

Autocontrolelegids voor de voedselveiligheid in de **opvang** **van baby's en peuters**



Dossier Nr: G-041

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



Verantwoordelijke uitgever: Gil Houins -
FAVV - AC-Kruidtuin - Food Safety Center -
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

**AUTOCONTROLEGIDS VOOR DE VOEDSELVEILIGHEID
IN DE OPVANG VAN BABY'S EN PEUTERS**

**KIND EN GEZIN
&
OFFICE DE LA NAISSANCE ET DE L'ENFANCE**

Versie 1 dd 29-05-13

(+ Erratum)

Voorwoord

In je opvang zorg je ervoor dat de gezondheid van de kinderen niet in het gedrang komt. Dat doe je onder meer door dagelijks kwaliteitsvolle maaltijden te bereiden. Je houdt daarbij zowel rekening met een evenwichtige voeding, als met de voedselveiligheid.

Je kan hier uiteraard niet onvoorbereid aan beginnen. Wanneer je niet correct handelt of wanneer je nalatig bent, kan voedsel immers een gevaar vormen voor de gezondheid. Is dit het geval in jouw opvang, dan kan je aansprakelijk gesteld worden.

Vooraf jonge kinderen lopen het risico om ziek te worden door onveilig voedsel te eten omdat hun afweersysteem nog in volle ontwikkeling is.

Voedseltoxi-infecties komen regelmatig voor. Meestal is de oorzaak niet gekend. 60 % van alle voedseltoxi-infecties vindt buitenshuis plaats. De kans dat je bv. in de opvang met besmet voedsel in aanraking komt is groter dan thuis. Het risico op besmetting verhoogt immers naargelang het aantal personen dat in contact komt met de voedingswaren, de tijd tussen het bereiden en het opeten van de maaltijd, het fijnmaken van de voeding, het aantal aanwezige kinderen, het al dan niet hanteren van luiers, ...

De wetgever verplicht de voedingsmiddelensector om een autocontrolesysteem op te stellen, dat gebaseerd is op de principes van de HACCP. HACCP is het letterwoord voor 'Hazard Analysis and Critical Control Points' of 'Gevarenanalyse en beheersing van kritische controlepunten'. Het is een werkmethode voor het identificeren en controleren van gevaren in de voedselketen.

De wetgever verplichtte het HACCP-systeem aanvankelijk voor de gehele voedingsmiddelensector. Dit betekende in de praktijk dat bv. een kruidenierszaak, een brasserie of een kleinschalige kinderopvang aan dezelfde regels onderworpen waren als een grootkeuken.

Sinds 2005 staat de wetgever echter versoepelingen toe voor kleine ondernemingen. Het gros van de opvangvoorzieningen komt voor deze versoepelingen in aanmerking. Er zijn versoepelingen op het vlak van traceerbaarheid en versoepelingen op het vlak van HACCP. Deze versoepelingen worden respectievelijk behandeld in punten 1.2.5 en in Deel 6 van de gids.

Hoe je een autocontrolesysteem op maat van jouw opvang kan uitwerken, lees je in deze gids, die Kind en Gezin en L' Office de la Naissance et de l' Enfance in samenwerking met het FAVV hebben samengesteld.

De implementatie van deze gids op je werkvloer kan niet in één dag gebeuren. Het is een continu proces. We raden je aan om in de beginfase prioriteit te geven aan de werkpunten die aan het einde van elk hoofdstuk in een kader beklemtoond worden.

Erratum

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

- 1.2.4: jaarlijkse evaluatie van de werking van het ACS
- 1.2.6: registratie van klachten
- 3.4.10: bewaren van de registratie van de kalibratie van thermometers
- 5.2.3.2: vermelden van datum van invriezen op de verpakking
- deel 6: verificatie van het HACCP systeem

Lijst gebruikte afkortingen

ADM	administratie
bv.	bijvoorbeeld
B to B	Business to business
B to C	Business to consumer
°C	graden Celsius
CA	Correctieve Actie
CCP	Critical Control Point (kritisch controlepunt)
CM	Corrigerende Maatregel
EG	Europese Gemeenschap
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
FEFO	First Expired First Out
FIFO	First In First Out
GHP	Goede HygiënePraktijken
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
IF	InformatieFiche
ISO	International Standard Organisation
K&G	Kind en Gezin
KB	Koninklijk Besluit
LM	Levensmiddel
max.	maximum
MB	Ministerieel Besluit
MHD	Minimale HoudbaarheidsDatum
min.	minimum
ONE	Office de la Naissance et de l'Enfance
PCE	Provinciale Controle Eenheid
PvA	Punt van Aandacht
RF	RegistratieFormulier
T°	temperatuur in graden Celsius
UCD	Uiterste ConsumptieDatum
UGD	Uiterste GebruiksDatum
VM	VoedingsMiddel
VTE	VolTijdsEquivalent
WI	WerkInstructie

Verklarende woordenlijst

Aantasting van het centraal zenuwstelsel: aantasting van het gedeelte van het zenuwstelsel dat wordt gevormd door de hersenen, de stam en het ruggenmerg. Het betreft meestal meningitis, meningo encefalitis en soms encefalitis en hersenabces

Acute diarree: vloeibare stoelgang, die frequenter voorkomt dan normaal (minimaal 3 keer per dag) en die maximaal 8 tot 10 dagen duurt

Afweersysteem: complex verdedigingssysteem van het organisme tegen verschillende gevaren, zoals microben en allergenen

Allergeen: een stof die verantwoordelijk is voor een allergische reactie. Vaak zijn dit fragmenten van eiwitten. (medisch woordenboek, 1997)

Artritis: ziekte die wordt gekenmerkt door de ontsteking en zwelling van de gewrichten, die pijnlijk en stijf worden

Biociden: actieve stoffen die bestemd zijn om schadelijke organismen te vernietigen (bv. ontsmettingsmiddelen, bestrijdingsmiddelen tegen insecten, onkruisverdelgers)

Bacteriële infectie: een infectie als gevolg van lichaamsvreemde bacteriën

B to B: verkoop van één bedrijf aan een ander bedrijf

B to C: verkoop aan de consument

Conformiteitscertificaat: document dat op het ogenblik van de levering wordt afgeleverd als bewijs dat het product aan de normen of technische reglementen voldoet

Correctieve acties: acties die genomen worden om een vastgesteld probleem (PVA en CCP niet-conform) onmiddellijk op te lossen

Corrigerende maatregel: maatregel die genomen worden om de oorzaak van een waargenomen afwijking weg te nemen

Dioxine: stof die zowel in de natuur als in de industrie aanwezig is. Deze chemische verbinding wordt niet opzettelijk aangemaakt. Heel wat menselijke activiteiten evenals sommige natuurfenomenen maken deze direct of indirect aan : afvalverbranding, metaalindustrie, wegverkeer. Onder de natuurlijke bronnen rekent men vulkanen, bosbranden en onweer.

Endocarditis: een ontsteking van het endocardium, dit is een van de weefsels die het hart omgeven

Enterocolitis: een ontsteking van het interne weefsel van de darmen, die gepaard gaat met misselijkheid, braken, buikkrampen en diarree

Gastro-enteritis: een gelijktijdige ontsteking van de maag en de darmen, die gepaard gaat met diarree, braken, buikpijn en soms ook met koorts

Geelzucht: aandoening van de lever, die gepaard gaat met een gele verkleuring van de huid

Gevaar: biologisch, chemisch of fysisch agens aanwezig in een levensmiddel of de toestand van een levensmiddel die mogelijke schade kan berokkenen of nadelige gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de consument

Gevarenanalyse : het proces van het verzamelen en evalueren van informatie over de gevaren en over de omstandigheden die bijdragen aan de aanwezigheid van de gevaren, om te beslissen welke gevaren significant zijn voor de voedselveiligheid en bijgevolg opgenomen moeten worden in het HACCP-plan

Grenswaarden: waarden tot waar de resultaten van een controle nog als aanvaardbaar worden beschouwd

HACCP: afkorting van Hazard Analysis Critical Control Point. Dit is een systeem waarin de gevaren voor de voedselveiligheid geïdentificeerd, geëvalueerd en beheerst worden.

Hemolytisch uremisch syndroom: ziekte die gepaard gaat met bloedarmoede, met aanwijzingen voor een versnelde afbraak van de rode bloedcellen en een gestoorde werking van de nieren. Wordt vaak voorafgegaan door gastro-enteritis met meestal bloederige diarree.

Hypotensie: te lage bloeddruk

Incubatietijd: de tijd tussen het ogenblik van de besmetting en het verschijnen van de eerste symptomen

Koudeketen: gekoelde en diepgevroren producten moeten doorheen de verschillende stappen van de productie voldoende koud gehouden worden. Bij onderbreking van de koudeketen is de voedselveiligheid niet langer gegarandeerd.

Kritisch ControlePunt (CCP) : een stap die gecontroleerd kan worden en waarvan de beheersing of controle essentieel is om een gevaar met betrekking tot de voedselveiligheid te voorkomen, elimineren of reduceren tot een aanvaardbaar niveau.

Kruisbesmetting: het overbrengen van een ziekteverwekkende microbe afkomstig van één besmette bron (voedingsmiddel, **gebruiksvoorwerp, handen, ...**) naar een ander voedingsmiddel, gebruiksvoorwerp, niet-**besmette handen, ...** . Ook wordt de besmetting van een voedingsmiddel met een allergeen aanwezig in een bereiding of op een gebruiksvoorwerp beschouwd als een kruisbesmetting.

Lastenboek: document waarin de voorwaarden die de opvangvoorziening aan een product van een leverancier stelt, nauwkeurig beschreven worden. Deze voorwaarden kunnen zowel kwalitatief (bv. de precieze aard van het product of specifieke kenmerken) als kwantitatief zijn (bv. het gewicht van het voedingsmiddel of het aantal stuks)

Meningitis: ernstige infectieziekte, die gepaard gaat met een ontsteking van de weefsels en de vloeistof, die de hersenen beschermen

Minimale houdbaarheidsdatum (MHD): de datum die op niet bederfelijke voedingsmiddelen, zoals pasta, wordt aangebracht en die de consument informeert over de periode waarin het product al zijn eigenschappen behoudt (smaak, geur, textuur, ...). **Tot de opgegeven datum garandeert de fabrikant de kwaliteit van het product, op voorwaarde dat de verpakking niet werd geopend en dat de bewaarvoorschriften worden nageleefd.** De minimale houdbaarheidsdatum wordt aangeduid met de vermelding 'ten minste houdbaar tot ...'.

Necrotiserende enterocolitis: enterocolitis die hoofdzakelijk voorkomt bij te vroeg geboren baby's. Dit gaat gepaard met het opzwellen van de onderbuik, braken van gal, koorts en bloedingen in het spijsverteringskanaal. Het risico op gastro-intestinale perforatie bedraagt 25 %. Het sterftecijfer varieert van 10 tot 40%.

Ontsmetten: een behandeling die als doel heeft zo veel mogelijk micro-organismen te vernietigen

PCB: verontreinigende stoffen die in het milieu slecht afbreekbaar zijn. Er bestaan verschillende chemische verbindingen. **PCB's worden door de mens vervaardigd en hebben gedurende decennia gediend als koelvloeistof in elektrische transformatoren.**

Polyarthritis: ontsteking van verschillende gewrichten

Punt van aandacht: een situatie of norm die je regelmatig op een objectieve wijze moet controleren (zie deel 6, tabel 8) met als doel de toepassing van de goede hygiënepraktijken te optimaliseren en de afwezigheid van risicosituaties te verzekeren.

Reinigen: een behandeling die als doel heeft zichtbaar vuil van oppervlakken te verwijderen door gebruik te maken van water en detergent

Risico: de belangrijkheid van een gevaar, gebaseerd op het type en de belangrijkheid van de besmetting, de kans dat dit gevaar zich voordoet en de ernst ervan.

Risico-analyse: een proces bestaande uit drie samenhangende factoren: de evaluatie van de risico's, het beheer van de risico's en de communicatie over de risico's

Snelkoelcel: een isotherme constructie die toelaat om warme voedingsmiddelen snel af te koelen

Spoelen: voedingsmiddelen (bv. groenten en fruit) reinigen met drinkbaar water met als doel zoveel mogelijk vuil te verwijderen

Shock: syndroom dat volgt op onvoldoende circulatie van het bloed. Het veroorzaakt hypotensie en zuurstofgebrek ter hoogte van de weefsels, waardoor deze kunnen afsterven.

Steriel: vrij van elk micro-organisme

Syndroom van Guillain-Barré: ziekte waarbij het weefsel dat de zenuwen beschermt door het eigen immuunsysteem wordt aangevallen. Dit kan leiden tot verlamming van de benen, de armen, de hals en de ademhalingspijpen.

Toxine: stof geproduceerd door (pathogene) micro-organismen in de voedingsmiddelen

Toxinogenese: het proces van de productie van toxinen door bepaalde microben

Uiterste gebruiksdatum (UGD): de uiterste datum tot wanneer het product mag worden bewaard na opening van de verpakking. Deze datum is altijd korter dan de uiterste consumptiedatum en de minimale houdbaarheidsdatum.

Uiterste consumptiedatum (UCD): de uiterste datum tot wanneer de producent garandeert dat de producten perfect eetbaar zijn, op voorwaarde dat de verpakking niet wordt geopend en de bewaarvoorschriften worden gevolgd. De vermelding van deze UCD op de etiketten van zeer bederfelijke voedingsmiddelen (zoals eieren, melkproducten, ...) is verplicht. Na deze datum kan het eten van dergelijke voedingsmiddelen een risico voor de gezondheid vormen. Hij wordt aangeduid met de vermelding 'te gebruiken tot'.

Voedselcrisis: gevaar met betrekking tot voeding, dat de gehele bevolking treft

Voedseltoxi-infectie: infectie of intoxicatie veroorzaakt door de consumptie van gecontamineerde voeding of water.

Warmeketen: de temperatuur van voedingsmiddelen die warm verbruikt worden, moet doorheen de verschillende stappen van de productie boven 60°C gehouden worden. Bij onderbreking van de warmeketen is de voedselveiligheid niet langer gegarandeerd.

Zware metalen: lood, cadmium, kwik en arseen behoren tot de zware metalen. De omschrijving van zware metalen slaat op hun hoge dichtheid. Zelfs bij lage concentraties zijn ze zeer giftig. Ze worden niet afgebroken, noch in het milieu, noch bij de verwerking van voedingsmiddelen, noch in het lichaam (waar ze wel gedeeltelijk worden uitgescheiden). De zware metalen kunnen het voedsel besmetten langs verschillende wegen. Zo kunnen zij bv. in het voedsel terechtkomen doordat planten ze opnemen uit de bodem.

Voor wie is de autocontrolegids geschreven?

Deze gids is van toepassing op opvangvoorzieningen:

- die onder de bevoegdheid van Kind en Gezin, L' Office de la Naissance et de L' Enfance of Der Dienst für Kind und Familie vallen
- die kinderen van 0 tot 3 jaar opvangen
- die voedingsmiddelen bereiden en/of bedelen

Tabel 1: toepassingsgebied van de autocontrolegids voor de opvang van baby's en peuters

Kind en Gezin				
	aantal opvangplaatsen	operator moet zich registreren bij het FAVV	heffingsplichtig ?	Autocontrolegids (ACG)
gezinsopvang van baby's en peuters	1 tem 8	neen	neen	/
groepsopvang van baby's en peuters	vanaf 9	ja en moet over een toelating beschikken	Ja	ACG voor de opvang van baby's en peuters
buitenschoolse groepsopvang	vanaf 9	ja en moet over een toelating beschikken	Ja	ACG voor de grootkeukens en verzorgingsinstellingen
buitenschoolse gezinsopvang	1 tem 8	neen	neen	/
opvang aan huis	1 tem 4	neen	neen	/
centra voor kinderopvang en gezinsondersteuning	vanaf 9	ja en moet over een toelating beschikken	Ja	ACG voor de opvang van baby's en peuters
Office de la Naissance et de l'Enfance				
	Nombre de places d'accueil	L'opérateur doit-il s'enregistrer auprès de l'AFSCA	Contribution ?	Guide de Bonnes pratiques d'hygiène
Accueillantes d'enfants à domicile et co-accueillantes ⁽¹⁾	1 à 4	NON	NON	/
Milieu d'accueil collectif de la petite enfance : Crèches, Prégardiennat, maison communale de la petite enfance (MCAE), maison d'enfants , Halte garderie, Service spécialisé de la petite enfance (SASPE).	A partir de 9	OUI	OUI	Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance
Camps de vacances	Non défini	Oui	Oui	Guide d'autocontrôle pour

				le secteur des cuisines de collectivités et maison de soin
Der Dienst für Kind und Familie				
	Anzahl Betreuungs- plätze	L'opérateur doit-il s'enregistrer auprès de l'AFSCA	Beitragspflichtig?	Handbuch zu Hygienemaß- nahmen
Tagesmütter : Kleinkindbe- treuung	1 bis 4	NEIN	NEIN	/
Außerschulische Betreuung	1 bis 6	NEIN	NEIN	/
Kleinkindbe- treuungsstätten: Krippe	Ab 18	JA	JA	Handbuch zur Selbstkontrolle für Sicherheit der Nahrungsmittel- kette in den Kleinkind- betreuungsstätten.
Außerschulische Betreuung in Gruppen	nicht festgelegt	NEIN	NEIN	/

⁽¹⁾co-acceuillantes : deux acceuillantes qui exercent en commun leur activité d'acceuillante.

Wat is het doel van deze autocontrolegids?

Deze gids kan je ondersteunen bij het opstellen van je eigen autocontrolesysteem. Dit is het geheel van maatregelen die je neemt om er voor te zorgen dat het voedsel in je opvang vanaf de aankoop tot en met het verbruik veilig is.

De gids is gebaseerd op een gevarenanalyse en behandelt de goede hygiënepraktijken bij het bereiden van maaltijden. Je vindt ook een voorbeeld van een uitgewerkt autocontrolesysteem op maat van de opvang ([zie deel 6](#)).

Het gebruik van deze autocontrolegids is vrijwillig. Gebruik je de gids niet, dan moet je je eigen HACCP-systeem uitwerken.

De gids zal tevens gebruikt worden als referentiedocument in het kader van een audit, uitgevoerd door auditoren van de keuringsinstellingen en van het FAVV ([1.2.2.3](#)).

Hoe gebruik je deze autocontrolegids?

Deze gids is een referentiedocument. Hij is geschreven als een praktisch en toegankelijk instrument voor wie betrokken is bij het bereiden en bedelen van maaltijden. Het is de bedoeling dat je de gids doorloopt en gaandeweg je eigen voorziening analyseert en controleert op het vlak van voedselveiligheid.

De informatie in deze gids is niet limitatief.

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

De gids is ingedeeld in 6 onderdelen :

1) De wettelijke verplichtingen

Dit hoofdstuk geeft een overzicht van de wettelijke voorwaarden waaraan je in de opvang moet voldoen.

2) De gevaren

Dit hoofdstuk beschrijft de chemische, fysische en microbiologische gevaren en de basisprincipes van de microbiologie die nodig zijn om het belang van alle vereisten in het kader van voedselveiligheid beter te begrijpen.

3) De infrastructuur, inrichting en uitrusting van de lokalen

Dit hoofdstuk geeft de wettelijke verplichtingen en praktische aanbevelingen weer met betrekking tot de indeling van de lokalen, de gebruikte materialen, ...

4) De goede hygiënepraktijken

Dit hoofdstuk gaat hoofdzakelijk over persoonlijke hygiëne, *reinigen* en *ontsmetten*, afvalverwerking en de bestrijding van ongedierte. Dit laat toe om de huidige regelgeving toe te passen in de praktijk .

5) De bereiding en verdeling van maaltijden

Dit onderdeel brengt de verschillende stappen van de maaltijdbereiding in kaart. Dit vanaf de aankoop van de voedingsmiddelen tot en met het verwijderen van de etensresten.

6) Het autocontrolesysteem

Om je te ondersteunen bij het uitwerken van een methode voor het identificeren en controleren van gevaren in de voedselketen, worden de punten van aandacht (PvA) en de kritische controlepunten ('critical control points' of CCP) toegelicht.

De punten van aandacht zijn situaties of waarden die regelmatig op objectieve wijze moeten worden gecontroleerd. Dit laat een optimale toepassing van de hygiënemaatregelen toe. Je verzekert je op die manier van de afwezigheid van risicovolle situaties.

Kritische controlepunten zijn meetbaar met behulp van hulpmiddelen. Zo kan je gevaren identificeren die een belangrijk risico vormen voor de gezondheid van de gebruiker. Bv. je gebruikt een aangepaste thermometer om de temperatuur van de voedingsmiddelen te meten.

Zowel de PvA's als de CCP's worden visueel zichtbaar gemaakt doorheen de gids. Tevens worden ze herhaald in een handige tabel. Deze lijst is niet limitatief. Mogelijk zijn er aanvullingen nodig op maat van je eigen voorziening.

Naast de 6 onderdelen vind je in de gids nog werkinstrumenten:

De symbolen

Volgende symbolen worden toegevoegd om je aandacht te vragen voor enkele belangrijke vereisten:

waar

- versoepelingen op de HACCP en de traceerbaarheid van toepassing zijn:



- de traceerbaarheid:



- de kritische controlepunten :



De samenvattende kaders

Aan het einde van elk hoofdstuk, worden de maatregelen, die moeten gerespecteerd worden om hygiënisch te werken en om te voldoen aan de wettelijke voorwaarden, herhaald en ingekaderd. Voor elke maatregel vind je een corresponderend punt van aandacht als deel van het autocontrolesysteem.

De woordenlijst

Om de gids beter begrijpbaar te maken, werd een verklarende woordenlijst opgesteld. De woorden die in de lijst worden toegelicht staan in de gids cursief gedrukt.

De fiches

Om de praktische toepassing van de verplichtingen en aanbevelingen op het vlak van hygiëne te vergemakkelijken, werden fiches ontwikkeld. Je vindt ze in de bijlagen. Je moet elke fiche aanpassen aan je eigen opvang.

De fiches zijn ingedeeld in 3 categorieën:

- informatiefiches (IF)
- werkinstructies (WI)
- registratieformulieren (RF)

Initiatiefnemende organisaties

Kind en Gezin en L' Office de la Naissance et de l'Enfance hebben de autocontrolelegids opgesteld.

De werkgroep bestond uit:

- Alaoui A., diëtiste, Office de la Naissance et de l' Enfance
- Bogaert E., deskundige infrastructuur, Kind en Gezin
- Claes N., diëtiste, Office de la Naissance et de l' Enfance
- Cooreman S., stafmedewerker kwaliteit, Kind en Gezin
- Delhaxhe M., adviserend pediater, Office de la Naissance et de l' Enfance
- De Ronne N., centraal adviserende arts, Kind en Gezin
- Meyns L., stafmedewerker kwaliteit, Kind en Gezin
- Quintelier S., diëtiste, Kind en Gezin
- Sonck, T., adviserend pediater, Office de la Naissance et de l' Enfance
- Van Caillie B., provinciaal adviserende arts, Kind en Gezin
- Willekens A., juriste, Kind en Gezin

- Wissels G., stafmedewerker kwaliteit, Kind en Gezin

Bij de opstelling van de gids werd er overleg gepleegd met de volgende belanghebbende organisaties:

- Certibel, de federatie van certificeringsinstellingen
- De Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu
- Dirk Lemaître, beheerder van de autocontrolegids voor grootkeukens en verzorgingsinstellingen
- Belac, Belgische Accreditatie-instelling

Het ontwerp van de gids werd in verschillende stadia voor bijsturing voorgelegd aan vertegenwoordigers uit de kinderopvangsector. Dit om te kunnen garanderen dat het eindresultaat zo goed mogelijk bij de praktijk aansluit:

- **Fédération des Associations d'Accueillantes de Jeunes Enfants**
- Fédérations des Initiatives Locales pour l'Enfance
- Fédérations des Institutions Médico-sociales
- Fédérations des Services Maternels et Infantiles
- Pluralistisch Platform Jeugdzorg
- UnieKO, de erkende beroepsvereniging voor de zelfstandigen in de kinderopvang in Vlaanderen en Brussel
- Union des Villes et Communes de Wallonie
- Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten
- Vlaams Welzijnsverbond

Verspreiding

Kind en Gezin en L' Office de la Naissance et de l' Enfance verspreiden de gids gratis binnen de sector kinderopvang. Zowel bestaande als nieuwe opvangvoorzieningen, waar kinderen van 0 tot 3 jaar in groep worden opgevangen, krijgen een exemplaar.

Voorzieningen onder de bevoegdheid van Kind en Gezin krijgen een Nederlandstalige versie. Voorzieningen onder de bevoegdheid van L'Office de la Naissance et de l' Enfance of Der Dienst für Kind und Familie, krijgen een Franstalige versie.

De Nederlandstalige versie kan geraadpleegd worden op <http://www.kindengezin.be/brochures-en-rapporten/brochures/>

De Franstalige versie kan geraadpleegd worden op www.one.be. (Fabienne Antoine: 02/542-12-07 en Patricia Cindric: 02/542-12-43)

Beide versies kunnen ook geraadpleegd worden op www.favv-afscab.be.

Autocontroleleids voor de voedselveiligheid in de opvang van baby's en peuters

Inhoudstafel

- DEEL 1: Wettelijke verplichtingen
- 1.1. Regelgeving
 - 1.2. Aan welke wettelijke verplichtingen moet je voldoen?
 - 1.2.1. Je registreert je bij het FAVV en je vraagt een toelating aan
 - 1.2.2. Je betaalt een jaarlijkse heffing aan het FAVV
 - 1.2.2.1. De heffing
 - 1.2.2.2. Hoe kan je vermindering op de heffing bekomen?
 - 1.2.2.3. Voorwaarden voor de keuringsinstellingen
 - 1.2.3. Je volgt de goede hygiënepraktijken
 - 1.2.4. Je voert een autocontrolesysteem in
 - 1.2.5. Je voert een systeem in om de traceerbaarheid van levensmiddelen mogelijk te maken
 - 1.2.6. Meldingsplicht aan het FAVV
 - 1.2.7. Je kan een medisch attest voorleggen voor elke medewerker die in contact komt met voedingsmiddelen
 - 1.2.8. Je zorgt voor vorming en opleiding van medewerkers die betrokken zijn bij de bereiding van voedingsmiddelen
- DEEL 2: Gevaren
- 2.1. De gevaren
 - 2.1.1. Biologische gevaren
 - 2.1.1.1. Ongedierte
 - 2.1.1.2. Micro-organismen
 - a. Classificatie
 - b. Ziekteverschijnselen
 - c. Leefomgeving
 - d. Vermenigvuldiging van microben
 - e. Factoren die de groei van micro-organismen kunnen beperken
 - 2.1.2. Chemische gevaren
 - 2.1.3. Fysische gevaren
 - 2.1.4. Allergenen
 - 2.2. Preventie van kruisbesmetting
 - 2.2.1. Organisatie van het werk
 - 2.2.1.1. Het principe van de voorwaartse beweging
- DEEL 3: Infrastructuur, inrichting en uitrusting van de lokalen
- 3.1. De keuken
 - 3.2. De aanrechtkeuken
 - 3.3. De verschoningshoek in de leefruimte
 - 3.4. Uitrusting en materialen
 - 3.4.1. Vloeren, muren en plafonds
 - 3.4.2. Ramen en deuren
 - 3.4.3. Ventilatie en verluchting
 - 3.4.4. Verlichting
 - 3.4.5. Afvoervoorzieningen

- 3.4.6. Wasbakken
- 3.4.7. Werkbladen, aanrechten en werktafels die met voedingsmiddelen in aanraking komen
- 3.4.8. Vuilnisemmers
- 3.4.9. Keukenmateriaal en servies
- 3.4.10. Thermometer om temperatuur voedingsmiddelen te meten
- 3.4.11. Koelkast/koelruimte
- 3.4.12. Diepvriezer
- 3.4.13. De voorraadruimte
- 3.5. Sanitaire installaties (volwassenen)

DEEL 4: De goede hygiënepraktijken

- 4.1. Persoonlijke hygiëne
 - 4.1.1. Handhygiëne
 - 4.1.1.1. Waarom?
 - 4.1.1.2. Basisvoorwaarden voor een goede handhygiëne
 - 4.1.1.3. Wanneer?
 - 4.1.1.5. Hoe?
 - 4.1.1.6. Welk materiaal gebruik je?
 - 4.1.1.7. Handschoenen gebruiken
 - 4.1.2. Werkkledij
 - 4.1.3. Haar
 - 4.1.4. Je houding in de keuken
- 4.2. Hygiëne van de lokalen
 - 4.2.1. Reinigings- en ontsmettingsplan
 - 4.2.2. Producten en materiaal
 - 4.2.2.1. Schoonmaakmiddelen
 - 4.2.2.2. Ontsmettingsmiddelen
 - 4.2.2.3. Materiaal
 - 4.2.2.4. Keukenlinnen
 - 4.2.3. Reinigen en ontsmetten
- 4.3. Afvalverwerking
- 4.4. Huisdieren, bloemen en planten
- 4.5. **Bestrijding van ongedierte (vliegen, muggen, muizen, ...)**

DEEL 5: De maaltijdbereiding en -verdeling

- 5.1. De aankoop
 - 5.1.1. Je werkt met een leverancier
 - 5.1.1.1. Keuze van de leverancier
 - 5.1.1.2. Ontvangst van de goederen
 - 5.1.2. Je koopt zelf producten aan in de winkel
 - 5.1.3. Eigen kweek
- 5.2. Opslag en bewaren van de voedingsmiddelen
 - 5.2.1. Algemeen
 - 5.2.2. Het opslaan van niet gekoelde producten
 - 5.2.3. Het opslaan van gekoelde en diepgevroren producten tekening
 - 5.2.3.1. In de koelkast of koelruimte
 - 5.2.3.2. In de diepvriezer
 - 5.2.3.3. Vacuüm verpakte voedingsmiddelen
- 5.3. De bereiding van voedingsmiddelen
 - 5.3.1. Risicovolle voedingsmiddelen
 - 5.3.2. De voorbereiding
 - 5.3.2.1. Groenten en fruit
 - 5.3.2.2. Vis en vlees
 - 5.3.2.3. Eieren

- 5.3.2.4. Conserven
- 5.3.2.5. Water
- 5.3.2.6. Het ontdooien
- 5.3.3. Het koken
- 5.3.4. De snelle afkoeling
- 5.3.5. De afwerking (het fijnmaken van de maaltijd)
- 5.3.6. De getuigenschotel
- 5.4. Verdeling van de maaltijden
- 5.5. Maaltijden die bereid en geleverd worden door een externe dienst
- 5.6. Tussendoortjes bereiden in de leefruimte
- 5.7. Bereiding van melkvoedingen
 - 5.7.1. Afgekolfde moedermelk
 - 5.7.2. Kunstvoeding
- 5.8. Verwijderen van de resten
- 5.9. Afwassen
 - 5.9.1. Met de machine
 - 5.9.2. Met de hand

DEEL 6: Autocontrolesysteem

DEEL 7: bijlagen

Bijlage 1 - De huidige wetgeving

Bijlage 2 – Contactgegevens van de Provinciale Controle Eenheden van het FAVV (PCE)

Bijlage 3 - De principes van HACCP

Bijlage 4 - De micro-organismen die vaak verantwoordelijk zijn voor een voedseltoxi-infectie

Bijlage 5 : Lijst van de allergenen en afgeleide producten zoals vermeld in de regelgeving

Bijlage 6 - Informatiefiches

Bijlage 7 - Werkinstructies

Bijlage 8 - Registratieformulieren

Literatuurlijst

DEEL 1: Wettelijke verplichtingen

DEEL 1: Wettelijke verplichtingen	2
1.1. Regelgeving	2
1.2. Aan welke wettelijke verplichtingen moet je voldoen?	2
1.2.1. Je registreert je bij het FAVV en je vraagt een toelating aan	2
1.2.2. Je betaalt een jaarlijkse heffing aan het FAVV	3
1.2.3. Je volgt de goede hygiënepraktijken	4
1.2.4. Je voert een autocontrolesysteem in	4
1.2.5. Je voert een systeem in om de traceerbaarheid van levensmiddelen mogelijk te maken	5
1.2.6. Meldingsplicht aan het FAVV	8
1.2.7. Je kan een medisch attest voorleggen voor elke medewerker die in contact komt met voedingsmiddelen	9
1.2.8. Je zorgt voor vorming en opleiding van medewerkers die betrokken zijn bij de bereiding van voedingsmiddelen	9

DEEL 1: Wettelijke verplichtingen

1.1. Regelgeving

Zowel de Europese als de Federale overheid hebben wettelijke bepalingen opgesteld op het vlak van voedselveiligheid. Al deze vereisten moeten ervoor zorgen dat ons voedsel veilig is en dat het voedingsbeleid structureel en georganiseerd wordt aangepakt.

Een overzicht van de huidige regelgeving vind je in [bijlage 1](#).

Meer informatie vind je op:

- www.favv.be/wetgeving
- www.gezondheid.belgie.be/eportal/foodsafety

1.2. Aan welke wettelijke verplichtingen moet je voldoen?

Op het vlak van de voedselveiligheid moet je aan meerdere wettelijke verplichtingen voldoen. De voorwaarden hebben betrekking op de registratie, het betalen van een heffing, de goede hygiënepraktijken, de autocontrole, de traceerbaarheid, de meldingsplicht, de vorming van personeel en de medische geschiktheid.

1.2.1. Je registreert je bij het FAVV en je vraagt een toelating aan **ADM 1**

Als je maaltijden bereidt of aanbiedt in de groepsopvang, val je onder de controle van het FAVV. Je moet zelf het initiatief nemen om je werking bekend te maken bij het FAVV. Dit doe je door je te registreren.

Boven op de registratie moet je ook een toelating aanvragen. Je hebt een toelating nodig als je:

- zelf voeding bereidt of verdeelt (bv. de flesvoeding, de warme maaltijden, ook afkomstig van een traiteur, de fruitpap, de boterhammen)
- producten aanbiedt die niet bij omgevingstemperatuur bewaard worden (bv. je geeft gekoelde yoghurt als vieruurtje) of bij omgevingstemperatuur minder dan drie maanden houdbaar zijn.

In de praktijk betekent dit dat elke groepsopvangvoorziening voor 0-3 jarigen een toelating van het FAVV nodig heeft. Deze toelating moet uitgehangen worden op een plaats die zichtbaar is voor de ouders.

Voor de start van je opvang dien je de aanvraag voor de registratie en de toelating in bij de Provinciale Controle Eenheid (PCE) van de plaats waar je opvang gevestigd is. Je vindt de adressen in [bijlage 2](#). Je gebruikt hiervoor het standaardformulier dat beschikbaar is op www.favv.be.

Meer informatie vind je op [de website van het FAVV](#):
www.FAVV.be>beroepssectoren>erkenningen.

De toelating is voor onbepaalde duur geldig. Je bent wel verplicht om elke verandering die een mogelijke invloed op de toelating heeft zelf te melden aan het FAVV.

Als het FAVV onregelmatigheden vaststelt, kan je toelating geschorst worden of kunnen je bijzondere beperkingen worden opgelegd. Als je je regulariseert, worden die schorsing en de bijzondere beperkingen opgeheven.

1.2.2. Je betaalt een jaarlijkse heffing aan het FAVV

ADM 2

1.2.2.1. De heffing

Je bent verplicht om een jaarlijkse heffing te betalen aan het FAVV. Het bedrag van de heffing wordt bepaald door de sector (de kinderopvang valt onder de sector horeca en gemeenschapskeukens) waartoe je behoort en het aantal voltijdse equivalenten (VTE) waarmee je werkt. Het aantal VTE is de totale tijd die medewerkers besteden aan het bereiden van de **maaltijden (bv. het middagmaal, de tussendoortjes, de fruitpap, ...) en de flesvoedingen. Het FAVV beschouwd 1 VTE als 38 tot 40 werkuren per week.**

Bijvoorbeeld :

1 keukenmedewerker bereidt de middagmalen gedurende 3 u per dag
+ 1 kindbegeleidster bereidt de tussendoortjes gedurende 1 uur per dag
+ 1 kindbegeleidster bereidt de flesvoedingen gedurende 1 uur per dag

= 5 uur per dag (of 25 u/week) of minder dan 1 VTE

Meer informatie vind je op FAVV>beroepssectoren>financiering van het FAVV>heffingen.

1.2.2.2. Hoe kan je vermindering op de heffing bekomen?

Een bonus-malus systeem wordt toegepast.

Wanneer je je autocontrolesysteem laat goedkeuren aan de hand van een audit kan je genieten van een vermindering op de heffingen die je moet betalen aan het FAVV (bonus). De audit kan gebeuren door een keuringsinstelling of het FAVV. Doe je dit niet, dan zal je jaarlijkse heffing toenemen (malus).

1.2.2.3. Voorwaarden voor de keuringsinstellingen

Het FAVV heeft verschillende keuringsinstellingen erkend. Een keuringsinstelling is een onafhankelijke instantie die je autocontrolesysteem afdtoetst aan de regelgeving. Daarvoor doet ze een audit of inspectie in je opvang. Is deze positief, dan ontvang je een certificaat. Om de 3 jaar dient er een nieuwe audit uitgevoerd te worden.

De keuringsinstellingen moeten geaccrediteerd zijn volgens de accreditatienorm voor de huidige gids door Belac of door een buitenlandse accreditatie-instelling die behoort tot de multilaterale overeenkomst volgens de norm ISO 17020 en dienen tevens te beschikken over een erkenning van het FAVV.

De keuringsinstellingen moet de volgende aspecten uitwerken en toe passen :

- Er dient een gedetailleerde inspectiemethode uitgewerkt en gerespecteerd te worden. Deze dient gedocumenteerd en regelmatig geëvalueerd te worden. Deze inspectiemethode omvat onder meer informatie over de gebruikte evaluatietools, de auditcriteria, de mogelijke non-conformiteiten, de te nemen steekproef (omtrent de te evalueren documenten, het aanwezige **materiaal, ...), de audittijd, ...**

- Er dient aantoonbaar gewaarborgd te worden dat alle aspecten van de gids aan bod komen tijdens de audit

De voorwaarden, voorzien in artikel 10 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen zijn van toepassing.

De keuringsinstellingen moeten de procedure PB 07 P 03 voor de erkenning van certificerings- en keuringsinstellingen van het FAVV respecteren.

De termen "audit, auditor, certificeringsregeling" worden gebruikt voor respectievelijk "keuring (= inspectie), keurder, inspectieregeling" voor activiteiten die onder de norm ISO17020 plaatsvinden.

Je vindt een overzicht op [FAVV>beroepssectoren>autocontrole>autocontrole-audit](#).

De duur van de audit ter plaatse door de keuringsinstellingen varieert naar gelang het aantal voltijdse equivalenten (VTE) dat in je opvang maaltijden bereidt en flesvoeding klaarmaakt ([zie 1.2.2.4](#)):

De minimale duur van de audit moet gerespecteerd worden door de keuringsinstellingen.

Tabel 2 : De minimale duur van de audit volgens aantal voltijds equivalenten

aantal VTE	duur audit ⁽¹⁾
< 5 VTE	3 uren
5-9 VTE	4 uren
10-19 VTE	5 uren
> 20 VTE	8 uren

⁽¹⁾ De duur van de audit betreft de tijd ter plaatse. De voorbereiding, de documentbeoordeling, de rapportage, de voorafgaandelijke bezoeken en de administratieve handelingen zijn niet inbegrepen.

1.2.3. Je volgt de goede hygiënepraktijken

Alle opvangvoorzieningen moeten de goede hygiënepraktijken opvolgen. In [deel 4](#) en [deel 5](#) worden deze toegelicht.

1.2.4. Je voert een autocontrolesysteem in

Autocontrole is het geheel van maatregelen die je neemt om ervoor te zorgen dat het voedsel in je opvang in alle stadia, van de aankoop tot het verbruik, voldoet aan de wettelijke voorschriften inzake:

- de voedselveiligheid
- de kwaliteit van de producten
- de traceerbaarheid ([zie 1.2.5](#))
- de meldingsplicht ([zie 1.2.6](#))

Het doel is om je organisatie zo te regelen dat alle mogelijke gevaren vermeden worden.

Wat het autocontrolesysteem inhoudt in de praktijk, is afhankelijk van het feit of je voorziening al dan niet een beroep kan doen op de versoepelingen (zie deel 6).

Minstens één maal per jaar wordt de werking van het autocontrolesysteem en de procedures geëvalueerd en indien nodig aangepast. Voor de evaluatie kan gesteund worden op de bestaande checklists die gebruikt worden door het FAVV tijdens inspecties en de checklist die gebruikt wordt voor een audit van het autocontrolesysteem. Deze checklists zijn terug te vinden op de website van het FAVV.

1.2.5. **Je voert een systeem in om de traceerbaarheid van levensmiddelen mogelijk te maken**



- De traceerbaarheid is de mogelijkheid om een voedingsmiddel door alle stappen van bij de productie tot bij de gebruiker te volgen. Je bent wettelijk verplicht om een systeem uit te werken in je opvang om die traceerbaarheid mogelijk te maken.
- Informatie over een bepaald voedingsmiddel moet snel teruggevonden kunnen worden. Zo kunnen producten in noodgevallen snel geïdentificeerd en teruggeroepen worden. In geval van een voedseltoxi-infectie kan de besmettingsbron gevonden worden.
- Onder traceerbaarheid verstaan we:
 - de registratie van de binnenkomende voedingsmiddelen
 - het stockbeheer en de receptenfiles (interne traceerbaarheid)
 - de registratie van de uitgaande voedingsmiddelen

Wat de traceerbaarheid inhoudt in de praktijk, is afhankelijk van het feit of je voorziening al dan niet een beroep kan doen op de versoepelingen.



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

- Ofwel enkel aan de eindverbruiker leveren (B to C)
 - Ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen,
- kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van traceerbaarheid. Deze versoepelingen zijn opgenomen in de hieronder vermelde kaders van dit hoofdstuk.

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

De registratie van de binnenkomende voedingsmiddelen

- Je bent verplicht om de gegevens van de binnenkomende voedingsmiddelen bij te houden in een aanvoerregister, waarin je volgende zaken opneemt:

- aard van het product
 - identificatie van het product (bv. lotnummer, vervaldatum, productiedatum noteren, etiketten of de verpakking van de producten bijhouden)
 - hoeveelheid van het product
 - ontvangstdatum of aankoopdatum
 - identificatie van de leverancier
- Deze informatie kan je doorgaans terugvinden op de leveringsbonnen, etiketten en facturen. Bewaar deze ordelijk en vul ze aan met de informatie die ontbreekt. Je kan de gegevens ook registreren aan de hand van het modeldocument in [bijlage 8, RF 1](#). Wanneer je aankopen doet op de markt of in de detailhandel kan je de identificatiegegevens van de producten niet altijd noteren. In dit geval is het belangrijk dat je de identificatie van de leverancier en de aankoop- of ontvangstdatum registreert.



- Je registreert de binnenkomende producten die niet meteen verwerkt worden, binnen de 7 dagen en uiterlijk op het tijdstip van de bereiding.
- Je bewaart de documenten minstens 6 maanden na de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden na de aankoopdatum.

Als je niet van de versoepelingen kan genieten moet je

- de producten onmiddellijk bij ontvangst registreren. Het is belangrijk om de koudeketen van gekoelde en diepgevroren voedingsmiddelen niet te onderbreken tijdens de registratie.
- de documenten minstens 2 jaar na de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum bewaren. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten 2 jaar na de aankoopdatum.

De interne traceerbaarheid

Je bent verplicht om de interne traceerbaarheid te verzekeren. Dit betekent dat je met receptenfiches kan werken en aan stockbeheer doet.

De receptenfiches


- Elk fiche bevat de volgende informatie:
 - basisingrediënten en hun varianten
 - hoeveelheden
 - materiaal
 - bereidingswijze
- **Je maakt een fiche voor elke bereiding (bv. gekookte aardappelen, aardappelpuree, ...).**
- Deze fiches hebben als doel:
 - de traceerbaarheid van de producten mogelijk te maken
 - de reproduceerbaarheid van de gerechten mogelijk maken, bv in geval van ziekte van collega
 - het mijden van ingrediënten mogelijk te maken bij allergieën
- Je kan je baseren op het modeldocument in [bijlage 8, RF 2](#).

Het stockbeheer

- Van elk product dat je uit de voorraad, de koelkast of de diepvriezer neemt om de maaltijd te bereiden, noteer je volgende gegevens:
 - de aard van het product
 - het lotnummer of bij ontbreken hiervan de vervaldatum. Voor producten waarop deze informatie niet vermeld staat (bv. fruit en groenten in bulk), noteer je de ontvangst- of aankoopdatum en de identificatie van de leverancier. Je kan je baseren op het modeldocument in [bijlage 8, RF 1](#).
- Je moet ook volgende basisprincipes respecteren:
 - FEFO of FIFO, etikettering, ... ([zie 5.2](#))

De registratie van de uitgaande voedingsmiddelen

- Als je opvang maaltijden levert aan een andere voorziening, ben je verplicht om de traceerbaarheid van de uitgaande voedingsmiddelen te verzekeren.
- De gegevens die je moet bijhouden zijn dezelfde als deze voor de binnenkomende producten, aangevuld met de datum van de levering aan en de identificatie van de voorziening die de maaltijden ontvangt.



- Je bewaart de documenten minstens 6 maanden na de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten 6 maanden na de levering.

- Als je niet kan genieten van de versoepelingen, bewaar je de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar na de levering.

Uitzonderingen op de traceerbaarheid van producten die ouders zelf meebrengen:

- De wettelijke verplichting inzake traceerbaarheid geldt niet voor moedermelk en poedermelk die ouders meebrengen naar de opvang. Hetzelfde geldt voor andere voedingswaren die ouders uitzonderlijk meebrengen naar je opvang, bv. omwille van gezondheidsredenen, religieuze overtuiging of feestjes. Wel moet je een aantal aanbevelingen in acht nemen:
 - Als ouders een bereide maaltijd meebrengen naar je opvang moeten ze steeds een etiket aanbrengen met de naam van het kind en de datum van bereiding.
 - Geopende voorverpakte producten worden bij voorkeur meegebracht onder gesloten verpakking. Dit geldt niet voor melkpoeder, die wel kan meegebracht worden in een hiervoor bestemd doosje voorzien van een etiket op naam.
- **De risico's van deze werkmethode** moeten gekend zijn door de opvang en de ouders. Gepaste maatregelen moeten genomen worden om de veiligheid van de voedingsmiddelen te verzekeren. Het verdient de voorkeur om hierover een gesprek te voeren met de ouders om hen de nodige informatie te geven.
- De ouders zijn verantwoordelijk voor de veiligheid van de meegebrachte maaltijden (bv. **versheid, bereidingswijze, ...**). **Jij bent verantwoordelijk voor alle verdere stappen vanaf de ontvangst van de maaltijden (bv. gekoelde bewaring, opwarmen, ...).** Maak hierover duidelijke afspraken met de ouders. Je kan er bv. voor kiezen om deze verdeling van

verantwoordelijkheden op te nemen in het huishoudelijk reglement of je maakt een schriftelijke overeenkomst met de ouders.

1.2.6. Meldingsplicht aan het FAVV

Het doel van de meldingsplicht is het FAVV op de hoogte brengen wanneer je vermoedt dat een product potentieel schadelijk kan zijn voor de gezondheid van de consument.

Hierdoor kunnen passende maatregelen genomen worden om het schadelijke voedingsmiddel uit de circulatie te nemen.

Je bent verplicht om te melden als:

ADM 3

- je in je opvang te maken krijgt met een collectieve **voedseltoxi-infectie**. We spreken van een collectieve **voedseltoxi-infectie** vanaf 2 gevallen¹ met dezelfde ziekteverschijnselen, die kunnen veroorzaakt zijn door dezelfde voedingsbron.
- je in je opvang gevaar vaststelt dat betrekking heeft op industrieel verpakte en bereide voedingsmiddelen. Het is in dit geval erg waarschijnlijk dat het volledige lot besmet is. De melding maakt het mogelijk om de andere potentiële gebruikers te informeren en eventueel het voedingsmiddel uit de handel te nemen. Bv. stukken glas in een bokaal appelmoes.

Je moet het gevaarlijke karakter van een product beoordelen aan de hand van een risicoanalyse, die je geval per geval moet uitvoeren.

Als een gevaar ontstaan is in je opvang en je kan het elimineren of tot een aanvaardbare waarde terugbrengen, dan moet je dit niet melden. Je moet de **correctieve acties** en de **corrigerende maatregelen** wel registreren.

Alle medewerkers van de opvang moeten de procedure van de meldingsplicht kennen. **ADM 4**

Welke maatregelen moet je nemen wanneer je vaststelt dat een voedingsmiddel schadelijk is voor de volksgezondheid?

- Neem het product uit circulatie. Gooi het niet weg. Bewaar een zo groot mogelijk aantal stalen ervan.
- Neem de nodige maatregelen om de gezondheid van de kinderen en de medewerkers te waarborgen bij een (vermoeden van) **voedseltoxi-infectie** (bv. contacteer een arts of het antigifcentrum).
- Breng de ouders op de hoogte als de kinderen in je opvang in contact geweest zijn met het schadelijk product.
- Breng de Provinciale Controle Eenheid van het FAVV op de hoogte.
- Breng de leverancier op de hoogte.
- Bij twijfel, neem je best altijd contact op met het FAVV.

Hoe breng je de Provinciale Controle Eenheid van het FAVV op de hoogte?

- Je neemt telefonisch contact op met de Provinciale Controle Eenheid.
- Je noteert de gegevens van de contactpersoon, de datum en het uur waarop je gebeld hebt.

¹ World Health Organization, 1997

- Je bevestigt de melding door het ingevulde meldingsformulier per mail of per fax aan de Provinciale Controle Eenheid te bezorgen. Je vindt het meldingsformulier op www.FAVV.be>beroepssectoren>meldingsplicht.

Meer informatie vind je in de brochure van het FAVV over de meldingsplicht (ga naar [FAVV](http://www.FAVV.be)>beroepssectoren>meldingsplicht>meldingsplicht en meldingslimieten).

Indien je klachten ontvangt van ouders, vb. als het kind ziek is geworden en de oorzaak vermoedelijk terug te vinden is in de voeding, dien je deze te onderzoeken. Je kan hiervoor een procedure of klachtenformulier uitwerken en dient de klachten te registreren. De nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen moeten genomen worden om dit probleem in de toekomst te vermijden.

1.2.7. Je kan een medisch attest voorleggen voor elke medewerker die in contact komt met voedingsmiddelen

Als je ziek bent of drager bent van ziektekiemen, dan kan je een risico vormen voor de voedselveiligheid.

Alle medewerkers die in je opvang in contact komen met voedingsmiddelen moeten over een attest beschikken waarin staat dat zij geschikt zijn om met voeding te werken. Dergelijk medisch attest is 3 jaar geldig. Dit geldt ook voor tijdelijk tewerkgesteld personeel, zoals een stagiaire, een jobstudent, een interim-medewerker,... Elke medewerker moet op elk moment een geldig medisch attest kunnen voorleggen.

ADM 5

Wie ziek is of ziektekiemen draagt die een gevaar kunnen inhouden voor besmetting van het voedsel (bv. gastro-enteritis), moet dit melden aan de verantwoordelijke en gepaste maatregelen nemen. Dit gebeurt bij voorkeur in overleg met de arbeidsgeneesheer of de huisarts.

1.2.8. Je zorgt voor vorming en opleiding van medewerkers die betrokken zijn bij de bereiding van voedingsmiddelen

Wie betrokken is bij de bereiding van voeding in je opvang, moet hierover verplicht opleiding of vorming volgen. Dat geldt ook voor tijdelijk tewerkgesteld personeel, zoals bv. een stagiaire of een interim-medewerker. Hoe die opleiding of vorming er moet uitzien en hoe lang ze moet duren, is echter niet bepaald. De verantwoordelijke beslist dit zelf, naargelang de bestaande behoefte.

Je kan bijvoorbeeld vorming en opleiding organiseren:

- bij aanwerving van nieuwe medewerkers
- jaarlijks
- als het nodig blijkt (bv. na incident)

Mogelijke inhouden zijn:

- sensibiliseren over de preventie van *voedseltoxi-infecties*
- bevorderen van de kennis over goede hygiënepraktijken
- een aanpassing van de attitude

Je moet een overzicht maken van de gevolgde opleiding en vorming en de eventueel behaalde attesten bijhouden als bewijsstuk voor het FAVV. Opleidingen kunnen ook intern gegeven en geregistreerd worden.

ADM 6

DEEL 1: Je bent wettelijke verplicht om:

- **je te registreren bij het FAVV, een toelating aan te vragen en een jaarlijkse heffing te betalen.**
- **goede hygiënepraktijken toe te passen.**
- **een autocontrolesysteem op maat uit te werken en toe te passen.**
- **een systeem van traceerbaarheid uit te werken en toe te passen.**
- **producten die schadelijk zijn voor de gezondheid van de consument te melden aan het FAVV en gepaste maatregelen te nemen.**
- **een medisch attest te kunnen voorleggen van iedereen die met voedingsmiddelen in contact komt. Dit attest is 3 jaar geldig.**
- **vorming en opleiding over voedselveiligheid te volgen, naargelang de behoefte.**

Autocontrolegids voor de voedselveiligheid in de opvang van baby's en peuters

DEEL 2: Gevaren

DEEL 2: Gevaren.....	2
2.1. De gevaren	2
2.1.1. Biologische gevaren.....	2
2.1.1.1. Ongedierte.....	2
2.1.1.2. Micro-organismen	2
a. Classificatie	2
b. Ziekteverschijnselen	2
c. Leefomgeving	3
d. Vermenigvuldiging van microben	3
e. Factoren die de groei van micro-organismen kunnen beperken.....	5
2.1.2. Chemische gevaren	6
2.1.3. Fysische gevaren	6
2.1.4. Allergenen.....	6
2.2. Preventie van kruisbesmetting	7
2.2.1. Organisatie van het werk	9

DEEL 2: Gevaren

2.1. De gevaren

In de verschillende stappen van de maaltijdbereiding, van de aankoop, tot en met de bedeling, schuilen er risico's voor de gezondheid van de consument.

Een gevaar zijn de **allergenen** en elke microbiologische, biologische, fysische of chemische invloed die aanwezig is in een voedingsmiddel en mogelijke schade kan berokkenen aan de gezondheid. Wil je besmetting voorkomen, dan moet je die gevaren identificeren en beheersen doorheen de hele voedselketen.

2.1.1. Biologische gevaren

2.1.1.1. Ongedierte

Levende organismen, zoals bv. vliegen, andere insecten, ratten en kakkerlakken, worden beschouwd als een biologisch gevaar. Ze kunnen drager zijn van ziekteverwekkende micro-organismen (zie 4.5).

2.1.1.2. Micro-organismen

Micro-organismen of microben zijn levende organismen die niet zichtbaar zijn met het blote oog. Het gaat over bacteriën, virussen, parasieten en schimmels.

De ziekteverwekkende micro-organismen en/of hun **toxine** kunnen een voedseltoxi-infectie veroorzaken.

a. Classificatie

Er bestaan verschillende soorten micro-organismen, die worden geklasseerd naargelang hun rol:

- Nuttige micro-organismen worden door de mens gebruikt voor het bereiden van bepaalde voedingsmiddelen. Bv: **gefermenteerde melk (yoghurt, ...), gefermenteerde kazen (camembert, blauwschimmelkaas, ...), bier, wijnen, enz.**
- Rottingsmicro-organismen veroorzaken het bederf van voedingsmiddelen. Ze wijzigen de smaak, de geur en het uitzicht.
- Pathogene micro-organismen veroorzaken **voedseltoxi-infecties**. Kenmerkend is dat ze in sommige gevallen noch de geur, noch het uitzicht, noch de smaak van het besmette voedingsmiddel veranderen. Voedingsmiddelen die er normaal uitzien, zijn dat dus niet altijd.

b. Ziekteverschijnselen

De aard en de omvang van de ziekteverschijnselen hangen af van het soort ziekteverwekkende micro-organisme, hun **toxines** en hun aantal. Vaak voorkomende ziekteverschijnselen zijn **diarree**, braken en koorts. Het gevaar bestaat dat je uitdroogt. De gevolgen kunnen zeer ernstig en zelfs levensbedreigend zijn, vooral bij personen met een zwak **afweersysteem** zoals jonge kinderen en ouderen. Sommige **voedseltoxi-infecties** kunnen complicaties veroorzaken die zowel acuut als chronisch kunnen zijn met zelfs de dood tot gevolg. De **incubatietijd** van een **voedseltoxi-infectie** bedraagt meestal enkele uren tot dagen. Het kan echter ook gebeuren dat je pas weken nadat je het besmette voedsel gegeten hebt ziekteverschijnselen krijgt.

In [bijlage 4](#) vind je een overzicht van de micro-organismen die het vaakst verantwoordelijk zijn voor een **voedseltoxi-infectie**.

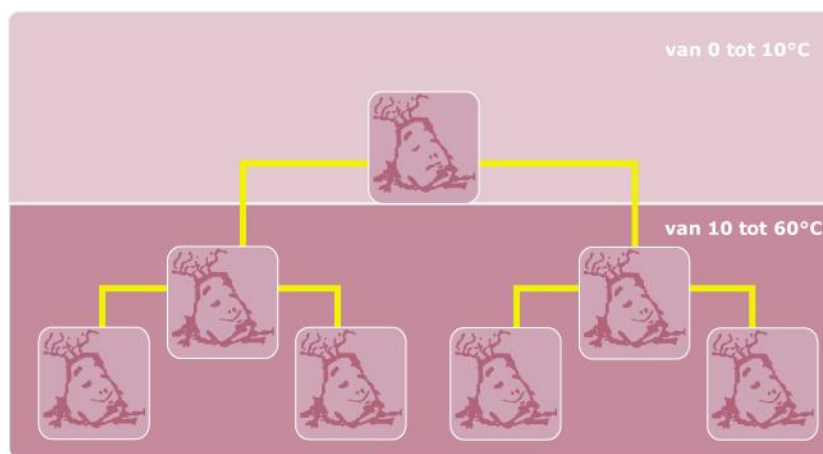
c. Leefomgeving

Micro-organismen kunnen op verschillende plaatsen leven: in de lucht, in het water, in de grond, op oppervlakken of in en op levende wezens, zoals planten, dieren en mensen. Omdat voedingsmiddelen in contact komen met één of meer van deze plaatsen, zijn ze niet **steriel**. In je opvang moet je er alles aan doen om kruisbesmettingen te vermijden. Je moet maatregelen nemen om de vermenigvuldiging van de al aanwezige micro-organismen zoveel mogelijk te beperken.

d. Vermenigvuldiging van microben

Micro-organismen vermenigvuldigen zich door deling van een moedercel (zie figuur 2). Onder optimale omstandigheden vermenigvuldigen micro-organismen zich snel. Zoals andere levende wezens, hebben micro-organismen water (vocht), voedingsmiddelen en warmte nodig. Sommige micro-organismen hebben specifieke behoeften zoals de aanwezigheid of afwezigheid van zuurstof, of een bepaalde zuurtegraad (pH). Als deze voorwaarden niet voldaan zijn, sterven de microben af.

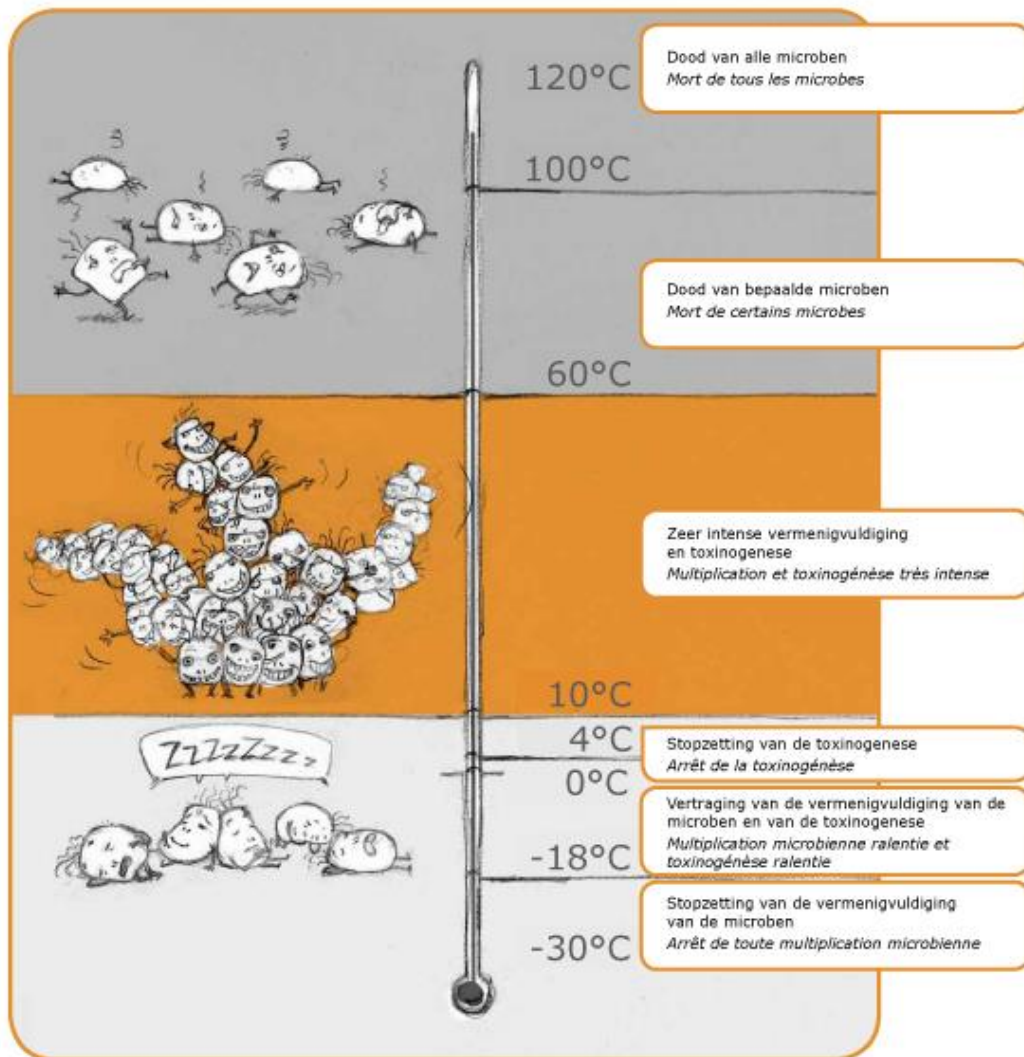
Figuur 2 : Vermenigvuldiging van een fictieve micro-organismen door deling van een moedercel



Om zich te vermenigvuldigen hebben micro-organismen warmte nodig. De optimale temperatuur verschilt naargelang de soort micro-organisme. De zeer intense vermenigvuldiging van ziektekiemen vindt plaats bij matige temperaturen (tussen 3°C en 60°C). Onder 7°C vertraagt de groei. De groei stopt bij temperaturen lager dan -18°C (zie figuur 3). Opgeliet : Koude doodt de micro-organismen niet noodzakelijk.

Om de vermenigvuldiging te beperken, moet je de verhouding tussen de tijd en de temperatuur beheersen.

Figuur 3: Vermeerdering en *toxigenese* van micro-organismen naar temperatuur, vereenvoudigd weergegeven



e. Factoren die de groei van micro-organismen kunnen beperken

Micro-organismen worden vernietigd bij hoge temperaturen en door ontsmettingsmiddelen zoals chloor, alcohol, quaternaire ammonium, ...

De groei van micro-organismen kan beperkt worden door aanpassing van bijvoorbeeld temperatuur, verpakking, ...

Tabel 3 : Voorbeelden van goede hygiënepraktijken en bewaarmethoden in de strijd tegen micro-organismen

gunstige voorwaarden voor de vermenigvuldiging	goede hygiënepraktijken die de vermenigvuldiging voorkomen	toepassingen : bewaarmethoden in de strijd tegen micro-organismen
Micro-organismen hebben voedingsmiddelen nodig.	- keukenmateriaal en werkoppervlakken grondig reinigen	/
Micro-organismen hebben water nodig.	<ul style="list-style-type: none"> - luchtvochtigheid beheersen: dampkap gebruiken, voldoende ventileren - gereinigde vaat en werkoppervlakken drogen - natte handdoeken vervangen - handen na het wassen volledig drogen 	<ul style="list-style-type: none"> - volledige deshydratatie: instant soep (in zakjes), gedroogde kruiden, ... - gedeeltelijke deshydratatie: confituur, ingezouten voedingsmiddelen, gedroogde peulvruchten
Micro-organismen houden van matige warmte.	<ul style="list-style-type: none"> - bewaren van voedingsmiddelen aan temperaturen tussen 4°C en 60°C vermijden. - voedingsmiddelen koud bewaren (koelkast, diepvriezer). - aan hoge temperaturen koken (kokend water, stoom, in de oven, ...) - vlees tot in de kern verhitten - de koude- en de warmteketen respecteren (tijdens transport, bewaren, ...) - bereide voedingsmiddelen, die koud verbruikt worden (pudding, gekookte groenten die koud gegeten worden, ...) nu bereiding snel en voldoende afkoelen 	<p>warmte vernietigt micro-organismen</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasteurisatie vernietigt een deel van de micro-organismen (melkproducten) - sterilisatie vernietigt het geheel van micro-organismen (conserven) <p>koude bewaart voedingsmiddelen en kan sommige micro-organismen afdoden</p> <ul style="list-style-type: none"> - gekoelde en diepgevroren voedingsmiddelen
Micro-organismen hebben zuurstof nodig.	/	- luchtledig bewaren, conserveren
Micro-organismen houden niet van zuurte.	/	<ul style="list-style-type: none"> - bewaren op azijn - verzuring van melk in yoghurt en karnemelk - verzuren van kool in zuurkool

2.1.2. Chemische gevaren

Chemische gevaren worden veroorzaakt door bepaalde stoffen die zich in een voedingsmiddel bevinden:

- voordat het in de keuken verwerkt wordt, onder andere:
 - o patuline (schimmels) in appels die rottingsverschijnselen vertonen
 - o resten van pesticiden
 - o lood in leidingwater afkomstig uit loden leidingen (gebouwen van voor 1970)¹
 - o detergents, toevoegingsmiddelen, hormonen, nitraten, resten van **gewasbestrijdingsmiddelen, zware metalen, dioxines en PCB's, ...**

- als gevolg van de verwerking in de keuken:
 - o door het bereiden, bv. acrylamide na het koken van producten rijk aan koolhydraten (bv. frieten) en polycyclische aromatische koolwaterstoffen op verbrand vlees
 - o door gewild of per ongeluk toevoegen van bv. detergents, toevoegingsmiddelen, hormonen, nitraten, resten van gewasbestrijdingsmiddelen, zware metalen, **dioxines en PCB's, ...**
 - o door migratie uit verpakkingen of recipiënten in de voedingsmiddelen tijdens de bewaring of de bereiding, bv. bisfenol A, melamine en formaldehyde.

Deze stoffen houden een gezondheidsrisico in voor de gebruiker, zoals vergiftiging, brandwonde, **allergische reactie, ...**

2.1.3. Fysische gevaren

Onder fysische gevaren verstaan we alle vreemde voorwerpen die je in voeding kunt aantreffen, bv. een stuk glas, metaaldeeltjes, een stuk bot of een splinter van een houten voorwerp.

Fysische contaminanten kunnen het spijsverteringsstelsel beschadigen (irritatie, perforatie, ...) of verstikking tot gevolg hebben.

2.1.4. Allergenen

Wanneer je kinderen met voedselallergie opvangt, moet je voorzichtig omspringen met voedingsmiddelen. Sommige voedingsmiddelen of voedingsstoffen zijn **allergeen**, d.w.z. dat ze een allergische reactie kunnen uitlokken wanneer een allergisch kind ermee in contact komt. Dit kan aanleiding geven tot klinische tekenen van verschillende aard en ernst, en kan in zeldzame gevallen zelfs leiden tot de dood.

Omdat zelfs een zeer kleine hoeveelheid van een **allergeen** al een ernstige allergische reactie kan uitlokken bij een allergisch kind, moeten tijdens de maaltijdbereiding alle (soms ingrijpende) maatregelen genomen worden, om **kruisbesmetting** te voorkomen. **PvA 50**

- Voorkom kruisbesmetting door tijdens de voedselbereiding het gebruikte keukenmateriaal, de snijplank en het werkoppervlak grondig te **reinigen** om (zelfs zeer kleine) resten van het **allergeen** te verwijderen alvorens andere voedingsmiddelen te hanteren; het is nog veiliger om apart keukenmateriaal te voorzien voor de allergische kinderen.

¹ meer info op <http://www.kindengezin.be/img/loodwebko.pdf>

- Kijk steeds de verpakking van de voedingsproducten na. De producenten zijn wettelijk verplicht om op voorverpakte voedingsmiddelen de aanwezigheid van de meest voorkomende allergenen te vermelden. In [bijlage 5](#) vind je de volledige lijst van de allergenen en afgeleide producten zoals vermeld in de regelgeving. Meer en meer staat op verpakkingen 'kan sporen bevatten van ...' of 'wordt gemaakt in een bedrijf waarin ook ... verwerkt wordt' waarbij niet kan uitgesloten worden dat er toch zeer kleine hoeveelheden van het **allergeen** aanwezig zijn. Deze producten mogen dan ook niet gebruikt worden voor iemand die voor die stoffen allergisch is.

In de praktijk:

- Maak duidelijke afspraken met de ouders. In specifieke gevallen kan gedetailleerde informatie van de behandelende arts nodig zijn.
- Je medewerkers moeten geïnformeerd zijn over de problematiek van voedselallergieën en op **de hoogte zijn van de risico's voor het allergische kind**. Voorzie dan ook vorming voor het personeel over deze problematiek.
- Respecteer het strikt mijden van bepaalde voedingsmiddelen
 - Zorg dat je de samenstelling van de bereide maaltijden kent
 - Lees de etiketten op de voedingsmiddelen en maak er goed gebruik van²
 - Werk met receptenfiches ([zie 1.2.5 en bijlage 8, RF 2](#))
 - Voorkom kruisbesmetting
- Als je werkt met een externe dienst, moet deze de afwezigheid van allergenen kunnen garanderen. Maak duidelijke afspraken met de externe leverancier.
- Als je de afwezigheid van een bepaald **allergeen** niet kan garanderen, kan je ervoor kiezen om de maaltijden te laten meebrengen door de ouders. Maak hierover duidelijke afspraken met de ouders ([zie. 1.2.5](#)).

2.2. Preventie van kruisbesmetting

Er ontstaat een kruisbesmetting wanneer een weinig besmet voedingsmiddel (gespoelde voedingsmiddelen en voedingsmiddelen klaar voor gebruik zoals soep, gepasteuriseerde platte kaas, groentepuree,...) in contact komt met:

- een sterker besmet voedingsmiddel
- 'vuil' materiaal
- afval (bv. aardappelschillen)
- een persoon die de goede hygiënepraktijken niet opvolgt (met betrekking tot persoonlijke hygiëne, werkhouding, ...)
- vuil keukensinnen
- ...

Kruisbesmetting ontstaat ook wanneer een voedingsmiddel direct of indirect (bv. door een vork) in contact komt met een allergeen.

Enkele veelvoorkomende foute handelingen die kruisbesmetting veroorzaken:

- **Figuur 4:** Je doet rauw vlees in de pan met een vork en je haalt het er met hetzelfde vork uit wanneer het gaar is.
Je legt het gaar vlees terug op de snijplank waarop je het vlees eerst in rauwe toestand hebt gesneden.

² websites over allergieën: www.cirha.org en www.kindengezin.be
G-041 – versie 1 dd 29-05-13



- Figuur 5: Je droogt de afwas af met een handdoek waarmee je voordien het werkoppervlak hebt opgedroogd. Een natte handdoek laten drogen op de verwarming bevordert de vermenigvuldiging van microben. Het hergebruik van de handdoek is verboden.



- Je bewaart eieren in de koelkast op dezelfde hoogte als de pudding die je bereid hebt.
- Je ontdooit diepgevroren kip in de koelkast en het dooivocht druipt op een bereid gerecht eronder.
- Figuur 6: Je vergeet om je handen te wassen na het verversen van een vuile luier en je schilt een stuk fruit.



- Figuur 7: Tijdens het bereiden van de flesvoeding vergeet om je handen te wassen na het snuiten van de neus.



2.2.1. Organisatie van het werk

Je moet je werk doordacht organiseren om kruisbesmetting te voorkomen.

- Voor een optimale organisatie pas je volgende punten toe:
 - de goede hygiënepraktijken (zie deel 4 en deel 5)
 - een optimale inrichting van de keuken en de aangrenzende lokalen (zie deel 3)
 - het werken volgens het principe van de voorwaartse beweging (zie 2.2.1.1.)
- De toegang tot de keuken wordt beperkt tot het keukenpersoneel, doorheen alle stappen van de maaltijdbereiding. Andere personen, die uitzonderlijk aanwezig zijn, moeten dezelfde hygiënemaatregelen respecteren, bv. begeleidsters, stagiairs, kinderen tijdens een **kookactiviteit, ...** **PvA 8**
- Als je een maaltijd bereidt, mag je ondertussen niet schoonmaken, linnen wassen, vuilnisemmers manipuleren of kinderen verluieren. **PvA 9**
- Om kruisbesmetting te voorkomen gebruik je bij voorbeeld meerdere planken in verschillende kleuren. Reserveer één kleur voor één type voedingsmiddel. Zo wordt in de keuken vaak een rode plank voor rauw vlees gebruikt en een groene plank voor het versnijden van groenten.

Het principe van de voorwaartse beweging

Het principe van de voorwaartse beweging is een werkmethode die kruisbesmettingen helpt voorkomen. Deze methode bestaat uit het éénrichtingsverkeer van de voedingsmiddelen, de afwas en het afval. Dit wil zeggen dat je keukenactiviteiten zich gaandeweg verplaatsen van de niet bereide ('vuile') voedingsmiddelen naar de bereide ('propere') voedingsmiddelen. Ook de vuile afwas moet steeds in één richting circuleren en mag niet in contact komen met proper materiaal en bereide voedingsmiddelen. Het afgewassen materiaal mag niet in contact komen met vuil materiaal of afval.

Om het principe van de voorwaartse beweging toe te passen, deel je de keuken in twee zones in:

Een 'vuile' zone en een 'propere' zone:

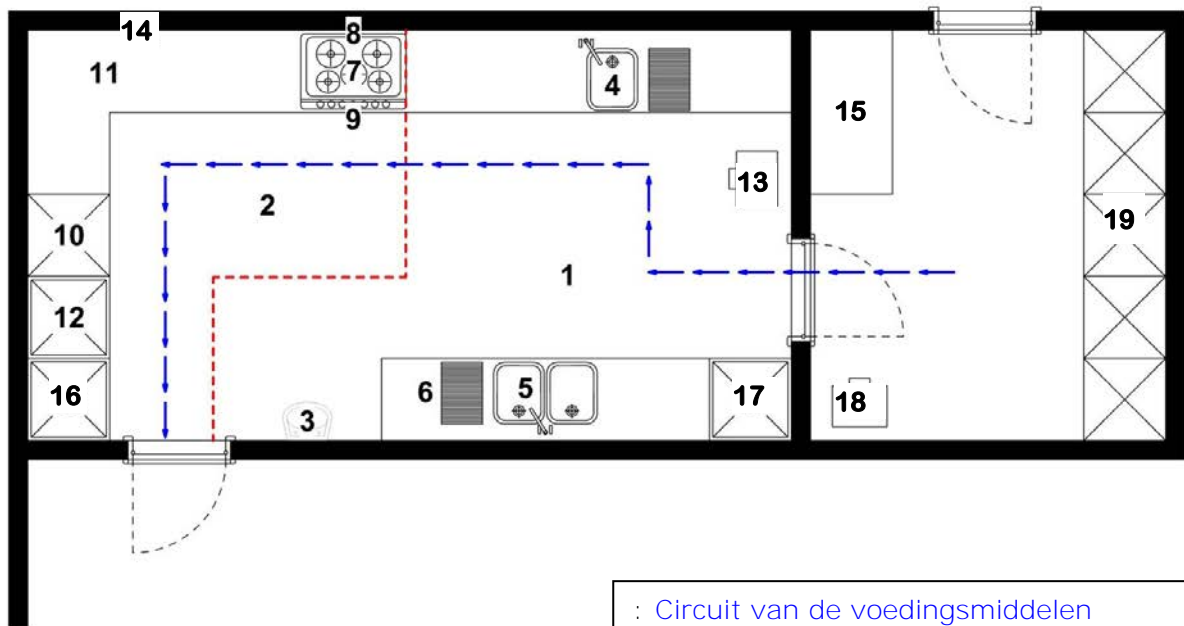
- gebruik de 'vuile' zone voor het uitpakken, het pellen, het schillen en het spoelen van de voedingsmiddelen alvorens te bereiden en voor de vuile afwas.
- gebruik de 'propere' zone voor het manipuleren van voedingsmiddelen nadat ze gekookt of afgewerkt zijn en het bereiden van de melkvoedingen.

Tijdens het bereiden van de maaltijden, evolueren de voedingsmiddelen van een 'zeer vuile' toestand naar een 'licht bevulde' toestand naar een 'propere' toestand. Je kan de 'vuile' en de 'propere' zone van elkaar scheiden door:

- te werken met verschillende gesloten ruimten
- de kookplaat

Voorbeelden van het principe van de voorwaartse beweging:

Figuur 8 : Keuken 1



: Circuit van de voedingsmiddelen
 : Scheiding tussen propere en vuile zone

Legende :

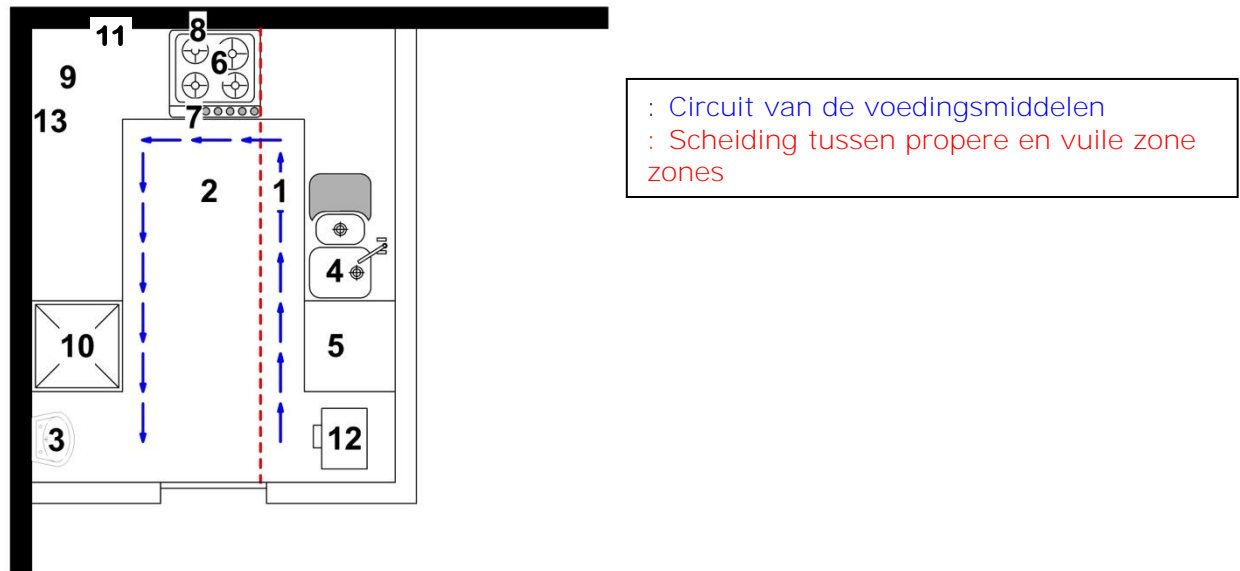
Keuken

1. Vuile zone
2. Propere zone
3. Handenwasbak
4. Wasbak - groenten
5. Wasbak - afwas
6. Vaatwasser
7. Fornuis
8. Dampkap
9. Oven
10. Microgolfoven
11. 'Proper' werkoppervlak met
keukenrobot
12. Koelkast
13. Vuilnisbak
14. Kasten

Vorraadruimte

15. Opslag van aardappelen, fruit en
groenten
16. Diepvriezer
17. Koelkast
18. Vuilnisemmer voor
buitenverpakkingen
19. Rekken met droge
voedingsmiddelen

Figuur 9 : Keuken 2:



1. vuile zone
2. propere zone
3. handenwasbak
4. wasbakken
5. vaatwasser
6. fornuis
7. oven
8. dampkap
9. keukenrobot
10. koelkast – diepvriezer
11. kast voor de opslag van droge voeding
12. vuilnisemmer
13. 'proper' werkoppervlak en kasten

De ruimte in je keuken kan beperkt zijn, waardoor het niet haalbaar is om twee zones in te richten. In dat geval voer je de 'vuile' en de 'propere' handelingen best op afzonderlijke momenten uit. **Alvorens over te gaan tot de 'propere' handelingen (bv. fijnmaken, in porties verdelen, ...) reinig en ontsmet je het werkoppervlak.**

Voorbeeld:

Je reinigt en schilt groenten en aardappelen. Terwijl je de voedingsmiddelen kookt, reinig en ontsmet je het werkoppervlak. Wanneer de groenten gaar zijn, mix je en verdeel je de maaltijden. Dit doe je op het terug propere oppervlak.

DEEL 2: Om kruisbesmetting te voorkomen, moet je:

- de goede hygiënepraktijken respecteren
- de inrichting van de keuken en de aangrenzende lokalen optimaliseren
- werken volgens het principe van de voorwaartse beweging

DEEL 3: Infrastructuur, inrichting en uitrusting van de lokalen

DEEL 3: Infrastructuur, inrichting en uitrusting van de lokalen.....	2
3.1. De keuken.....	2
3.2. De aanrechtkeuken.....	3
3.3. De verschoningshoek in de leefruimte	3
3.4. Uitrusting en materialen	4
3.4.1. Vloeren, muren en plafonds	4
3.4.2. Ramen en deuren.....	4
3.4.3. Ventilatie en verluchting.....	4
3.4.4. Verlichting.....	5
3.4.5. Afvoervoorzieningen	5
3.4.6. Wasbakken	5
3.4.7. Werkbladen, aanrechten en werktafels die met voedingsmiddelen in aanraking komen	6
3.4.8. Vuilnisemmers	6
3.4.9. Keukenmateriaal en servies	6
3.4.10. Thermometer om temperatuur voedingsmiddelen te meten.....	6
3.4.11. Koelkast/koelruimte.....	7
3.4.12. Diepvriezer.....	7
3.4.13. De voorraadruimte	7
3.5. Sanitaire installaties (volwassenen)	8

DEEL 3: Infrastructuur, inrichting en uitrusting van de lokalen

Alle lokalen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Zowel het ontwerp, de ligging, de grootte, de indeling als de uitrusting van de lokalen moeten goede hygiënische praktijken mogelijk maken. **PvA 10**

Kies bij een nieuwbouw of verbouwing voor een ontwerp en inrichting waarbij je verontreiniging maximaal vermijdt. Hou daar ook rekening mee wanneer je nieuwe uitrusting aankoopt.

Enkele voorbeelden:

- Voorzie bij het ontwerp voor een nieuwbouw dat je niet via de keuken naar de linnenkamer moet gaan.
- Als je een nieuwe kraan installeert, moet deze een handvrije bediening hebben. Dit kan bv. een automatisch model zijn of een model dat je kan bedienen met je elleboog of je voet.
- Voorzie een aangepaste ruimte of vestiaire waar het personeel zich kan omkleden. **PvA 11**

3.1. De keuken

Om verontreiniging te voorkomen en om de veiligheid van de kinderen te garanderen, moet je keuken afgescheiden zijn van de leefruimte en de verzorgingshoek.

Je keuken kan zich in een apart lokaal (gesloten keuken) bevinden of je kan opteren voor een geïntegreerde keuken (open keuken). Indien de keuken in een apart lokaal is, kan je de doorgang afsluiten met een deur of een hekje. Als je een geïntegreerde (open) keuken hebt, kan je een afscheiding van de keuken in de leefruimte creëren door muurtjes, kasten of hekjes. Om het risico op kruisbesmetting te vermijden gaat de voorkeur uit naar een keuken in een apart lokaal.

De keuken heeft als functie het bereiden en bewaren van het voedsel en wordt bij voorkeur niet gebruikt voor andere activiteiten.

Gebruik je de keuken toch voor andere activiteiten, dan kan dit enkel op voorwaarde dat:

- de activiteiten buiten de uren van de maaltijdbereiding gebeuren.
- goede hygiënepraktijken gerespecteerd worden.
- de keuken na elke activiteit proper wordt achtergelaten.

Enkele voorbeelden van andere activiteiten:

- De kinderen eten in de keuken.
- Na het koken, organiseer je een vergadering in de keuken.
- Als de keuken de enige doorgang naar de linnenkamer is en als je linnen naar de linnenkamer moet vervoeren, doe je dit enkel wanneer er geen voeding bereid wordt. Tijdens het vervoer dek je het vuile linnen af. De wasmachine en droogkast plaats je bij voorkeur niet in de keuken.
- Vermijd dat de keuken de enige doorgang naar de slaapkamer of de buitenruimte is.

3.2. De aanrechtkeuken

In de leefruimte kan je een werkoppervlakte voorbehouden voor het bereiden van de flesvoeding, het bereiden van de tussendoortjes, het verdelen van de maaltijden op de borden en het opwarmen van bereide maaltijden. Hier wordt niet gekookt. Dat is een aanrechtkeuken. Een aanrechtkeuken moet zo geplaatst zijn dat je goede hygiënepraktijken kan toepassen.

Een aanrechtkeuken is nooit een verzorgingsaccommodatie.

De aanrechtkeuken en de verzorgingsaccommodatie zijn zo vermogelijk uit elkaar gelegen om kruisbesmetting te voorkomen. Ze mogen niet aanpalend zijn.

Een aanrechtkeuken is minstens uitgerust met:

- een werkoppervlak;
- een aparte handenwasbak en het materiaal dat nodig is voor het wassen van de handen in de nabijheid van de aanrechtkeuken (zie 3.3.6).

Afhankelijk van de organisatie van je opvang is de aanrechtkeuken verder uitgerust met een koelkast, een wasbak met koud en warm stromend water, een microgolfoven, een flessenverwarmer, ... **Bij de inrichting moet je de veiligheid van de kinderen waarborgen.** Zo moet je bv. gevaarlijke producten, gebruiksvoorwerpen en toestellen buiten handbereik van de kinderen houden.

Er moet speciale aandacht besteed worden aan het reinigen en ontsmetten van oppervlakken die gebruikt worden voor het bereiden en/of behandelen van levensmiddelen of het nuttigen van maaltijden indien deze zich bevinden in de ruimte waar de verschoning gebeurt.

3.3. De verschoningshoek in de leefruimte

De verschoning mag nooit gebeuren op dezelfde oppervlakken (werkbladen, tafels, ...) die gebruikt worden voor het bereiden en/of behandelen van levensmiddelen of het nuttigen van maaltijden. De (aanrecht)keuken en de verzorgingsaccommodatie mogen niet aanpalend zijn, tenzij er een fysieke **afscheiding voorzien wordt (bv. muurtje, plexiglazen wand, ...).**

Om kruisbesmetting te voorkomen moet het oppervlak waarop de kinderen verschoond worden zo ver mogelijk verwijderd zijn van de oppervlakken waar voedingsmiddelen bereid en/of behandeld of verbruikt worden.

In de nabijheid van het oppervlak waar de verschoning gebeurt is er een mogelijkheid tot het wassen en, zo nodig, ontsmetten van de handen.

De plaatsing van potjes en kindertoiletjes mag evenmin besmetting of verontreiniging van levensmiddelen veroorzaken. De potjes en toiletten voor de kinderen mogen nooit in de keuken staan.

PvA 20

3.4. Uitrusting en materialen

Voor een goede hygiëne in de keuken is het belangrijk dat je alles grondig kan *reinigen* en dat je op een hygiënisch correcte manier kan werken.

Het materiaal moet in goede staat zijn, glad, ondoordringbaar, goed afwasbaar en niet giftig.

PvA 12

- Je kan bv. roestvrij staal of synthetisch materialen gebruiken: ze zijn niet giftig en kunnen gemakkelijk afgewassen worden.
- Vermijd het gebruik van houten materialen omwille van de doordringbaarheid.
- Vermijd het gebruik van beschadigd keukenmateriaal zoals plasticen snijplanken met diepe groeven of een antikleefpan met beschadigde bodem.

3.4.1. Vloeren, muren en plafonds

Muren, vloeren, plinten en plafonds zijn niet beschadigd, goed gefixeerd en gemakkelijk grondig te *reinigen*. De voegen zijn smal en ondoordringbaar.

Leg bv. een linoleum op je bestaande houten vloer in de keuken en vernis houten plinten zodat deze gemakkelijk afwasbaar zijn.

3.4.2. Ramen en deuren

Ramen en deuren moeten zo gemaakt zijn dat er zich geen vuil kan ophopen.

Ramen en deuren naar buiten toe moeten gesloten worden tijdens de maaltijdbereiding en moeten voorzien zijn van horren. De horren moeten makkelijk verwijderd kunnen worden om te reinigen.

3.4.3. Ventilatie en verluchting

Alle lokalen moeten voldoende geventileerd worden door natuurlijke ventilatie, bv. roosters in de ramen of mechanische ventilatie. De ventilatiesystemen moeten zodanig gemaakt zijn dat de onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, zoals bv. de filters, gemakkelijk toegankelijk zijn.

PvA 13

Als je kiest voor mechanische ventilatie, vermijd dan dat luchtstromen van besmette naar propere ruimten gaan.

- De besmette luchtstromen van de toiletten kunnen bv. aangezogen worden door de afzuigkap in de keuken, als je de toiletten niet genoeg ventileert.
- Vermijd zoveel mogelijk vocht in de keuken. Ziektekiemen vermenigvuldigen zich immers zeer goed in een vochtige omgeving. Daarom is het noodzakelijk om alles na het schoonmaken goed droog te maken.
- Installeer een afzuigkap in de keuken: deze is noodzakelijk om warmte en vocht te elimineren. De filters in de afzuigkap moeten proper zijn (er is geen vetafdruijing of aanklevende stoflaag). De afzuigkap moet voldoende afzuigen. Zet de afzuigkap aan bij het begin van de keukenactiviteit.
- Je mag geen ventilator gebruiken in de keuken.

3.4.4. Verlichting

De lokalen, zoals de toiletten, de voorraadkamer en de keuken moeten voldoende verlicht worden. Dit kan zowel door daglicht als door kunstlicht. **PvA 14**

De verlichting moet gemakkelijk te onderhouden zijn. De verlichting moet voorzien zijn van beschermkappen om kruisbesmetting bij glasbreuk te vermijden:

- in de keuken
- in de voorraadruimten
- in de leefruimten : boven werkoppervlakken waar voedingsmiddelen gemanipuleerd worden.

3.4.5. Afvoervoorzieningen

Afvoervoorzieningen, zoals bv. afvoerputjes, moeten zo gemaakt zijn dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen.

Bijvoorbeeld:

- De leidingen zijn ingewerkt in de muren.
- Verzeker je er van dat je geen loden leidingen gebruikt.

3.4.6. Wasbakken

De keuken moet bij voorkeur uitgerust zijn met twee wasbakken: **PvA 15**

- Eén voor het wassen van de handen.
- Eén voor het *reinigen* van groenten en fruit en voor de afwas.

Als je het *reinigen* van groenten en fruit en de afwas in één spoelbak combineert, dan moet je voor beide aparte kommen in een verschillende kleur gebruiken of tussenin de spoelbak *reinigen* en *ontsmetten*. Als je de mogelijkheid hebt, kan je er voor kiezen om een derde spoelbak in je keuken te installeren.

De wasbak waarin je je handen wast moet voorzien zijn van: **PvA 16**

- Een systeem voor de handvrije bediening van de kraan. Als dit niet het geval is, moeten de kranen bij de eerstvolgende aanpassing/verbouwing van de keuken, aangepast worden.
- warm en koud stromend water
- een verdeler van vloeibare zeep
- een verdeler van papieren wegwerpdoekjes voor éénmalig gebruik
- een vuilnisemmer (bij voorkeur een pedaalemmer)

Om je handen te drogen mag je geen luchtblazers gebruiken in de ruimten waar voedingsmiddelen gehanteerd worden.

De wasbak waarin je groenten en fruit reinigt moet:

- voorzien zijn van warm en koud stromend water
- gemakkelijk schoon te maken zijn en als nodig ontsmet (4.2.1) kunnen worden.

De wasbak voor de afwas moet:

- voorzien zijn van warm en koud stromend water
- gemakkelijk schoon te maken zijn en als nodig ontsmet (4.2.1) kunnen worden.

In de keuken moet je drinkbaar water gebruiken, regenwater is verboden. Dit kan immers besmet zijn met chemische en microbiologische bestanddelen, zoals bv. salmonella afkomstig van vogels.

PvA 17

3.4.7. **Werkbladen, aanrechten en werktafels die met voedingsmiddelen in aanraking komen**

Werkbladen, aanrechten en werktafels die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten bestaan uit glad, afwasbaar en niet absorberend materiaal dat makkelijk te onderhouden is.

Eventuele spleten tussen de muur, het werkblad en elektrische huishoudtoestellen (bv. koelkast, fornuis) moeten vermeden worden en opgevuld zijn met een waterafstotend product.

3.4.8. **Vuilnisemmers**

De vuilnisemmer moet gesloten zijn en moet goed onderhouden worden. Hij moet gemakkelijk schoon te maken zijn. Een pedaalemmer wordt aanbevolen, zo voorkom je dat je handen besmet raken. Volle vuilniszakken moeten zo snel mogelijk uit de keuken verwijderd worden en dit minstens dagelijks. Je mag dat niet doen op het moment dat de maaltijden bereid worden.

PvA 18

De afvalcontainer in de voorraadruimte mag enkel dienen voor de buitenverpakking van voedingsmiddelen, bv. kartonnen verpakking. Het afval van de verpakking dat in direct contact komt met levensmiddelen wordt beter niet in de voorraadruimte opgeslagen, maar in het vuile deel van de keuken, bv. PMD. Dit heeft tot doel ongedierte te vermijden.

3.4.9. **Keukenmateriaal en servies**

Alle voorwerpen, materiaal en apparatuur die met voedsel in aanraking komen, moeten proper en in goede staat zijn. Ze moeten gemaakt zijn uit materiaal dat gemakkelijk schoon te maken en, als nodig, te **ontsmetten** is. Je moet kunnen aantonen dat materialen, voorwerpen en apparatuur, die rechtstreeks in contact komen met voeding, beschikken over **conformiteitscertificaten**, die de veiligheid van de materialen aantonen.

Materiaal dat met voedingsmiddelen in contact mag komen, herken je aan dit logo:



PvA 19

Je moet regelmatig schoonmaken en eventueel **ontsmetten** zodat je elk gevaar van verontreiniging zo veel mogelijk vermijdt.

3.4.10. **Thermometer om temperatuur voedingsmiddelen te meten**

Je bent verplicht om de temperatuur van de koelkast/koelruimte, diepvries, koude en warme gerechten te meten. Daarvoor gebruik je (een) aangepaste thermometer(s), met voldoende meetbereik. De thermometer moet afleesbaar zijn tot op 1°C.

- Voor het correct gebruik van de thermometer lees je de gebruiksaanwijzing.
- Er bestaan verschillende types van thermometers:
 - de thermometersonde:
 - Voordeel: Door de thermometer in de voedingsmiddelen te prikken, meet je steeds de kerntemperatuur ervan.
 - Nadeel: Je doorprik de voedingsmiddelen waardoor het risico op besmetting groter wordt. Daarom reinig en ontsmet je de thermometer best tussen 2 metingen. Voor het **ontsmetten** gebruik je bij voorkeur alcohol 70%.
 - Voor het meten van de temperatuur van voorverpakte voedingsmiddelen, moet je de verpakking doorprikken.
 - Tip: Voor het meten van de temperatuur van diepvriesproducten kan je verpakkingen op elkaar plaatsen en de temperatuur tussen 2 verpakkingen meten. Zo krijg je een indicatie van de temperatuur.
 - de infraroodthermometer:
 - Voordeel: Deze thermometers meten vlugger en bieden minder risico op kruisbesmetting, omdat je ze niet in de voedingswaren moet steken.
 - De verpakking wordt niet beschadigd.
 - Nadeel: Met deze thermometers is het niet mogelijk om de kerntemperatuur van alle producten te meten.
- Er zijn ook combinatiethermometers op de markt.
- Controleer bij voorkeur jaarlijks de juistheid van de thermometer. Dit kan je doen door de thermometer ofwel in zuiver ijswater (smeltend ijs) of zuiver kokend water te houden, waarbij respectievelijk 0°C en 100°C moet worden aangegeven. Je kan dit ook doen door de temperatuur van verschillende thermometers te vergelijken. Hou de gegevens hiervan bij als bewijs dat de controle uitgevoerd werd.

3.4.11. Koelkast/koelruimte

- De aanbevolen temperatuur in de koelkast is tussen 0 en 4°C.
- Plaats de thermometer op een goed zichtbare plaats. **PvA 48**
- Zorg voor voldoende koelruimte. De capaciteit van je koelkast/koelruimte moet aangepast zijn aan de behoefte van je voorziening. Het kan nodig zijn om meerdere koelkasten te gebruiken.
- Let er op dat de dichtingen in goede staat zijn, zodat je geen koudeverlies hebt.

3.4.12. Diepvriezer

- De temperatuur in de diepvriezer mag niet boven de -18°C stijgen.
- Plaats de thermometer op een goed zichtbare plaats. **PvA 48**
- Verwijder ijsaanslag, dit vermindert immers de efficiëntie van de koeling.
- Zorg er voor dat de diepvriesruimte aangepast is aan de behoefte van je voorziening.
- Let er op dat de dichtingen in goede staat zijn, zodat je geen koudeverlies hebt.

3.4.13. De voorraadruimte

- Voorzie voldoende voorraadruimte, aangepast aan de behoefte van je voorziening.
- De voedingsmiddelen moeten gescheiden zijn van de niet-voedingsmiddelen, zoals onderhoudsmateriaal en -producten. Plaats deze afzonderlijk, bv. in een aparte kast. **PvA 32**

- De voorraadruimte bestaat uit materiaal dat glad, afwasbaar, niet-absorberend en makkelijk te onderhouden is. Houten rekken worden afgeraden.
- De omgevingstemperatuur is bij voorkeur koel.

3.5. Sanitaire installaties (volwassenen)

De toiletten moeten proper zijn en voldoende geventileerd worden door natuurlijke of mechanische ventilatie. De toiletten moeten voorzien zijn van een spoeling en een aangepaste afvoervoorziening.

Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar onverpakt voedsel wordt gehanteerd.

PvA 20

Voorbeeld:

- De toiletruimten zijn voorzien van een sas of geven uit op gangen, voor- of trapportalen. Ze staan niet rechtstreeks in verbinding met bv. de keuken, de voorraadruimte, de eetruimte.

In de nabijheid van de toiletten moet je je handen kunnen wassen. Je bent verplicht om bij de wasbak een affiche te hangen met de vermelding 'Na toiletbezoek is het wassen van de handen verplicht ([zie bijlage 7, WI 1](#)).

PvA 21

Voorbeeld:

- Je kan de wasbak in de verzorgingshoek gebruiken, op voorwaarde dat deze zich in de nabijheid van het toilet bevindt.
- De wasbak is voorzien van een systeem voor de handenvrije bediening van de kraan. Als dit niet het geval is, moeten de kranen bij de eerstvolgende verbouwing aangepast worden. Ook is er warm en koud stromend water, een verdeler van vloeibare zeep, een verdeler van papieren wegwerpdoekjes voor éénmalig gebruik en een vuilnisemmer (bij voorkeur een pedaalemmer).

PvA 16

DEEL 3: Infrastructuur, inrichting en uitrusting van de lokalen

Uitrusting en inrichting van de lokalen:

- Het ontwerp, de inrichting, de grootte en de ligging van de lokalen laten je toe om hygiënisch te werken.
- De lokalen en de materialen zijn in goede staat, zijn proper en kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt.
- Ramen en deuren naar buiten toe moeten voorzien zijn van horren.
- Er zijn geen luchtstromen van besmette naar propere ruimten.
- Er is voldoende verlichting.

Toiletten:

- De toiletten hebben geen directe toegang tot ruimten waar onverpakte voedingsmiddelen worden gehanteerd.
- De toiletten zijn voorzien van het bericht dat het wassen van de handen na toiletbezoek verplicht is.

Wastafels voor het wassen van de handen:

- Er zijn voldoende, goed geplaatste wastafels voor het wassen van de handen. Er is warm en koud stromend water, vloeibare zeep en er zijn papieren wegwerpdoekjes voor éénmalig gebruik.
- De kranen zijn ontworpen om verontreiniging maximaal te voorkomen.
- Om de handen te drogen mogen geen luchtblazers gebruikt worden in ruimten waar voedingsmiddelen worden gehanteerd.

Spoelbakken voor het wassen van voedingsmiddelen en de afwas:

- Deze spoelbakken zijn gescheiden van de wastafels voor het wassen van de handen.
- Ze zijn proper en kunnen als nodig ontsmet worden.
- Ze zijn voorzien van drinkbaar water.

DEEL 4: De goede hygiënepraktijken

DEEL 4: De goede hygiënepraktijken	2
4.1. Persoonlijke hygiëne	2
4.1.1. Handhygiëne	2
4.1.2. Werkkledij	5
4.1.3. Haar	6
4.1.4. Je houding in de keuken	6
4.2. Hygiëne van de lokalen	6
4.2.1. Reinigings- en ontsmettingsplan	6
4.2.2. Producten en materiaal	7
4.2.3. Reinigen en ontsmetten	8
4.3. Afvalverwerking	8
4.4. Huisdieren, bloemen en planten	8
4.5. Bestrijding van ongedierte (vliegen, muggen, muizen, ...)	9

DEEL 4: De goede hygiënepraktijken

4.1. Persoonlijke hygiëne

Een goede persoonlijke hygiëne ligt aan de basis van een veilige voeding. Iedereen die de keuken betreedt of die betrokken is bij de bereiding van voedsel moet de hygiënemaatregelen respecteren. Hierna wordt toegelicht wat hieronder verstaan wordt.

4.1.1. Handhygiëne

4.1.1.1. Waarom?

De handen zijn de grootste bron van besmettingen. Het zijn de belangrijkste transportmiddelen van ziektekiemen.

Je handen kunnen besmet raken door een kind te verluieren, door naar het toilet te gaan, door een deurklink of een verpakking aan **te raken, door je neus te snuiten, door te telefoneren, ...** Als je je handen daarna niet zorgvuldig wast, kunnen ze alles wat je nadien aanraakt verder besmetten, bv. voedingsmiddelen of keukenmateriaal.

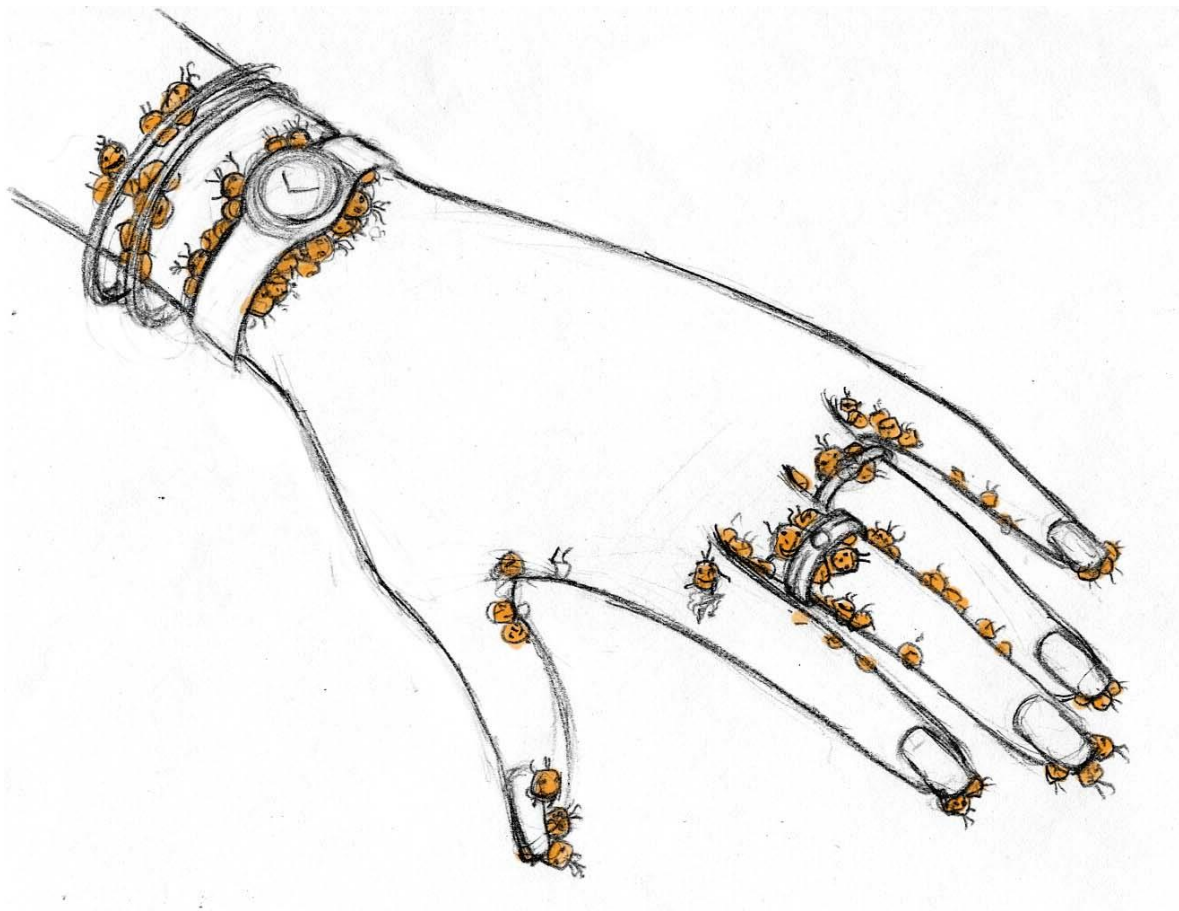
De handen van de kinderen kunnen ook besmet geraken door buiten te spelen, speelgoed te delen, **toiletbezoek, ...** Daarom is het belangrijk om de kinderen te leren de handen te wassen voor het eten, na toiletbezoek, bij zichtbaar bevulde handen, ... **PvA 22**

Het is dan ook uiterst belangrijk om je handen correct te wassen voor elk contact met voedingsmiddelen.

4.1.1.2. Basisvoorwaarden voor een goede handhygiëne

- Draag geen ringen, armbanden of polshorloges. Dit wordt sterk afgeraden omdat juwelen verhinderen dat je je handen doeltreffend kan wassen. Juwelen vormen een ideaal milieu voor de ontwikkeling van ziektekiemen (vochtig en warm) (zie figuur 10). **PvA 23**
- Nagellak kan afbrokkelen en valse nagels kunnen in voedingsmiddelen terechtkomen. Bovendien maskeren ze vuil waardoor ze een bron van ziektekiemen vormen. Daarom zijn ze niet toegelaten (zie figuur 10).
- Houd je nagels proper en knip ze kort.
- Ontsmet wondjes en dek ze af met een waterafstotende pleister. Kies bij voorkeur voor een gekleurde pleister, zodat je hem gemakkelijk kan terugvinden als je hem verliest. **PvA 24**

Figuur 10 : Juwelen en lange nagels verhinderen het grondig wassen van de handen en bevorderen de vermenigvuldiging van microben er onder



4.1.1.3. Wanneer?

Het is erg belangrijk om bij aankomst in de keuken je handen te wassen. Doe dit ook bij elke mogelijke besmetting van de handen.

PVA 25

Enkele voorbeelden:

- voor en na het bereiden van voeding
- na het hanteren van mogelijk besmette of vuile voedingsmiddelen (bv. rauwe eieren, vuile **aardappelen, rauw vlees, ...**)
- voor en na het geven van voeding
- na het verluieren of hulp op wc of potje
- na elk toiletbezoek
- na manipulatie van vuil linnen
- na elk contact met lichaamsdelen of -vchten (bv. speeksel, tranen, neusvochtbloed, urine, **stoelgang, bloed, etter, ...**)
- bij zichtbare bevuiling van de handen
- na contact met de afvalbak
- na het schoonmaken
- ...

4.1.1.4. Hoe?

PvA 26

Figuur 11



- In de keuken gebruik je beter geen handalcoholgel als alternatief voor het wassen van je handen. Op vuile handen is het gebruik van handalcohol niet doeltreffend en in de keuken kom je voortdurend in contact met organisch materiaal (bv. aarde, vleesnat). Vermijd het gebruik van handcrème bij de manipulatie van voedingsmiddelen, omwille van reuk- en smaakoverdracht. Als je dagtaak er op zit of tijdens de pauze kan je eventueel wel handcrème gebruiken om huidirritatie te voorkomen.
- Als je last hebt van huidaandoeningen, raadpleeg dan een arts.
- Droog je handen altijd grondig af na het wassen. Vocht en warmte zijn immers ideale voedingsbodems voor de vermenigvuldiging van ziektekiemen.

4.1.1.5. Welk materiaal gebruik je?

PvA 16

- Zie ook 3.4.6
- Het is wettelijk verboden luchtblazers om je handen te drogen te gebruiken in de lokalen waar voedingsmiddelen worden gehanteerd. Omdat ze door de snelle luchtverplaatsing de verspreiding van kleine besmette vochtdeeltjes bevorderen.
- Je gebruikt geen stuk zeep en stoffen handdoeken voor meervoudig gebruik, omdat ze een voedingsbodem vormen van ziektekiemen. Kies voor vloeibare zeep en papieren wegwerpdoekjes voor éénmalig gebruik.

4.1.1.6. Handschoenen gebruiken

Het dragen van handschoenen kan je om verschillende redenen een vals veiligheidsgevoel geven en vervangt het wassen van de handen niet:

- In handschoenen zitten immers vaak kleine, onzichtbare scheurtjes, waardoor je handen bevuild kunnen geraken.
- Handschoenen nemen het gevoel van vuil op je handen weg. Daardoor ga je ze vaak te weinig vervangen.
- Als je lang handschoenen draagt, gaan je handen zweten. Zo ontstaat een gunstig milieu voor de vermenigvuldiging van de ziektekiemen (warm en vochtig). (zie 2.2.1.2.d)

Beperk het dragen van handschoenen. Doe dit enkel:

- Wanneer je aan de slag gaat met risicovoedsel (bv. gehakt) en sterk bevuild voedsel (bv. aardappelen met aarde aan).
- Als je huidletsels hebt aan de handen (bv. een snijwond of kloven).

Hoe draag je correct handschoenen?

- Respecteer de basisvoorwaarden voor een goede handhygiëne (zie 4.1.1.2).
- Was je handen vóór het aantrekken van de handschoenen en na het verwijderen van de handschoenen.
- Vervang je handschoenen na elke activiteit waarbij ze besmet kunnen worden. Enkele voorbeelden:
 - na de manipulatie van rauwe producten
 - voor de manipulatie van bereide en afgewerkte producten
 - bij het veranderen van taak
 - bij het hervatten van het werk
- Gebruik handschoenen die met voedingsmiddelen in contact mogen komen. Je moet beschikken over een conformiteitscertificaat, dat de veiligheid van de handschoenen aantoont.



Je herkent ze aan het logo:

- Geef de voorkeur aan wegwerphandschoenen vervaardigd uit vinyl om latexallergie te voorkomen.

4.1.2. Werkkledij

- Je bent verplicht om propere kledij te dragen, die aangepast is aan het werk in de keuken, zoals een schort en geschikt schoeisel. **PvA 27**
- De schort:
 - wordt alleen gedragen voor activiteiten die verband houden met het bereiden van de maaltijden
 - wordt zowel tijdens de pauzes als bij elke andere activiteit buiten de keuken uitgetrokken
 - is bij voorkeur licht van kleur zodat je makkelijk kan zien als hij vuil is
 - wordt bij voorkeur dagelijks gewassen op minimum 60°C.
- De schoenen:
 - worden enkel gebruikt in de opvang
 - zijn bij voorkeur veiligheidsschoenen
 - zijn afwasbaar.
- In de keuken draag je bij voorkeur een hoofddeksel. Zo voorkom je dat er haren in het voedsel terechtkomen en het besmetten. Je vermijdt ook dat je onbewust je haren aanraakt. Kies voor

een hoofddekseel dat je volledige haardos bedekt en omsluit. Vervang dit bij voorkeur dagelijks.

PvA 28

- Berg persoonlijke spullen (bv. je handtas, je schoenen, je kleding), buiten de keuken.

PvA 11

4.1.3. Haar

- Zorg dat je haar proper is.
- Bind lange haren samen.
- Als je een baard of snor hebt, houd die dan kort.

PvA 28

4.1.4. Je houding in de keuken

Je rookt niet in de keuken, de voorraadruimte, de toiletten en andere ruimten waar je met voedingsmiddelen werkt. Dit is verboden volgens het Koninklijk Besluit van 13 december 2005. Het rookverbodsteken moet aangebracht worden.

PvA 29

Om het risico op kruisbesmetting te minimaliseren, moet je ook verschillende handelingen vermijden wanneer je bezig bent met voedsel, onder meer:

PvA 30

- niezen of hoesten boven voedingsmiddelen
- blazen op de voedingsmiddelen om ze af te koelen
- je handen afvegen aan de werkkledij
- proeven met je vinger of meerdere keren proeven van een zelfde lepel
- eten
- nagelbijten
- je neus meerdere keren afvegen met eenzelfde stoffen of papieren zakdoek
- je haren, huid, aangezicht of neus aanraken tijdens het werk
- één doek gebruiken om allerlei zaken op te kuisen (handen, werkbladen, materiaal, ...)

4.2. Hygiëne van de lokalen

Een goede hygiëne van de lokalen is een basisvoorwaarde voor voedselveiligheid. Onder lokalen verstaan we de keuken, de voorraadruimte, eventueel aanpalende lokalen (zoals de opslagruimte voor afval) en de toiletten.

4.2.1. Reinigings- en ontsmettingsplan

- Onder reinigen verstaan we de actie die tot doel heeft zichtbaar vuil van oppervlakken te verwijderen door gebruik te maken van water en detergent. Mechanische krachten zijn daarbij onmisbaar. Onder ontsmetten verstaan we de actie die tot doel heeft zo veel mogelijk micro-organismen te vernietigen.
- Je bent verplicht om per lokaal een reinigings- en ontsmettingsplan op te stellen met verwijzing naar de procedures. Je vermeldt wie, wanneer, wat en hoe onderhoudt. Je vindt een model van een reinigings- en ontsmettingsplan in [bijlage 7, WI2](#).
Je registreert een reinigings- en ontsmettingsbeurt. Je vindt een modelformulier in [bijlage 8, RF 3a en RF 3b](#). Je moet dit niet doen wanneer het een oppervlakte betreft die je na elk gebruik of verschillende keren per dag reinigt, bv. het werkblad of de spoelbak.
- **Reinigen** doe je regelmatig.
- Het is aanbevolen om het **ontsmetten** te beperken tot:
 - de vuilnisemmer,

PvA 31

- de werkbladen na het breken van eieren, de manipulatie van rauw vlees en met aarde **besmeurde groenten**, ...
- het klein materiaal dat in contact komt met voedingsmiddelen en dat moeilijk te **reinigen** is (bv. een mixer, een schaar, een blikopener, een dunschiller, ...) ([bijlage 7, WI 4](#)).
- Ter herinnering:
 - De ruimte in je keuken kan beperkt zijn, waardoor het niet haalbaar is om te werken volgens het principe van de voorwaartse beweging ([zie 2.2.1.1](#)). In dat geval moet je de 'vuile' en de 'propere' handelingen uitvoeren op afzonderlijke momenten. Alvorens over te **gaan tot de 'propere' handelingen (bv. fijnmaken, in porties verdelen, ...)** **reinig je het** werkoppervlak grondig. Bij erge bevuilding (het breken van eieren, de manipulatie van rauw vlees, de manipulatie van met aarde **besmeurde groenten**, ...) **moet je ook ontsmetten**.
 - Als je het **reinigen** van groenten en fruit en de afwas in één wasbak combineert, dan moet je ofwel voor beide aparte kommen in een verschillende kleur gebruiken ofwel tussen de verschillende handelingen in, de wasbak grondig te **reinigen** ([3.4.6](#)). Bij erge bevuilding moet je ook **ontsmetten**.

4.2.2. Producten en materiaal

4.2.2.1. Schoonmaakmiddelen

- Kies voor onderhoudsproducten die:
 - niet giftig
 - biologisch afbreekbaar
 - geurloos zijn.
- Volg de informatie die op de technische fiche of het etiket staat nauwgezet op (bv. in verband met de concentratie).
- Bewaar onderhoudsproducten in de originele verpakking. Giet ze zeker niet over in verpakkingen die oorspronkelijk voor voedingsmiddelen bedoeld waren, zoals bv. een lege melkfles.
- Je bent wettelijk verplicht om de onderhoudsproducten buiten het bereik van de kinderen en afgezonderd van de voedingsmiddelen te bewaren. Je bewaart de producten in een afzonderlijke kast.

PvA 32

4.2.2.2. Ontsmettingsmiddelen

- Je bent verplicht om te kiezen voor een ontsmettingsmiddel dat toegelaten is door de federale minister van Volksgezondheid. Meer informatie vind je op www.health.belgium.be, ga naar milieu/chemische stoffen/biociden/lijst van toegelaten producten.
- Enkel de biociden productsoort 4 mogen in contact komen met voedingsmiddelen.
- In de kinderopvang wordt het gebruik van geconcentreerd bleekwater aanbevolen. Gebruik in de keuken een concentratie van 32 ml bleekwater van 12° voor 1 liter water, of 1000 ppm.

PvA 33

4.2.2.3. Materiaal

Het onderhoudsmateriaal moet proper zijn en in goede staat:

PvA 34

- Gebruik vochtige schoonmaakdoeken. Zo voorkom je de verspreiding van stof dat drager is van ziektekiemen.
- Was de schoonmaakdoeken elke dag op minstens 60°C.
- Kies bij voorkeur schoonmaakdoeken in verschillende kleuren: één voor de leefruimte, één voor de keuken, één voor het toilet, ...

4.2.2.4. Keukenlinnen

- Ververs het keukenlinnen regelmatig.
- Droog geen vochtig linnen op de verwarming om nadien te hergebruiken. Vocht en warmte zijn immers ideale kweekbodems voor het vermenigvuldigen van ziektekiemen. Als je het linnen hergebruikt is de kans op kruisbesmetting van handen, voedingsmiddelen en keukenmateriaal groot.
- Was linnen op minstens 60°C.
- Strijk de keukenhanddoeken en doe dit op hoge temperatuur. Zo kan je ziektekiemen doden.

4.2.3. Reinigen en ontsmetten

- De lokalen, de uitrusting en de materialen moeten proper en in goede staat zijn. Enkel zo kan je ze doeltreffend *reinigen* en *ontsmetten*. **PvA 34**
- Zichtbaar vuil verwijder je direct. Maar ook oppervlakken en materiaal die op het eerste gezicht niet vuil lijken, verdienen een regelmatige poetsbeurt.
- Begin met de minst vuile oppervlakken en eindig met de meest vuile. Gebruik schoonmaakmaterialen na een vuil gedeelte niet opnieuw voor een proper gedeelte.
- Werk van hoog naar laag: eerst de meubels of muren, dan pas de vloer.
- Kies voor het *reinigen* bij voorkeur het principe van de twee emmers ([zie bijlage 7, WI 3](#)).

4.3. Afvalverwerking

- Je bent verplicht om afval te verzamelen in een gesloten afvalcontainer. Een pedaalemmer is de beste keuze. **PvA 35**
- De afvalcontainer moet in goede staat zijn en moet regelmatig schoongemaakt worden. Het deksel reinig je best dagelijks. **PvA 36**
- Het is verboden om afval op te hopen in de keuken.
- Verzamel de vuilniszakken in een andere ruimte dan de keuken. Plaats de verzamelcontainer buiten de keuken.
- Vermijd een onaangename geur in de lokalen.
- Verwijder de afvalzakken dagelijks en vaker als dat nodig is.
- Sluit de afvalzakken voor je ze door de keuken verplaatst.
- Verplaats zo weinig mogelijk afval door de 'propere' zone van de keuken en de leefruimte van de kinderen. Als het toch niet anders kan, doe dit dan niet wanneer er maaltijden worden bereid maar doe dit buiten de opvanguren.
- De afvalopslagplaats moet proper zijn en vrij van ongedierte.
- Het is verboden om afval uit borden, glazen, ... te hergebruiken, ook niet voor huisdieren.
- Verwijder vuil water (bv. na poetsen van de vloer) niet in de wasbakken in de keuken.
- Maak geen toiletzetjes leeg of proper in de keuken.

4.4. Huisdieren, bloemen en planten

Huisdieren en (aromatische) planten zijn verboden in de keuken en lokalen waar je met voedingsmiddelen werkt.

PvA 37

4.5. Bestrijding van ongedierte (vliegen, muggen, muizen, ...)

- Je bent verplicht om de nodige maatregelen te nemen ter preventie en bestrijding van insecten en ongedierte in de keuken en andere lokalen. Insecten en ongedierte kunnen immers drager zijn van ziektekiemen en kruisbesmetting veroorzaken. **PvA 38**

Je plaatst bv. horren tegen vliegen en andere insecten in buitenramen en -deuren. Je rust de opslagruimte bv. uit met lampen die insecten aantrekken en doden. Plaats deze lampen niet in de keuken omdat de dode insecten op het werkoppervlak of in het eten kunnen vallen.

- Je bent verplicht om een ongediertebestrijdingsplan te hebben (zie bijlage 8, RF 4). Hierin vermeld je: de locaties van de verschillende bestrijdingsmiddelen zoals doosjes met gif of **vallen, de datum van plaatsing,...** Je moet technische fiches hebben van de bestrijdingsmiddelen die je gebruikt.

Je kan een beslissingsboom opstellen met de te nemen maatregelen na controle van de vallen en lokazen. In geval van aanwezigheid van ongedierte, registreer je de genomen acties.

PvA 39

- Als je een beroep doet op een gespecialiseerde firma wordt aangeraden om een schriftelijk bewijs van elk bezoek en de genomen acties te bewaren. **PvA 40**

- De middelen mogen geen gevaar vormen voor de gezondheid van de kinderen en de begeleiders. Bestrijdingsmiddelen moeten bewaard worden in een afzonderlijke, afgesloten ruimte of kast waar geen voedingsmiddelen zijn en steeds buiten het bereik van de kinderen.

PvA 41

- De bestrijdingsmiddelen mogen geen gevaar vormen voor verontreiniging van voedingsmiddelen.
- De bestrijdingsmiddelen worden regelmatig gecontroleerd.
- Je kan ongedierte voorkomen door onder meer:
 - Grondstoffen te controleren op ongedierte bij aankoop of ontvangst.
 - De opgeslagen grondstoffen voldoende te rouleren en de uiterste houdbaarheidsdatum niet te overschrijden.
 - Gemorste etenswaren of resten van etenswaren onmiddellijk op te ruimen.
 - Regelmatig afval te verwijderen.
 - Vuilnisemmers gesloten te houden.
 - Horren tegen vliegende insecten te plaatsen wanneer ramen en deuren open staan.
 - De voorraadruimte uit te rusten met lampen die insecten aantrekken en doden.
 - **De keuken, opslagruimten, toiletten, ... geregeld op ongedierte te inspecteren.**
 - De lokalen grondig te reinigen.
 - De voedingsmiddelen nooit op de grond te bewaren maar ze op een sokkel of op planken te plaatsen
 - Voedingsmiddelen af te dekken.

DEEL 4: De goede hygiënepraktijken

Persoonlijke hygiëne:

- **Je kent de maatregelen van een goede persoonlijke hygiëne en past ze toe.**
- **Je draagt passende en propere kleding.**
- **Je rookt niet in de keuken.**

Reinigings- en ontsmettingsplan:

- **In je opvang moet je een reinigings- en ontsmettingsplan uitwerken.**
- **Je mag enkel ontsmettingsmiddelen gebruiken die toegelaten zijn door de federale minister van Volksgezondheid (KB van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en gebruiken van biociden).**
- **Je moet de reinigings- en ontsmettingsmiddelen afzonderlijk opslaan, gescheiden van de voedingsmiddelen.**

Huisdieren, planten en ongediertebestrijding:

- **Huisdieren en planten zijn verboden in de keuken en in de lokalen waar voedingsmiddelen gemanipuleerd worden.**
- **In je opvang moet je een ongediertebestrijdingsplan uitwerken.**
- **Je moet verontreiniging van de voedingsmiddelen voorkomen.**
- **Je houdt de bestrijdingsmiddelen buiten het bereik van de kinderen.**

Afvalverwerking:

- **Er worden maatregelen genomen om kruisbesmetting met het afval te voorkomen.**
- **De afvalcontainers zijn voorzien van een deksel en een pedaal.**
- **De afvalcontainers en hun deksels zijn proper en in goede staat .**

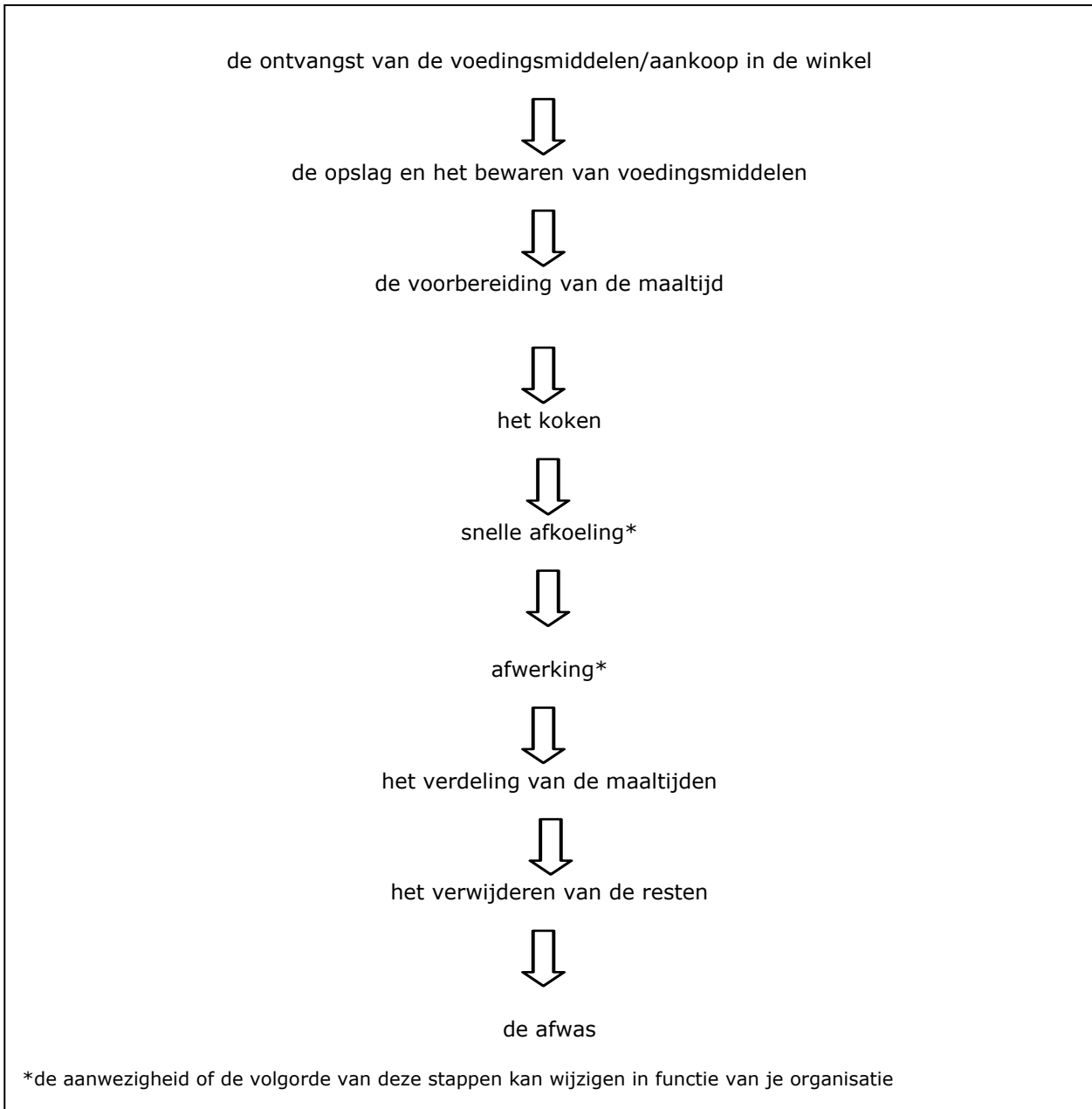
DEEL 5: De maaltijdbereiding en –verdeling

DEEL 5: De maaltijdbereiding en -verdeling	2
5.1. De aankoop	3
5.1.1. Je werkt met een leverancier	4
5.1.2. Je koopt zelf producten aan in de winkel.....	5
5.1.3. Eigen kweek.....	5
5.2. Opslag en bewaren van de voedingsmiddelen	6
5.2.1. Algemeen.....	6
5.2.2. Het opslaan van niet gekoelde producten.....	6
5.2.3. Het opslaan van gekoelde en diepgevroren producten	6
5.3. De bereiding van voedingsmiddelen	9
5.3.1. Risicovolle voedingsmiddelen	9
5.3.2. De voorbereiding.....	10
5.3.3. Het koken	11
5.3.4. De snelle afkoeling	11
5.3.5. De afwerking (het fijnmaken van de maaltijd)	12
5.3.6. De getuigenschotel.....	12
5.4. Verdeling van de maaltijden.....	13
5.5. Maaltijden die bereid en geleverd worden door een externe dienst.....	17
5.6. Tussendoortjes bereiden in de leefruimte.....	19
5.7. Bereiding van melkvoedingen.....	19
5.7.1. Afgekolfde moedermelk.....	20
5.7.2. Kunstvoeding	20
5.8. Verwijderen van de resten	20
5.9. Afwassen	21
5.9.1. Met de machine	21
5.9.2. Met de hand	21

DEEL 5: De maaltijdbereiding en -verdeling

In dit hoofdstuk worden de verschillende stappen van de maaltijdbereiding en -verdeling besproken. Het betreft de stappen van de aankoop tot en met de afwas.

Figuur 12: De verschillende stappen van de maaltijdbereiding- en verdeling



Je kan niet zomaar aan het bereiden van een maaltijd beginnen. Dat moet doordacht gebeuren.

Stem je werkorganisatie af op:

- de uitrusting van de keuken
- het principe van de voorwaartse beweging
- het type van de bereiding
- het tijdstip van de maaltijd.

Inleidende bemerking voor die bedrijven die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP¹ : de registraties van de non-conformiteiten en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen bij de uitgevoerde controles in het kader van HACCP evenals de analyses worden bewaard tot zes maand na afloop van de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of, bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste 6 maand.

5.1. De aankoop

Het maakt niet uit of je met een leverancier werkt of zelf naar de winkel gaat, de voedingsmiddelen die je gebruikt moeten aan de hygiënevoorwaarden voldoen. Dit is essentieel om de veiligheid van het verdere productieproces te garanderen.

- Baseer de keuze van een leverancier of winkel op de verhouding prijs en kwaliteit van de producten en de hygiënische omstandigheden van het transport (toestand van de vrachtwagen, persoonlijke hygiëne van de leverancier, ...).
- Je bent verplicht om te voldoen aan de voorwaarden van de autocontrole (zie 1.2.4.) en de traceerbaarheid (zie 1.2.5.) van de voedingsmiddelen. Dit betekent dat je:



- een controle moet doen van de binnenkomende producten (kwaliteit en temperatuur).
 - niet-conforme producten weigert
 - de controle moet documenteren
- De IF 1 in bijlage 6 kan de controle van de goederen bij de ontvangst of aankoop in de winkel vereenvoudigen.
 - Respecteer de bewaartemperatuur van gekoelde en diepgevroren voedingsmiddelen (zie onderstaande tabel). Zowel tijdens de opslag in de winkel als tijdens het vervoer wordt een afwijking van maximum 3°C naar boven toe getolereerd, gedurende een korte periode. Voor verse vis is er een tolerantie van 2°C (bovenop de maximale kerntemperatuur).
Opgelet: deze tolerantie is enkel toegelaten voor de verpakkingen die, omwille van de stapelmethode in de bewaarplaatsen in de winkel en de vrachtwagen van de leverancier, het meest onderhevig zijn aan temperatuurvariaties (bv. de temperatuur van de bovenaan gestapelde diepvrieszakken kan max. -15°C bedragen, dit geldt niet voor de zakken die centraal gestapeld zijn).

¹ In deel 6 van de gids is toegelicht wie hieronder valt.

Tabel 4 : Maximale bewaar­temperatuur in de kern van de voedings­middelen tijdens opslag, vervoer en levering (volgens de wettelijke bepalingen)

voedings­middel	maximale kerntemperatuur ⁽¹⁾
diepvries­producten	-18°C
verse vis ⁽²⁾	0-2°C
vers vlees	7°C
vlees­bereidingen en gehakt vlees	4°C
gevoel­te en orgaan­vlees	4°C
gebak met banket­bakkers­room/slag­room, ...	7°C
verse of gepasteuriseerde zuivel­producten, eieren en ei­producten	7°C
alle voedings­middelen met de ver­melding 'koel te bewaren' (zonder specifieke temp.)	7°C

- (1) Als er op de ver­pakking een lagere temperatuur ver­meld wordt dan wettelijk beschreven, dan moeten de producten bij deze lagere temperatuur bewaard worden.
- (2) Een temperatuur van max. 4°C wordt getolereerd.

5.1.1. Je werkt met een leverancier

5.1.1.1. Keuze van de leverancier

- Maak duidelijke afspraken met de leveranciers onder meer over:
 - de manier van de levering (de hygiëne, de kwaliteit, het tijdstip van levering, ...)
 - de procedure van de bestelling
 - het respect voor de hoeveelheden
 - de karakteristieken van de producten.
- De leveranciers waar je een beroep op doet moeten de nodige *conformiteitscertificaten* kunnen voorleggen voor hun producten en diensten.

5.1.1.2. Ontvangst van de goederen

- Bij aankomst van de voedings­middelen moet je een aantal zaken controleren. Je kan hiervoor de fiche **IF1 in bijlage 6** gebruiken:
 - de verval­datum
 - de staat van de ver­pakking
 - de hygiëne (vrachtwagen, leverancier, ...)
 - de staat van voedings­middel (kleur, geur, ...)
 - de kleur
 - de geur
 - de temperatuur
- Voor het meten van de temperatuur gebruik je een aangepaste thermometer (zie 3.4.10).
- Als de ingangs­control­e niet conform is, moet je het product weigeren.
- Plaats gekoelde en diepgevroren product­en zo snel mogelijk na ont­vangst in de bestemde opslagruimte, overschrijd in geen geval de 20 minuten.
- Controleer en noteer de temperatuur en de eventuele *correctieve acties en corrigerende maatregelen* die je neemt. Je kan het model­document **RF 1 in bijlage 8** gebruiken. Bewaar de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheids­datum of de uiterste ge­bruiks­datum. Als er geen minimale houdbaarheids­datum of uiterste ge­bruiks­datum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar na de ont­vangst.

PvA 42





Indien je kan genieten van de versoepelingen is het voldoende om alleen de niet-conforme temperaturen en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen te registreren. Bewaar de documenten minstens 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden na de ontvangst.

5.1.2. Je koopt zelf producten aan in de winkel

- Bij aankoop in de winkel kan je de voedingsmiddelen controleren aan de hand van de [IF 1 in bijlage 6](#). **PvA 42**
- Let er op dat de verpakking van het product schoon, niet vervormd, niet beschadigd en niet geopend is. Blikken mogen niet gedeukt zijn, niet bol en niet roestig zijn.
- Dagverse producten, zoals groenten, fruit, vlees en vis moeten er fris uit zien.
- Producten die vers of diepgevroren moeten bewaard worden, haal je in de winkel op de allerlaatste moment uit de koelkast. Je vervoert ze best in een isotherme zak (met koelelement) en plaatst ze zo snel mogelijk in de koelkast of diepvriezer.
- Je mag de *koudeketen* niet onderbreken. **PvA 43**
- De vervaldatum van de producten moet zo ver mogelijk weg liggen.
- Koop geen te grote hoeveelheden, zodat de producten gebruikt kunnen worden voordat de vervaldatum is verstreken.
- Vervoer vuile groenten gescheiden van andere voedingsmiddelen.
- Vervoer voedingsmiddelen steeds goed verpakt en gescheiden van niet-voedingsmiddelen.
- Vermijd dat vocht van vers vlees lekt op andere producten.

5.1.3. Eigen kweek

Je kan in je opvang groenten en fruit uit eigen tuin gebruiken. Ook eieren van eigen kippen mag je gebruiken.

Wees je er van bewust dat aan het gebruik van deze producten risico's verbonden zijn. Zo kunnen deze producten chemische stoffen bevatten zoals bv. *zware metalen, dioxines, PCB's, ...* Eieren kunnen besmet zijn met salmonella en schadelijke stoffen bevatten doordat kippen rondscharrelen op een vervuilde bodem. Groenten en fruit kunnen bv. een te hoog gehalte aan nitraten bevatten ten gevolge van overdreven bemesting.

Je kan de blootstelling aan schadelijke stoffen beperken door onder meer het nemen van volgende maatregelen:

- Vermijd het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen.
- Kies je er toch voor om gewasbestrijdingsproducten te gebruiken, volg dan de instructies voorgeschreven door de fabrikant. Respecteer de nodige wachttijden voor consumptie van de behandelde gewassen.
- Spoel groenten en fruit grondig voor gebruik.
- Raap verse eieren dagelijks en bewaar ze onmiddellijk koel.
- Neem maatregelen om chemische verontreiniging van eieren van eigen kippen te minimaliseren. Tips vind je op:
http://www.coda-cerva.be/index.php?option=com_content&view=article&id=147&Itemid=306&lang=nl

5.2. Opslag en bewaren van de voedingsmiddelen

5.2.1. Algemeen

- Voorzie voldoende voorraadruimte, aangepast aan de behoefte van je voorziening.
- Zowel in de opslagruimte, de koelkast als de diepvriezer moet je het FEFO-principe toepassen. FEFO staat voor 'first expired first out'. Dit betekent dat je het product dat het eerst vervalt, vooraan binnen handbereik zet. De producten met een langere houdbaarheidsdatum zet je achteraan.

Je kan ook werken volgens het FIFO-principe. FIFO staat voor 'first in first out'. Dit is een alternatieve manier om je voorraad te beheren, maar zonder rekening te houden met de houdbaarheidsdatum van de producten.

PvA 44

- Je moet producten zo opslaan dat je kruisbesmettingen voorkomt. **PvA 45**
- Je moet beschadigde, vervallen en bedorven producten onmiddellijk verwijderen.
- Zorg er voor dat de productnaam en de bewaarduur van producten in de originele verpakking na stapeling goed zichtbaar zijn.
- Respecteer de vervaldatum van de voedingsmiddelen (*de uiterste consumptiedatum of de minimale houdbaarheidsdatum*). **PvA 46**
- Zorg er voor dat elk voorverpakt product na opening of elke bereiding voorzien is van een etiket met vermelding van:
 - de productnaam
 - de openingsdatum of bereidingsdatum
 - de *uiterste gebruiksdatum* (zie IF 2 in bijlage 6).
- De *uiterste gebruiksdatum* wordt bepaald door de vervaldatum van een voorverpakt voedingsmiddel na opening of door de datum van bereiding.
- Als er geen vervaldatum op de verpakking staat, voorzie de producten dan zelf van een etiket met de ontvangstdatum er op, bv. als je inkopen bij de slager of bakker doet.
- Sluit geopende verpakkingen af of bewaar de geopende producten in een ander gesloten recipiënt, (bv. in een hermetische verpakking of omwikkeld met plastic folie).



- Gebruik recipiënten bestemd voor het verpakken van voedingsmiddelen.
- Bewaar de voedingsmiddelen aan de juiste temperatuur (zie 5.2.3.1 en 5.2.3.2).

5.2.2. Het opslaan van niet gekoelde producten

- Bewaar producten nooit op de grond. Plaats ze op een sokkel of op planken, onder meer omwille van mogelijk ongedierte.
- Bewaar enkel gesloten verpakkingen of afgesloten recipiënten in de opslagruimte.

5.2.3. Het opslaan van gekoelde en diepgevroren producten

- Het is erg belangrijk om producten op de juiste temperatuur te bewaren (zie 5.2.3.1 en 5.2.3.2). Bij kamertemperatuur vermenigvuldigen bacteriën zich immers het snelst. Als je voedingsmiddelen niet op de juiste temperatuur bewaard, dan wordt hun houdbaarheidstermijn korter. Daarom moet je de voedingsmiddelen die erg vatbaar zijn voor *bacteriële* groei, zoals vis, vlees, eieren, melk, ... koel bewaren. **PvA 47**

- Plaats nooit warme producten in de koelkast of de diepvriezer, maar koel ze snel en voldoende af alvorens er in te plaatsen (zie 5.3.4).
- Koel bij voorkeur kleine porties af en vries ook kleine porties in zodat de kerntemperatuur snel bereikt wordt.
- Voorzie de koelkast en diepvriezer van een thermometer. **PvA 48**
Controleer de temperatuur van de apparaten dagelijks minstens één keer (zie bijlage 8, RF 5, RF 6).



- opslag van gekoelde producten (zie tabel 13)



- opslag van diepgevroren producten (zie tabel 14)
- Controleer en noteer de temperatuur van de apparaten (zie bijlage 8, RF 5, RF 6). In geval van afwijkende temperatuur registreer je de *correctieve acties* en de *corrigerende maatregelen* (zie bijlage 7, WI 5 en WI 5bis en bijlage 8, RF 7, RF 8). Bevestig deze fiche dichtbij de koelkast of diepvriezer. Je bewaart de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar.



Indien je kan genieten van de versoepelingen is het voldoende om alleen de niet-conforme temperaturen en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen te registreren. Bewaar de documenten minstens 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden.

- Beperk het openen en sluiten van koelkast en diepvriezer tot een minimum. Dit doe je om temperatuurschommelingen te voorkomen.
- Het is aanbevolen om de koelkast en de diepvriezer regelmatig te reinigen. Je vindt een werkinstructie in bijlage 7, WI 2.
- Het is aanbevolen om op regelmatige tijdstippen de diepvriezer te ontdooien. Je vindt een werkinstructie in bijlage 7, WI 6.

5.2.3.1. In de koelkast of koelruimte

Bewaartemperatuur van de gekoelde voedingsmiddelen:

- Gekoelde producten worden bewaard bij een geschikte temperatuur.
- De bewaartemperatuur kan variëren in functie van het type product, zie tabel 4.
- Meet de temperatuur in de koelkast, niet in de deur.
- Je kan je baseren op de documenten in bijlage 7, WI 5 en WI 5bis en bijlage 8, RF 5.

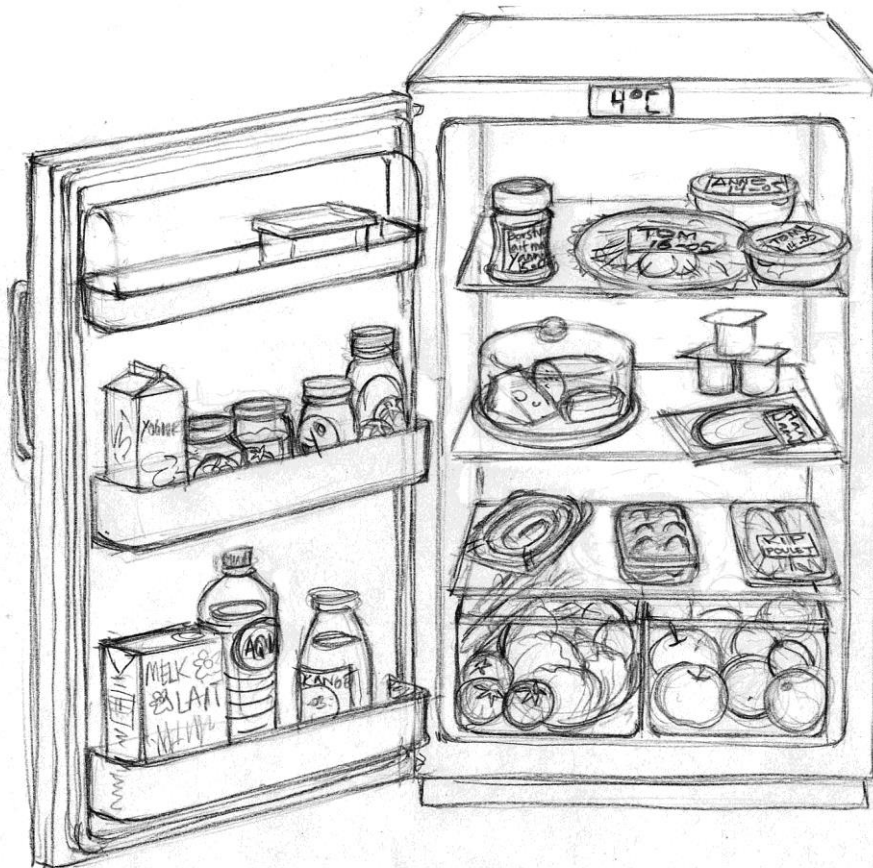
Manier van opslagen in de koelkast:

- De exacte plaats in de koelkast waar je voedingsmiddelen opslaat is belangrijk om kruisbesmetting te voorkomen.
- 'Vuile' producten, zoals rauw vlees, niet-gereinigde groenten en fruit, eieren, rauwe producten en te ontdooien producten, moet je onderaan in de koelkast plaatsen. Bereide gerechten en

afgekolfde moedermelk, die het meest gevoelig zijn voor kruisbesmetting, moet je bovenaan plaatsen.

- Het is aanbevolen om eieren in de koelkast te bewaren.
- Bewaar geen restjes in een geopend blik, maar schep ze over in een gesloten recipiënt.
- Stapel niet te veel producten op elkaar om optimale koeling van elk product te bekomen.
- Medicijnen en vaccins bewaar je niet in dezelfde koelkast als voedingsmiddelen. Als dat niet mogelijk is bewaar ze dan in een aparte afgesloten doos in de koelkast.
- Ook het eten dat jij en je medewerkers voor jezelf meebrengen naar de opvang bewaar je best in een aparte koelkast. Als dit niet mogelijk is zorg er dan voor dat de producten van de kinderen en die van jullie gescheiden zijn. Let er op dat de producten van het personeel van naam voorzien zijn.

Figuur 13: Producten correct plaatsen in de koelkast



5.2.3.2. In de diepvriezer

Producten die je zelf invriest in je opvang:

PVA 49

- Volgende voedingsmiddelen mogen in geen geval ingevroren worden:
 - ontdooid producten (ook als je ze bereid hebt) bv. een soep die je bereidt van diepvriesgroenten, vries je best niet meer in omdat je de veiligheid en de voedingswaarde niet kan garanderen.
 - resten ([zie 5.8](#))
- Het invriezen van gehakt vlees en afgeleide bereidingen (bv. worsten) wordt afgeraden.
- Bereid en vries in op dezelfde dag.
- Vermeld de datum van invriezen op de verpakking. Gebruik de diepgevroren producten binnen de 2 maanden.
- Het invriezen moet gebeuren aan -18°C maximum.
- Je kan je baseren op de documenten in [bijlage 7](#), [WI 5](#) en [WI 5bis](#) en [bijlage 8](#), [RF 6](#).

- Houd bij het invriezen van de portie rekening met de porties die de kinderen eten.

Industrieel ingevroren producten:

De bewaartermijn is afhankelijk van de aard van de voedingsmiddelen, de temperatuur van de diepvriezer en de vermelding op de verpakking. Opgelet: diepgevroren producten mogen niet in het vriesvak van de koelkast bewaard worden omdat de bewaartemperatuur hier hoger is dan -18°C.

5.2.3.3. Vacuüm verpakte voedingsmiddelen

- Het zelf vacuüm verpakken vereist zeer strikte hygiënepraktijken. Als deze niet gerespecteerd worden, kan je grote microbiologische risico's veroorzaken.
- Baseer je voor het bewaren van geleverde vacuüm verpakte producten op de *uiterste consumptiedatum*, de *uiterste gebruiksdatum* en de bewaartemperatuur op de verpakking. Als deze *informatie* niet vermeld is, informeer je dan bij je leverancier.

DEEL 5: Aankoop, opslag en bewaren van de voedingsmiddelen

- **Controleer de binnenkomende producten.**
- **Voorzie voldoende opslagruimte. Vermijd bederf of verontreiniging van bewaarde voedingsmiddelen.**
- **Er zijn geen voedingsmiddelen aanwezig waarvan de vervaldatum overschreden is.**
- **Voorkom kruisbesmetting van bewaarde levensmiddelen.**
- **Zorg er voor dat de producten correct zijn geëtiketteerd.**
- **Respecteer de temperatuur van gekoelde voedingsmiddelen en diepvriesproducten.**
- **Voorzie een thermometer in elke koelkast en diepvries.**

5.3. De bereiding van voedingsmiddelen

Tijdens de bereiding van voedingsmiddelen is het belangrijk om kruisbesmetting te voorkomen en de verhouding temperatuur/tijd te beheren (zie 2.2). Als je een allergisch kind in de opvang hebt, moet je ook kruisbesmetting met allergenen voorkomen (zie 2.1.4). **PvA 50**

5.3.1. Risicovolle voedingsmiddelen

- Risicovolle voedingsmiddelen zijn voedingsmiddelen waarvan de nutritionele samenstelling en/of de toestand (rauw of gekookt) de besmetting en/of de aangroei van de micro-organismen bevordert. Aan deze voedingsmiddelen moet je bijzondere aandacht besteden (zie bijlage 6, IF 3).
- De risicovolle voedingsmiddelen zijn voornamelijk deze van dierlijke oorsprong zoals vlees, vis, gevogelte en eieren. Ook alle gehaktbereidingen hebben een sterk verhoogd risico. Opgelet: Het is dan ook essentieel om deze producten bij bereiding voldoende te verhitten tot in de kern. **PvA 51**
- Bereid liever geen risicovolle voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong in de microgolfoven, omdat je zo vaak de vereiste kerntemperatuur niet bereikt.
- In bijlage 4, vind je een overzicht van de microben die het vaakst een *voedseltoxi-infectie* veroorzaken.

5.3.2. De voorbereiding

- Een degelijke voorbereiding is erg belangrijk om kruisbesmetting te voorkomen. De voedingsmiddelen en hun verpakking kunnen immers een bron zijn van kruisbesmetting.
- Vermijd zo veel mogelijk verpakkingen en kartonnen dozen in de keuken. Ze kunnen bevuild zijn met stof en ongedierte.
- Transporteer voedingsmiddelen in de oorspronkelijke verpakking (conserven, Tetra Brik, ...).
- Behandel voedingsmiddelen steeds met zorg.

5.3.2.1. Groenten en fruit

- Verwelkte bladeren en beschimmelde groenten en fruit verwijder je.
- Was groenten en aardappelen zorgvuldig in koud water. Gebruik hiervoor best een andere wasbak dan deze die je gebruikt voor de afwas. Is dat niet haalbaar, en was je de groenten in dezelfde wasbak als waar je de afwas in doet, besteedt dan bijzondere aandacht aan de hygiëne:
 - ofwel gebruik je bij voorkeur afzonderlijke kommen voor elke handeling.
 - ofwel reinig en eventueel ontsmet je de wasbak na elke handeling.
- Was groenten en aardappelen net voor het bereiden. Wanneer je de groenten langdurig in water laat staan, gaan mineralen en vitamines verloren en krijgen micro-organismen de tijd om zich te vermenigvuldigen.
- Schil en snijd groenten en aardappelen net voor het bereiden. Doe dit op een plank die je enkel voor groenten gebruikt.

5.3.2.2. Vis en vlees

- Het voorbereiden van vis, vlees en gevogelte bestaat onder meer uit het verwijderen van graten en het wegsnijden van vetrandjes.
- Om kruisbesmetting te voorkomen, doe je dit op een snijplank die je enkel gebruikt voor vlees, vis en gevogelte.
- Maak de snijplank na gebruik altijd grondig schoon.

5.3.2.3. Eieren

- Eieren moet je met veel zorg behandelen. Het risico op kruisbesmetting is immers groot. De eierschaal is altijd besmet en het ei kan een bron zijn van salmonella.
- Het is aanbevolen om gepasteuriseerde eieren te gebruiken.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen ([zie ook bijlage 7, WI 7](#) voor het breken van eieren en het scheiden van eidooiers en eiwitten):
 - Geef alleen door en door verhitte eieren aan de kinderen (bv. hard gekookte eieren, quiche, ...).
 - Let er op dat de eieren zo vers mogelijk zijn. Controleer de legdatum of de *uiterste consumptiedatum*.
 - Na de legdatum mag je verse eieren maximum 1 maand in de koelkast bewaren.
 - Verwijder na het breken van de eieren onmiddellijk de schalen en reinig en ontsmet het werkblad.
- Was altijd je handen nadat je eieren aangeraakt hebt.

PvA 52

5.3.2.4. Conserven

- Reinig de bovenkant van conserven alvorens ze te openen.
- Open een blik in één beweging. Let erop dat er geen metaalsnippers in de inhoud terechtkomen. Zorg dat het deksel niet in de inhoud valt.
- Bewaar een restant nooit in zijn blik. Onder invloed van de zuurstof kan de inhoud reageren met het metaal van het blik en giftige stoffen vormen.

5.3.2.5. Water

- Voor het bereiden van maaltijden en voor de afwas mag je enkel drinkbaar water gebruiken. **PvA 17**
- Voor een correcte voedselhygiëne is het gebruik van een installatie met regenwater verboden. Regenputten kunnen immers besmet geraken met kiemen. Het regenwater kan het leidingwater besmetten als beide systemen niet strikt gescheiden worden.
- Het is aanbevolen om elke ochtend het water dat 's nachts heeft stilgestaan uit de kraan te laten stromen.

5.3.2.6. Het ontdooien

- Ontdooi diepgevroren producten nooit op kamertemperatuur. **PvA 49**
- Diepgevroren voedingsmiddelen bereid je best onmiddellijk nadat je ze uit de diepvriezer haalt, zonder ze te ontdooien. Hoe langer het ontdooien duurt, hoe groter immers het risico op vermenigvuldiging van microben wordt.
- Als je ze toch eerst wil laten ontdooien, doe dat dan bij voorkeur in de microgolfoven. Met uitzondering van diepgevroren moedermelk, die je best niet in de microgolf ontdooit.
- Met uitzondering van diepgevroren moedermelk, wordt ontdooien in de koelkast om verschillende redenen afgeraden:
 - de tijd van ontdooien is lang
 - er bestaat een groot risico op kruisbesmetting. Het morsen van dooiwater wordt beschouwd als een ernstig besmettingsrisico. Bv. Als er dooiwater op je werkoppervlak terecht komt, reinig en ontsmet je dit best onmiddellijk.
- Ontdooide producten mag je nooit opnieuw invriezen. Ook niet wanneer ze gekookt of bereid geweest zijn. Bv. Je verwerkt diepgevroren groenten in de soep. Die soep mag je dan niet opnieuw invriezen. Ook al werden de bacteriën gedood door verhitting (> 60°C), hun toxines blijven aanwezig.

5.3.3. Het koken

- Het koken van de voedingsmiddelen zal het merendeel van de ziektekiemen elimineren.
- Tijdens het koken moeten de voedingsmiddelen voldoende verhit worden zodat ze bij de verdeling een kerntemperatuur van minstens 60°C zouden hebben (zie 5.4).

5.3.4. De snelle afkoeling

De bereide gerechten die koud verbruikt worden (bv. pudding, gekookte groenten die koud gegeten worden, ...) en de uitgestelde maaltijden moeten snel afgekoeld worden (zie 5.4, C.2: situatie 3 en 4). Dit wil zeggen dat je ze binnen 2 uur moet afkoelen van 60°C naar 10°C.

PvA 53

Na afkoeling bewaar je de gerechten bij max. 7°C.

Het is ideaal om een *snelkoelcel* te gebruiken. Je kan dit ook doen door bijvoorbeeld:

- grote hoeveelheden op te delen in kleine porties
- een kookpot in een bak met ijs te plaatsen en regelmatig te roeren

Een onvoldoende snelle afkoeling kan de vermenigvuldiging van kiemen en de productie van toxines bevorderen met risico op voedseltoxi-infecties tot gevolg.

5.3.5. De afwerking (het fijnmaken van de maaltijd)

Afhankelijk van de leeftijd van de kinderen kan het nodig zijn om de bereide gerechten fijn te maken of te pureren.

- Het fijnmaken moet hygiënisch gebeuren, omdat het gebruikte materiaal, zoals een mixer of een roerzeef, soms moeilijk te *reinigen* is en het risico op kruisbesmetting groot is.
- Het fijnmaken doe je snel. Houd het interval tussen de bereiding, het fijnmaken en het aanbieden zo kort mogelijk. Dit is nodig om een correcte temperatuur (>60°C) van de warme maaltijden te handhaven bij het verlaten van de keuken.

PvA 54

Tabel 5: fouten en de correctieve acties en corrigerende maatregelen tijdens de afwerking

Veel voorkomende fouten	Correctieve acties en corrigerende maatregelen
De tijd tussen het koken en het fijnmaken of pureren is te lang.	<ul style="list-style-type: none">– Herbekijk de planning van de verschillende stappen van de bereiding van de maaltijd.
De temperatuur wordt onvoldoende gehandhaafd.	<ul style="list-style-type: none">– Houd de deksels gesloten.– Plaats in afwachting in de voorverwarmde oven.– Stoom de voedingsmiddelen opnieuw.– Warm op in de microgolfoven.

5.3.6. De getuigenschotel

Je kan er in je opvang voor kiezen om een getuigenschotel bij te houden. Dit is een staaltje van de maaltijd. In geval van een *voedseltoxi-infectie* kan dit staal onderzocht worden om de oorzaak en de verantwoordelijkheid van de vergiftiging op te sporen.

- Werkwijze:
 - Aan het eind van de maaltijdbereiding neem je een staal van minimum 100 g van de maaltijd die het meest gemanipuleerd werd (bv. fijngemaakte groentepap met vlees).
 - Gebruik proper bestek en recipiënt.
 - Plaats het staal in een afgesloten recipiënt.
 - Vermeld de inhoud en de datum op het recipiënt.
 - Plaats het staal in de koelkast en verwijder het na 3 dagen.

DEEL 5: De bereiding van voedingsmiddelen

- **Voorkom besmetting van voedingsmiddelen doorheen de verschillende stappen van de maaltijdbereiding.**
- **Neem voorzorgsmaatregelen bij contact met eierschalen.**
- **Koel warme voedingsmiddelen voldoende en zo snel mogelijk af alvorens in de koelkast of diepvriezer te plaatsen.**
- **Ontdooi voedingsmiddelen onder gepaste omstandigheden.**
- **Respecteer de warmteketen tijdens de afwerking van de maaltijden**

5.4. Verdeling van de maaltijden

In de keuken

Om bij de verdeling de vermenigvuldiging van microben te voorkomen moet je volgende maatregelen respecteren:

- De goede hygiënepraktijken gerespecteerd worden.
- De maaltijd moeten volledig gaar zijn.
- De tijd tussen het beëindigen van de bereiding, de afwerking en de proportionering moet zo kort mogelijk zijn. Dit is nodig om een correcte temperatuur van de maaltijden te handhaven bij het verlaten van de keuken.
- De temperatuur van de maaltijden moet gemeten worden aan de hand van een aan thermometer:
 - o minimum 60°C voor warme maaltijden
 - o maximum 7°C voor koude gerechten
- Het modelformulier ([zie bijlage 8, RF 9](#)) kan je helpen bij het uitvoeren en noteren van de temperatuurcontroles. In geval van afwijkende temperatuur noteer je de *correctieve acties* en de *corrigerende maatregelen* op een fiche. Bewaar de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar.



Indien je kan genieten van de versoepelingen is het voldoende om alleen de niet-conforme temperaturen en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen te registreren. Bewaar de documenten minstens 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden.

A) Vervoer naar de eetruimte of naar een andere opvangvoorziening

Als je maaltijden vervoert, zorg er dan voor dat:

- zowel de schotels als niet-bereide producten (vb. fruit) afgedekt zijn.
- het materiaal van het transport (karretje + laadvlak, voertuig) steeds proper is

PvA 55

- je rekening houdt met het principe van de voorwaartse beweging (zie 2.2.1.1) en dat je kruisbesmetting vermijdt.
- de duur van het transport zo kort mogelijk is.
- Tijdens het transport moeten de maaltijden op de correcte temperatuur gehouden worden.

B) Bediening

Je kan er in je opvang voor kiezen om individuele porties te maken van de bereide maaltijd. Je moet altijd op volgende zaken letten:

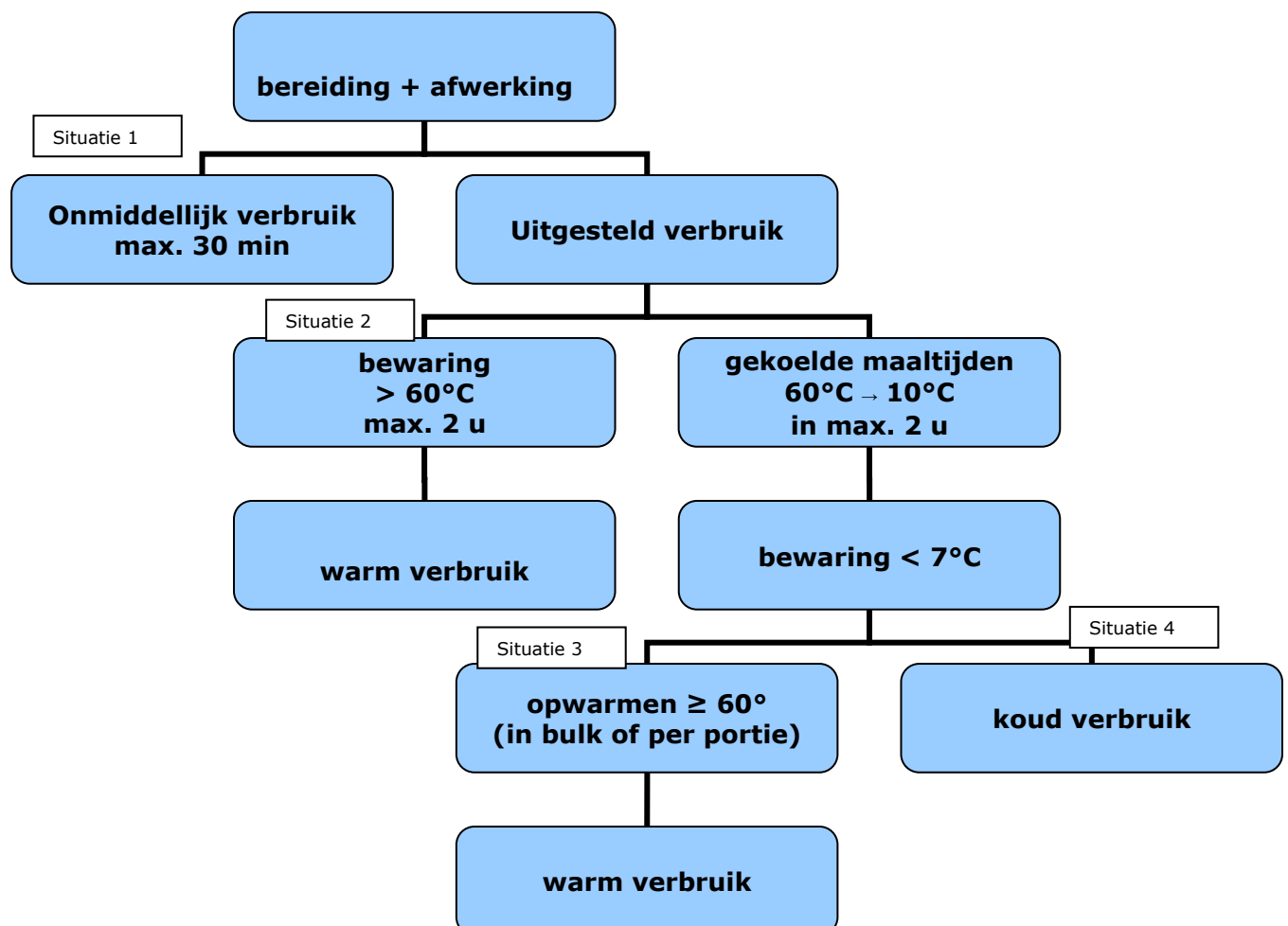
- De goede hygiënepraktijken moeten door iedereen toegepast worden.
- Je moet de porties, die niet onmiddellijk of koud verbruikt worden, snel afkoelen en in de koelkast bewaren.
- De temperatuur van de koelkast moet regelmatig worden gecontroleerd en genoteerd (zie bijlage 7, WI 5 en WI 5 bis en bijlage 8, RF 5).

C) Verbruik

De manier waarop je voedsel verdeelt, is afhankelijk van de organisatie van je opvang en van de leeftijd van de opgevangen kinderen.

Vaak eten de grotere kinderen de maaltijden meteen op terwijl de baby's ze op een later tijdstip kunnen consumeren.

Figuur 14: Verdeling van de maaltijden: onmiddellijk of uitgesteld verbruik



C.1. Onmiddellijk verbruik

Situatie 1: de gerechten worden onmiddellijk verbruikt in je opvang.

- De temperatuur van de warme gerechten mag niet onder de 60°C dalen, tenzij tijdens de bediening.
- Om verbrandingsrisico te vermijden mag je voor jonge kinderen het eten bedienen aan lagere temperaturen, op voorwaarde dat de maaltijd binnen max. 30 min wordt gebruikt.
- Het koelen moet snel gebeuren (bv. door koud water toe te voegen aan maaltijdsoep of door de maaltijd 10 minuten te laten afkoelen onder water, in een gesloten recipiënt).
- Je moet het eten op een hygiënische manier bedienen. Zo mag je bv. niet blazen.

C.2. Uitgesteld verbruik

Soms is het nodig om een maaltijd langer te bewaren, bv. om het dagritme van de kinderen te kunnen respecteren. In dit geval moet je de maaltijd bewaren in de koelkast aan maximum 7°C, of au bain-marie aan minimum 60°C.



Situatie 2: de bereide maaltijden worden bewaard aan een temperatuur van minimum 60°C gedurende maximum 2 uren, bv. au bain-marie of in een voorverwarmde oven.

- Bewaar de voedingsmiddelen afgesloten.
- Om een kerntemperatuur van min. 60°C te behouden gedurende max. 2 u, is het aangewezen om de maaltijden zo warm als mogelijk in isotherme bakken of de oven te plaatsen.
- Verifieer en noteer de temperatuur van de maaltijden (zie bijlage 8, RF 9). In geval van afwijkende temperatuur noteer je de *correctieve acties* en de *corrigerende maatregelen* op een fiche. Bewaar de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar.



Indien je kan genieten van de versoepelingen is het voldoende om alleen de niet-conforme temperaturen en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen te registreren. Bewaar de documenten minstens 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden.

Tabel 6: Fouten en de correctieve acties en corrigerende maatregelen tijdens het uitgesteld verbruik

Veel voorkomende fouten	Correctieve acties	Corrigerende maatregelen
De thermostaat van de bain-marie is slecht ingesteld of defect.	Stel de thermostaat van de bain-marie in op een hogere temperatuur (tussen 80 en 90°C).	Herstel de thermostaat.
De bain-marie wordt fout gebruikt.	Houd de deksels gesloten.	Herlees de gebruiksaanwijzing van de bain-marie.
De grootte van de porties is niet aangepast . Bij sommige voedingswaren is de bewaring in kleine hoeveelheden of individuele porties niet mogelijk aan 60°C. Bv. vis of gemengd vlees	Pas de grootte van de recipiënten aan.	Pas de wijze van verdeling aan.

Opmerking: als de temperatuur van de voedingsmiddelen te laag is, kan de bain-marie niet gebruikt worden om ze terug op te warmen. Het principe van de bain-marie is om de temperatuur van de voedingsmiddelen te behouden.

Situatie 3: de bereide gerechten worden afgekoeld, bewaard in de koelkast aan maximum 7°C en heropgewarmd op een temperatuur hoger dan 60°C.

- Bewaar de voedingswaren afgesloten.
- Plaats ze in de koelkast.
- Meet de temperatuur van de koelkast.



- Verifieer en noteer de temperatuur van de koelkast ([zie bijlage 7, WI 5 en WI 5bis en bijlage 8, RF 5](#)). In geval van afwijkende temperatuur noteer je de *correctieve acties* en de *corrigerende maatregelen* op een fiche ([zie bijlage 8, RF 7](#)). Bewaar de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar.



Indien je kan genieten van de versoepelingen is het voldoende om alleen de niet-conforme temperaturen en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen te registreren. Bewaar de documenten minstens 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden.

- Warm ze snel terug op in de oven of in de microgolf tot 60°C. Voor jonge kinderen, mag je het eten bedienen aan een lagere temperatuur om verbrandingsrisico te vermijden, op voorwaarde dat de maaltijd binnen max. 30 min. wordt verbruikt.

Situatie 4: de bereide maaltijden die bewaard werden in de koelkast, worden koud geconsumeerd (bv. pudding)

- Bewaar de voedingsmiddelen afgedekt.
- Juist voor de consumptie neem je de gerechten uit de koelkast.
- Meet de temperatuur van de koelkast.
- Verifieer en noteer de temperatuur van de koelkast (zie bijlage 7, WI 5 en WI 5bis en bijlage 8, RF 5). In geval van afwijkende temperatuur noteer je de *correctieve acties* en de *corrigerende maatregelen* op een fiche (zie bijlage 8, RF 7). Bewaar de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar.



Indien je kan genieten van de versoepelingen is het voldoende om alleen de niet-conforme temperaturen en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen te registreren. Bewaar de documenten minstens 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden.

5.5. Maaltijden die bereid en geleverd worden door een externe dienst

Je kan er voor kiezen om een beroep te doen op externe diensten, zoals een traiteur, een andere opvangvoorziening, een school of een OCMW, om de maaltijden te leveren. De keukens van deze externe diensten moeten een toelating hebben van het FAVV.

ADM 56

A) Vervoer

- Tijdens het vervoer moeten de goede hygiënepraktijken gerespecteerd worden, om kruisbesmetting te voorkomen.
- De bewaringstemperatuur moet gerespecteerd worden.
- Bereide maaltijden moeten in isotherme verpakkingen vervoerd worden.

B) Bewerking

Als je de geleverde maaltijden in je opvang nog moet bewerken, moet jij er voor zorgen dat:

PvA 57

- je de goede hygiënepraktijken respecteert.
- je de nodige bewerkingen snel doet.
- je de temperatuur van de voedingswaren controleert en noteert.

C) Verbruik

C.1. Maaltijden worden warm geleverd

PvA 58

- Warme maaltijden die geleverd worden aan andere voorzieningen moeten zo als warm mogelijk in isotherme bakken geplaatst worden.
- Tijdens de duur van het vervoer moet de temperatuur steeds boven de 60°C blijven en dit max. 2 uur.
- Meet de temperatuur van de warme maaltijden bij aankomst
- Verifieer en noteer de temperatuur van de maaltijden bij aankomst ([bijlage 8, RF 9](#)). In geval van afwijkende temperatuur noteer je de *correctieve acties* en de *corrigerende maatregelen* op een fiche ([bijlage 8, RF 10](#)). Bewaar de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar na de ontvangst.



Indien je kan genieten van de versoepelingen is het voldoende om alleen de niet-conforme temperaturen en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen te registreren. Bewaar de documenten minstens 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden na de ontvangst.

- De maaltijden moeten bewaard worden in gesloten recipiënten tot op het moment van de bediening. De afwerking van de maaltijden (bv. het fijnmaken) moet vlak voor het verdelen ervan gebeuren.

C.2. Maaltijden worden koud geleverd

PvA 59

- Koud geleverde gerechten moeten vervoerd worden aan een temperatuur van maximum 7°C (bv. in een koelwagen, in isotherme bakken, ...).
- Meet de temperatuur van de koude maaltijden bij aankomst
- Verifieer en noteer de temperatuur van de maaltijden bij aankomst ([bijlage 8, RF 9](#)). In geval van afwijkende temperatuur noteer je de *correctieve acties* en de *corrigerende maatregelen* op een fiche ([bijlage 8, RF 10](#)). Bewaar de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar na de ontvangst.



Indien je kan genieten van de versoepelingen is het voldoende om alleen de niet-conforme temperaturen en de genomen correctieve acties en corrigerende maatregelen te registreren. Bewaar de documenten minstens 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 6 maanden na de ontvangst.

- De afwerking van de maaltijden (fijnmaken, ...) gebeurt vlak voor ze opnieuw worden opgewarmd en verdeeld.
- De maaltijden moeten zo snel mogelijk opgewarmd worden. Het opwarmen gebeurt vlak voor de bediening. **PvA 57**
- Als de opwarming later gebeurt, zorg dan voor een correcte bewaarmethode.
- De externe dienst moet je informeren over de procedures om correct te bewaren en op te warmen.

DEEL 5: Verdeling van de maaltijden

- **Dek de maaltijden af tijdens het vervoer.**
- **Respecteer de koudeketen.**
- **Respecteer de warmteketen.**
- **Respecteer de goede hygiënepraktijken en ga snel te werk bij de manipulatie van geleverde maaltijden.**

5.6. Tussendoortjes bereiden in de leefruimte

Je kan er voor kiezen om tussendoortjes, zoals fruitpap of boterhammen, te bereiden in de leefruimte. Ook kan je activiteiten met de kinderen organiseren, zoals fruitsla maken. In beide gevallen gaat het om eenvoudige gerechten die vlak voor consumptie bereid worden.

Respecteer volgende aandachtspunten:

PvA 60

- In de leefruimte moet je dezelfde hygiënemaatregelen in acht nemen als in de keuken (persoonlijke hygiëne, hygiëne van de lokalen en het materiaal, respecteer de koude- en de warmteketen, ...).
- Het risico op kruisbesmetting in de leefruimte is groot. De verzorgende activiteiten en de manipulatie van voedingsmiddelen gebeuren immers door eenzelfde persoon.
- Werk op een schone en regelmatig ontsmette plaats.

5.7. Bereiding van melkvoedingen

PvA 61

In functie van de organisatie van je opvang, kan je flesvoeding bereiden in de keuken of in de leefruimte. Doe dit in beide gevallen op een plaats die je uitsluitend gebruikt voor de bereiding van flesvoeding. Om kruisbesmetting te voorkomen moet deze plaats ver genoeg verwijderd zijn van de verzorgingshoek of -ruimte.

Respecteer volgende aandachtspunten:

- Bereid en warm de flesvoedingen op vlak voor je ze geeft.
- Gebruik tot de leeftijd van 6 maanden steriel materiaal om de flesvoedingen te bereiden.
- Neem de goede hygiënepraktijken in acht. Het risico op kruisbesmetting is groot. De verzorgende activiteiten en de manipulatie van de melkvoeding gebeuren immers door eenzelfde persoon. De hygiënemaatregelen op het vlak van handen wassen en de houding van de medewerkers worden strikt opgevolgd ([zie deel 4](#)).
- Werk op een schone en regelmatig ontsmette plaats.
- Vervang het water van de flessenwarmer minstens dagelijks.

- Maak duidelijke afspraken met de ouders over de te nemen maatregelen op het vlak van hygiëne, transport en bewaring. Doe dit zowel voor de moedermelk als de kunstvoeding.

5.7.1. Afgekolfde moedermelk

- Vraag aan de ouders om duidelijk de naam van het kind en de afkolfdatum op het recipiënt te noteren.
- Zet de verse afgekolfde melk onmiddellijk in de koelkast, bij de propere voedingsmiddelen en niet in de deur (wegens de temperatuurvariaties). Op die manier is de moedermelk twee dagen houdbaar.
- Warm moedermelk langzaam op tot 37°C in een kookpan met warm water (au bain-marie) of een flessenverwarmer.
- Om de moedermelk langer te bewaren kan je ze binnen 24 uur na het afkolven invriezen. Bij een temperatuur van -18°C of lager kan ingevroren moedermelk zes maanden worden bewaard.
- Je ontdooit moedermelk in de koelkast, au bain-marie of in een flessenverwarmer. Gebruik geen microgolfoven of laat niet ontdooien op kamertemperatuur.
- Ontdooide moedermelk moet je binnen 24 uur opgebruiken en mag je niet opnieuw invriezen.
- Warm de moedermelk nooit een tweede keer op (ook niet bij trage eters).
- Giet de rest weg.

5.7.2. Kunstvoeding

- Maak de flesjes klaar net voor het gebruik. De ouders mogen de flesjes niet thuis bereiden en meenemen naar de opvang. Melkpoeder is immers niet *steriel*. Door het flesje op voorhand klaar te maken en te bewaren, kunnen gevaarlijke bacteriën in de melk verder ontwikkelen en infecties veroorzaken.
- Warm flesvoeding nooit opnieuw op (ook niet bij trage eters).
- Kant-en-klare melkvoeding voor baby's bewaar je maximaal 24 uur in de koelkast.
- Sluit een geopende fles water altijd goed af, bewaar ze maximum 1 dag in de koelkast.

DEEL 5: Flesvoeding bereiden

- **De bereiding van flesvoeding gebeurt vlak voor het gebruik.**
- **De bereiding van de flesvoedingen en de tussendoortjes in de leefruimten gebeurt met respect voor de goede hygiënepraktijken.**
- **Het verwarmen en ontdooien van moedermelk gebeurt met respect voor de goede hygiënepraktijken.**

5.8. Verwijderen van de resten

De resten van voedingsmiddelen mogen niet herbruikt worden. Het bewaren op kamertemperatuur bevordert immers de vermenigvuldiging van ziektekiemen. Het risico op kruisbesmetting is groot.

PvA 62

Resten zijn:

- bereidingen die op kamertemperatuur bleven staan (bv. resten van maaltijden, restanten in de kookpotten)
- voedingsmiddelen die terugkomen van de tafel.
- Aan tafel verzamel je de resten van de borden van de kinderen best in een kom voor je ze in de keuken in de afvallemmer doet. Gooi alle resten zo snel mogelijk weg.

5.9. Afwassen

PvA 63

PvA 64

- Was niet af op het moment dat er maaltijden bereid worden, anders bestaat er kans op besmetting van voedingsmiddelen.
- Respecteer het principe van de voorwaartse beweging ([zie 2.2.1.1](#)).
- Om chemische besmetting te voorkomen moet je het afwasmiddel goed doseren en de vaat goed naspoelen.
- Was steeds zorgvuldig af.
- Spoel gebruikte flesjes meteen na de voeding uit met water. Verwijder de melkresten met een flessenborstel die je alleen daarvoor gebruikt.

5.9.1. Met de machine

- Verwijder zoveel mogelijk etensresten, vooraleer je de vaat in de machine stopt.
- Laad de machine niet te vol, zorg ervoor dat het water overal bij kan.
- Resten van detergenten kunnen giftig zijn. Respecteer de dosissen die de fabrikant voorschrijft.
- Kies een voldoende hoge temperatuur (>65°C) om het merendeel van microben te doden.
- Laat het droogprogramma van de machine volledig aflopen. Zo wordt contact van schone vaat met handen en handdoeken vermeden.
- Haal de vaat uit de machine met propere handen en droog zo nodig na met een droge en propere handdoek.
- Onderhoud de machine regelmatig (zie reinigings- en ontsmettingsplan, [bijlage 7](#), [WI 2](#) en [bijlage 8](#), [RF 3a](#)).
- Controleer de goede werking en de temperatuur van wassen en spoelen.
- Was materiaal dat niet volledig proper is opnieuw, nadat je de aangekoekte resten eventueel handmatig hebt verwijderd.

5.9.2. Met de hand

- Verwijder zo veel mogelijk etensresten.
- Verzamel alle afwas aan één kant van het aanrecht, zodat de propere afwas en de vuile afwas gescheiden blijven.
- Was af met heet water (zo warm als je kan verdragen) en afwasmiddel.
- Begin het best met glazen en bekertjes, dan het bestek en de borden, en dan pas de deksels en de pannen.
- Vervang het water als het niet meer proper of heet is.
- Spoel na met heet water in de andere spoelbak.
- Laat de schone vaat verticaal uitlekken.
- Droog de propere vaat met een droge en propere handdoek. Vervang de handdoek als die te nat is.

- Gebruik liever geen sponsjes in de keuken. Een sponsje blijft lang nat en is moeilijk goed te *reinigen*. Hierdoor krijgen bacteriën de kans om zich te vermenigvuldigen. Schuurlapjes vormen een goed alternatief voor sponsjes. Voor de afwas is een afwasborstel een hygiënisch alternatief voor een sponsje. Deze is ook snel droog. Je kan ook voor een vaatdoek kiezen.
- Reinig het afwasmateriaal (borstel, schuurlapje, vaatdoek) voor het volgende gebruik. Vervang het bij beschadiging.
- Vervang de vaatdoek elke dag en was op minstens 60°C.
- Gebruik de vaatdoek enkel voor de vaat en dus niet voor andere klussen (vloer, gemorst vleesnat, ...).
- Bij gebruik van huishoudhandschoenen zorg je ervoor dat deze geen bron van besmetting zijn. Ze moeten schoon gehouden worden en regelmatig vervangen worden. Was steeds je handen voor je handschoenen aantrekt.

DEEL 5: Verwijderen van resten en afwassen

- **Gooi de resten van de maaltijden weg.**
- **Neem maatregelen om kruisbesmetting tussen de vuile en de propere afwas en de voedingsmiddelen te voorkomen.**
- **Reinig de vaat en het keukenninnen grondig.**

- Gebruik liever geen sponsjes in de keuken. Een sponsje blijft lang nat en is moeilijk goed te *reinigen*. Hierdoor krijgen bacteriën de kans om zich te vermenigvuldigen. Schuurlapjes vormen een goed alternatief voor sponsjes. Voor de afwas is een afwasborstel een hygiënisch alternatief voor een sponsje. Deze is ook snel droog. Je kan ook voor een vaatdoek kiezen.
- Reinig het afwasmateriaal (borstel, schuurlapje, vaatdoek) voor het volgende gebruik. Vervang het bij beschadiging.
- Vervang de vaatdoek elke dag en was op minstens 60°C.
- Gebruik de vaatdoek enkel voor de vaat en dus niet voor andere klussen (vloer, gemorst vleesnat, ...).
- Bij gebruik van huishoudhandschoenen zorg je ervoor dat deze geen bron van besmetting zijn. Ze moeten schoon gehouden worden en regelmatig vervangen worden. Was steeds je handen voor je handschoenen aantrekt.

DEEL 5: Verwijderen van resten en afwassen

- **Gooi de resten van de maaltijden weg.**
- **Neem maatregelen om kruisbesmetting tussen de vuile en de propere afwas en de voedingsmiddelen te voorkomen.**
- **Reinig de vaat en het keukenninnen grondig.**

DEEL 6: Autocontrolesysteem

DEEL 6:	Autocontrolesysteem.....	2
---------	--------------------------	---

DEEL 6: Autocontrolesysteem

De wetgever verplicht de voedingsmiddelensector om een autocontrolesysteem op te stellen, dat gebaseerd is op de principes van HACCP. Dit betekent dat :

- 1) je alle situaties die een risico kunnen betekenen voor de voedselveiligheid oplijst.

Je maakt een gevarenanalyse van:

- alle stappen van de bereiding van maaltijden (vanaf de aankoop tot het verbruik)
- de individuele hygiëne
- de hygiëne van het materiaal en de lokalen
- het afvalbeheer.

Al deze potentiële gevaren worden benoemd als punt van aandacht (PvA).

Een voorbeeld hiervan is de handhygiëne. Het niet wassen van de handen na toiletbezoek, verhoogt immers het risico op besmetting. Een goede handhygiëne is slechts mogelijk als je over het juiste materiaal beschikt. De aanwezigheid van dit materiaal wordt beschouwd als een punt van aandacht.

Elke stap die gecontroleerd kan worden en waarvan de beheersing of controle essentieel is om een gevaar met betrekking tot de voedselveiligheid te voorkomen, elimineren of reduceren tot een aanvaardbaar niveau is een kritisch controlepunt (CCP). Een voorbeeld hiervan is de temperatuur in de koelkast. Een te hoge temperatuur verhoogt immers het risico op vermenigvuldiging van microben en op voedseltoxi-infecties.

- 2) je op systematische en objectieve wijze de mogelijke gevaren beheerst.

Duid in je opvang een of meerdere personen aan die verantwoordelijk zijn voor het autocontrolesysteem.

Gebruik bij de autocontrole de verschillende documenten, die je in deze gids terugvindt:

- de overzichtstabel van de punten van aandacht en kritische controlepunten
- de samenvattende tabellen van de kritische controlepunten
- de registratieformulieren

Onder beheersen van de gevaren verstaan we de controle van de aandachtpunten en de kritische controlepunten en het nemen van **correctieve acties** en **corrigerende maatregelen**. Onder correctieve acties en corrigerende maatregelen verstaan we concrete acties die genomen worden om de niet-conformiteiten weg te werken en te vermijden in de toekomst.

In geval van een CCP wordt de temperatuur beschouwd als niet-conform als de grenswaarden niet gerespecteerd worden. De grenswaarden worden gedefinieerd per CCP.

PvA beheersen:

Bijvoorbeeld: de verantwoordelijke voor het autocontrolesysteem kijkt na of het nodige materiaal om de handen correct te wassen aanwezig is. Bij afwezigheid en bij beschadiging van materiaal (niet-conformiteit) moeten **correctieve acties** en **corrigerende maatregelen** genomen worden om de niet-conformiteit weg te werken zoals het aanvullen, repareren van het materiaal.

CCP beheersen:

Bijvoorbeeld: de thermometer van de koelkast geeft 12°C aan. Welke **correctieve acties** en **corrigerende maatregelen** kan je nemen om de temperatuur op het juiste punt te brengen?

Tabel 7: Correctieve acties en corrigerende maatregelen bij niet-conforme temperatuur

Correctieve acties	Corrigerende maatregelen
<ul style="list-style-type: none">- stekker insteken- thermostaat bijstellen	<ul style="list-style-type: none">- koelkast zo weinig en kort mogelijk openen- warme voedingsmiddelen voldoende afkoelen vóór in de koelkast te plaatsen- diepvriezer regelmatig ontdooien- bijkomende koelkast plaatsen- bij defect technicus roepen

Het toepassen van een volledig HACCP-systeem betekent dat je alle CCP's zelf moet bepalen, meten en noteren. In geval van niet-conformiteit noteer je ook de **correctieve acties** en **corrigerende maatregelen** die je toepast. Je bewaart de documenten minstens 2 jaar na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum. Als er geen minimale houdbaarheidsdatum of uiterste gebruiksdatum beschikbaar is, bewaar je de documenten minstens 2 jaar na de ontvangst van de producten.

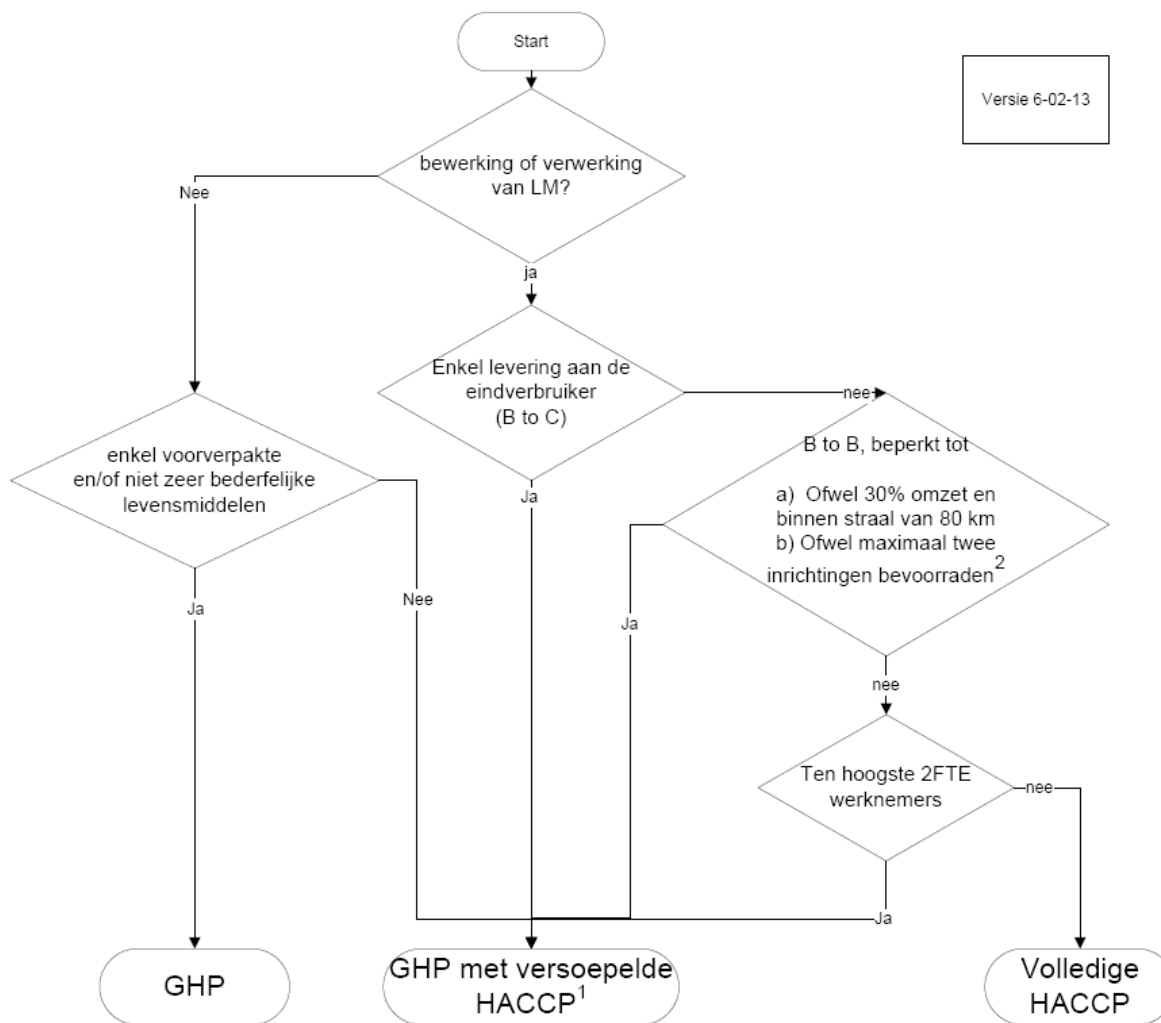


De inrichtingen die geen levensmiddelen bewerkt of verwerkt, kan steeds genieten van de versoepelingen.

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

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

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



¹ Versoepeld HACCP : enkel mogelijk indien voor alle activiteiten van de inrichting een goedgekeurde gids toegepast wordt

² De inrichtingen die bevoorrad worden, moeten tot dezelfde operator behoren als deze die levert, en zij mogen op hun beurt (a) ofwel enkel leveren aan de eindverbruiker, (b) ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen,



Onder "versoepelde HACCP" wordt verstaan :

- a) de in de gids opgenomen gevaren, de identificatie van kritische punten en de corrigerende acties, voor zover relevant, zonder wijzigingen overnemen;
- b) de in de gids vastgelegde kritische grenswaarden ter preventie, eliminatie en reductie van potentiële gevaren, voor zover relevant, zonder wijzigingen overnemen;
- c) de registratie van de uitgevoerde controles kan zich beperken tot de registraties van de non-conformiteiten;
- d) de registraties van de uitgevoerde controles evenals alle analyseresultaten (van bijvoorbeeld microbiologisch onderzoek) worden bewaard tot zes maand na afloop van de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of, bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste 6 maand;
- e) de documentatie met betrekking tot het HACCP-systeem wordt vervangen door de relevante gids of gidsen;

De conformiteit van de controlepunten en de kritische controlepunten valt onder de verantwoordelijkheid van je organisatie, van jezelf als verantwoordelijke en van je eventuele medewerkers die de maaltijden bereiden.

Verifieer jaarlijks of je autocontrolesysteem nog wel voldoet aan de verwachtingen. Indien nodig dient het aangepast te worden.

Praktisch

Hierna vind je een lijst van punten van aandacht (PvA) en kritische controlepunten (CCP), die je regelmatig moet controleren. Hoe vaak dat concreet is, hangt af van het type punt van aandacht en kritisch controlepunt en van de praktische organisatie van je voorziening. Bijvoorbeeld: als de vloeibare zeep meestal op is elke drie weken, controleer je best elke twee weken de hoeveelheid resterende vloeibare zeep.

Alle PvA's en CCP's zijn genummerd. In de gids wordt er ook telkens naar verwezen. In onderstaande tabel worden ze nogmaals op een rij gezet en wordt verwezen naar het punt in de tekst waar je meer informatie vindt.

De volgende tabellen geven een overzicht van de kritische controlepunten en een voorstel voor *correctieve acties* en *corrigerende maatregelen*.




Deze lijst van punten van aandacht en kritische controlepunten is niet limitatief. De kans bestaat dat in je opvang andere of bijkomende punten belangrijk zijn. Bijvoorbeeld: als je in je opvang een beroep doet op een traiteur moet je geen controlepunt betreffende het *reinigen* van groenten maken. Wel moet je in dit geval de temperatuur van de geleverde maaltijden controleren.


**Tabel 8:****Overzicht van de administratieve punten (ADM), punten van aandacht (PvA) en kritische controlepunten (CCP) als je van de versoepelingen kan genieten**

ADM/ PvA/ CCP	HFDST	ONDERWERPEN	IF/WI/RF
		ADMINISTRATIE	
ADM 1	1.2.1	De voorziening is geregistreerd bij en heeft een toelating van het FAVV.	
ADM 2	1.2.2	Jaarlijks wordt de heffing aan het FAVV betaald.	
		MELDINGSPLICHT	
ADM 3	1.2.6	Producten die de gezondheid van de consument schaden en producten die een collectieve voedseltoxi-infectie veroorzaken, worden gemeld aan de Provinciale Controle Eenheid van het FAVV.	
ADM 4	1.2.6	Alle medewerkers kennen de procedure van de meldingsplicht.	
		MEDISCHE CONTROLE EN VORMING VAN HET PERSONEEL	
ADM 5	1.2.7	Alle medewerkers die in contact komen met voeding ondergaan een medisch onderzoek. In de opvang is een geldig medisch attest ter beschikking. Dit attest is 3 jaar geldig.	
ADM 6	1.2.8	De keukenmedewerkers krijgen vorming volgens hun behoefte. Gevolgde vormingen worden geregistreerd.	
		WERKORGANISATIE	
PvA 8	2.2.1	De toegang tot de keuken tijdens de verschillende stappen van de maaltijdbereiding wordt beperkt tot medewerkers die de maaltijden bereiden.	
PvA 9	2.2.1	Tijdens de bereiding van de maaltijden voeren de betrokken medewerkers geen andere taken uit zoals de was, de afwas, de strijk,...	
		INFRASTRUCTUUR, INRICHTING EN UITRUSTING VAN DE LOKALEN	
PvA 10	3	De opbouw en inrichting van de lokalen waar voedingsmiddelen gehanteerd worden, laten goede hygiënische praktijken toe.	
PvA 11	3 en 4.1.2	Er is voldoende opbergruimte voor het persoonlijk gerief van de medewerkers.	

PvA 12	3.4	De uitrusting en het materiaal van de lokalen waar voedingsmiddelen gehanteerd worden, laten de goede hygiënische praktijken toe.	
PvA 13	3.4.3	Het ventilatiesysteem van de keuken en de opslagruimte is efficiënt.	
PvA 14	3.4.4	De lokalen waar voedsel wordt bewerkt zijn voldoende verlicht.	
PvA 15	3.4.6	Er zijn bij voorkeur twee wasbakken om kruisbesmetting te voorkomen (één voor het wassen van de handen en één voor het wassen van fruit en groenten en de afwas). Als nodig worden kommen gebruikt.	
PvA 16	3.4.6, 3.5, 4.1.1.6	De wasbak voor de handen is voorzien van warm en koud stromend water, vloeibare zeep en een hygiënisch systeem om de handen te drogen.	
PvA 17	3.4.6 en 5.3.2.5	In de keuken wordt drinkbaar water gebruikt.	
PvA 18	3.4.8	De afvalcontainers zijn voorzien van een deksel en van een pedaal.	
PvA 19	3.4.9	Het afwas- en keukengerei is in goede staat, is proper en de aard van het materiaal laat goede hygiënische praktijken toe. Materialen die in contact komen met voeding, moeten beschikken over conformiteitscertificaten.	
PvA 20	3.3 en 3.5	De toiletten zijn proper, zijn uitgerust met een waterspoelsysteem en geven geen directe toegang tot lokalen waar voedingswaren gehanteerd worden. De potjes en toiletten voor de kinderen mogen nooit in de keuken staan.	
		PERSOONLIJKE HYGIËNE	
PvA 21	3.5	De verplichting om de handen te wassen na het toiletbezoek hangt uit in de toiletten.	WI 1
PvA 22	4.1.1.1	De kinderen worden geleerd de handen te wassen voor het eten, na toiletbezoek en wanneer de handen zichtbaar vuil zijn.	
PvA 23	4.1.1.2	Medewerkers dragen geen ringen, armbanden en horloges. Hun nagels zijn schoon, kort geknipt en niet gelakt.	
PvA 24	4.1.1.2	Wondjes aan de vingers of handen worden verzorgd en bedekt met een waterdichte, bij voorkeur gekleurde, pleister.	
PvA 25	4.1.1.3	De handen worden systematisch gewassen.	
PvA 26	4.1.1.4	De techniek om de handen te reinigen is optimaal.	WI 1
PvA 27	4.1.2	De werkkledij is aangepast, schoon en voorbehouden voor het werk in de keuken. De schoenen zijn aangepast, schoon en voorbehouden voor het werk in de opvang.	

PvA 28	4.1.2 4.1.3	De haren zijn schoon en er worden aangepaste maatregelen genomen om te voorkomen dat ze de voedingsmiddelen besmetten.	
PvA 29	4.1.4	Het is verboden te roken in de keuken. Het rookverbodsteken moet aangebracht worden.	
PvA 30	4.1.4	Risicogedrag wordt vermeden om besmetting van voedingsmiddelen te vermijden.	
		HYGIËNE VAN DE LOKALEN	
		REINIGEN EN ONTSMETTEN	
PvA 31	4.2.1	Voor elk lokaal waar met voedingsmiddelen wordt gewerkt, is er een reinigings- en ontsmettingsplan.	WI 2, WI 3, WI 4, RF 3
PvA 32	3.4.13 en 4.2.2.1	Het schoonmaakmateriaal en de schoonmaakproducten worden op een speciaal hiervoor bestemde plaats bewaard.	
PvA 33	4.2.2.2	De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn toegelaten door de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu (www.health.belgium.be , ga naar milieu/chemische stoffen/biociden/lijst van toegelaten producten).	
PvA 34	4.2.2.3 en 4.2.3	De lokalen, de uitrusting, het keuken- en het schoonmaakmateriaal zijn in goede staat en proper.	
PvA 35	4.3	Er worden maatregelen genomen om kruisbesmetting te voorkomen met het afval.	
PvA 36	4.3	De afvalcontainers en hun deksels zijn in goede staat en proper.	
PvA 37	4.4	Huisdieren en planten zijn verboden in de keuken en de lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt.	
PvA 38	4.5	In de keuken en de voorraadruimte is een efficiënt systeem geïnstalleerd voor de bestrijding van ongedierte en insecten.	RF 4
PvA 39	4.5	De plaatsen waar vallen en bestrijdingsmiddelen voor ongedierte worden aangebracht, zijn aangeduid op een plan (als er geen beroep wordt gedaan op een extern bedrijf). In geval van aanwezigheid van ongedierte, registreer je de genomen acties.	RF 4
PvA 40	4.5	Als er een beroep wordt gedaan op een extern bedrijf voor ongediertebestrijding, is er een schriftelijk bewijs van hun komst en de acties die ze hebben ondernomen.	
PvA 41	4.5	De chemische producten voor ongediertebestrijding worden gescheiden van de andere producten bewaard.	
		AANKOOP EN ONTVANGST VAN DE GOEDEREN	

PvA 42	5.1.1.2 en 5.1.2	De voedingsmiddelen die aangekocht worden in de winkel of geleverd worden door een leverancier, worden gecontroleerd en geregistreerd (=aanvoerregister). De documenten worden bewaard. Dit is verplicht in het kader van de traceerbaarheid.	IF 1, RF 1
	5.1.1.2 en 5.5	De temperatuur van gekoelde en diepgevroren voedingsmiddelen wordt gecontroleerd. Niet-conformiteiten worden genoteerd en deze notities worden bewaard.	RF 1
PvA 43	5.1.2	Bij het transport van gekoelde en bevroren voedingsmiddelen die in de winkel gekocht worden, wordt de koudeketen in stand gehouden.	
OPSLAG EN BEWAREN VAN DE VOEDINGSMIDDELEN			
PvA 44	5.2.1	De voedingsmiddelen worden opgeslagen volgens het FEFO-of FIFO-principe.	
PvA 45	5.2.1	De opslag van voedingsmiddelen voorkomt kruisbesmetting.	
PvA 46	5.2.1	Respecteer de vervaldatum en de uiterste gebruiksdatum van de voedingsmiddelen. Geopende voorverpakte producten en bereidingen zijn voorzien van een etiket, met vermelding van de productdatum, de openingsdatum of de bereidingsdatum en de uiterste gebruiksdatum.	IF 2
PvA 47	5.2.3	De omstandigheden voor de bewaring en het gebruik van gekoelde en bevroren voedingsmiddelen voorkomen de vermeerdering van microben.	
PvA 48	3.4.11 en 3.4.12	Er zijn voldoende koelkasten en diepvriezers en ze zijn uitgerust met een thermometer.	
	5.2.3 en 5.4	De temperatuur van de koelkasten (in de keuken, in de leefruimte, ...) wordt minstens één keer per dag gemeten. Niet-conformiteiten worden genoteerd en deze notities worden bewaard.	WI 5bis, RF 5, RF 7
	5.2.3	De temperatuur van de diepvriezers minstens één keer per dag gemeten. Niet-conformiteiten worden genoteerd en deze notities worden bewaard.	WI 5bis, RF 6, RF 8
PvA 49	5.2.3.2 en 5.3.2.6	Bij de manipulatie van gekoelde en bevroren voedingsmiddelen worden de goede hygiënepraktijken nageleefd.	WI 6
BEREIDEN VAN MAALTIJDEN			
PvA 50	2.1.4 en 5.3	Bij de manipulatie van de voedingsmiddelen en de organisatie van het werk wordt kruisbesmetting vermeden en wordt er bijzondere aandacht besteed aan risicovoedingsmiddelen en allergenen, in elke fase van de bereiding.	IF3


PvA 51	5.3.1	De voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong worden altijd voldoende verhit (vlees, gevogelte, vis, eieren).	
PvA 52	5.3.2.3	Na het breken van de eieren worden de schalen direct verwijderd en wordt het werkvlak gereinigd en ontsmet.	WI 7
PvA 53	5.3.4	De bereide gerechten die koud verbruikt worden (bv. pudding, gekookte groenten die koud gegeten worden, ...) en de uitgestelde maaltijden moeten snel afgekoeld worden.	
PvA 54	5.3.5	Bij de afwerking van de maaltijden wordt de warmteketen gerespecteerd.	
VERDELEN VAN MAALTIJDEN			
	5.4	Voor de verdeling in de eetruimte moet de temperatuur van de warme gerechten in de keuken gemeten worden. De temperatuur moet dan minstens 60°C bedragen. Niet-conformiteiten worden genoteerd en deze notities worden bewaard.	RF 9, RF 10
	5.4	Voor de verdeling in de eetruimte moet de temperatuur van de gekoelde gerechten gemeten worden. De temperatuur moet dan maximum 7°C bedragen. Niet-conformiteiten worden genoteerd en deze notities worden bewaard.	RF 9, RF 10
	5.4	Uitgestelde warme maaltijden worden maximum 2 uur warm gehouden aan een temperatuur van minstens 60°C. Niet-conformiteiten worden genoteerd en deze notities worden bewaard.	RF 9, RF 10
PvA 55	5.4	Bij de verdeling van de maaltijden worden de gerechten afgedekt vervoerd.	
LEVERING VAN MAALTIJDEN DOOR EEN TRAITEURDIENST			
ADM 56	5.5	De dienst die de maaltijden levert, heeft een toelating van het FAVV.	
PvA 57	5.5	De geleverde maaltijden worden snel verwerkt, in een ruimte waar de goede hygiënepraktijken kunnen worden toegepast.	
PvA 58	5.5	De warmteketen van de geleverde voedingsmiddelen wordt gerespecteerd.	
	5.5	De temperatuur van de geleverde warme maaltijden wordt gecontroleerd (minimum 60°C). Niet-conformiteiten worden genoteerd en deze notities worden bewaard.	RF 1, RF 9, RF 10
PvA 59	5.5	De koudeketen van de geleverde voedingsmiddelen wordt gerespecteerd.	

	5.1.1.2 en 5.5	De temperatuur van de geleverde gekoelde (max. 7°C) of diepgevroren (-18°C max.) maaltijden wordt gecontroleerd. Niet-conformiteiten worden gecontroleerd en deze notities worden bewaard.	RF 1, RF 9, RF 10
BEREIDING VAN MAALTIJDEN IN DE LEEFRUIMTEN			
PvA 60	5.6	De bereiding van de flesvoedingen en tussendoortjes in de leefruimten gebeurt met respect voor de goede hygiënepraktijken.	
BEREIDEN VAN MELKVOEDING			
PvA 61	5.7	Respecteer de goede hygiënepraktijken bij de bereiding van flesvoeding en de manipulatie van moedermelk.	
VERWIJDEREN VAN RESTEN			
PvA 62	5.8	De resten van de borden van de kinderen en de bereide voedingsmiddelen die tot kamertemperatuur zijn afgekoeld, worden weggegooid.	
AFWASSEN			
PvA 63	5.9	Er is geen kruisbesmetting tussen de vuile en de propere afwas en de voedingsmiddelen.	
PvA 64	5.9	De afwas, het keukengerei en het keukenlinnen worden nauwgezet en grondig gewassen.	


Overzicht van de CCP en de bijhorende correctieve acties en corrigerende maatregelen

Dit is een niet limitatieve lijst van oorzaken van overschrijden van de grenswaarden en te nemen *correctieve acties* en *corrigerende maatregelen*.


Tabel 9 : Ontvangst van gekoelde of diepgevroren voedingsmiddelen (VM) en ontvangst van bereidingen van een externe dienst in koude lijn

		Grenswaarden	Oorzaken overschrijden grenswaarden	Correctieve acties	Corrigerende maatregelen
Ontvangst	temperatuur van gekoelde VM: <ul style="list-style-type: none"> - gevogelte: max. 4°C - vlees: max. 7°C - vleesbereiding en gehakt vlees: max. 4°C - vis: max. 2°C - andere VM met vermelding 'koel te bewaren' : max. 7°C - bereidingen geleverd door externe dienst: max. 7°C 	T° max. +3°C vis: T° max. +2°C gedurende een korte periode	koudeketen doorbroken: <ul style="list-style-type: none"> - VM vervoerd in niet gekoelde vrachtwagen - vervoer duurt te lang - geen medewerker bij ontvangst 	temperatuur niet-conform: <ul style="list-style-type: none"> - VM weigeren - VM weggooien VM te lang aan omgevingstemperatuur blootgesteld: VM koel bewaren en snel bereiden, bij twijfel de VM weggooien	<ul style="list-style-type: none"> - probleem aan leverancier melden en om corrigerende maatregelen vragen - lastenboek herzien - interne werkorganisatie herzien - medewerkers sensibiliseren om gepast te reageren op non-conformiteiten
	temperatuur van ingevroren VM: -18°C max.	-15°C max. 15 minuten bij omgevings-temperatuur			


Tabel 10 : Ontvangst van bereidingen van een externe dienst in warme lijn

		Grenswaarden	Oorzaken overschrijden grenswaarden	Correctieve acties	Corrigerende maatregelen
Ontvangst	temperatuur van bereidingen $\geq 60^{\circ}\text{C}$	60°C	warmteketen onderbroken: – defect warmhoud- materiaal – vervoer duurt te lang – afwezigheid medewerker bij ontvangst	– bereidingen weigeren – bereidingen weggooien	– probleem aan leverancier melden en om corrigerende maatregelen vragen – lastenboek herzien – interne werkorganisatie herzien – medewerkers sensibiliseren om gepast te reageren op non- conformiteiten – warmhoud- materiaal verifiëren


Tabel 11 : Opslag van gekoelde producten

	 CCP3	Grenswaarden	Oorzaken overschrijden grenswaarden	Correctieve acties	Corrigerende maatregelen
Opslag	temperatuur van gekoelde VM: – gevogelte: max. 4°C – vlees: max. 7°C – vleesbereiding en gehakt vlees : max. 4°C – vis: max. 2°C – bereidingen geleverd door externe dienst: max. 7°C – gebak met room, ... : max. 7°C – zuivelproducten (vers en gepasteuriseerd) : max. 7°C – eieren en eiproducten : max. 7°C – andere VM met vermelding 'koel te bewaren' : max. 7°C	T° max. +3°C vis: T° max. +2°C gedurende een korte periode	– stekker niet in stopcontact – slecht ingestelde thermostaat – herhaaldelijk of te lang geopende koelkast – overladen koelkast – defecte koelkast – afwezigheid van snel afkoelproces vóór warme VM in de koelkast te plaatsen – ijsophoping	<u>VM:</u> – risicovolle VM altijd weggooien – temperatuur van de andere VM controleren: – als temperatuur lager is dan de grenswaarde: VM opslaan in koelkast met juiste temperatuur – als temperatuur hoger is dan grenswaarde: VM weggooien <u>koelkast:</u> – stekker insteken – thermostaat bijstellen – temperatuur na een uur opnieuw controleren – wachten tot de temperatuur 7°C bedraagt om VM op te slaan	<u>werkorganisatie herzien:</u> – de koelkast zo weinig en kort mogelijk openen – de warme VM voldoende afkoelen vóór in de koelkast te plaatsen <u>koelkast:</u> – koelkast regelmatig ontdooien – bijkomende koelkast plaatsen – bij defect technicus roepen


Tabel 12 : Opslag van diepgevroren producten

		Grenswaarden	Oorzaken overschrijden grenswaarden		
				Correctieve acties	Corrigerende maatregelen
Opslag	temperatuur in diepvriezer: -18°C max.	-15 °C (gedurende korte periode, max. 1 u)	<ul style="list-style-type: none"> - stekker niet in stopcontact - slecht ingestelde thermostaat - diepvriezer ingesteld op ontdooien - ijsophoping - overladen diepvriezer - frequent of te lang geopende diepvriezer - afwezigheid van snel afkoelproces vóór warme VM in diepvriezer te plaatsen - defecte diepvriezer 	<p><u>VM:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatuur van de VM controleren: <ul style="list-style-type: none"> • als < -15°C: opslaan in andere diepvriezer met juiste temperatuur • als > -15°C: de VM van dierlijke oorsprong weggooien • als > -15°C en < 7°C: andere VM: opslaan in koelkast en gebruiken binnen 24 uur na vermoedelijke begin van ontdooiing, deze VM koken voor gebruik • bij twijfel VM weggooien <p><u>diepvriezer:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - stekker insteken - thermostaat bijstellen - temperatuur na een uur opnieuw controleren - wachten tot temperatuur -18°C bedraagt om er VM in te bewaren 	<p><u>werkorganisatie herzien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - warme VM voldoende afkoelen vóór in diepvriezer te plaatsen - diepvriezer zo weinig en kort mogelijk openen <p><u>diepvriezer:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - diepvriezer regelmatig ontdooien - bij defect technicus roepen - diepvriezer niet overladen

Tabel 13 : Verdeling van de warme maaltijden: controle van de temperatuur tijdens de bedeling

		Grenswaarden	Oorzaken overschrijden grenswaarden	Correctieve acties	Corrigerende maatregelen
Verdeling	temperatuur warme VM tijdens de verdeling: $t^{\circ} \geq 60^{\circ}\text{C}$ gedurende max. 2 uur	- verbruik < 30 minuten $t^{\circ} \geq 60^{\circ}\text{C}$ - verbruik > 30 minuten: $t^{\circ} \geq 60^{\circ}\text{C}$ gedurende max. 2 uur	<ul style="list-style-type: none"> - interval tussen einde bereiding en verbruik te lang - transport te lang - te vroeg geopende recipiënten - defecte thermometer - afwezigheid of inefficiëntie van procedures voor behoud van temperatuur $\geq 60^{\circ}\text{C}$ - capaciteit van isotherme bakken niet aangepast aan volume maaltijden 	<ul style="list-style-type: none"> - bereiding heropwarmen - thermostaat van materiaal voor transport en warm houden van VM bijstellen - VM aan $\leq 55^{\circ}\text{C}$: weggooien - VM langer dan 30 minuten tussen 55°C en 60°C : heropwarmen, thermostaat van materiaal voor transport en warm houden van VM bijstellen 	<p><u>werkorganisatie herzien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kooktijden, transport, manipulatie isotherme bakken,... bijsturen - herzien bereidingswijzen, warmhoudmethode - medewerkers sensibiliseren om gepast te reageren op non-conformiteiten <p><u>materiaal controleren:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - thermometer kalibreren of vervangen - efficiëntie van warmhoudmateriaal controleren - bij defecte apparaten technicus roepen - investeren in nieuw materiaal

Tabel 14 : Verdeling van de koude maaltijden: controle van de temperatuur tijdens de bedeling

	 CCP6	Grenswaarden	Oorzaken overschrijden grenswaarden	Correctieve acties	Corrigerende maatregelen
Verdeling	temperatuur koude VM tijdens de verdeling: $t^{\circ} \leq 7^{\circ}\text{C}$	max. 10°C	<u>in geval van warme bereiding:</u> <ul style="list-style-type: none"> - gerecht te laat bereid - afwezigheid van procedure voor snel en voldoende afkoelen of snelkoelcel defect - bereiding te warm in koelkast geplaatst <u>in geval van koude bereidingen:</u> <ul style="list-style-type: none"> - tijd tussen uit de koelkast nemen en verbruik is te lang - probleem met koelkast - defecte thermometer 	<ul style="list-style-type: none"> - VM langer dan 30 minuten bij omgevings-temperatuur : weggooien 	<u>werkorganisatie herzien:</u> <ul style="list-style-type: none"> - aanpassen van tijdstip van koken, tijdstip transport van keuken naar eetruimte, manipulatie isotherme bakken, ... - opstellen/aanpassen snelkoelprocedure (VM in isotherme bakken zetten, au bain-marie met koud water zetten) - borden in de koelkast plaatsen voor opdienen <u>voor het materiaal:</u> <ul style="list-style-type: none"> - technicus roepen voor defecte apparaten - investeren in nieuw materiaal (bv. snelkoelcel,...)

Autocontrolegids voor de voedselveiligheid in de opvang van baby's en peuters

DEEL 7: bijlagen

Bijlage 1: De huidige wetgeving

Bijlage 2: Contactgegevens van de Provinciale controle eenheden van het FAVV

Bijlage 3: De principes van HACCP

Bijlage 4: De microben die het vaakst verantwoordelijk zijn voor voedseltoxi-infectie

Bijlage 5: Lijst allergenen en afgeleide producten

Bijlage 6: Informatiefiches (IF):

- IF 1 Controle van de voedingsmiddelen bij aankoop in de winkel of bij de ontvangst van de goederen
- IF 2 Uiterste gebruiksdatum van geopende voorverpakte producten en van huisbereide gerechten
- IF 3 Voedingsmiddelen met bacteriologisch risico

Bijlage 7: Werkinstructies (IT)

- WI 1 Verplicht wassen van de handen
- WI 2 Reinigings- en ontsmettingsplan
- WI 3 Methode met twee emmers
- WI 4 Ontsmetten van risicomateriaal
- WI 5 Meten van de temperatuur van de koelkast en/of de diepvriezer
- WI 5bis Meten van de temperatuur van de koelkast en/of de diepvriezer: versoepeling
- WI 6 Ontdooien van de diepvriezer
- WI 7 Breken van eieren en scheiden van eierdoolers en eiwitten

Bijlage 8: Registratieformulieren (RF)

- RF 1 Tabel voor de ontvangst van voedingsmiddelen
- RF 2 Receptenfiche
- RF 3 a Registratietabel reinigen
- RF 3 b Registratietabel ontsmetten
- RF 4 Ongediertebestrijding
- RF 5 Registratie van de temperatuur van de koelkast
- RF 6 Registratie van de temperatuur van de diepvriezer
- RF 7 Beheer van niet-conforme temperaturen: koelkast
- RF 8 Beheer van niet-conforme temperaturen: diepvriezer
- RF 9 Temperatuurcontrole van de warme en de koude maaltijden
- RF 10 Beheer van niet-conforme temperaturen: warme en koude maaltijden
- RF 11 Overzicht van het beheer van de niet-conforme punten van aandacht

Bijlage 1 - De huidige wetgeving

- Verordening (EG) nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof om met voedingsmiddelen in contact te komen
- Besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen
- (EG) Nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen
- KB van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- Verordening (EG) Nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- KB van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- KB van 22 december 2005 betreffende de levensmiddelenhygiëne
- KB van 13 december 2005 tot het verbieden van het roken in openbare plaatsen
- KB van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- MB van 22 maart 2013 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen
- KB van 3 juli 2005 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen
- Verordening nr. 852/2004/EG van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening nr. 853/2004/EG van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende de vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende de intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG
- MB van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- KB van 28 mei 2003 betreffende het gezondheidstoezicht op werknemers
- KB van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden
- KB van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit 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
- KB van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- MB van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten
- KB van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten
- KB van 4 februari 1980 betreffende het in handel brengen van te koelen voedingsmiddelen
- KB van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard
- KB van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten (BS 30.04.1971)

Bijlage 2 – Contactgegevens van de Provinciale Controle Eenheden van het FAVV (PCE)

UPC / PCE	Pour info et notification obligatoire/ Voor informatie en verplichte melding		
	Tél./GSM Tel./GSM	Fax.	E-mail
ANTWERPEN	03 202 27 11 0478 87 62 19*	03 202 28 11	Info.ANT@favv.be Notif.ANT@favv.be
BRABANT WALLON	010 42 13 40 0478 87 62 16*	010 42 13 80	Info.BRW@afsca.be Notif.BRW@afsca.be
BRUXELLES BRUSSEL	02 211 92 00 0478 87 62 22*	02 211 91 85	Info.BRU@afsca.be Info.BRU@favv.be Notif.BRU@afsca.be Notif.BRU@favv.be
OOST- VLAANDEREN	09 210 13 00 0478 87 62 20*	09 210 13 20 09 210 13 13**	Info.OVL@favv.be Notif.OVL@favv.be
HAINAUT	065 40 62 11 0478 87 62 15*	065 40 62 10	Info.HAI@afsca.be Notif.HAI@afsca.be
LIEGE	04 224 59 11 0478 87 62 13*	04 224 59 01	Info.LIE@afsca.be Noti.LIE@afsca.be
LIEGE Antenne de Saint - Vith	080 29 11 90 04 224 59 11**	080 29 11 99 04 224 59 01**	Info.LIE@afsca.be Noti.LIE@afsca.be
LIMBURG	011 26 39 84 0478 87 62 18*	011 26 39 85	Info.LIM@favv.be Notif.LIM@favv.be
LUXEMBOURG	061 21 00 60 0478 87 62 12*	061 21 00 79	Info.LUX@afsca.be Notif.LUX@afsca.be
NAMUR	081 20 62 00 0478 87 62 14*	081 20 62 02 081 20 62 01**	Info.NAM@afsca.be Notif.NAM@afsca.be
VLAAMS - BRABANT	016 39 01 11 0478 87 62 17*	016 39 01 05	Info.VBR@favv.be Notif.VBR@favv.be
WEST- VLAANDEREN	050 30 37 10 0478 87 62 21*	050 30 37 12	Info.WVL@favv.be Notif.WVL@favv.be

* Enkel voor de verplichte melding, in uiterst dringende gevallen, buiten de diensturen

** Voor de verplichte melding

Bijlage 3 - De principes van HACCP

Als je een autocontrolesysteem opstelt dat gebaseerd is op de principes van HACCP moet je hier aandacht aan besteden:

- Stel een HACCP-verantwoordelijke aan.
- Kies voor een eenvoudig systeem dat je in je opvang systematisch zal gebruiken.
- Zorg er voor dat alle medewerkers die betrokken zijn bij het bereiden van de maaltijden de regels en instructies naleven.
- Maak gebruik van een gids voor goede praktijken, die door het FAVV werd gevalideerd.

Het opstellen van een HACCP-systeem is gebaseerd op 7 principes:

1. De risico's identificeren in elke fase van de voedselketen

Voorbeeld: Bij de bewaring van diepvriesgroenten kan er een microbiologisch risico ontstaan als de diepvriezer niet de juiste temperatuur heeft.

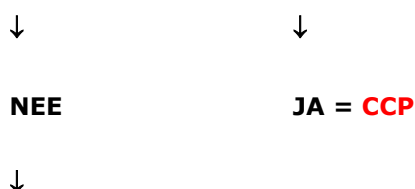
2. De kritische controlepunten definiëren (CCP)

Om te weten of een gevaarlijke situatie een belangrijk risico inhoudt voor de gezondheid van de kinderen en dus een kritisch controlepunt is, moet je de 4 volgende vragen beantwoorden:

- 1) Bestaan er preventieve maatregelen voor de geïdentificeerde risico's?



- 2) Heeft deze fase tot doel de geïdentificeerde risico's te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen?



- 3) Kan er besmetting plaatsvinden in deze stap of kunnen de aanvaardbare risico's toenemen?



4) Kan een volgende stap de geïdentificeerde risico's elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terugbrengen?



JA = OK



NEE = CCP

Legende:

CCP = De fase is een kritisch controlepunt.

OK = De fase is geen kritisch controlepunt.

Voorbeeld: Mogelijke antwoorden op de vragen voor ons voorbeeld van de bewaring van diepvriesgroenten.

Vraag 1 = NEE: is er in deze fase een controle noodzakelijk voor de veiligheid van het product?

JA: de fase, het procedé of het product wijzigen.

In ons voorbeeld zullen we de fase wijzigen door een dagelijkse controle van de temperatuur van de diepvriezer voor te stellen. Het antwoord op vraag 1 zal dus JA zijn en we kunnen overgaan naar vraag 2.

Vraag 2 = JA, dus CCP.

3. De aanvaardbare *grenswaarden* voor elk kritisch controlepunt definiëren

Voor elk kritisch controlepunt moeten we *grenswaarden* definiëren en in drie verschillende categorieën onderbrengen: **Goed** – **Te verbeteren** – **Onaanvaardbaar**.

Voorbeeld: Goed = $\leq -18^{\circ}\text{C}$ / Te verbeteren = -17°C tot -15°C / Onaanvaardbaar = -14°C of meer.

4. Een controlesysteem opstellen om de kritische controlepunten te beheersen

Om de verschillende kritische controlepunten zo goed mogelijk te beheersen, definieer je best volgende gegevens vooraf in een verslag:

- De methode om de kritische controlepunten te voorkomen.

→ Voorbeeld: controle van de temperatuur van de diepvriezer.

- De methode voor de controle van de kritische controlepunten.

→ Voorbeeld: aflezen van de temperatuur op de thermometer van de diepvriezer.

- De frequentie van de controle.

→ Voorbeeld: controle minimum een keer per dag uitgevoerd, 's ochtends voor het bereiden van de voedingsmiddelen.

- De persoon die verantwoordelijk is voor de controle.

→ Voorbeeld: Mevr. X of dhr. Y, belast met de bereiding van de maaltijden.

- De plaats waar het resultaat van de controle wordt genoteerd.

→ Voorbeeld: als de temperatuur zich in de categorie 'goed' bevindt, kan de verantwoordelijke voor de controle zijn activiteiten voortzetten, als ze wordt beschouwd als 'te verbeteren' of

'onaanvaardbaar' moet de verantwoordelijke de *corrigerende maatregelen* toepassen die voorzien zijn in het 5^e principe van het HACCP.

5. De *corrigerende maatregelen* definiëren

Deze *corrigerende maatregelen* worden opgesteld om de kritische controlepunten die het resultaat zijn van 'te verbeteren' of 'onaanvaardbare' *grenswaarden* op te lossen.

Kort na het uitvoeren van de corrigerende maatregel moet het kritisch controlepunt opnieuw gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat de maatregel resultaat heeft gehad. Als dat niet het geval is, moeten er andere *corrigerende maatregelen* worden gepland en toegepast. Het kritisch controlepunt moet daarna regelmatig worden gecontroleerd tot de gewenste *grenswaarden* bereikt zijn.

Voorbeeld: het vermogen van de diepvriezer verhogen. Als de temperatuur nog steeds niet juist is, de diepvriezer laten herstellen. Als hij niet meer kan worden hersteld, een nieuwe diepvriezer aankopen.

6. Een HACCP-handboek opstellen

Dit handboek bevat alle informatie die verband houdt met het uitwerken van het HACCP-systeem. Het bevat belangrijke informatie voor de medewerkers van je opvang.

Voorbeeld: dit is de niet-limitatieve lijst van gegevens die in dit HACCP-handboek kunnen worden opgenomen:

- **Reglement voor de medewerkers (medisch onderzoek, hygiëne, opleidingen, ...).**
- Technische fiches reiniging/ontsmetting.
- Plan voor ongediertebestrijding.
- Procedure voor de installatie van de HACCP-procedure (CCP, *grenswaarden*, controle van de CCP en resultaten, *corrigerende maatregelen*, ...).
- **Documentatie: wetgeving, hygiëneopleiding, ...**
- enz.

7. Het geïnstalleerde HACCP-systeem evalueren en zo nodig aanpassen

Van zodra het HACCP-systeem wordt gebruikt, is het belangrijk om de efficiëntie ervan te beoordelen. Beantwoordt het aan de specifieke kenmerken van je opvang? Bevat het alle kritische **controlepunten?** ...

In geval van nieuwe elementen (bijvoorbeeld: een nieuwe kooktechniek), is het HACCP-systeem nog steeds geschikt voor de keuken of moet het worden aangepast?

Opdat het HACCP-systeem de voedselveiligheid optimaal zou kunnen garanderen, moet het regelmatig worden herzien en aangepast.

Bijlage 4 - De micro-organismen die vaak verantwoordelijk zijn voor een voedseltoxi-infectie

Fiche 1: Salmonella

Naam van de voedselvergiftiging	Meest voorkomende ziekte-tekens	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Salmonellose	Koorts, buikpijn, <i>diarree</i> , misselijkheid, braken. <u>Complicaties:</u> <i>Bloedvergiftiging</i> , <i>polyarthritis</i> , <i>endocarditis</i> , ...	De volgende rauwe of onvoldoende gekookte voedingsmiddelen: rauwe eieren en producten die eieren bevatten (chocolademousse, mayonaise , ...), vlees , gevogelte, vis, zeevruchten, melkproducten met rauwe melk, rauwe, slecht schoongemaakte groenten/fruit en hun sap.	- feces (bacterie die van nature aanwezig is in de ontlasting van mensen en dieren). - Alle rauwe of licht gekookte voedingsmiddelen.	Minimum: 5°C Maximum: 46°C Optimaal: 35 tot 43°C	6 tot 72 uur	Verschillende weken of maanden nadat de symptomen verschijnen.

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om salmonella te voorkomen:

- Zorg er voor dat voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong voldoende gekookt worden:
 - Tot in de kern verhitten voor vlees, gevogelte, vis en eieren (vermijd kleverige omeletten, eierdooiers in puree, enz.).
 - Vermijd huisbereide voedingsmiddelen die rauwe eieren bevatten (bv. **chocolademousse, tiramisu, mayonaise, ...**).
- Leef de richtlijnen na voor het bewaren van voedingsmiddelen in de koelkast om kruisbesmettingen te vermijden.
- Ga voorzichtig om met eieren om kruisbesmetting te voorkomen. De schaal is altijd besmet. reinig en ontsmet het werkoppervlak zorgvuldig na de manipulatie van eieren.
- Spoel alle voedingsmiddelen van plantaardige oorsprong die rauw worden gegeten zorgvuldig (bv. **rauwkost, vers fruit, ...**).
- Was je handen grondig en systematisch, vooral na het behandelen van eierschalen en met aarde bevuilde groenten.
- Bewaar eieren bij voorkeur in de koelkast.

Fiche 2: Campylobacter

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziekte tekenen	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Campylobacteriose	Bloederige <i>diarree</i> , buikpijn, koorts, misselijkheid, braken. <u>Complicaties:</u> <i>Artritis</i> , <i>meningitis</i> , <i>syndroom van Guillain-Barré</i> , ...	Vooraf licht gekookt/gebakken gevogelte en vlees (varken/rund), rauwe melk en besmet water.	- feces van vogels, boerderijdieren, honden en katten en elke plaats die met hun uitwerpselen kan besmet zijn (<i>bodem, rivier, ...</i>). - Besmette karkassen van dieren.	Minimum: 30°C Maximum: 45°C Optimaal: 40 tot 42°C	1 tot 10 dagen	Te bepalen door de arts, vaak 48 uur nadat met antibiotica gestart werd. Zonder behandeling: tot 7 weken.

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om Campylobacter te voorkomen:

- Reinig of ontsmet de werkvlakken, planken en keukengerei die worden gebruikt voor het bereiden van rauw gevogelte en vlees na gebruik om besmetting van de bereide voedingsmiddelen (bereid vlees, ...) of rauwe, gebruiksklare voedingsmiddelen (rauwkost, ...) te vermijden.
- Leef de richtlijnen na voor het bewaren van voedingsmiddelen in de koelkast om kruisbesmettingen te vermijden, bv.: vleesjes en bereide voedingswaren.
- Was je handen steeds grondig en systematisch, meer bepaald na: het behandelen van rauw gevogelte en vlees.
- Zorg dat de kinderen de handen wassen voor het eten en na toiletbezoek.
- Doe de vaat met drinkbaar water.
- Huisdieren zijn verboden in de keuken.

Fiche 3: Listeria monocytogenes

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziekte-tekens	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Listeriose	<p>Pseudo-griep, misselijkheid, braken, krampen, <i>diarree</i> of constipatie en koorts.</p> <p><u>Complicaties:</u> <i>Aantasting van het centrale zenuwstelsel, bloedvergiftiging bij de pasgeborene.</i> Bij zwangerschap: sterfte van de foetus, vroeggeboorte, neonatale infectie</p>	<p>- melkproducten met rauwe melk</p> <p>- gerookte vis</p> <p>- rauw vlees en gekookte charcuterie</p> <p>- salades op basis van mayonaise</p>	<p>- feces van runderen, schapen en geiten, kippen en elke plaats die met hun uitwerpselen kan besmet zijn (bodem, rivier, ...).</p>	<p>Minimum: - 2°C</p> <p>Maximum: 45°C</p> <p>Optimaal: 30 tot 39°C</p>	48 uur tot 3 maanden	/

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om *Listeria monocytogenes* te voorkomen:

- Gebruik alleen melkproducten op basis van gepasteuriseerde melk. Let op met ambachtelijke melkproducten die vaak met rauwe melk worden bereid.
- Respecteer de *uiterste verbruiksdatum* en de optimale verbruiksdatum van gekoelde producten.
- Controleer dagelijks de temperatuur van de koelkast en de diepvriezer en noteer deze.

Fiche 4: Staphylococcus aureus

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziekte tekens	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Voedselvergiftiging met stafylokokken of stafylokokachtigen	Plots optreden van: misselijkheid, buikpijn, heftig en herhaald braken met <i>diarree</i> . <u>Complicaties:</u> Uitdroging, lage bloeddruk, <i>shock</i> , ...	- bereide gerechten (vlees en/of groenten) - patisserie met room, roomijs - kaas - voedingsproducten die weinig water bevatten (poedermelk, pasta, ...)	- Slijmvliezen (vooral de neus) en huid - Al of niet etterige uitloop van wonden (witte vinger).	Minimum: 6°C Maximum: 48,5°C Optimaal: 37°C	30 minuten tot 8 uur	*

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om *Staphylococcus aureus* te voorkomen:

- Was je handen steeds grondig en systematisch, in het bijzonder na het snuiten van de neus en **het aanraken van de huid (gezicht, ...)**.
- Nies niet over voedingsmiddelen. Als je verkouden bent draag je best een masker.
- Roken is verboden in de keuken.
- Ontsmet huidwonden en bedek ze met een waterdichte pleister.
- Respecteer de koudeketen (<7°C).
- Respecteer de vervaldatum.

* De **ziektetekens** kunnen worden veroorzaakt door de **toxines**, afgescheiden door deze bacterie.

Fiche 5: Verotoxineproducerende Escherichia coli

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziektekenen	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Enterohemorragische E. coli (verotoxineproducerende)	Waterige en bloederige diarree , buikkrampen, braken en soms koorts. <u>Complicaties:</u> Hemolytisch uremisch syndroom	Met fecale stoffen van herkauwers besmette voedingsmiddelen (bv. producten op basis van rauwe melk, rauw rundergehakt) slecht gewassen fruit/groenten en besmet water.	- Menselijke ontlasting (bacterie die van nature aanwezig is in het spijsverterings - kanaal van de mens).	Minimum: 7°C Maximum: 50°C Optimaal: 37°C	Enkele uren tot 10 dagen.	Zolang diarree blijft, +/- 1 week bij een volwassene.

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om Escherichia coli te voorkomen:

- Zorg er voor dat de **koudeketen** gerespecteerd wordt bij de aankoop van vlees, in het bijzonder gehakt, bv. door isotherme tassen en laagjes ijs te gebruiken.
- Was je handen steeds grondig en systematisch. Het wassen van de handen na toiletbezoek is verplicht.
- Besmet keukenpersoneel moet verwijderd worden en hervat de werkzaamheden na advies van een arts

Fiche 6: Bacillus cereus

Naam voedseltoxi -infectie	Meest voorkomende ziekte tekens	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Voedsel- vergiftiging met Bacillus cereus	Buikpijn met <u>ofwel</u> hevige misselijkheid en braken <u>ofwel</u> overvloedige diarree . <u>Complicatie:</u> Ernstige aantasting van de lever.	- Gekookte rijst en pasta. - Rauw fruit, rauwe groenten. - gekookte en bereide gerechten. - desserts op basis van melkproducten. - Gedroogde of getransformeerde voedingsproducten (melkpoeder, ...).	- Bodem - Bewaring bij kamertemperatuur na bereiding - te trage afkoeling en niet respecteren van de koudeketen	Minimum: 5°C Maximum: 55°C Optimaal: 30 tot 37°C	1 tot 24 uur	(*)

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om Bacillus cereus te voorkomen:

- Plaats na het koken alle gerechten die niet binnen 30 minuten worden verbruikt onmiddellijk in de koelkast (bv. na afkoeling in een koudwaterbad) of bewaar ze gedurende maximum 2 uur **bij meer dan 65°C (bv. in een warmhoudkast, ...)**.
- Bewaar koude bereide gerechten met pasta en rijst in de koelkast en verbruik ze binnen de 24 uur.

(*) Een infectie met B. cereus wordt zelden gediagnosticeerd als een individuele infectie, ze wordt meestal meestal gediagnosticeerd in het kader van een epidemie.

De **ziektetekens** kunnen veroorzaakt worden door de **toxines**, afgescheiden door deze bacterie.

Fiche 7: Clostridium botulinum

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziekte tekens	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Botulisme	Zichtstoornissen, moeilijk kunnen praten en slikken, droge mond en vermoeidheid soms in combinatie met spijsverteringsstoornissen. <u>Complicaties:</u> Verlamming van de ledematen en de ademhalingsspieren die tot verstikkingsdood kan leiden.	- honing - conserven (met name ambachtelijke conserven) - vacuüm verpakte producten - charcuterie - gearomatiseerde olie (look of kruiden)	- Omgeving (bodem, stof, afvalwater, ...). - Uitwerpselen van dieren.	Minimum: 3°C Maximum: 48°C Optimaal: 18 tot 25°C	Van 6 uur tot 10 dagen	Niet besmettelijk.

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om Clostridium botulinum te voorkomen:

- Geef geen honing aan kinderen jonger dan 1 jaar oud.
- Gooi vervormde of bolle conservenblikken of blikken die een verdachte geur verspreiden na het openen weg.
- Bewaar vacuümverpakte voedingsmiddelen in de koelkast.

Fiche 8: Het hepatitis A-virus

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziektekenen	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Hepatitis A	Buikpijn, misselijkheid, koorts, vermoeidheid, verlies van eetlust en <i>geelzucht</i> .	- zeevruchten (rauw of licht gekookt) - rauw fruit, rauwe groenten, - afvalwater	- Zieke/ <i>gezonde</i> mensen die <i>drager</i> zijn (ontlasting).	Overleven in rauwe voedingsmiddelen en/of gekoelde of bevroren kant-en-klare voedingsmiddelen	10 tot 50 dagen	1 tot 2 weken voor en 1 week nadat de <i>ziektetekenen</i> verschijnen.

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om hepatitis A te voorkomen:

- Vaccinatie tegen hepatitis A is aanbevolen voor alle personen die in contact komen met voedingsmiddelen¹.
- Handen wassen na toiletbezoek is verplicht en moet uitgevoerd worden.
- Het materiaal voor het wassen van de handen is aanwezig.
- Keukenmedewerkers die geïnfecteerd zijn, worden verwijderd en kunnen het werk hervatten op medisch advies.

Fiche 9: Norovirus

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziekte-tekens	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Voedsel - vergiftiging met norovirus	Misselijkheid, braken, <i>diarree</i> , krampen, moeheid, spierpijn	Mosselen, oesters, zeevruchten, besmet water, salades, kant-en-klare producten	- contact met besmette persoon en voorwerpen (bv. deurklink) - faeco-oraal contact - via de lucht	resistent aan klassieke bewaarmethoden zoals koelen, invriezen	24 tot 48 u	Vanaf de eerste ziekte-tekens tot 3 à 4 dagen na genezing

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om een norovirus-infectie te voorkomen:

- Goede handhygiëne. Was de handen na toiletbezoek, verluiering, en voor elke maaltijd. Dit is nodig om verdere verspreiding te beperken.
- Voorzie het nodige materiaal voor het wassen van de handen.
- Reinig en ontsmet (indien nodig) werkoppervlakken, snijplanken en keukenmateriaal na gebruik om kruisbesmetting met rauwe producten (rauw vlees, rauwkost, ...) te voorkomen.
- **Keukenmedewerkers die ziekte-tekens vertonen zoals braken, diarree, ... moeten van de werkplek verwijderd worden.**

Fiche 10: Clostridium perfringens

Naam van de voedsel-vergiftiging	Meest voorkomende ziektekenen	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Voedsel - vergiftiging met clostridium perfringens	Ernstige buikkrampen, zeer winderige <i>diarree</i> .	Voedingsmiddelen die veel eiwitten of zetmeel bevatten (vlees, vis, gedroogde groenten, rijst, pasta, sauzen, ...)	- Bacterie die algemeen aanwezig is in het milieu (bodem, stof, rioolwater, oppervlak van planten, ...). - Ontlasting van dieren en mensen.	Minimum: 10°C Maximum: 50°C Optimaal: 40 tot 45°C	6 tot 24 uur	Weinig besmettelijk van mens tot mens.

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om Clostridium Perfringens te voorkomen:

- Uitgestelde maaltijden moeten warm gehouden worden (+60°C gedurende max. 2 u). Je kan er ook voor kiezen om ze snel af te koelen (tot 60°C in max. 2 u tijd) en koud te bewaren tot aan de consumptie.
- Gooi de etensresten in de borden en pannen die op kamertemperatuur werden bewaard weg.
- Planten zijn verboden in de keuken en voorwerpen die stof kunnen aantrekken zijn af te raden (kantoormateriaal, decoratieve voorwerpen, ...).

Fiche 11: Yersinia

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziektekenen	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Yersiniose, <i>Enterocolitis</i> , pseudotubercu-lose	<i>Enterocolitis</i> , <i>acute vloeibare diaree</i> (volwassenen), of waterige, slijmerige <i>diarree</i> (kinderen), buikkrampen, koorts met hoofdpijn, verlies van eetlust en/of braken. <u>Complicaties:</u> Bloedvergiftiging, huidzweren, <i>arthritis</i> , ...	Licht gekookt of gebakken varkensvlees (vooral) en rundsvlees, gevogelte, vis, eieren (onvolledig gekookt) en besmet water.	- Ontlasting van kittens, pups, vogels, ratten, schapen, konijnen, paarden en elke plaats die met hun uitwerpselen kan besmet zijn (bodem, rivier, ...). - Zieke/ gezonde mensen die drager zijn (ontlasting). - Vliegen na contact met kadavers van besmette dieren.	Minimum: 0°C Maximum: 44°C Optimaal: 28 tot 29°C	3 tot 7 dagen	Zolang de ziektekenen aanwezig zijn. Zonder behandeling: 2 tot 3 maanden.

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om Yersinia te voorkomen:

- Bereid vleesbereidingen, zoals varkensgehakt, met een kerntemperatuur van 80°C.
- Verbruik huisbereide gerechten die in de koelkast worden bewaard, binnen de 24 uur.
- Verwijder medewerkers die een besmettelijke infectie, zoals yersiniose, hebben opgelopen uit de keuken. Laat ze pas het werk hervatten na medisch advies.
- Plaats horren in de keukenramen.

Fiche 12: Enterobacter sakazakii

Naam voedseltoxi-infectie	Meest voorkomende ziekte-tekens	Voedingsmiddelen aan de bron	Besmettingswijzen	Groei temperaturen	Incubatie periode	Duur van besmettelijk zijn van infectie
Voedseltoxi-infectie met enterobacter sakazakii	<i>Meningitis</i> , bloedvergiftiging, <i>bacteriële infectie</i> , <i>necrotiserende enterocolitis</i> .	- Baby- en opvolgmelk in poedervorm.	- insecten (vliegen) - ontlasting (mensen en dieren) - de omgeving	Minimum: 5,5°C	1 dag	*

* besmetting gebeurt voornamelijk van moeder op kind, meer bepaald tijdens het bevallen met een keizersnede.

Volgende hygiënemaatregelen zijn aanbevolen om *Enterobacter sakazakii* te voorkomen:

- Maak zuigflessen klaar vlak voor het gebruik. Warm melk nooit opnieuw op.
- Zorg er voor dat de zuigflessen en het materiaal voor de bereiding schoon zijn. Steriliseer de flesjes voor baby's tot 6 maanden.
- Maak de zuigflessen klaar op een apart, schoon en ontsmet werkvlak.
- Zorg er voor dat de persoon die de zuigflesjes klaarmaakt, aangepaste en schone kleding draagt en vooraf de handen wast.

Bijlage 5 : Lijst van de allergenen en afgeleide producten zoals vermeld in de regelgeving

Het KB van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, geeft een lijst weer van alle ingrediënten die op de etikettering van voedingsmiddelen vermeld moet worden:

1. Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:
 - a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose;
 - b) maltodextrinen op basis van tarwe;
 - c) glucosestroop op basis van gerst;
 - d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor gedistilleerde dranken en andere alcoholhoudende dranken.
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.
3. Eieren en producten op basis van eieren.
4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:
 - a) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;
 - b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier, cider en wijn.
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.
6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:
 - a) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet;
 - b) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijke D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;
 - c) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;
 - d) fytostanolesters geproduceerd uit fytosterolen van plantaardige oliën van soja.
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:
 - a) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor gedistilleerde dranken en andere alcoholhoudende dranken;
 - b) lactitol.
8. Noten, d.w.z. amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*) en pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van schaalvruchten, met uitzondering van:
 - a) noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor gedistilleerde dranken en andere alcoholhoudende dranken.
9. Selderij en producten op basis van selderij.
10. Mosterd en producten op basis van mosterd.
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO₂.
13. Lupine en producten op basis van lupine.
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren

Bijlage 6 - Informatiefiches

INFORMATIEFICHE 1: CONTROLE VAN DE VOEDINGSMIDDELEN BIJ AANKOOP IN DE WINKEL OF BIJ DE ONTVANGST VAN EEN LEVERANCIER

De voedingsmiddelen die niet aan een van de onderstaande criteria en/of de eisen van het lastenboek voldoen weigeren

Ingevroren producten	De vervaldatum controleren. De temperatuur controleren.* Te vermijden: <ul style="list-style-type: none">- vochtvlekken op de verpakking- ijs of kristallen- vervormde of beschadigde verpakking
Vers vlees	De vervaldatum controleren. De temperatuur controleren.* Te vermijden: <ul style="list-style-type: none">- sterke geur- grijze, groene of witte kleur, vlekken- kleverigheid: kleverig of slijmerig vlees- textuur: zacht vlees en vlees dat uit elkaar valt- te grote hoeveelheid vocht in de verpakking
Verse vis	De vervaldatum controleren. De temperatuur controleren.* De vis: <ul style="list-style-type: none">- mag slechts een lichte geur verspreiden, geur van zeealgen- de ogen moeten glanzen, zwarte pupillen- stevige textuur hebben, een vingerafdruk moet snel verdwijnen- roze of bloedrode, glanzende en vochtige kieuwen hebben- de onderbuik: mag niet gezwollen zijn, vlees niet gevekt, niet geelachtig- moet een glanzende huid hebben Bewaring op ijs voor niet-verpakte vis. Opmerking: diepgevroren vis biedt vaak meer garanties op versheid en kwaliteit dan verse vis.
Eieren	De vervaldatum controleren. Controleren of er geen gebarsten eieren zijn.
Melkproducten	De vervaldatum controleren. De temperatuur controleren.* Ambachtelijke kaas en rauwe melk (bv. hoevemelk en melk in bussen) vermijden. Controleren of de volgende elementen niet aanwezig zijn: <ul style="list-style-type: none">- bolle, vervormde of beschadigde verpakking- schimmel, abnormale kleuren en geuren
Fruit en groenten	Controleren op afwezigheid van: <ul style="list-style-type: none">- vocht in de bakken- schimmel- verlepte groenten en fruit- vochtige of slappe groenten- slappe, soepele of uitgelopen stengels

	<ul style="list-style-type: none"> - sporen van aantasting door ongedierte - insecten
Conservenblikken en tetrapakken/ kartonnen dozen	De vervaldatum controleren. Bolle, vervormde, verroeste of geoxideerde blikken weigeren.
Halfconserven (ansjovis, ...)	De vervaldatum controleren. De temperatuur controleren (zie verpakking van de producten). Koel bewaren (zie temperatuuraanduiding op de verpakking).
Vacuümverpakte voedingsmiddelen	De vervaldatum controleren. De temperatuur controleren (zie verpakking van de producten). * In de koelkast bewaren (zie temperatuuraanduiding op de verpakking). Controleren op afwezigheid van: <ul style="list-style-type: none"> - bellen of lucht in de verpakking - beschadigde of vochtige verpakking

* Je controleert de temperatuur alleen bij de ontvangst van goederen die door een leverancier worden geleverd. In de winkel volstaat het om de temperatuur aangegeven in de koelruimte en diepvriezer te controleren. Zie tabel hieronder.

Tabel: Bewaartemperatuur in de kern van de voedingsmiddelen tijdens opslag, vervoer en levering:

voedingsmiddel	maximale kerntemperatuur(*)
diepvriesproducten	-18°C
verse vis	0-2°C (max. 4°C)
vers vlees	7°C
vleesbereidingen en gehakt vlees	4°C
gevogelte en orgaanvlees	4°C
gebak met banketbakkersroom/slagroom, ...	7°C
verse of gepasteuriseerde zuivelproducten, eieren en eiproducten	7°C
alle voedingsmiddelen met de vermelding 'koel te bewaren' (zonder specifieke temp.)	7°C

(*) De maxima zijn wettelijk bepaald, door onder meer het Koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Als op de verpakking een lagere temperatuur vermeld wordt dan wettelijk beschreven, dan moeten de producten bij deze lagere temperaturen bewaard worden.

Zowel tijdens de opslag in de winkel en als tijdens het vervoer wordt een afwijking van maximum 3°C naar boven toe getolereerd, gedurende een korte periode.

Opgelet: deze tolerantie is enkel toegelaten voor de verpakkingen die, omwille van de stapelmethode in de bewaarplaatsen in de winkel en de vrachtwagen van de leverancier, het meest onderhevig zijn aan temperatuurvariaties (bv. de temperatuur van de bovenaan gestapelde diepvrieszakken kan max. -15°C bedragen, dit geldt niet voor de zakken die centraal gestapeld zijn).

INFORMATIEFICHE 2: UITERSTE GEBRUIKSDATUM VAN GEOPENDE VOORVERPAKTE PRODUCTEN EN BEREIDINGEN

- Lees de vermelding op de verpakking van het product. Deze informatie wordt aangeduid met de vermelding '*Na opening maximum x dagen in de koelkast bewaren*'.
- Opgelet: de UGD is gebaseerd op de optimale bewaartemperatuur van de voedingsmiddelen.
- In geval van hogere bewaartemperatuur moet de UGD verminderd worden.
- Onderstaande tabel geeft voorbeelden van UGDs die toegepast kunnen worden.
- Als de fabrikant een andere UGD vermeld dan beschreven in de tabel, dan moet je de houdbaarheidstermijn van de fabrikant opvolgen.
- Je moet de UGD vermelden op de verpakking zelf of op een etiket.
- UGDs mogen niet blindelings toegepast worden. Steeds je gezond verstand gebruiken!

Legende: **UGD = uiterste gebruiksdatum**

D = Dag van de opening van de originele verpakking

NIET GESNEDEN PRODUCTEN	Optimale temperatuur	UGD
Doos poedermelk voor baby's	15 tot 25°C	D + 31
Kaas met harde korst (gouda, emmental,...) Kaas met zachte korst (brie, camembert,...)	0 tot 4°C	D + 15
Verse kaas (onverpakt en niet bereid)	0 tot 4°C	D + 7
Vacuümbereide producten	0 tot 4°C	D + 3
UHT-melk, yoghurt Gepasteuriseerde eieren (vloeibaar in tetrapak)	0 tot 4°C	D + 2
Fruitsap (Tetra Brik) Groentesap (Tetra Brik)	0 tot 4°C	D + 2
Geopende fles water	0 tot 4°C	D + 1
Producten die worden ontdooid in de koelkast	0 tot 4°C	D + 1
Patisserie op basis van banketbakkersroom	0 tot 4°C	D + 0
GESNEDEN PRODUCTEN	Optimale temperatuur	UGD
Gesneden kaas	0 tot 4°C	D + 3
Geraspte kaas	0 tot 4°C	D + 3
Eieren die werden gebroken om ze later te bereiden	0 tot 4°C	D + 1
Ham	0 tot 4°C	D + 1
PRODUCTEN VAN HET 4e GAMMA	Optimale temperatuur	UGD
Gewassen en gesneden rauwkost en groenten	0 tot 4°C	D + 1
HUISBEREIDE GERECHTEN	Optimale temperatuur	UGD
Pudding, rijstpap, griesmeel, flan, bereide verse kaas (gemixt fruit, ...)	0 tot 4°C	D + 1
Soep	0 tot 4°C	D + 1
Vinaigrette met yoghurt	0 tot 4°C	D + 1
Maaltijd (al of niet gemixt)	0 tot 4°C	D + 1

INFORMATIEFICHE 3: VOEDINGSMIDDELEN MET BACTERIOLOGISCH RISICO

	Voedingsproducten of bereidingen die deze voedingsproducten bevatten	Voorzorgsmaatregelen bij de behandeling en de bewaring
Voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong	Rauwe voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong: <ul style="list-style-type: none"> - Eieren (bv. chocolademousse, ei in puree, ...) - Melkproducten met rauwe melk - Vlees (bv. filet americain, carpaccio, ...) 	afgeraden in de kinderopvang
	Vlees, gevogelte, vis en zeevruchten	<ul style="list-style-type: none"> - Verhitten tot in de kern. - Bewaring in de koelkast: tussen 0 en 4°C
	Gehakt vlees en afgeleide producten, hamsneden ...	<ul style="list-style-type: none"> - Hetzelfde als hierboven + het vlees bij voorkeur ter plaatse hakken en het dezelfde dag nog verbruiken. - Invriezen wordt sterk afgeraden (noch rauw, noch bereid). - Bewaren in de koelkast: tussen 0 en 4°C.
	Verse eieren (met schaal) om te bereiden (bv. omeletten, taarten, pannenkoeken, ...)	<ul style="list-style-type: none"> - Verse eieren bij voorkeur in de koelkast bewaren. - De eieren breken in de 'vuile zone' en de werkinstructie voor het breken van eieren naleven (bijlage 7, WI 7). - Het werkblad en het materiaal reinigen en ontsmetten na het behandelen van de eieren. - Bewaren in de koelkast: tussen 0 en 4°C.*
	Honing	<ul style="list-style-type: none"> - Geef geen honing aan kinderen jonger dan 1 jaar.
Voedingsmiddelen van plantaardige oorsprong	Vers fruit en verse groenten die rauw worden gegeten	<ul style="list-style-type: none"> - Zorgvuldig spoelen met water. - Schillen en snijden op een schone plank en met een schoon mes. - In de koelkast bewaren in propere afgedekte kommen: tussen 0 en 7°C. - Vlak voor het verbruik bereiden.
	Diepvriesgroenten	<ul style="list-style-type: none"> - De koudeketen respecteren. - In de diepvries bewaren bij - 18°C max. - Diepvriesgroenten mogen na de bereiding niet opnieuw worden ingevroren.

* De bovenvermelde temperaturen zijn de optimale temperaturen van de koel- en diepvriesruimten.

Bijlage 7 - Werkinstructies

WERKINSTRUCTIE 1: AFFICHE VERPLICHT WASSEN VAN DE HANDEN

«Het wassen van de handen na elk toiletbezoek is verplicht»



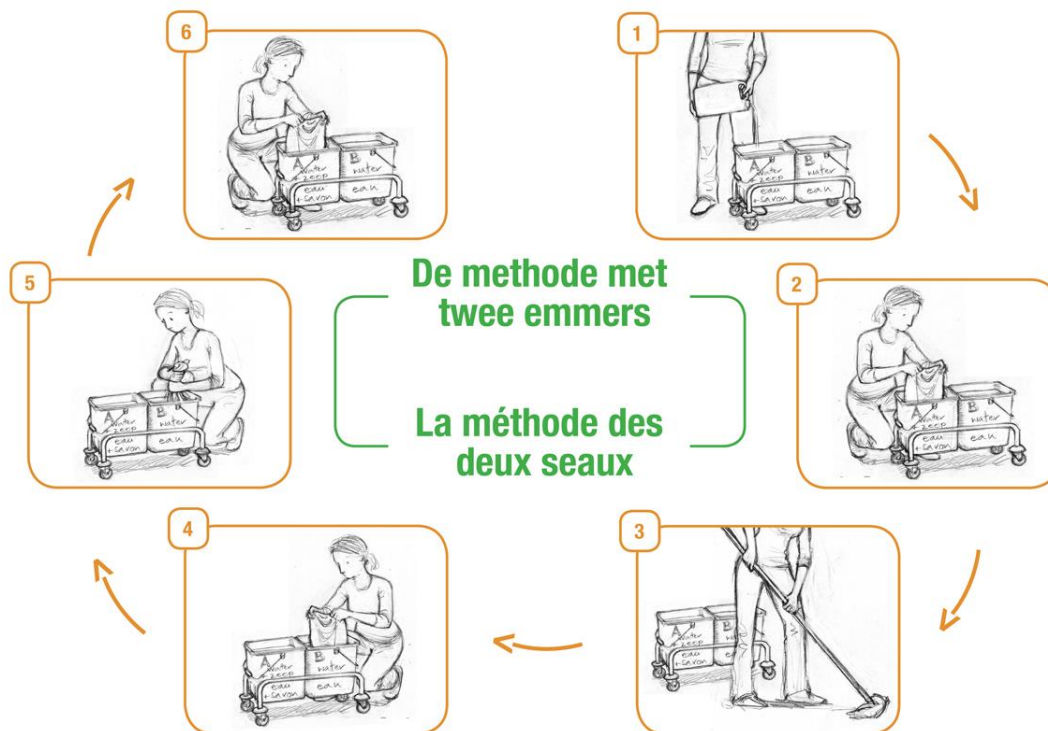
WERKINSTRUCTIE 2: REINIGINGS- EN ONTSMETTINGSPLAN

KEUKEN	AANBEVOLEN FREQUENTIES		PRODUCT		DOSIS (1)		WERKINGSTIJD PRODUCT (1)		MATERIAAL	
	Reiniging	Ontsmetting	Reiniging	Ontsmetting	Reiniging	Ontsmetting	Reiniging	Ontsmetting	Reiniging	Ontsmetting
Werkvlak (vuile zone)(2)	na gebruik	na eieren breken	vloeibare Marseille-zeep	geconcentreerd bleekwater	x dop/ x l water	x dop/ x l water	2 min	5 min	blauwe doek	rode doek
Werkvlak (propere zone)(2)	na gebruik									
Wasbak groenten/fruit	na gebruik									
Wasbak afwas	na gebruik									
Wagentjes (plateaus)	na gebruik	/								
Oven	na gebruik	/								
Goederenlift	na gebruik	/								
Microgolfoven	1x/dag	/								
Flessenwarmer	1x/dag									
Handenwasbak	1x/dag									
Fornuis	1x/dag									
Vuilnisemmers, houders en deksels	1x/dag	1x/week								
Vloer	1x/dag	/								
Vaatwasser	1x/week									
Koelkast	1x/week	/								
Muur boven de werkvlakken	1x/week	/								
Wagentjes (stijlen)	1x/week	/								

EUKEN	AANBEVOLEN FREQUENTIES		PRODUCT		DOSIS (1)		WERKINGSTIJD PRODUCT (1)		MATERIAAL	
	Reiniging	Ontsmetting	Reiniging	Ontsmetting	Reiniging	Ontsmetting	Reiniging	Ontsmetting	Reiniging	Ontsmetting
Deurklinken	1x/week									
Kast	1x/2 maanden	/								
Diepvriezer	2x/jaar	/								
Afzuigkap	4x/jaar	/								
Muren	2x/jaar	/								
Plafonds	1x/jaar	/								

- (1) informatie te controleren op de technische fiche van het product
- (2) in dit voorbeeld wordt de vuile en de propere zone strikt gescheiden

WERKINSTRUCTIE 3: METHODE MET TWEE EMMERS



DOEL: Het water met het schoonmaakmiddel langer proper houden.

MATERIAAL: 2 emmers in een verschillende kleur.

TECHNIEK:

1. Giet water en schoonmaakmiddel in emmer A. Giet enkel water in emmer B.
2. Dompel de dweil onder in emmer A. Wring de dweil uit.
3. Maak het oppervlak schoon.
4. Spoel de dweil af in emmer B om het opgenomen vuil te verwijderen.
5. Wring uit.
6. Herhaal vanaf stap 2.

Opgelet:

Ververs het water met het schoonmaakmiddel (emmer A) en het spoelwater (emmer B) zo vaak als nodig is.

WERKINSTRUCTIE 4: ONTSMETTEN VAN RISICOMATERIAAL

Doel: 'Risicomateriaal' correct *ontsmetten*.

Te ontsmetten materiaal:

Gehaktmolen, mixer, cuttermes, garde, snijmachine... en elk ander keukengerei, behalve het bestek, dat direct in contact komt met de voedingsmiddelen en dat moeilijk te *reinigen* is.

Vereist materiaal:

Spons, vaatdoek of borstel, ontsmettingsproduct dat toegelaten is in de keuken, schone droge doek.

Methode:

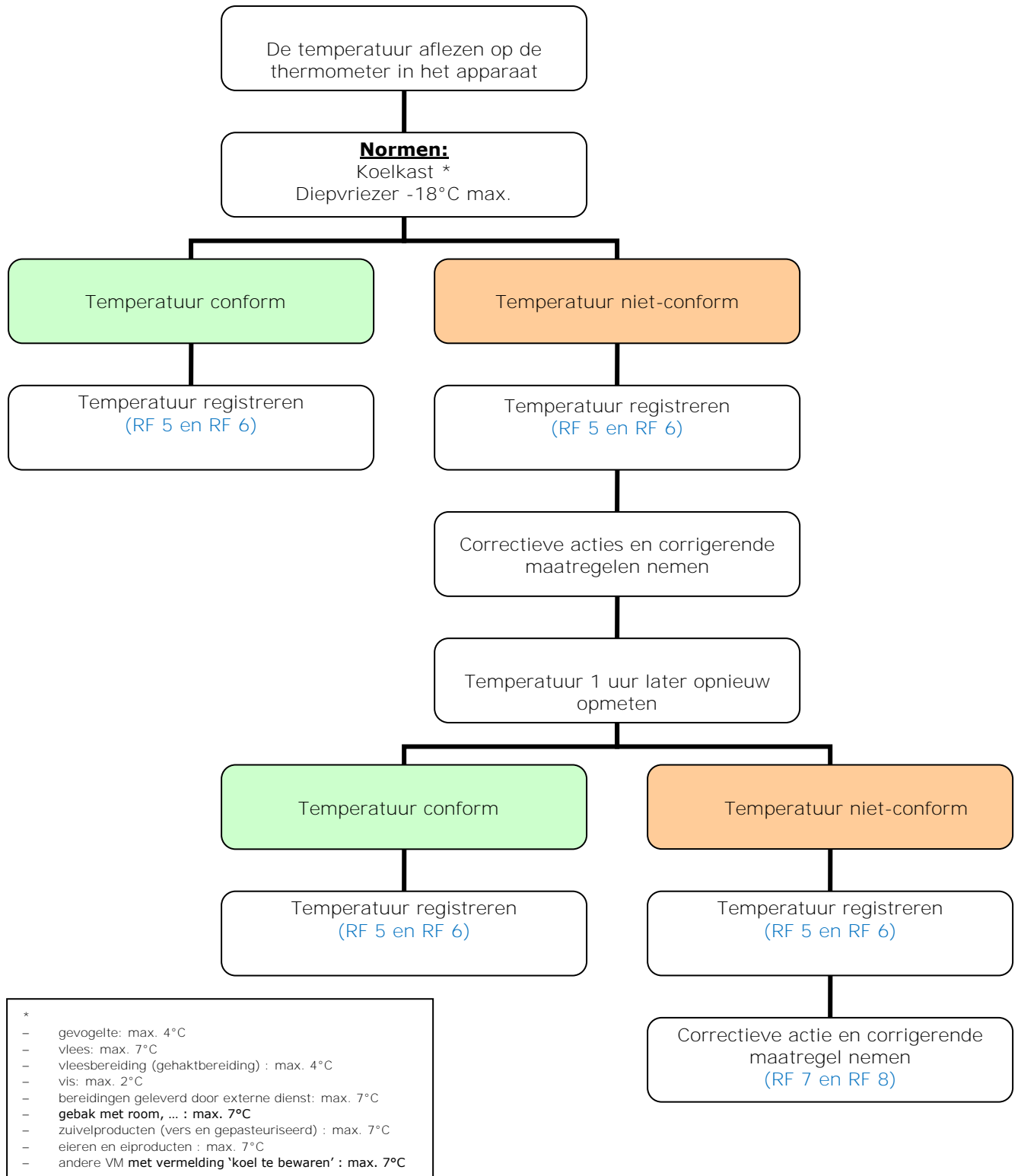
- 1) Het materiaal zoveel mogelijk demonteren (bijvoorbeeld: cutter, mixer, ...).
- 2) Het zichtbare vuil verwijderen.
- 3) Het materiaal zorgvuldig *reinigen* met schoonmaakmiddel (zie 4.2.2.1)
- 4) Afspoelen.
- 5) Het materiaal zorgvuldig *ontsmetten* met een ontsmettingsoplossing (zie technische gebruiksaanwijzing van het product) en aangepast materiaal.
- 6) Het ontsmette materiaal goed afspoelen met zuiver water.
- 7) Het materiaal afdrogen met een schone, droge doek.

NB: De staat van het materiaal (lemmet, verbinding, ...) regelmatig controleren en indien nodig vervangen.

Let op: Alvorens te *ontsmetten* moet het materiaal grondig gereinigd zijn. Doe je dit niet, dan zal het *ontsmetten* niet doeltreffend zijn.

WERKINSTRUCTIE 5: TEMPERATUROPMETING VAN DE KOELKAST EN/OF DE DIEPVRIEZER

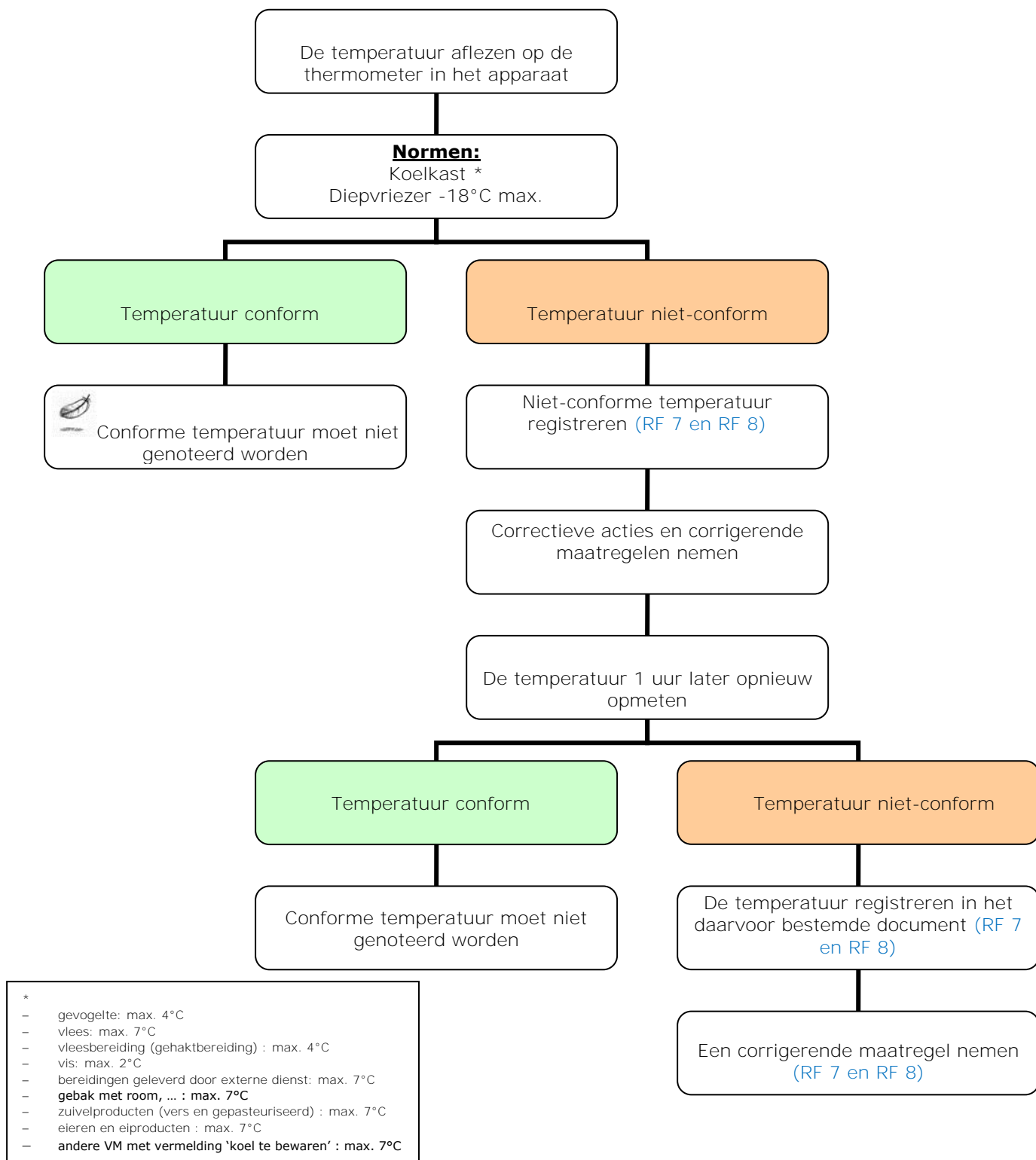
Hoe moet je de temperatuur van de koelkast en de diepvriezer meten?



WERKINSTRUCTIE 5bis: TEMPERATUROPMETING VAN DE KOELKAST EN/OF DE DIEPVRIEZER: VERSOEPELING²



Hoe moet je de temperatuur van de koelkast en de diepvriezer opmeten?



² Wie van de versoepeling op het vlak van HACCP kan genieten, is opgenomen in Deel 6 van deze gids
G-041 – versie 1 dd 29-05-13

WERKINSTRUCTIE 6: ONTDOOIEN VAN DE DIEPVRIEZER

Volg onderstaande instructie op bij elke reiniging van de diepvriezer.

Let op: 'automatische ontdooiing' maakt 'handmatige' ontdooiing niet overbodig.

Het is aan te raden de diepvriezer te ontdooien wanneer er weinig voedingsmiddelen aanwezig zijn **(sluiting van je opvang, vakantie, ...)**.

- 1) Plaats de voedingsmiddelen die zich in de diepvriezer bevinden in een andere ruimte met -18°C .
- 2) Trek de stekker van het apparaat uit.
- 3) Laat het ijswater weglopen.
- 4) Reinig en droog de diepvriezer (zie reinigings- en ontsmettingsplan, [bijlage 7, WI 2](#)).
- 5) Steek de stekker opnieuw in het stopcontact.
- 6) Plaats de voedingsmiddelen opnieuw in de diepvriezer wanneer de temperatuur -18°C is.

Opmerking: Het overbrengen van de voedingsmiddelen naar een andere diepvriezer moet zo snel mogelijk gebeuren. De voedingsmiddelen mogen in geen geval bij kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard.

WERKINSTRUCTIE 7: BREKEN VAN EIERN EN SCHEIDEN VAN EIERDOOIERS EN EIWITTEN

Het is niet aan te raden om eieren te 'wassen' omdat een dun ondoorlaatbaar laagje op de schaal de binnenkant van het ei beschermt. Als het ei wordt 'gewassen', wordt dit laagje verwijderd, de schaal wordt poreus en het ei kan bevuild worden.

Controleer vooraf of het werkblad schoon is en was je handen.

1) Eieren breken

Doel van de techniek: vermijden dat het ei wordt besmet met bacteriën (salmonella) die op de schaal aanwezig zijn.

Vereist materiaal: 3 kommen

Methode:

- 1) Het ei breken op de rand van kom 1.
- 2) De inhoud van het ei in kom 2 gieten.
- 3) De schalen in kom 1 laten liggen.

Als er geen stukjes eierschaal in het ei aanwezig zijn en het ei geen onaangename geur verspreidt, het in kom 3, bij de andere eieren gieten. Dit doe je om eventuele andere eieren niet te besmetten. Als je slechts 1 ei nodig hebt, is het gebruik van kom 3 dan ook overbodig.

Eventuele stukjes eierschaal uit het ei in kom 2 verwijderen met een lepel.

Het ei weggooien als het een onaangename geur verspreidt.

- 4) De schalen onmiddellijk in de vuilnisemmer gooien.
- 5) De handen wassen.

Opmerking: Het werkblad dat in contact is gekomen met de eieren altijd grondig **reinigen** en **ontsmetten** en de goede hygiënepraktijken respecteren.

2) Scheiden van eierdooiers en eiwitten

Het is niet aan te raden om hiervoor de 'eierschaaltechniek' te gebruiken, waarbij de eierdooier van de ene schaal in de andere wordt gegoten. Deze techniek brengt immers verschillende bacteriologische risico's met zich mee omdat het ei direct in contact wordt gebracht met de schaal (het eiwit loopt weg langs de eierschaal).

Doel van de techniek: vermijden dat het ei wordt besmet met bacteriën (salmonella) die op de schaal aanwezig zijn.

Vereist materiaal: 1 extra kom en 1 soeplepel.

Methode:

De hoger beschreven techniek voor het breken van de eieren toepassen en dan:

1. Het ei breken op de rand van kom 1.
2. De inhoud van het ei in kom 2 gieten.
3. De eierdooier opnemen met een schone lepel.
4. De eierdooier in kom 3 leggen.
5. Het resterende eiwit in kom 4 gieten.
6. De schalen onmiddellijk in de vuilnisemmer gooien.
7. De handen wassen.

Opmerking: Het werkblad dat in contact is gekomen met de eieren altijd grondig **reinigen** en **ontsmetten** en de goede hygiënepraktijken respecteren.

Bijlage 8 - Registratieformulieren

REGISTRATIEFORMULIER 1: TABEL VOOR DE ONTVANGST VAN VOEDINGSMIDDELEN

Datum ontvangst	Leverancier en vestiging	Soort product	Identificatie product (lotnummer, vervaldatum, ...)	Hoeveelheid	Staat verpakking	Visueel uitzicht van het product	Temperatuur	Correctie actie	Corrigerende maatregel	Handtekening
01/09/2012	Pauwels, Dilbeek	Volle natuuryoghurt	22/09/2012	8 x 125 g	OK	OK	12°C	weigering wegens niet-conforme temperatuur	probleem aan leverancier melden en om <i>corrigerende maatregelen</i> vragen	B. Peeters

REGISTRATIEFORMULIER 2: RECEPTENCHE

Maaltijd met aardappelen, worteltjes, varkensgebraad

maaltijd/vieruurtje

Aantal porties: 10

Vorbereidingstijd: 20 min

Gewicht per portie: 230 g

Bereidingstijd: 20 min

Materiaal	Ingrediënten:	Gewicht (geschild product voor het koken)
1 vork of 1 pureestamper 1 pyrexschotel 2 potten 1 mixer 1 maatbeker	Wortelen Aardappelen Olie + olie om schotel in te Vetten Varkensgebraad Tijm Rozemarijn	1000 g 1000 g 150 ml + 10 ml 250 g

Bereiding

De oven voorverwarmen op 180°C.

Het water in de twee potten verwarmen.

De groenten wassen en schillen.

De pyrexschotel licht invetten en het gebrad 20 minuten bakken op 180°C.

De aardappelen 15 minuten koken in kokend water.

De wortelen 20 minuten koken in kokend water.

De wortelen en de aardappelen afgieten.

De aardappelen en de wortelen pletten met het vork of met de pureestamper.

Het gebrad versnijden en mixen.

Presentatie van het bord

De aardappel-wortelpuree met olie aan de ene kant leggen.

Het vlees aan de andere kant leggen.

Varianten

	Gemixt peuters	Zonder varkensvlees	Zonder melk	Zonder gluten	Andere
Maaltijd <i>zonder</i> vlees	Zie hierboven	Zie hierboven zonder het varkensvlees	OK	OK	/
Maaltijd <i>met</i> vlees	Zie hierboven	Vis in plaats van varkensvlees	OK	OK	/

	maaltijd/vieruurtje
--	----------------------------

Aantal porties:

Vorbereidingstijd:

Gewicht per portie:

Bereidingstijd:

Materiaal	Ingrediënten:	Gewicht (geschild product voor het koken)

Bereiding

Presentatie van het bord

Varianten

	Gemixt peuters	Zonder varkensvlees	Zonder melk	Zonder gluten	Andere
Maaltijd <i>zonder</i> vlees					
Maaltijd <i>met</i> vlees					

**REGISTRATIEFORMULIER 3a:
REGISTRATIETABEL REINIGEN**

MAAND:

	Frequentie	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	Reiniging																																
Werkvlak (vuile zone)	na gebruik																																
Werkvlak (propere zone)	na gebruik																																
Wasbak groenten/ Fruit	na gebruik																																
Wasbak afwas	na gebruik																																
Wagentjes (plateaus)	na gebruik																																
Oven	na gebruik																																
Goederenlift	na gebruik																																
	Frequentie	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

**REGISTRATIEFORMULIER 3b:
REGISTRATIETABEL ONTSMETTEN**

MAAND:

	Frequen- tie	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Werkvlak (vuile zone)	na eieren breken																																
Klein keukenmateriaal dat moeilijk te reinigen is	na gebruik																																
Vuilnisemmers, houders en deksels	1x/week																																
Andere																																	

Opmerking:

- Om het gebruik en de controle van het document te vergemakkelijken kan je de weekends aanduiden (bv. kleur of arcering).
- Als je werkvlakken en klein materiaal meerdere keren per dag ontsmet, parafeer je 1 keer.
- In dit voorbeeld wordt de vuile en de propere zone strikt gescheiden

REGISTRATIEFORMULIER 4: ONGEDIERTEBESTRIJDING

Om ongedierte efficiënt te bestrijden en zo het risico van kruisbesmettingen te vermijden, is het essentieel om:

- Een plan voor ongediertebestrijding op te stellen. Hierin beschrijf je alle preventieve maatregelen die je neemt om ongedierte te bestrijden. Het plan bestaat uit een register en een plan van de keuken en de voorraadkamer in je opvang met de verschillende vallen en de plaats waar ze zich bevinden.
- Een beslissingsboom op te stellen, waarin je alle te nemen maatregelen na controle van de vallen en het lokaas opneemt.
- De correctieve acties en corrigerende maatregelen en te noteren die je genomen hebt als je een niet-conformiteit hebt vastgesteld.
- De technische fiches van de bestrijdingsmiddelen bij te houden.

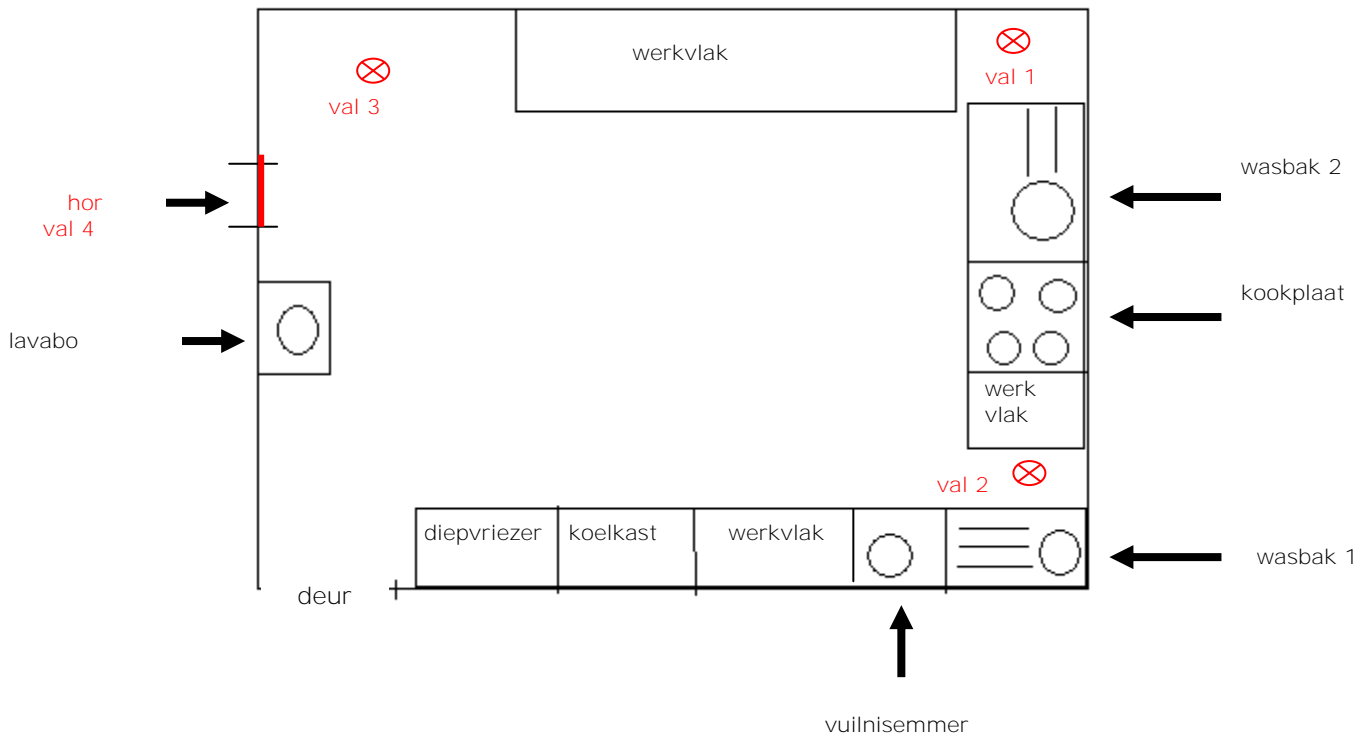
1) Plan voor ongediertebestrijding

- Register ongediertebestrijding

<u>Type ongedierte</u>	<u>Preventieve maatregel</u>	<u>Lokalisatie</u>	<u>Uitvoerder</u>
knaagdieren	plaatsen van lokaas	zie plan	intern
kruijpende insecten (kakerlakken, meeltorren,...)	sproeien	in alle lokalen	extern bedrijf

- Voorbeeld van een plan van de keuken

Dit type plan moet ook worden opgesteld voor alle plaatsen waar voedingsmiddelen worden bewaard (voorraadkamer, ...).

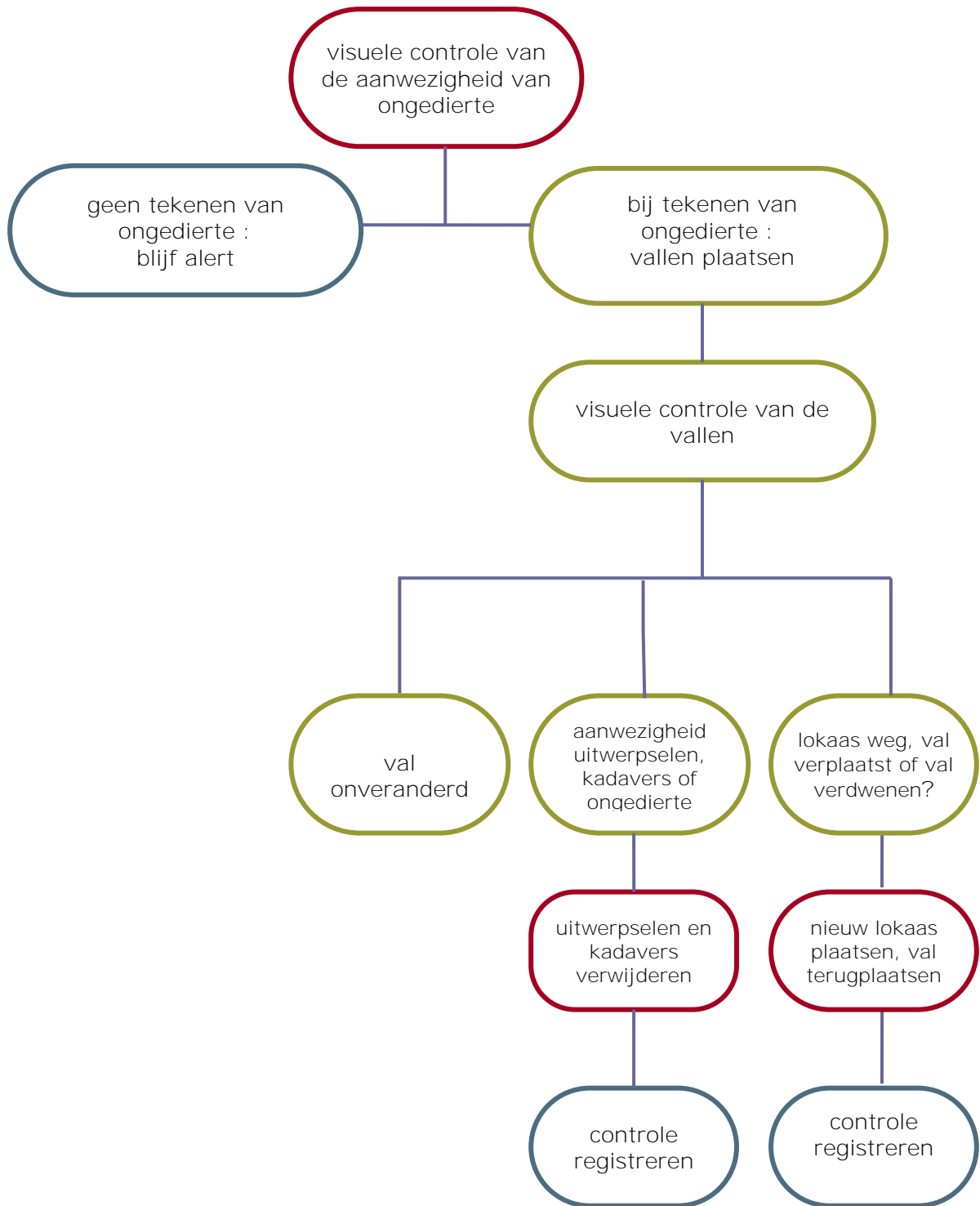


<u>Nummer van de val</u>	<u>Type val</u>	<u>Datum plaatsing</u>	<u>Frequentie van de controle</u>	<u>Persoon belast met de controle</u>
1	xx	01/01/2010	1x/week	Naam medewerker
2	xx	02/01/2010	1x/week	Naam medewerker

Opmerking: Je kan een beroep doen op een extern bedrijf voor de ongediertebestrijding. In je opvang moet je altijd over dit type plan beschikken om te kunnen bewijzen dat je deze gevaren onder controle hebt. Het bedrijf zal je dit plan op verzoek bezorgen.

2) Voorbeeld van een beslissingsboom

Aan de hand van deze beslissingsboom kan je de situatie evalueren en de juiste beslissingen nemen in geval van aanwezigheid van ongedierte.



3) Registratie van de controles

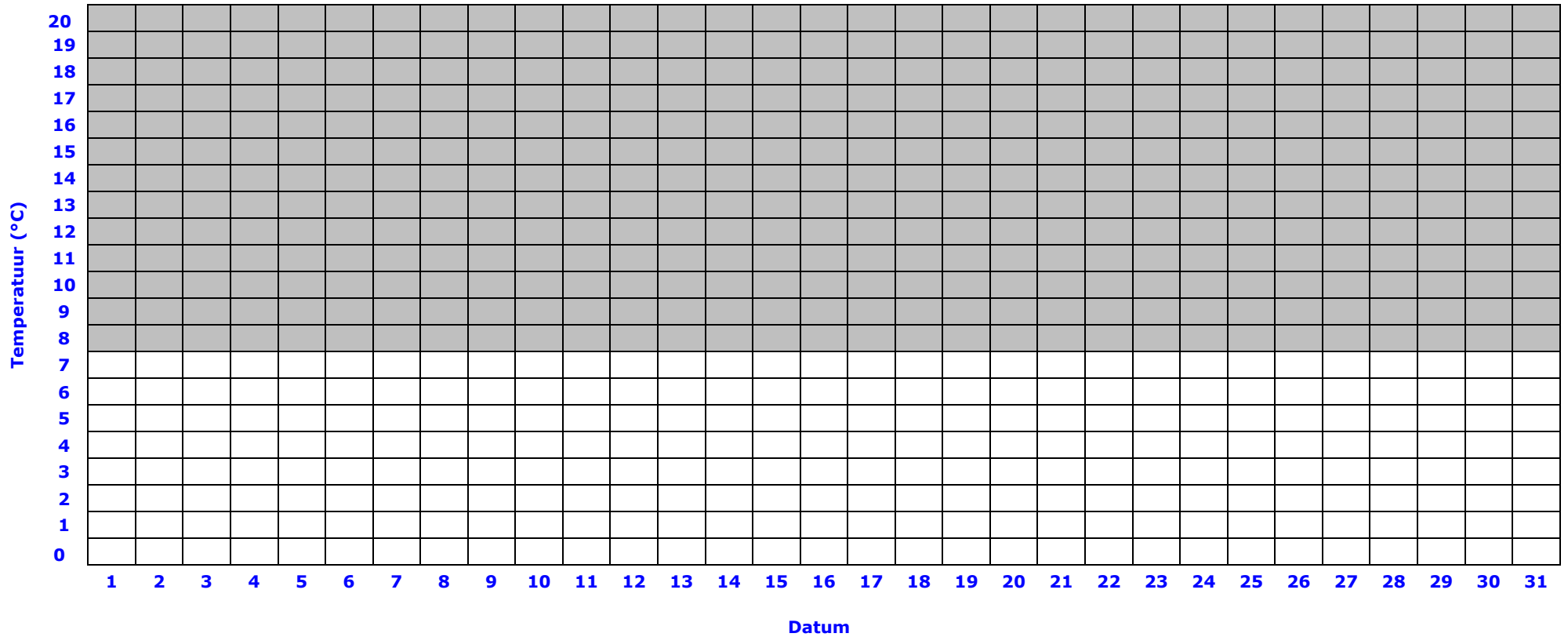
<u>Datum controle</u>	<u>Gecontroleerde val</u>	<u>Opmerking</u>	<u>Correctieve acties en corrigerende maatregelen</u>
08/01/2010	1	OK	/
08/01/2010	2	lokaas verdwenen	nieuw lokaas geplaatst
08/01/2010	3	OK	/
08/01/2010	4	hor gescheurd	hor vervangen

REGISTRATIEFORMULIER 5 : REGISTRATIE VAN DE TEMPERATUUR VAN DE KOELKAST

KOELKAST N°:

Optimale bewaartemperatuur: 0 - 4°C

MAAND EN JAAR :



Verantwoordelijke																																
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

REGISTRATIEFORMULIER 6: REGISTRATIE VAN DE TEMPERATUUR VAN DE DIEPVRIEZER

DIEPVRIEZER N°:

Optimale bewaartemperatuur: ≤ - 18°C

MAAND EN JAAR :

Temperatuur (°C)	-11																															
	-12																															
	-13																															
	-14																															
	-15																															
	-16																															
	-17																															
	-18																															
	-19																															
	-20																															
	-21																															
	-22																															
	-23																															
	-24																															
-25																																
-26																																
-27																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Datum

Verantwoorde delijke																																
---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Koelkast
max. 7°C

**REGISTRATIEFORMULIER 7:
BEHEER VAN NIET-CONFORME TEMPERATUREN - KOELKAST**

Datum	Niet-conforme temperatuur	Correctieve actie	2e temperatuurmeting (na 1 u)	Correctieve acties/corrigerende maatregel
01/01/2012	+ 8°C	thermostaat hoger zetten	+ 9°C	de naverkoopdienst en de hersteller contacteren



Diepvriezer
- 18°C max.

**REGISTRATIEFORMULIER 8:
BEHEER VAN NIET-CONFORME TEMPERATUREN - DIEPVRIEZER**

Datum	Niet-conforme temperatuur	Correctieve actie/ <i>corrigerende maatregelen</i>	2e temp.meting (na 1 u)	Correctieve actie/corrigerende maatregel
01/01/2012	- 15°C	thermostaat hoger zetten	- 10°C	de naverkoopdienst en de hersteller contacteren

T° warme bereidingen ≥ 60°C, gedurende max.
2 u
T° koude bereidingen ≤ 7 °C

REGISTRATIEFORMULIER 9: TEMPERATUURCONTROLE VAN DE WARME EN KOUDE MAALTIJDEN

Datum:

Type gerecht	keuken		Correctieve actie/ <i>corrigerende maatregelen</i>	2 ^{de} temp. meting	keuken/afdeling ⁽¹⁾		Correctieve acties/ <i>Corrigerende maatregelen</i>	2 ^{de} temp. meting
	Uur	Temp.			Uur	Temp.		
soep wortelen	9.30 u	70 °C	/	/	11.15 u	50 °C	– De soep opwarmen – De tijd tussen einde bereiding en consumptie verkorten.	68°C
aardappelen, rijst, deegwaren, ...								
groenten								
vlees, gevogelte, vis of eieren								
gemixt baby's								
gemixt peuters								
pudding								
andere								

(1) in geval van uitgestelde maaltijden



T° warme bereidingen $\geq 60^{\circ}\text{C}$, gedurende max. 2 u

T° koude bereidingen $\leq 7^{\circ}\text{C}$

**REGISTRATIEFORMULIER 10:
BEHEER NIET-CONFORME TEMPERATUREN VAN DE WARME EN
KOUDE MAALTIJDEN**

Datum	Bereiding	Niet-conforme temp.	Correctieve actie/ corrigerende maatregel	2e temp. meting	Correctieve actie/ corrigerende maatregel
01/01/2012	Broccoli	55 °C	Heropwarmen in de oven	68 °C	

**REGISTRATIEFORMULIER 11:
OVERZICHT VAN HET BEHEER VAN DE NIET-CONFORME PUNTEN VAN AANDACHT**

Datum	PvA niet-conform	correctieve actie	corrigerende maatregel
14/02/2012	De leverancier respecteert het afgesproken tijdstip van de levering niet. Hij levert om 11 u wanneer de maaltijdbediening bezig is. Dit is al meerdere keren gebeurd.	Een medewerker geroepen om te helpen. De gekoelde producten snel opgeslagen bij de juiste temperatuur. De registratie van de binnenkomende producten uitgesteld.	De leverancier aanspreken op het respecteren van de afspraak. Eventueel de afspraak met de leverancier herbekijken om een beter moment af te spreken.

Literatuurlijst

Algemeen

Autocontrolegidsen aanverwante sectoren

- Autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en de verzorgingsinstellingen, 2008
- Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector, 2007

FAVV

- [www.favv.be/ home/beroepssectoren](http://www.favv.be/home/beroepssectoren)
- Terminologie inzake gevaren- en risicoanalyse volgens de Codex alimentarius, favv, september 2005

Kind en Gezin

- Grote kinderopvangboek, Kind en Gezin, 2005
- Brochure voedselveiligheid, Kind en Gezin, 2004
- <http://www.kindengezin.be/voeding/>

Internationale literatuur

- Recommended international code of practice general principles of food hygiene CAC/RCP 4-1969, Rev. 4-2003
- **"Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène"**, D. Brunet-Loiseau, Edition BPI, 1995, France. p 129

Regelgeving van de Gemeenschappen

- Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 19 avril 2004 fixant le code de qualité
- Arrêté du Gouvernement de la Communauté française portant approbation des modalités fixées **par l'Office de la Naissance et de l'Enfance en vertu de l'article 18 de l'Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 27 février 2003 portant réglementation générale des milieux d'accueil.**
- BVR van 23 februari 2001 over voorwaarden van erkenning en subsidiëring van KDV's en DVO's plus wijzigingsbesluiten
- Decreet van 17 oktober 2003 over de kwaliteit van de gezondheids- en welzijnsvoorzieningen
- Decreet van 30 april 2007 over oprichting van het IVA met rechtspersoonlijkheid Kind en Gezin plus wijzigingsdecreten
- BVR van 13 februari 2009 over regeling attest van toezicht voor zelfstandige opvangvoorzieningen
- BVR van 13 februari 2009 over regeling van de melding aan Kind en Gezin van opvang op bestendige wijze
- MB van 24 april 2009 over regeling attest van toezicht voor zelfstandige opvangvoorzieningen
- BVR van 6 mei 2011 tot regeling van het kwaliteitsbeleid in de erkende kinderopvangvoorzieningen
- decreet van 20 april 2012 houdende de organisatie van kinderopvang van baby's en peuters (nog niet in uitvoering)
- Besluit van de Vlaamse Regering van 1 maart 2002 betreffende de erkenning en de subsidiëring van de centra voor kinderopvang en gezinsondersteuning

Federale Overheidsdienst Volksgezondheid

- <http://www.gezondheid.belgie.be/eportal/foodsafety/index.htm?&fodnlang=nl>
- www.health.belgium.be/ Toepassing HACCP in levensmiddelenbedrijven – Handboek rond de toepassing van de regelgeving , Horion B. 2005, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid

Office de la Naissance et de l' Enfance

- **La santé dans les milieux d'accueil de la petite enfance, ONE 2011**
- Prévention et petite enfance, Guide de médecine préventive du nourrisson et du jeune enfant, ONE 2011

Wetenschappelijke adviezen : Wetenschappelijk Comité van het FAVV en/of de Hoge Gezondheidsraad

- <http://www.favv.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/default.asp>
- Advies 09-2007 Medisch attest voor personen die betrokken zijn bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van levensmiddelen (dossier Sci Com 2006/37; dossier HGR 8207)
- http://www.afpa.org/index2.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=470&Itemid=9999
- Hoge Gezondheidsraad, 2010. Publicatie van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8697 Bisfenol A, 3 november 2010
http://www.health.belgium.be/internet2Prd/groups/public/@public/@shc/documents/ie2divers/19065238_nl.pdf
- Advies 09-2012 Carcinogene en/of genotoxische risico's in levensmiddelen: procescontaminanten (dossier Sci Com 2007/09bis: eigen initiatief)
http://www.favv.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/documents/ADVIES09-2010_NL_DOSSIER2007-09bis.pdf
- Gemeenschappelijk advies SciCom 06-2011 en Hoge Gezondheidsraad nr. 8726 betreffende de risico's van migratie uit traditionele metalen theepotten (SciCom 2011/07 – HGR 8726)

Referenties van de verklarende woordenlijst

- http://www.snfge.asso.fr/02-connaitre-maladie/0c-intestin-grele/faq/grele_diarrhee.htm (Société Nationale Française de Gastro-Entérologie).
- Dictionnaire Médical Masson, Masson, Paris, 1997
- Recommended international code of practice general principles of food hygiene CAC/RCP 4-1969, Rev. 3-1996
- <http://www.fao.org/docrep/W6419E/W6419E00.htm>

Referenties van bijlage 4: De micro-organismen die vaak verantwoordelijk zijn voor een voedseltoxi-infectie

- [1] Salmonella spp. www.afssa.fr 6p. France, juin 2002
- [2] Fiche technique santé - sécurité – matières infectieuses. Salmonella spp. www.phac-aspc.gc.ca//msds-ftss/msds135f.html 3p. Canada, mai 2001
- [3] Votre santé et vous – prévention de la salmonellose
www.hc-sc.gc.ca/iyh-vsv/food-aliment/salmonella_f.html 3p. Canada, août 2005.
- [4] La bactérie Salmonelle. Conseils pour préserver la salubrité des aliments. Prévention des toxi-infections alimentaires.
www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/cause/salmonellaf.shtml 5p. Canada, mars 2008.
- [5] **Eclosion d'infection à Salmonella Enteritidis liée à une boulangerie locale** – Colombie-Britannique (Canada).
- Canada Communicable Disease Report – Relevé des maladies transmises au Canada. P73-82. Canada, 1^{er} avril 2005, Vol 31 – N°7
- [6] Fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments : Clostridium perfringens. www.afssa.fr 4p. France, mai 2006
- [7] Fiche de renseignements. Faits concernant la salubrité des aliments : Clostridium perfringens. www.inspection.gc.ca 2p. Canada, juillet 2002

- [8] Microbiologie et toxicologie des aliments. Hygiène et sécurité alimentaire. G. Leyral et E. Vierling. Biosciences et techniques. Doin éditeurs. P112- 121. France, juillet 1996
- [9] Fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments : Campylobacter spp. www.afssa.fr 3p. France, mai 2006
- [10] Maladies à déclaration obligatoire en direct. Campylobactériose.
Meldingsplicht infectieziekten, campylobacteriose
- http://dsol-smed.phac-aspc.gc.ca/dsol-smed/ndis/diseases/camp_f.html 2p. Canada, décembre 2003
- [11] Fiche de renseignement. Faits concernant la salubrité des aliments : Campylobacter. www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/cause/campyf.shtml 3p. Canada, avril 2007
- [12] Fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments : Yersinia enterocolitica, Ypseudotuberculosis. www.afssa.fr 4p. France, avril 2006
- [13] Fiche technique santé - sécurité - matières infectieuses. Yersinia enterocolitica, Yersinia pseudotuberculosis. www.phac-aspc.gc.ca/msds-ftss/msds168f.html 3p. Canada, février 2001
- [14] Escherichia coli enterohémorragique (EHEC). www.afssa.fr 5p. France, novembre 2001
- [15] Fiche technique santé - sécurité - matières infectieuses. Escherichia coli www.phac-aspc.gc.ca/msds-ftss/msds66f.html 3p. Canada, septembre 2001
- [16] La bactérie E. coli O157 :H7 Conseils pour préserver la salubrité des aliments. Prévention des toxi-infections alimentaires. www.inspection.gc.ca 6p. Canada,
- [17] Escherichia coli enterohémorragique (ECEH).
<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs125/en/index.html>
- [18] Staphylococcus aureus. www.afssa.fr 5p. France, mai 2003
- [19] Fiche technique santé - sécurité - matières infectieuses. Staphylococcus aureus
www.phac-aspc.gc.ca/msds-ftss/msds143f.html 3p. Canada, avril 2001
- [20] Intoxication alimentaire à staphylocoque : Île-du-Prince-Édouard. Actualités en bref pour maladies infectieuses 2004 : le 19 novembre. Agence de la santé publique du Canada
www.phac-aspc.gc.ca/bid-bmi/dsd-dsm/nb-ab/2004/nb4704_f.html 1p. Canada, novembre 2004
- [21] Fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments : Clostridium botulinum, Clostridium neurotoxigènes. www.afssa.fr 4p. France, mai 2006
- [22] Fiche de renseignement. Faits concernant la salubrité des aliments : botulisme (Clostridium botulinum). www.inspection.gc.ca 3p. Canada, octobre 2006
- [23] Botulisme – **Mesures d’urgence** – Agence de santé publique du Canada.
www.phac-aspc.gc.ca/ep-mu/botulim_f.html
- [24]
<http://www.health.belgium.be/internet2Prd/groups/public/@public/@shc/documents/ie2divers/8724449.pdf>
- [25] Bacillus cereus. www.afssa.fr 5p. France, octobre 2001
- [26] Fiche technique santé - sécurité - matières infectieuses. Bacillus cereus. www.phac-aspc.gc.ca/msds-ftss/msds13f.html 3p. Canada, janvier 2001
- [27] Fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments : Listeria monocytogenes. www.afssa.fr 5p. France, juin 2006
- [28] Fiche de renseignement. Faits concernant la salubrité des aliments : Listeria.
www.inspection.gc.ca 3p. Canada, septembre 2001
- [29] Fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments : virus de l’hépatite A. www.afssa.fr 4p. France, mai 2006
- [30] **Hépatite A. Centre Canadien d’hygiène et de Sécurité du Travail.**
http://www.cchst.ca/reponsesst/diseases/hepatitis_a.html 3p. Canada septembre 1998
- [31] Attestation médicale pour les personnes impliquées dans la production, le traitement, la transformation et la manipulation de denrées alimentaires (dossier Com 2006/37 ; dossier CSS

8207). Comité scientifique de l'AFSCA et Conseil Supérieur de de la Santé. Avis 09-2007.

Belgique. 16p

Advies 09-2007 Medisch attest voor personen die betrokken zijn bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van levensmiddelen (dossier Sci Com 2006/37; dossier HGR 8207)

- [32] Fiche de description de danger microbiologique transmissible par les aliments : Enterobacter sakazakii. www.afssa.fr 5p. France, février 2006.
- [33] Hygiënemaatregelen bij de bereiding en verdeling van zuigelingenvoeding, omzendbrief voor de materniteiten DA/L31/PVDM, Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, België, september 2002, p.6

Meer informatie

Dangers – Gevaren

Allergenen

- [http:// www.ciriha.org/nl](http://www.ciriha.org/nl)
- [http:// www.cicbaa.org](http://www.cicbaa.org)
- <http://www.gezondheid.belgie.be/eportal/foodsafety/Thinkaboutfoodallergies/FoodAllergies/index.htm?&fodnlang=nl>
- <http://www.kindengezin.be/voeding/problemen/voedingsproblemen/ernstige-voedingsproblemen/>

Eigen kweek

- http://www.coda-cerva.be/index.php?option=com_content&view=article&id=147&Itemid=306&lang=nl

Acrylamide

- <http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide/frenchfries-NL-final.pdf>

Bisphénol A – Bisfenol A:

- Le Bisphénol A, Prévention et petite enfance, Guide de médecine préventive du nourrisson et du jeune enfant –ONE 2011, page 272
- <http://www.kindengezin.be/voeding/flesvoeding/materiaal-en-hygiene/glas-of-plastiek/>

Plombs - Prévention du saturnisme - Lood

- Le saturnisme, Prévention et petite enfance, Guide de médecine préventive du nourrisson et du jeune enfant –ONE 2011, page 274- 280
- Le plomb – fiche technique in : L'air de rien changeons d'air ONE, 2010
- "Aanwezigheid van lood in leidingwater", mededeling KWMDL001, Kind en Gezin
- <http://www.leefmilieubrussel.be/Templates/Particuliers/Informer.aspx?id=1988>
- <http://www.medischmilieukundignetwerk.be/defaultSubsite.aspx?id=29708>
- <http://www.vmm.be/pub/folder-hou-uw-drinkwater-loodvrij/view>

Persoonlijke hygiëne

- <http://www.afsca.be/thematischepublicaties/persoonlijke-hygiene.asp>
- La santé dans les milieux d'accueil de la petite enfance, ONE 2011
- <http://www.kindengezin.be/gezondheid-en-vaccineren/in-de-opvang/hygiene/>

Hygiëne van de lokalen

- Comment entretenir un milieu d'accueil? Nettoyage et désinfection. Fiche technique : L'air de rien changeons d'air ONE, 2010

- **La santé dans les milieux d'accueil de la petite enfance, ONE 2011**
- <http://www.kindengezin.be/gezondheid-en-vaccineren/in-de-opvang/hygiene/>

Meldingsplicht

- <http://www.afsca.be/thematischepublicaties/meldingsplicht.asp>

Gezondheid van de kinderen

- Lavage des mains des enfants - **La santé dans les milieux d'accueil de la petite enfance** - ONE 2011, page 24
- <http://www.kindengezin.be/gezondheid-en-vaccineren/in-de-opvang/hygiene/>

Controle van het FAVV

- <http://www.afsca.be/thematischepublicaties/de-weg-naar-een-feilloze-favv-controle.asp>
- <http://www.favv-afsca.be/checklists-nl/>

Contactgegevens FAVV

- <http://www.favv-afsca.be/contact-nl/>
- <http://www.favv-afsca.be/voorlichtingscel/>

