tijd (dit moet dan goed bewaakt worden) uit de koeling kunnen blijven.

Dit HACCP-controlesysteem bestaat al lang. Het werd in de jaren 60 ontwikkeld opdat de Amerikaanse astronauten in de ruimte 100% veilig voedsel zouden krijgen. Dit systeem wordt over de hele wereld toegepast.

4. HAZARD OF MOGELIJKE GEVAREN

Gevaren ("hazard") zijn die elementen, verbonden aan levensmiddelen, die een mogelijke bedreiging kunnen vormen voor de consument. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen micro-organismen, chemische stoffen en vreemde bestanddelen.

- Micro-organismen zijn zo klein dat je ze alleen met een microscoop kan zien. Je kan ze onderverdelen in schimmels, gisten, bacteriën en virussen. Vele micro-organismen zijn nuttig en nodig, maar sommige kunnen ook bederf veroorzaken en het voedsel onveilig maken. In bepaalde omstandigheden (zoals de aanwezigheid van voldoende water, voedingsstoffen en warmte) kunnen ze exponentieel groeien. Ze kunnen zich op allerlei manieren verspreiden (via de handen, de lucht, het voedsel, voorwerpen zoals speelgoed, lichaamsvochten, vliegen en muggen). Zo kunnen schadelijke bacteriën (bv. de salmonella-bacterie) een voedselvergiftiging veroorzaken.
- Ook chemische stoffen kunnen ons voedsel aantasten. Denk maar aan dioxine in het kippenvlees of bestrijdingsmiddelen op groenten en fruit. Het kan bijvoorbeeld gebeuren dat tijdens de boodschappen een fles schoonmaakmiddel lekt op de sla die in dezelfde boodschappentas zit, of dat een gedeukt conservenblik door chemische omzetting de inhoud van het blik aantast en er zo metalen in het voedsel terechtkomen.
- Een derde gevarengroep vormen de vreemde bestanddelen die niet in ons voedsel thuishoren. Het gaat bijvoorbeeld om stukjes glas in potjes babyvoeding, zand of ongedierte in de groenten, een haar in het eten, een stukje hout in de diepvriesgroenten. Vooral als voedsel niet goed verpakt is of niet goed afgesloten bewaard wordt, kan er vuil in terechtkomen. Deze fysische gevaren kunnen ernstige verwondingen (gebroken tanden, verstikking, verwonding in mond en keel) veroorzaken.

5. HYGIËNISCH WERKEN

Voedselveiligheid en hygiëne zijn nauw met elkaar verbonden. Voedselinfecties en besmetting van levensmiddelen worden jammer genoeg meestal veroorzaakt doordat een aantal elementaire hygiëneregels niet of onvoldoende in acht genomen werden. Of er in je keuken hygiënisch gewerkt wordt, heb je grotendeels zelf in de hand. We willen inzicht geven in de mogelijke gevaren en informeren hoe je deze gevaren kan vermijden. Hygiënisch werken met voedsel veronderstelt dat de keuken en de omgeving waarin we werken ordelijk en proper zijn. Dit betekent niet alleen zichtbaar proper, maar ook vrij van bacteriën. Samen met jou bekijken we hoe we dit kunnen aanpakken. Behalve een propere keuken moeten we als bereider zelf ook een aantal hygiënegewoonten in acht nemen. Verder is het belangrijk dat ons voedsel op een veilige en correcte manier gekocht, bewaard en bereid wordt. We zetten voor jou op een rijtje wat dit concreet betekent. Ten slotte moeten we de afwas, het afval en het keukenmateriaal op de juiste manier aanpakken, zodat we elke dag opnieuw op een hygiënisch veilige manier aan de slag kunnen.



6. EEN VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEEM

Een voedselveiligheidssysteem behelst een aantal maatregelen om de veiligheid van het voedsel te waarborgen. Door zelf een systeem van hygiënebewaking in te voeren en hierdoor de kritieke punten die mogelijk een besmetting kunnen veroorzaken in kaart te brengen, kan elke stap, van aankoop tot bereiding, zo hygiënisch mogelijk gebeuren. De voorziening gaat hierbij regelmatig zelf na (zelfcontrole) of het bewakingssysteem goed werkt dan wel bijgestuurd moet worden. Door een uitgewerkt systeem van veiligheidsprocedures kan een voorziening ook aan derden (ouders, inspectie vanuit het FAVV, inspectie van stedelijke diensten) aantonen dat ze op een veilige en structurele manier te werk gaat. Gezien de kwetsbaarheid van haar “jonge klanten” is dit erg belangrijk.

We overlopen hoe een voorziening haar eigen veiligheidsprocedures kan opstellen.

7. DE ROL VAN KIND EN GEZIN

Inspectie van Kind en Gezin zal nagaan of de opvang in het algemeen veilig en gezond is. Ook de voeding maakt daar deel van uit.

Kind en Gezin is echter niet verantwoordelijk voor de controle op de toepassing van de federale regelgeving over voedselbereiding en voedingsmiddelenhygiëne. Hiervoor kunnen de inspecteurs van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen langskomen.

Kind en Gezin wil wel de kwaliteit van de opvang bevorderen en haar kennis aan de opvang geven. Daarom maakte ze voor de opvang deze gratis brochure.



HYGIËNE-EISEN EN HYGIËNISCH WERKEN

1. EEN PROPERE KEUKEN EN INRICHTING

Voor een hygiënisch veilige keuken waarbij elke mogelijke besmetting van voedingsmiddelen vermeden wordt, is het belangrijk dat het gebruikte materiaal en de inrichting ons in staat stellen om alles efficiënt en grondig schoon te maken, goed te onderhouden en op een hygiënisch correcte manier te werk te gaan. Zo is het wettelijk voorgeschreven dat al het materiaal glad, ondoordringbaar en goed afwasbaar moet zijn. Ook op andere lokalen zoals het toilet en de voorraadkamer zijn een aantal hygiënemaatregelen van toepassing.

Tijdens het koken mag de keuken alleen gebruikt worden door de direct betrokkenen zoals de bereider(s) en de eventuele kinderen die meehelpen. Vermijd daarom dat de keuken wordt gebruikt als doorgang voor anderen. Spelende of knutselende kinderen horen niet thuis in de keuken tijdens het bereiden van de maaltijden. En vooral in de kinderopvang is het raadzaam dat voeding bereiden en kinderen verzorgen van elkaar gescheiden worden, wat met andere woorden betekent dat er geen kindjes verzorgd worden in de keuken.

Vermijd zo veel mogelijk vocht in de keuken. Bacteriën gedijen namelijk zeer goed in een vochtige omgeving. Daarom is het noodzakelijk om alles, zodra het schoongemaakt is, goed droog te houden. Zorg ervoor dat alle lokalen voldoende verlicht en verlucht worden. En huisdieren, bloemen en planten horen niet thuis in de keuken.



Checklist

KEUKEN EN INRICHTING

Deze checklist helpt je controleren hoe hygiënisch je keuken en haar omgeving is. Welke punten zijn in orde en welke zaken moeten nog aangepast worden.

VLOEREN

- hard en ondoordringbaar materiaal
- goed afwasbaar
- vrij van spleten en beschadigingen
- makkelijk schoon te houden
- afvoerputjes, sifons en roosters zijn in voldoende aantal aanwezig

MUREN, DEUREN EN RAMEN

- glad en ondoordringbaar
- goed afwasbaar
- vrij van spleten en beschadigingen
- zijn voldoende onderhouden

PLAFOND

- glad en ondoordringbaar
- goed afwasbaar
- voldoende onderhouden
- geen condens en schimmelvorming
- de verlichting boven het werkoppervlak is afgeschermd

WERKBLADEN, AANRECHTEN EN WERKTAFELS DIE MET VOEDINGSMIDDELEN IN AANRAKING KOMEN

- glad en ondoordringbaar
- makkelijk afwasbaar
- vrij van spleten en beschadigingen
- goed schoongehouden
- geen hout

WASBAKKEN

- De wasbakken voor het reinigen van voedsel en voor de handhygiëne en de afwas zijn gescheiden. Als je niet over aparte wasbakken beschikt, gebruik dan een plasticen kom in de wasbak voor het reinigen van voedsel.
- Er is warm en koud drinkbaar water.
- Er is ontsmettende zeep in een zeepverdeler.
- Er zijn papieren handdoeken of handdoeken op een rol voor eenmalig gebruik.
- Geen luchtblazers in de keuken!
- Er is een pedaalvuilnisemmer voor papieren handdoeken.



AFZUIGKAP

- De filters in de afzuigkappen zijn proper (geen vetafdruiping of aanklevende stoflaag).
- De afzuigkappen zuigen voldoende af.

KOELKAST

- De aanbevolen temperatuur in de koelkast bevindt zich tussen 1 en 5 °C (stijgt niet boven de 7 °C!).
- Er is een thermometer op een goed zichtbare plaats voor temperatuurcontrole.
- Er is voldoende koelruimte aanwezig, met andere woorden: de koelkast zit niet te vol.
- De wanden, de rekken en het plafond zijn proper en vrij van schimmels.
- De dichtingen zijn in goede staat (geen koudeverlies).
- Er is voldoende ruimte rond de koelkast (optimaal koelvermogen).

DIEPVRIESRUIMTE KOELKAST

- De temperatuur in de diepvriesruimte stijgt niet boven de -18 °C.
- Er is een thermometer op een goed zichtbare plaats (temperatuurcontrole).
- De wanden, de rekken en het plafond zijn proper en vrij van schimmels.
- Er is geen te grote ijsaanslag.

DIEPVRIEZER

- De temperatuur in de diepvriezer stijgt niet boven de -18 °C.
- Er is een thermometer op een goed zichtbare plaats (temperatuurcontrole).
- Er is voldoende diepvriesruimte aanwezig.
- De wanden, de rekken en het plafond zijn proper en vrij van schimmels.
- De dichtingen zijn in goede staat (geen koudeverlies).
- Er is geen te grote ijsaanslag.

AFVALEMMER

- De afvallemmer is afsluitbaar.
- Er worden plastic zakken gebruikt in de afvallemmer.
- De afvallemmer wordt het best buiten de keuken bewaard.

VOORRAADRUIMTE

- Vloeren, muren en rekken bestaan uit goed afwasbare materialen en worden goed schoongehouden.
- Voedingsmiddelen zijn gescheiden van niet-voedingsmiddelen zoals werkmateriaal of onderhoudsproducten.
- Er zijn geen producten opgeslagen die koel moeten worden bewaard.

TOILETRUIMTE

- Het toilet wordt goed schoongehouden en voldoende verlucht.
- Er is een wastafel met ontsmettende zeep in een zeepverdeler.
- Er zijn papieren handdoeken of handdoeken op rol voor eenmalig gebruik of er is een luchtblazer.
- Er is een pedaalvuilnisemmer voor papieren handdoeken.
- Er is geafficheerd dat de handen steeds gewassen dienen te worden
- De toiletruimte komt niet rechtstreeks in de lokalen uit.



UITRUSTING EN MATERIAAL IN DE KEUKEN

- Voorwerpen en toestellen zijn gemaakt van glad, ondoordringbaar en goed afwasbaar materiaal (roestvrij staal, kunststof, geen hout).
- Snijplanken zijn gemaakt van kunststof of niet-absorberend materiaal (geen hout) en niet te diep ingegroefd.
- Bestek en servies zijn steeds proper voor elk gebruik en vrij van etensresten.
- Het kleine materiaal (snijmessen, pollepels en roerlepels, schuimspanen, kloppers, blikopener) is steeds proper voor elk gebruik en vrij van resten (bv. metaalresten vermijden op blikopener).
- Het grote materiaal (snijmachine (zeer belangrijk!), klopper-menger, cutter, keukenrobot, mixer) is steeds proper voor elk gebruik en vrij van resten.
- De opbergladen en magneettracks zijn proper.
- Kookpotten en kookpannen zijn steeds proper voor elk gebruik.
- De keukenkasten en opbergbakken zijn vervaardigd van goed afwasbaar materiaal en worden goed schoongehouden.

ONGEDIERTE VERMIJDEN

- Eventuele toegangswegen zijn belemmerd (bv. muizenrooster op ventilatieopening, horren tegen vliegende insecten).
- Bij ontvangst of aankoop worden de grondstoffen gecontroleerd op ongedierte.
- De opgeslagen grondstoffen worden voldoende gerouleerd en de uiterste houdbaarheidsdatum/verbruiksdatum wordt niet overschreden.
- Producten zoals rijst, meel en noten worden in gesloten voorraaddozen bewaard.
- Gemorste etenswaren of resten van etenswaren worden onmiddellijk opgeruimd.
- Het afval wordt regelmatig verwijderd.
- De keuken wordt geregeld op ongedierte geïnspecteerd.



2 PERSOONLIJKE HYGIËNE

De persoonlijke hygiëne is ook een belangrijke factor om te voorkomen dat het bereide voedsel besmet wordt met micro-organismen of vreemde bestanddelen.

Op onze handen zitten een aantal bacteriën die op het voedsel of op het materiaal terecht kunnen komen. Daarom is een correcte handhygiëne in de keuken erg belangrijk. Was je handen voor je de keuken ingaat om de voeding te bereiden. Je handen vooraf ontsmetten met handalcohol is zeker een goed alternatief.

Ook de kledij, de hygiënische handelingen en de gezondheidstoestand van de bereider zijn belangrijk. We hebben ze hier voor jou op een rijtje gezet, zodat je ze in je voorziening kan toetsen.



Checklist

PERSOONLIJKE HYGIËNE, HYGIËNISCH HANDELEN EN GEZONDHEIDSTOESTAND

Deze checklist helpt je controleren of de hygiëne en het hygiënisch handelen van jezelf en je medewerkers in orde is. Welke zaken kunnen nog bijgestuurd worden.

VEREISTE KLEDIJ EN UITERLIJK

- De kledij is proper.
- Men draagt een propere schort die enkel en alleen voor het bereiden van voeding gebruikt wordt.
- De werkkledij en de schorten worden regelmatig bij 60 °C gewassen.
- De haren zijn verzorgd en indien lang bijeengebonden.
- Een eventuele baard of snor is kortgeknipt.
- De nagels zijn kortgeknipt, ongelakt en proper.
- Geen sieraden (ringen, armbanden, horloges) aan handen en armen.

HYGIËNISCH HANDELEN

- De handen en de polsen worden grondig met zeep en warm water gewassen (minimaal 15 seconden) bij aanvang of hervatting van de werkzaamheden in de keuken en na elke besmettende handeling zoals toiletbezoek, verschonen, niezen en hoesten, het opruimen van goederen, het wegbrengen van vuilnis, aanraking van een rauw product.
- Spoel je handen onder stromend water.
- Probeer de kraan zo weinig mogelijk aan te raken (je kan ze bijvoorbeeld dichtdraaien met je papieren handdoek).
- Droog je handen af met een papieren handdoek of met een handdoek op rol.
- Eventuele wonden worden afgeschermd met waterdichte pleister en wegwerphandschoenen.
- Gebruik papieren zakdoekjes slechts eenmaal.
- Vermijd ongewenste handelingen zoals neus afvegen, in haar of baard wrijven, met de vinger proeven, blazen over gerechten, bestek meermalen gebruiken, voedsel met blote handen aanraken.
- Je rookt niet waar voeding bereid en bewaard wordt.
- Vermijd drinken, eten en kauwen als je met voedsel bezig bent.

GEZONDHEIDSTOESTAND

- Bij diarree, huidinfectie of infectieziekten met huiduitslag of geïnfecteerde wonden aan de handen, of indien je drager/uitscheider bent van een ziekte die via voedingsmiddelen kan worden overgedragen, is er een medisch advies noodzakelijk en kunnen er eventueel voorwaarden gesteld worden vooraleer je verder met voeding mag werken.



3 VOEDSEL VEILIG AANKOPEN, BEWAREN EN BEREID

Veilig en hygiënisch omgaan met voedsel begint eigenlijk al bij het winkelen. Het etiket en de verpakking bevatten vaak nuttige informatie over het product, namelijk hoelang het houdbaar is (houdbaarheidsdatum) of hoelang het gebruikt mag worden (uiterste verbruiksdatum), hoe het bewaard en bereid moet worden. Daarom kan je het best vóór de aankoop het etiket of de gebruiksaanwijzing lezen. Het hanteren van enkele vuistregels bij de aanschaf van voedingsmiddelen verhoogt aanzienlijk het veilig handelen met voedsel. We zetten deze vuistregels even op een rijtje.

De juiste temperatuur, zowel voldoende koel bewaren als voldoende verhitten bij het bereiden, is van cruciaal belang voor een veilig voedingssysteem. We overlopen de belangrijkste regels voor het bewaren en bereiden van voedingsmiddelen en kijken ook specifiek naar belangrijke aandachtspunten bij het bereiden van flesvoeding of bij het geven van afgekolfd borstvoeding. En de toepassing van het basisprincipe schoon en vuil steeds apart en rauw en bereid steeds apart, behoedt ons voor kruisbesmetting. We gaan na welke andere werkinstructies nog van belang zijn.



Checklist

BOODSCHAPPEN DOEN

De onderstaande checklist kan als hulpmiddel gebruikt worden bij het winkelen.

DE WINKEL OOGT NETJES

- De verpakking van het product is schoon, niet vervormd, niet beschadigd en niet geopend.
- Blikken zijn niet gedeukt, staan niet bol en zijn niet roestig.
- Dagverse producten (groenten, fruit, vlees en vis) zien er fris uit.
- Vlees, zuivel, gewassen en gesneden groenten worden aangeboden op ten hoogste 7 °C (kijk op de thermometer), of de vereiste temperatuur die vermeld wordt op de verpakking.
- Gevogelte wordt aangeboden op ten hoogste 4 °C.
- Vis wordt aangeboden op ijsschilfers of op de temperatuur van smeltend ijs (0 tot 2 °C).
- Bederfelijke bakkerswaren worden aangeboden op ten hoogste 7 °C.
- Diepvriesproducten worden aangeboden op ten hoogste -18 °C.
- Producten die koel of diepgevroren bewaard moeten worden, worden het laatst uit de koeling genomen, worden in een koeltas (met koelelement) vervoerd en worden zo snel mogelijk in de koelkast of diepvriezer weggeborgen.
- De uiterste verbruiksdatum of houdbaarheidsdatum van de producten ligt zo ver mogelijk weg.
- Koop geen te grote hoeveelheden, zodat de producten gebruikt kunnen worden voordat de houdbaarheidsstermijn/ uiterste verbruiksdatum is verstreken.
- Vuile groenten worden gescheiden vervoerd.
- Voedingsmiddelen worden steeds goed verpakt en gescheiden vervoerd van niet-voedingsmiddelen.
- Vermijd dat vocht van vers vlees lekt op andere producten.

VOEDINGSWAREN VIA LEVERANCIERS

Indien een aantal voedingswaren worden aangeleverd door leveranciers, moeten er ook een aantal aandachtspunten opgevolgd worden.

- De leveranciers leggen de nodige garanties, vergunningen en erkenningen voor.
- Een perfecte hygiëne is een belangrijke voorwaarde voor de veiligheid van het voedingssysteem in de voorziening.
- Bij aankomst worden een aantal zaken gecontroleerd:
 - de verpakking
 - de hygiëne
 - de kleur
 - de geur
 - de houdbaarheidsdatum
 - de gebruiksvoorwaarden
 - de juiste temperatuur: minimaal 65 °C voor warme gerechten, maximaal 7 °C voor gekoelde producten, maximaal 4 °C voor gevogelte, 0 tot 2 °C voor vis en maximaal -18 °C voor diepvriesproducten ofwel de vereiste temperatuur die vermeld is op de verpakking.
- Registreer deze controles en de eventuele opmerkingen die je hebt op de leveringsnota, zodat nadien eventuele fouten bijgestuurd of met de leverancier besproken kunnen worden.
- Maak duidelijke afspraken met de leveranciers.
- Weiger de goederen in geval van twijfel.
- Sta niet toe dat de leveranciers de goederen in de keuken afleveren.



Checklist

VOEDINGSMIDDELEN BEWAREN

Het bewaren van producten op de juiste temperatuur is essentieel, omdat temperatuur een belangrijke rol speelt bij de vermenigvuldiging van bacteriën. Bij kamertemperatuur (tussen 15 °C en 40 °C) vermenigvuldigen de meeste ziekteverwekkende bacteriën zich het snelst. Als de levensmiddelen niet op de juiste manier bewaard worden, wordt de houdbaarheidsstermijn merklijk korter. Daarom moeten voedingsmiddelen die erg vatbaar zijn voor bacteriële ontwikkeling (verse vis, vers vlees, eieren, rauwe melk) koel bewaard worden. Kijk altijd op de verpakking van het product hoe het, ook na opening, correct bewaard moet worden.

Als er op de verpakking van het product geen bewaarvoorschriften staan, kijk dan hoe het in de winkel bewaard wordt. Ligt het daar in de koeling, dan hoort het thuis ook in de koelkast.

Ook de tijdsspanne waarin het product zich buiten een koeling bevindt is dus erg belangrijk en moet zo kort mogelijk gehouden worden. Bederfelijke voedingswaren mogen niet langer dan 2 uur in de gevaarlijke temperatuurzone (tussen 4 °C en 65 °C) blijven.

Noteer op de verpakking van de al gedeeltelijk verbruikte voedingswaren hoelang ze bewaard kunnen worden en respecteer deze houdbaarheidsdatum consequent. Etiketteer steeds niet verpakte voedingswaren en noteer waar je ze gekocht hebt, de datum waarop je ze in bewaring plaatst en wanneer ze op zijn laatst verbruikt moeten worden. Als bijlage vind je een lijst met de bewaarduur van de voornaamste levensmiddelen.

De volgende richtlijnen helpen om voedingsmiddelen op een correcte en veilige manier te bewaren.

IN DE KOELKAST

- Controleer dagelijks de temperatuur van de koelkast en de diepvriesruimte met een goed afleesbare thermometer.
- Zet nieuwe producten achter oudere producten en controleer de houdbaarheidsdatum/verbruiksdatum van de oudere producten.
- Verwijder producten met een vervallen uiterste verbruiksdatum/houdbaarheidsdatum.
- Zeer bederfelijke voedingswaren zoals gehakt worden het best niet tot de uiterste verbruiksdatum bewaard.
- Verse garnalen worden het best dezelfde dag nog verbruikt.
- Alle producten zijn afgedekt of afgesloten (zo vermijd je uitdroging en lekken op andere producten).
- Eieren, rauw vlees, paté, zachte kaas en gesneden groenten worden altijd koel bewaard.
- Producten zoals mosterd, ketchup, dressing, sauzen en half-conserven (bv. ansjovis) moeten na opening koel bewaard worden.
- Bewaar vlees, vleeswaren, vis en gevogelte het best op de koudste plaats in de koelkast (dit kan je weten door op verschillende plaatsen in de koelkast de temperatuur te meten).
- Zet afgewerkte en halfafgewerkte producten bovenaan.
- Zet fruit, niet-gereinigde groenten, kartons van eieren, rauwe producten en te ontdooien producten onderaan.
- Stapel niet te veel producten op elkaar.
- Doe de inhoud van geopende blikken in een afgesloten bakje of schaalte en bewaar dit maximaal 1 à 2 dagen.



- Bereide gerechten die je wil bewaren, moeten in minder dan 2 uur van 65 °C naar 10 °C worden afgekoeld en in de koelkast in een afgesloten bakje gezet worden. Je kan een gerecht snel afkoelen door het in een bak met water en ijs te plaatsen.
- Bereide gerechten moeten door ouders gekoeld meegebracht worden. Ze worden onmiddellijk koel gehouden en moeten dezelfde dag nog gebruikt worden.
- Aangekochte bereide gerechten eet je het best de dag van aankoop op. Bewaar geen restjes van de traiteur, afhaalgerechten of snacks.
- Bewaar liever geen restjes of ten hoogste 1 dag (alleen indien snel afgekoeld, afgedekt en koel bewaard) en verhit ze bij gebruik door en door.
- Als je niet-verpakte verse producten (bv. vers vlees van de slager) invriest, vermeld dan altijd op een etiket de productnaam, de herkomst, de datum van aankoop en de uiterste verbruiksdatum.
- Eventueel te bewaren medicijnen van kinderen bewaar je het best in een aparte doos. Zorg dat er niet gelekt wordt op voedingsmiddelen.

DIEPVRIEZER

- Controleer regelmatig de temperatuur in de diepvriezer.
- Het vriesvakje van de koelkast is niet geschikt om diepvriesproducten langdurig te bewaren.
- Voedingswaren veilig invriezen kan alleen in een vriesvak met 4 sterren.
- Beperk het openen en sluiten van de diepvriezer tot een minimum; zo vermijd je temperatuurvariaties.
- Het invriezen moet gebeuren op een temperatuur van -24 °C.
- Vries aangekochte producten zo snel mogelijk in; zo vermijd je temperatuurvariaties.
- Plaats niet te veel in te vriezen producten in één keer in de diepvriezer.
- Verspreid de in te vriezen producten over verschillende vakken in de diepvriezer.
- Vries geen al te grote stukken in.
- Plaats nooit warme producten in de diepvriezer.
- Vries ontdooide producten nooit opnieuw in.
- Alle producten zijn afgedekt of afgesloten.
- Verwijder producten met een vervallen uiterste verbruiksdatum/houdbaarheidsdatum.
- Bereide gerechten kunnen één maand in de diepvriezer bewaard worden.
- Als je zelf niet-verpakte verse producten invriest, vermeld dan altijd op een etiket de productnaam, de herkomst, de datum van bereiden en invriezen en de uiterste verbruiksdatum.

ALGEMEEN

- Gekoelde producten die warmer zijn dan 10 °C en diepgevroren producten die warmer zijn dan -15 °C moeten vernietigd worden. De temperatuur in de koelkast en in de diepvriezer moet dan ook onmiddellijk gecontroleerd en aangepast worden.
- Er zijn geen producten op kamertemperatuur aanwezig die koel bewaard moeten worden.
- Droge producten zoals rijst, bloem en suiker worden droog en goed afgesloten bewaard.
- Brood, verse groenten en vers fruit worden het best koel en in een goed verluchte ruimte bewaard.
- Aangebroke producten maak je het best het eerst op.
- Sluit geopende verpakkingen altijd zorgvuldig af.
- Producten met een vervallen verbruiksdatum worden verwijderd.
- Voedingsmiddelen worden altijd gescheiden van chemische producten.



Checklist

VOEDINGSMIDDELEN BEREIDEN

Net zoals bij het bewaren van voedingsmiddelen, zijn temperatuur en tijd belangrijke factoren bij het veilig bereiden van voedsel. Bacteriën en schimmels groeien snel bij kamertemperatuur en worden door voldoende verhitting onschadelijk gemaakt. Daarom moet je bijvoorbeeld vlees, vis, gevogelte en eieren tot in de kern verhitten (minimaal 65 °C, dit kan je meten met een steekthermometer). Producten die je uit de koelkast haalt om koude gerechten klaar te maken (dus geen verhitting) moeten zo snel mogelijk bereid worden, anders krijgen ook hier de bacteriën de kans om bij kamertemperatuur flink te groeien.

We zetten een aantal richtlijnen op een rijtje die in acht moeten worden genomen bij het bereidingsproces.

ONTDOOIEN

- Ontdooi diepgevroren vlees, vis en gevogelte 24 uren van tevoren in de koelkast of kort voor het bereiden in de microgolfoven of eventueel onder koud stromend water (indien afgesloten verpakt) (nooit op kamertemperatuur).
- Vang dooiwater van rauw vlees, rauwe vis en rauw gevogelte op en spoel het weg (gebruik het nooit in de bereiding). Spoel na met heet water.
- Groenten kunnen in de pan of in de microgolfoven ontdooien tijdens de bereiding.
- Bereid producten onmiddellijk na het ontdooien. Ontdooide producten zijn gevoelig voor bederf.
- Verhit ontdooide producten door en door.

VERHITTEN

- In de microgolfoven verdeel je het op te warmen gerecht het best in kleine porties. Roer het gerecht regelmatig om, zodat alles voldoende verhit wordt.
- Vlees voor de microgolfoven kan beter eerst voorgedroogd of voorgebakken worden.
- Draai bij bakken en braden de porties minstens één keer om, zodat alle bacteriën gedood zijn.
- Vermijd bij bereiding in de oven een te hoge temperatuur, want dan verbrandt de buitenkant voordat de binnenkant gaar is. Draai het gerecht af en toe om.
- Het opwarmen van gerechten moet gebeuren in minder dan 1 uur van 7 °C naar minstens 65 °C.
- Vlees moet door en door gaar /verhit zijn, gehakt moet goed gebakken worden.
- Gerechten moeten warm gehouden worden bij minstens 65 °C (met een schotelwarmer).
- Maak het best soep voor hoogstens 2 dagen. Verwarm alleen de hoeveelheid soep die je nodig hebt.
- Warm babyvoeding geen tweede keer op.
- Het gebruik van kippengehakt is af te raden.

FRITUREN

- Frituur niet op een te lage temperatuur.
- Gebruik het best altijd een mandje.
- Laat frituurolie niet heter worden dan 180 °C.
- Vervang frituurvet of frituurolie regelmatig (dit hangt af van het product en de frequentie van gebruik). Vul het vet of de olie niet aan.
- Vervang frituurvet dat schuimt, een donkere kleur heeft of sterk ruikt of smaakt.



KOUDE GERECHTEN

- Koude bereidingen moeten een temperatuur onder de 4 °C hebben.
- Was vuile groenten in een ruime hoeveelheid water.
- Maak rauwkost altijd klaar met proper materiaal.
- Bewaar rauwkost en kant-en-klare salades afgedekt in de koelkast tot het moment van consumptie.
- Rauwkost wordt dezelfde dag nog opgegeten.
- Koude gerechten en koude maaltijdcomponenten mogen tijdens het bereiden niet langer dan 30 minuten uit de koelkast zijn (om de koudeketen niet te doorbreken), tenzij je ze onmiddellijk opdient, dan mogen ze hoogstens 2 uur uit de koelkast blijven, daarna mag je ze niet meer gebruiken.
- Zet de nodige hoeveelheid vlees- en kaasbeleg net voor de maaltijd op tafel en ten hoogste 30 minuten uit de koelkast (indien langer, moet het beleg binnen de 2 uur verbruikt worden).
- Vermijd het gebruik van rauwe en onvoldoende verhitte producten zoals rauw varkensvlees, rauw gehakt, rauwe american en rauwe eieren.
- Vermijd voor kinderen het gebruik van gerookte zalm.

FRUITPAP BEREIDEN

- Fruitpap wordt klaargemaakt net voor het gebruik.
- Maak fruitpap altijd klaar met proper materiaal.



Checklist

FLESVOEDING BEREIDEN

FLESSEN EN HET MATERIAAL

- Tot de leeftijd van 6 maanden gebruik je het best een dagelijks gesteriliseerde fles en speen. Nadien is wekelijks steriliseren voldoende (flesjes en spenen moeten wel altijd elke dag grondig gereinigd worden).
- De ouders brengen het vereiste aantal lege gesteriliseerde flesjes gelabeld mee. Deze flesjes worden samen met het poeder voor zuigelingenvoeding op een afgescheiden, droge en koele plaats bewaard.
- Gebruik gesteriliseerd materiaal om de flesjes te bereiden.

FLESVOEDING BEREIDEN

- Flesjes worden klaargemaakt net voor het gebruik.
- Bereid de flesjes op een afgescheiden, propere plaats, waarbij direct contact met andere voedingsmiddelen vermeden wordt.
- De ouders kunnen eventueel thuis de gesteriliseerde flesjes al vullen met de juiste hoeveelheid poeder (de flesjes moeten dan wel kurkdroog zijn). De voorziening kan dan net voor het gebruik het water toevoegen.
- De ouders kunnen eventueel thuis de gesteriliseerde flesjes al vullen met de juiste hoeveelheid water. De flesjes worden in dat geval vervoerd op maximaal 20 à 22 °C (kamertemperatuur), worden bij aankomst onmiddellijk in de koelkast geplaatst en worden nog dezelfde dag gebruikt. De voorziening kan dan net voor het gebruik het poeder toevoegen.
- Gebruik het maatschepje dat bij de verpakking is ingesloten. Leg het tijdens de bereiding niet op het werkoppervlak, maar stop het droog terug in de verpakking.
- Hou de melk niet langer dan 10 minuten warm, want bacteriën groeien snel tussen 15 °C en 40 °C.
- Warm restjes flesvoeding nooit weer op, maar gooi ze onmiddellijk na de voeding weg en spoel de fles met de speen meteen uit.

POEDER OF KANT EN KLARE KUNSTVOEDING

- Gebruik alleen flessenwater met de vermelding “geschikt voor zuigelingenvoeding”.
- Een fles water die al geopend is, kan maximaal drie dagen in de koelkast bewaard worden.
- Als je leidingwater gebruikt, kook je dit het best eerst enkele minuten.
- Een geopende doos poeder kan maximaal één maand bewaard worden (tenzij andere bewaarvoorschriften op de doos vermeld staan), noteer de datum van opening op de doos.
- Kant-en-klare kunstvoeding kan geopend maximaal 24 uur in de koelkast bewaard worden.



Checklist

BEWAREN EN OPWARMEN AFGEKOLFDE BORSTVOEDING

BEWAREN

- Afgekolfde moedermelk kan bewaard worden in afsluitbare gesteriliseerde potjes of flesjes of in steriele moedermelkbewaarzakjes.
- Zet de afgekolfde melk zo snel mogelijk in de koelkast.
- De afgekolfde melk kan maximaal 48 uur in de koelkast (bij maximum 4° C), maximaal één maand in het diepvriesvakje van de koelkast en maximaal 3 maanden in de diepvriezer bewaard worden (noteer de datum van afkolving).

OPWARMEN

- Je ontdooit moedermelk het best in de koelkast, niet bij kamertemperatuur en niet in de microgolfoven.
- Je kan moedermelk ook snel ontdooien onder stromend water dat langzaam van koud naar warm gaat.
- Verwarm moedermelk in de flessenwarmer in maximum 10 minuten tot 37 °C.
- Gebruik het best geen microgolfoven. Als dit toch nodig is, verwarm dan alleen kortstondig op de laagste stand en rol het flesje tussen de handen om de warmte goed te verdelen.



Checklist

HYGIËNISCHE WERKWIJZEN

Als je hygiënisch werkt, voorkom je dat je het voedsel besmet via bijvoorbeeld je handen of een vuile keukendoek.

- Rauwe producten en bereide producten worden steeds gescheiden gehouden. Zo voorkom je dat de verhitte producten, waarin veel bacteriën zijn gedood, opnieuw besmet worden via bacteriën afkomstig van rauwe producten.
- Hetzelfde principe geldt voor niet-schoongemaakte en niet-gewassen producten: die moeten gescheiden worden van schoongemaakte en gewassen producten.
- Daarom onderscheid je in de keuken het best vuile en schone zones en zones voor bereid en voor niet-bereid voedsel. Je bereidt bijvoorbeeld geen voedsel op de plaats waar vuile vaat staat.
- Door etenswaren af te dekken en te verpakken voorkom je dat er vreemde bestanddelen of micro-organismen zoals schimmels, gisten, bacteriën en virussen in terechtkomen.
- Dooiwater van rauw vlees, rauwe vis en rauw gevogelte bevat veel bacteriën. Zorg dat dit dooiwater niet op andere voedingsmiddelen of in de koelkast terechtkomt.
- Eieren houden een groot risico in van salmonellabesmetting. Was en ontsmet daarom altijd extra je handen, voorzie een aparte plaats, maak extra schoon en zet het gebruikte keukenmateriaal weg voor de afwas. Gebroken eieren kunnen maximum 48 u afgedekt in de koelkast bewaard worden.
- Gebruik altijd proper materiaal (bv. bij het uitscheppen), propere apparaten en proper servies.
- Leg op de snijplank alleen dat wat versneden moet worden en het nodige bestek.
- Materiaal dat gebruikt werd voor rauw voedsel of in aanraking kwam met rauw voedsel zet je weg voor de afwas.
- Gebruik apart materiaal voor rauw voedsel en voor gekookt voedsel.
- Raak etenswaren zo weinig mogelijk met de handen aan. Als dat toch moet, kan je het best wegwerphand-schoenen gebruiken of je handen grondig inwrijven met handenalkohol.
- Om te proeven van voedsel gebruik je elke vork of lepel slechts eenmaal.
- Let erop dat een keukendoek niet door de hele keuken heen gebruikt wordt.
- Zet geen producten op de grond; dit vergroot de kans op besmetting en is hinderlijk bij het reinigen.



4. AFWASSEN, SCHOONMAKEN EN ONDERHOUDEN

Om op een veilige manier met voedsel om te gaan is het van belang dat we in de keuken schoon en hygiënisch werken en de voedselresten en het afval zo snel mogelijk opruimen. Hieronder vind je een overzicht van belangrijke taken. Schoonmaken en afwassen kan niet als er voedsel bereid wordt, want zo ontstaat er kans op besmetting van voedingsmiddelen.



Checklist

SCHOONMAAK/ONDERHOUD

- Reinig de keuken altijd na de bereiding van de maaltijd.
- Reinigen en voedsel bereiden gebeuren nooit op hetzelfde tijdstip.
- De vloer wordt elke dag schoongemaakt.
- Het afvoerputje, de sifon en de rooster worden dagelijks onderhouden.
- De waterafvoerpijp wordt regelmatig onderhouden.
- Het afdruiprek wordt dagelijks onderhouden.
- Werktafels en snijplanken worden meermalen per dag gereinigd en gedesinfecteerd.
- Snijplanken worden rechtop geplaatst om te drogen.
- Maak extra schoon na het bereiden van vlees en eieren, want die bevatten veel bacteriën.
- Het vocht van aanrecht en vloeren wordt altijd verwijderd.
- Handgrepen (zeker die van de koelkast), kranen en klinken worden elke dag schoongemaakt.
- Het kookfornuis wordt grondig schoongemaakt.
- De wanden boven het fornuis en achter de kranen worden het best extra gepoetst.
- Reinig de oven als hij zichtbaar vuil is.
- De filter in de afzuigkap is voldoende proper en wordt regelmatig gereinigd, zodat de kap voldoende afzuigt.
- De koelkast wordt minstens eens per maand (liefst 2 keer per maand) schoongemaakt.
- De diepvriezer wordt minstens 1 keer per drie maanden ontdooid en schoongemaakt.
- De voorraadkasten worden 1 keer per drie maanden schoongemaakt.
- Maak de kappen van de verlichting 2 keer per jaar proper.
- Er is voldoende ventilatie (om hinderlijke geuren, bacteriën en eventueel schadelijke stoffen af te voeren).

Materiaal

- Gebruik voor de keuken apart schoonmaakgerei.
- Gebruik schoon water met de juiste dosering reinigingsmiddelen en gebruik schoon werkmateriaal.
- Gebruik schoonmaakmateriaal na een vuil gedeelte niet weer voor een proper gedeelte.
- Het onderhoudsmateriaal wordt na gebruik altijd gereinigd en op een aparte plaats gedroogd en bewaard:
 - dweilen en doeken worden dagelijks gewassen op 60 °C ;
 - emmers worden nagespoeld met heet water en goed gedroogd;
 - borstels worden schoongemaakt.
- Gebruikte handdoeken worden dagelijks vervangen en gewassen op 60 °C.

Afvalverwerking

- Afvalzakken worden afgevoerd zodra ze vol zijn en zeker na de laatste dienst.
- Gemorst voedsel en afval worden direct opgeruimd.
- De afvallemmer en specifiek het deksel worden regelmatig schoongemaakt.
- GFT-afval wordt buiten bewaard.
- Afval behandelen en voedsel bereiden gebeuren nooit op hetzelfde tijdstip.



Checklist

AFWASSEN EN AFDROGEN

Bij het afwassen verwijderen we etensresten en bacteriën. Zo kunnen we de volgende keer weer schoon en veilig van start gaan.

MET DE HAND

- Verzamel alle afwas aan één kant van het aanrecht, zodat de schone afwas en de vuile afwas gescheiden blijven.
- Om te vermijden dat de schone vaat opnieuw besmet wordt, kan je om af te wassen huishoudhandschoenen dragen die je uittrekt als je de schone vaat afdroogt en wegbergt.
- Verwijder zo veel mogelijk etensresten voordat je aan de afwas begint.
- Scheid etensresten van het andere afval.
- Spoel bij handafwas de vaat eerst met warm water.
- Was af met heet water en afwasmiddel in een spoelbak.
- Spoel na met heet water in de andere spoelbak.
- Gebruik een schone afwasborstel.
- Gebruik liever geen sponsjes in de keuken.
- Begin het best met glazen en bekers, dan het bestek en de borden, en dan pas de deksels en de pannen.
- Vervang het water als het niet meer heet of niet meer schoon is.
- De schone vaat kan je ofwel laten drogen ofwel afdrogen met een schone keukendoek.
- Hang na gebruik de keukendoek uit, zodat hij kan drogen.
- De afwasborstel kan goed drogen.
- De vaatdoek wordt grondig gespoeld en kan drogen.
- De vaatdoek wordt elke dag vervangen en gewassen op minstens 60 °C.
- De vaatdoek wordt alleen gebruikt voor de vaat en dus niet voor andere klussen (vloer, gemorst vleesnat, enz.).

MET DE MACHINE

- Verwijder zo veel mogelijk etensresten.
- Scheid de etensresten van het andere afval.
- Zet het minst vuile servies eerst in de machine.
- Laad de machine niet te vol.
- Laad de machine zodanig dat het water overal bij kan.
- Probeer te vermijden dat er water in het servies blijft staan.
- Wanneer de vaat schoon is, laat hem dan uitdampen.
- Haal de vaat uit de machine met schone handen en droog zo nodig na met een schone keukendoek.
- De sproeikoppen zijn goed onderhouden.
- Reinig de machine zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Was de afwasborstel elke dag mee en hang hem te drogen.



EIGEN VEILIGHEIDSPROCEDURES OPSTELLEN

Een veiligheidsprocedureplan (HACCP-plan) overloopt alle activiteiten die de voorziening verricht in verband met voedingsmiddelen, je gaat na waar zich problemen kunnen voordoen (analyse van de risico's en van de kritieke controlepunten) en hoe ze onder controle kunnen worden gehouden.

Stel een persoon aan die verantwoordelijk is voor de uitwerking en het beleid hieromtrent en die regelmatig opvolgt of de procedures nageleefd worden. Deze persoon zou een opleiding inzake voedingshygiëne gevolgd moeten hebben. Betrek alle personen die betrokken zijn bij de voedselbereiding mee in de uitwerking van de procedures.

- Start met een eenvoudig systeem, dat je samen met de betrokkenen systematisch aanvult.
- Maak de procedures en registraties niet te complex, anders worden ze waarschijnlijk toch niet toegepast.
- Voorzie ook geregeld in opleiding van de personen die bij de voedselbereiding betrokken zijn.

Samenwerking met het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de Voedselketen.

Om eigen veiligheidsprocedures uit te werken kan je een beroep doen op specifieke sectorguides die door de bevoegde federale overheid zijn goedgekeurd. Zo zijn er momenteel 2 guides, namelijk de "Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening in grootkeukens en verzorgingsinstellingen"¹ en de "Gids voor goede hygiënepraktijken voor de Horeca"². Deze guides kunnen een goede ondersteuning bieden. Kind en Gezin heeft overleg met het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAW) om samen een aantal basisrichtlijnen rond voedselveiligheid en -hygiëne te ontwikkelen, specifiek toegepast op de kinderopvang (met aandacht voor specifieke situaties in ver-

band met de voeding van zuigelingen, peuters, kleuters en lagereschoolkinderen). Deze basisrichtlijnen zullen de kinderopvangvoorzieningen praktisch ondersteunen bij het opstellen van hun eigen veiligheidsprocedures.

In afwachting van deze richtlijnen kan het onderstaande stappenplan een goede leidraad bieden.

STAP 1 GEVAREN IDENTIFICEREN

Breng alle activiteiten die je uitvoert in verband met voeding chronologisch in schema.

- aankopen/leveren
- het opslaan
- het bereiden
- het bewaren van voedingsmiddelen
- het serveren van maaltijden en tussendoortjes
- het afwassen
- het schoonmaken van servies
- keukenmateriaal
- infrastructuur
- het opruimen van afval
- het bestrijden van ongedierte

Ga stap voor stap na welke gevaren (microbiologische, chemische of fysische gevaren, zie inleiding) zich bij deze verschillende processen kunnen voordoen en of deze gevaren dan een onaanvaardbaar risico inhouden voor de veiligheid van de kinderen.

Zo zou het kunnen zijn dat de temperatuur van gekoelde voedingsmiddelen bij de boodschappen te hoog oploopt of dat de warme gerechten niet voldoende (tot minimaal 65 °C) verhit worden, dat het broodbeleg te lang uit de koelkast blijft of dat de bereider in de keuken geen propere schort aantrekt.

¹ Deze gids kan je verkrijgen bij VGRB, t.a.v. Dirk Lemaître, Eikenberglaan 23, 3020 Winksele, telefoon/fax: 016 48 97 98, e-mail: VGRB@VGRB.be.

² Deze gids kan je verkrijgen bij de federatie Ho.Re.Ca Vlaanderen, Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel, telefoon: 02 513 64 84, fax: 02 513 89 54.



STAP 2 KRITIEKE CONTROLEPUNTEN VASTLEGGEN

Op basis van deze risicoanalyse stel je vast welke punten echt kritiek, dus gevaarlijk zijn, en kan er voortdurend gecontroleerd of gemeten worden (kritieke controlepunten). In deze stap leg je vast wat je gaat meten en/of controleren.

Een controlepunt is elk stadium in het productieproces waarin een meting of een controle op een microbiologisch, chemisch of fysisch gevaar kan worden uitgevoerd.

De informatie over hygiëne-eisen en hygiënisch werken uit het voorgaande hoofdstuk helpt je om stap 1 en stap 2 uit te voeren.

Typische kritieke controlepunten in de keuken zijn bijvoorbeeld de controle bij het binnenkomen van de producten (juiste temperatuur, houdbaarheidsdatum), bij de opslag van de goederen (juiste temperatuur in de koelkast, in de diepvriezer), de hygiëne van het personeel, van de infrastructuur en van de toestellen in de keuken en bij de verschillende processtappen.

STAP 3 KRITIEKE GRENSSWAARDEN VASTLEGGEN

Om de vastgestelde kritieke punten goed onder controle te houden, moet je voor deze punten kritieke grenswaarden (de waarden waarbinnen de meetresultaten mogen schommelen) vastleggen, zodat duidelijk wordt of de handeling bij het kritieke punt goed verloopt of niet goed verloopt. Je kan hier het best drie klassen onderscheiden: goed, te verbeteren en onaanvaardbaar. Hierdoor heb je de mogelijkheid om tijdig bij te sturen als er iets fout dreigt te gaan. Zo kan je bijvoorbeeld vastleggen dat de kern van een warm bereid gerecht minstens 70 °C moet zijn (waarbij je tussen 65 °C en 70 °C catalogeert als te verbeteren en minder dan 65 °C catalogeert als onaanvaardbaar) of dat de temperatuur in de koelkast nooit boven de 4 °C komt (waarbij je tussen 4 °C en 7 °C catalogeert als te verbeteren en meer dan 7 °C catalogeert als onaanvaardbaar).

Deze kritische grenswaarden moeten minstens voldoen aan de normen die opgenomen zijn in het KB van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingshygiëne.

STAP 4 KRITIEKE CONTROLEPUNTEN BEHEERSEN

Vervolgens leg je vast hoe deze vooropgestelde criteria (kritieke controlepunten) gecontroleerd zullen worden. Dit zal in veel gevallen om temperatuur en tijdsduur gaan. Dit kan al vrij eenvoudig door goed te kijken, door aan te raken, te ruiken en te proeven. Zo mag vlees en gevogelte bijvoorbeeld nooit kleverig of onnatuurlijk aanvoelen. Er zal echter ook veel gemeten (temperatuur en tijd) en geregistreerd moeten worden. Bepaal wie controleert, hoe en wanneer. Er moet zo vaak gecontroleerd en geregistreerd worden, omdat pas dan correct kan worden geoordeeld of alle kritieke grenswaarden altijd bereikt worden.

In het HACCP-denken wordt er een onderscheid gemaakt tussen 4 soorten producten. Deze indeling is gebaseerd op de eventuele verhitte (tot minstens 65 °C) van de grondstoffen voordat ze in de voedselbereiding worden gebruikt en op basis van een eventuele verhitte (tot minstens 65 °C) die ze tijdens het bereiden ondergaan. Voor producten uit groep 1 wordt meer gecontroleerd dan voor groep 4.

Groep 1 omvat de producten die niet of nauwelijks werden verhit bij productie en voor de consumptie niet of onvoldoende worden verhit (o.a. eieren, gerookte vis, rauwkost, schaal- en schelpdieren, vers fruit, vleeswaren).

Groep 2 omvat de producten die niet of nauwelijks werden verhit bij productie en voor de consumptie voldoende worden verhit (o.a. aardappelen, deegwaren, eieren, groenten die gekookt worden, vis, vlees).

Groep 3 omvat de producten die voldoende werden verhit bij productie en voor de consumptie niet of onvoldoende worden verhit (o.a. brood, gebak, confituur, potje babyvoeding, zuivelproducten).

Groep 4 omvat de producten die voldoende werden verhit bij productie en voor de consumptie voldoende worden verhit (o.a. blikgroenten, deegwaren, melk, soepen en sauzen in blik).



STAP 5 BIJSTURINGSPLAN

Je legt duidelijk vast welke maatregelen (bv. de taken reorganiseren, in opleiding voorzien, producten verwijderen) en corrigerende acties er genomen zullen worden en wie hiervoor verantwoordelijk is als bij controle blijkt dat de kritieke grenswaarden van de kritieke punten niet bereikt worden (een bijsturingsplan). De vastgestelde afwijking en de genomen corrigerende maatregel moeten ook geregistreerd worden. Na het vaststellen van een afwijking zullen het meten en het registeren vaker moeten gebeuren, totdat duidelijk is dat er aan de kritieke grenswaarden is voldaan.

STAP 6 CONTROLE

Je gaat regelmatig na of het hygiëneplan nog goed werkt en volledig is. Andere bereidingstechnieken of andere toestellen kunnen andere gevaren met zich meebrengen of juist verminderen. Het hygiëneplan moet bijgevolg aangepast worden. Het hygiëneplan mag geen dode proceduremap worden. Centraliseer opmerkingen, klachten, problemen en storingen, zodat er kan worden bijgestuurd.

STAP 7 ALLES BUNDELEN

Je bundelt alle informatie (het stappenplan, de meetresultaten, de analyseresultaten en de corrigerende maatregelen) in een handboek, dat altijd voorgelegd kan worden aan de controlerende bevoegde overheid (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) en dat gebruikt kan worden als waarborg tegenover derden dat er op een veilige manier met voeding wordt omgegaan.

INTERESSANTE WEBSITES

www.favv.be
www.veiligvoedsel.org
www.nice-info.be
www.voedingscentrum.nl
www.gezondheid.be

www.voedsel.net
www.afssa.fr
www.fda.gov
www.cdc.gov

specifiek over HACCP:

www.euronorm.be
www.fsis.usda.gov
www.cfsan.fda.gov



Bijlage

BEWAARDUUR VAN LEVENSMIDDELEN (BRON FAVV)*

	<i>IN DE KOELKAST (4-7 °C)</i>	<i>IN DE DIEPVRIES (- 18 °C)</i>
· rauw rundsvlees	2 dagen	6-12 maanden
· rauw varkensvlees	2 dagen	4 maanden
· rauwe kip	2 dagen	9 maanden
· rauw gehakt, hamburgers, slavink (gemalen vlees), lever	1 dag	2-3 maanden
· gebakken en gebraden vlees	3-4 dagen	3 maanden
· overgebleven vlees van de barbecue	niet bewaren !	
· bacon, ontbijtspek, rookvlees (gezouten vleeswaren)	1 week	3 maanden
· boterhamworst, gekookte worst, gebraden gehakt	4 dagen	3 maanden
· ham, casselerrib, kipfilet	4 dagen	3 maanden
· gehaktbrood, rosbeef	2 dagen	3 maanden
· filet américain	eten op dag van aankoop	
· magere vis (tonijn, kabeljauw)	1-2 dagen	6 maanden
· vette vis (zalm, makreel)	1-2 dagen	3 maanden
· gerookte vis	2 dagen	3 maanden
· zoute haring	1-2 dagen	3 maanden
· gebakken vis	2 dagen	3 maanden
· garnalen	1 dag	3 maanden
· rauwe mosselen	1 dag	-
· gekookte mosselen	1-2 dagen	3 maanden
· melk, chocolademelk (open verpakking)	3 dagen	-
· karnemelk, yoghurt, platte kaas (open verpakking)	4 dagen	-
· pudding (open verpakking)	3 dagen	-
· slagroom (open verpakking)	3 dagen	-
· stuk jonge of jong belegen kaas	7 dagen	2-4 maanden
· stuk belegen of oude kaas	14 dagen	2-4 maanden
· plakken kaas	3 dagen	-
· geraspte kaas	3 dagen	-
· zachte kaas (brie, camembert)	4 dagen	3 maanden
· rauwe, ongekookte eieren	4 weken	-
· gekookt ei	1 week	-
· gesneden groenten	1 dag	3 maanden (eerst blancheren)
· sla, andijvie, spinazie (bladgroenten)	2 dagen	niet invriezen !
· sperziebonen, wortelen, broccoli	3-5 dagen	12 maanden (eerst blancheren)
· witlof, bloemkool	7-10 dagen	12 maanden (eerst blancheren)

* Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



	<u>IN DE KOELKAST (4-7 °C)</u>	<u>IN DE DIEPVRIES (- 18 °C)</u>
• aubergines, courgettes paprika, winterwortel	5-7 dagen, koel en donker bewaren, buiten de koelkast	12 maanden (eerst blancheren)
• komkommer, tomaten	1-2 weken, koel en donker bewaren, buiten de koelkast	-
• verse kruiden	4 dagen	1 jaar
• bereide soep	2 dagen	3 maanden
• mayonaise, cocktailsaus, knoflooksaus (geopende verpakking)	3 maanden	
• tomatenketchup, curry, barbecuesaus (geopende verpakking)	9 maanden	
• olijven, augurken, zilveruitjes (geopende verpakking)	1 maand	