



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



Inleiding tot HACCP



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



**implementatie van
normen**



productontwikkeling



**etikettering &
specificatiebeheer**



opleidingen

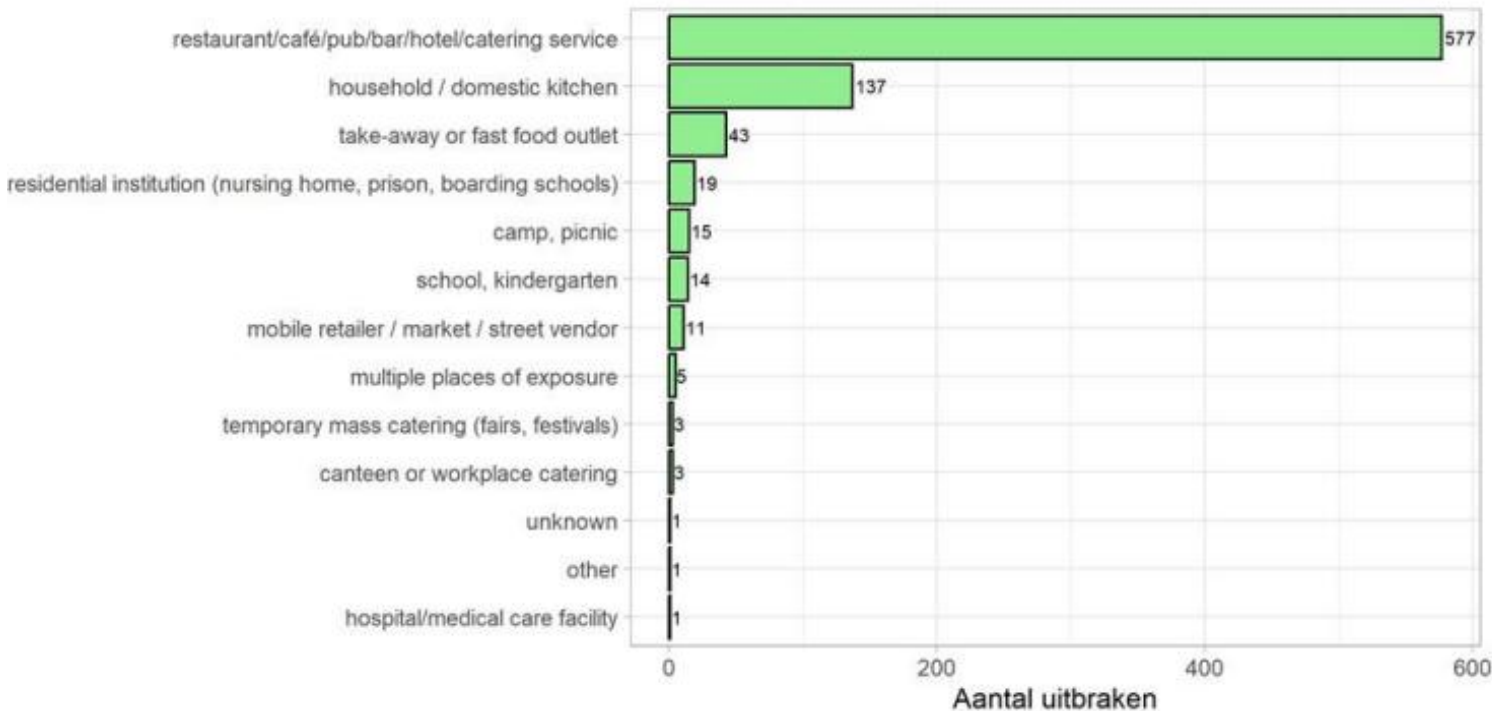


audits & inspecties



advies

Enkele cijfers België - 2022



In totaal werden minstens **4222 mensen ziek** en zijn **124 personen gehospitaliseerd** in België. Er waren twee sterfgevallen. Dit is het hoogste aantal geregistreerde zieken tot nu toe.

Norovirus, Salmonella en **B. cereus** waren de meest frequent geïdentificeerde agentia als oorzaak van voedselinfecties in 2022.

Restaurants waren in **69.5%** van de uitbraken de plaats van blootstelling aan een besmet voedingsmiddel.

De bronnen van de infecties zijn heel divers, maar het zijn vooral **samengestelde maaltijden (59%)**.

Ook KSA moet kamp stopzetten door ziekte

20 juli 2017 | 03u26

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

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

Vermoedelijk 225 kinderen uit 38 scholen ziek door salmonellavergiftiging

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

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

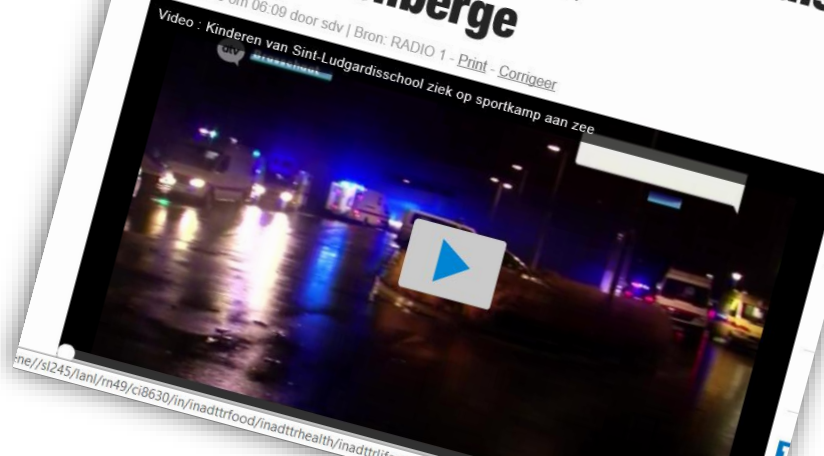
01/06/2018 om 22:34 door mg - [Print](#) - [Corrigeer](#)



25 kinderen en twee begeleiders naar ziekenhuis op sportkamp in Blankenberge

18/11/2016 om 06:09 door sdy | Bron: RADIO 1 - [Print](#) - [Corrigeer](#)

Video: Kinderen van Sint-Ludgardisschool ziek op sportkamp aan zee



Inleiding in HACCP

Wat is HACCP?



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



Inleiding in HACCP

Wat is HACCP?

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

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



Inleiding in HACCP Wetgeving

VO (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

VO (EG) nr. 178/2002 inzake levensmiddelenwetgeving

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

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

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



Inleiding in HACCP

Mogelijke gevaren

Verschillende gevaren beheersen !

Fysisch



Chemisch



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

Microbiologisch



Bacteriën



Allergenen





Autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht

Autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht

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



Autocontrole

VERPLICHT AUTOCONTROLESYSTEEM

Autocontrole = zelf controle doen !

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

Richtlijn = autocontrolegids

Autocontrole



[Generieke autocontroleleids voor de B2C-sector](#)
G-044



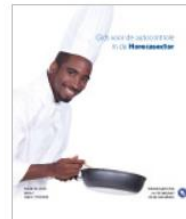
[Brood- en banketbakkerij](#)
G-026



[Detailhandel in algemene voedingswaren](#)
G-007



[Beenhouwerij-spekslagerij](#)
G-003



[Horeca](#)
G-023



[Productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf](#)
G-034

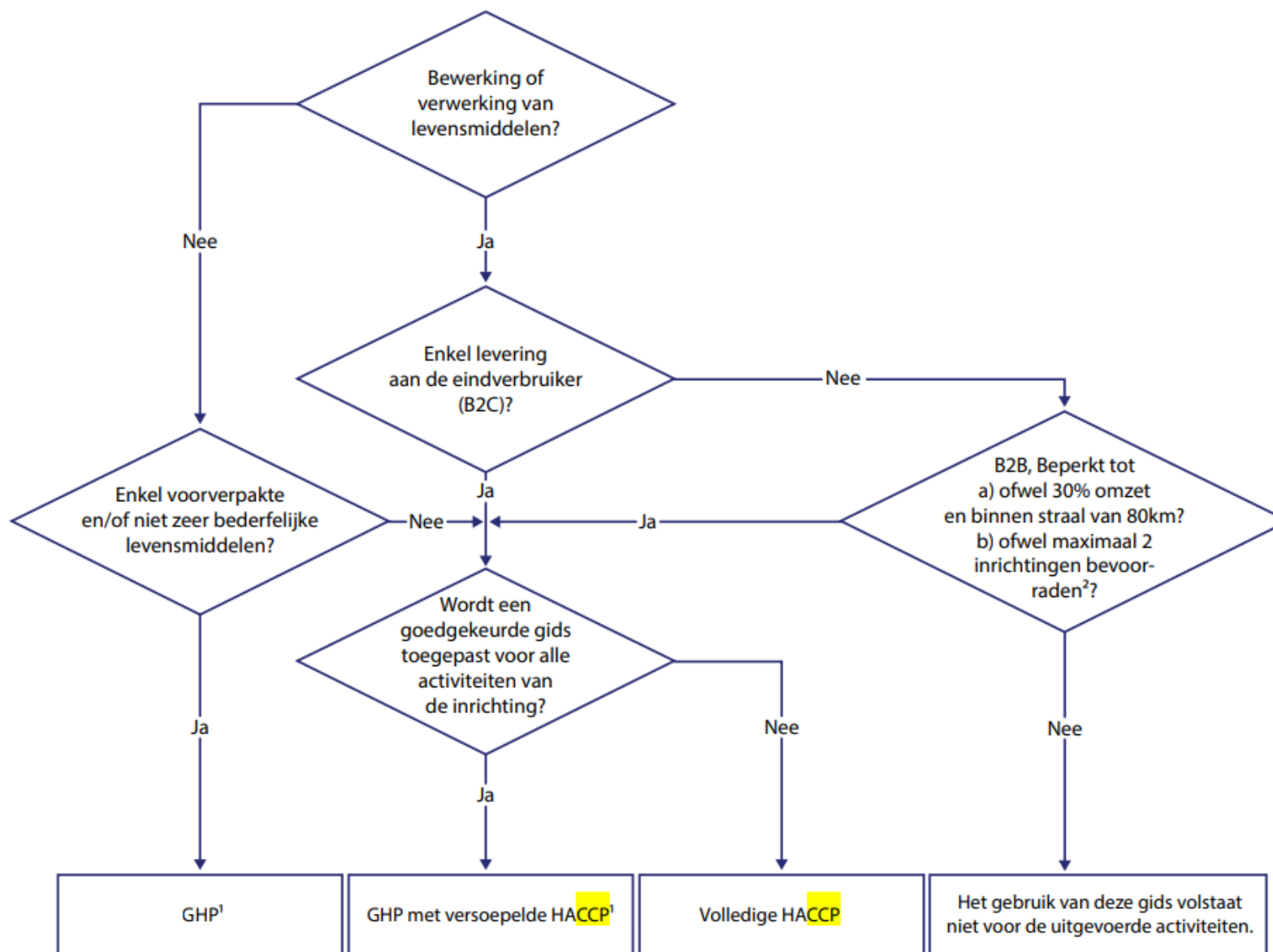


[Opvang van baby's en peuters](#)
G-041

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

Autocontrole

- Elke sector heeft zijn autocontrolelegids of men kan kiezen voor de **generieke gids**
- **Versoepelingen** <> **niet versoepelingen**
- **BTC** (business to consumer) → gratis
- De generieke autocontrolelegids bestaat uit:
 - Een **generiek praktijkhandboek**, bestaande uit **4 hoofdstukken**. Dit praktijkhandboek is van toepassing op **alle operatoren uit de B2C-sector** (ook wel distributiesector genoemd). Het praktijkhandboek wordt ondersteund door bijlagen die extra informatie bevatten en vrijblijvend geraadpleegd kunnen worden.
 - Verschillende **specifieke modules**, die enkel moeten toegepast worden als de activiteiten van de operator onder het toepassingsgebied van de module vallen.



¹ Blijft eveneens van toepassing indien de inrichting naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker levert

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.

Traceerbaarheid

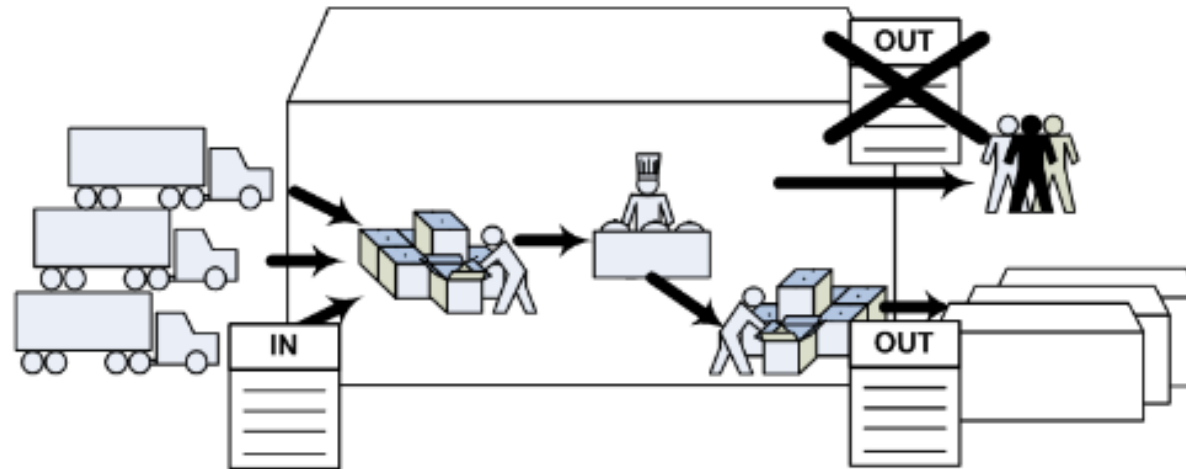
- TRACEERBAARHEID = historiek van producten (product + verpakking)

ONDERNEMING DIE GENIETEN VAN VERSOEPELINGEN INZAKE
TRACEERBAARHEID:

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

Traceerbaarheid

TRACEERBAARHEID = historiek van producten (product + verpakking)



Traceerbaarheid

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

Datum-ontvangst (eventueel-uur)	Leverancier (vestigingseenheid- van leverancier)	Aard-product (benaming)	Identificatie (lotnummer- houdbaarheidsdatum- productiedatum- referentie-begeleidend- document)	Hoeveelheid	Gecontroleerd- door	Opmerkingen

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Tel. : 0032(0)476 62 10 80

Fax : 0032(0)57 79 52 32

E-mail : \XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Website : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



LEVERNOTA

Referentie :

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

Meldingsplicht

A small image of a reporting form titled 'Meldingsformulier FAVV (LCE)'. The form is divided into two main sections: 'A. Gegevens meldende partij' and 'B. Gegevens product'. Section A includes fields for the name and address of the reporting party, and a section for the name and address of the importer. Section B includes fields for the product name, category, and a description of the problem. There are checkboxes for 'Is het product in de handel?' and 'Is het product in de handel?'. The form is numbered 1 through 10.

MELDINGSPLICHT

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

RECALL

- Terugroepen van goederen

Meldingsplicht

■ LCE West-Vlaanderen

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

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

» Adres

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

» Contact

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

» LCE-Hoofd

Griet COCQUYT

» Sectorverantwoordelijken

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

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

» Voor een "[verplichte melding](#)"

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



Meldingsplicht

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

Meldingsplicht

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



Kritische controlepunten

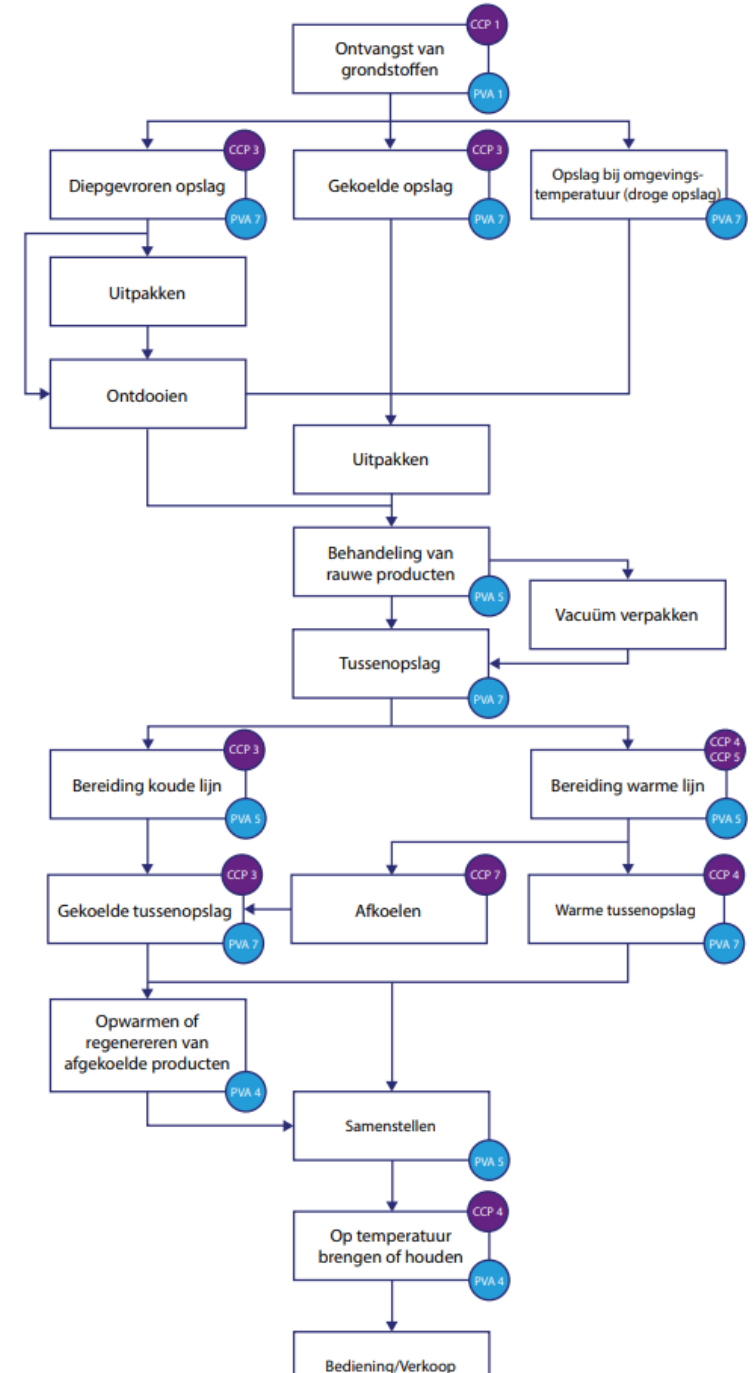
CCP'S en PVA'S



CRITICAL CONTROL POINT (CCP) 'kritisch controlepunt'

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

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



CCP'S



Ontvangstcontrole goederen

CCP 1 – Ontvangst

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	x M: te hoge temperatuur	Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket Diepvriesproducten: t° max. -18°C; een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten	Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst	De afwijkingen registreren De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscntrole bij de betrokken leverancier De producten sneller op een aangepaste plaats en temperatuur opslaan De producten zo snel mogelijk verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen Personeel opleiden zodat de maximale wachttijd gerespecteerd wordt

Ontvangstcontrole goederen

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

ONTVANGST VAN GOEDEREN

ONTVANGEN DOOR.....

DATUM/UUR ONTVANGST/.....

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

A_CORRECTE ETIKETTERINGOK / NIET OK

B_HOUDBAARHEID.....OK / NIET OK

C_HYGIENE LEVERING/LEVERANCIEROK / NIET OK

D_TOESTAND VERPAKKING.....OK / NIET OK

E_SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN.....OK / NIET OK

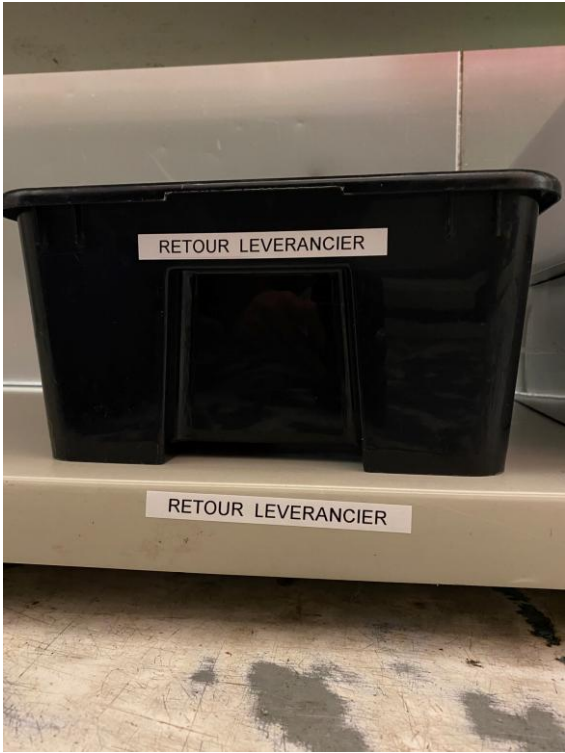
Neem steekproefsgewijs de **TEMPERATUUR** van minstens 4
verschillende producten en noteer de temperatuur naast het product
OP DE LEVERINGSBON

30 MEI 2018

Levering aangenomen NIET gecontroleerd door voedingsdienst

Door:

Ontvangstcontrole goederen



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



Ontvangstcontrole goederen

PVA 1 – Ontvangst

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	+ CFM: beschadigde verpakking + M: kruisbesmetting x M: overschrijding houdbaarheid	Verpakking proper en niet beschadigd Verse producten Producten die hun houdbaarheidsdatum niet overschreden hebben	Steekproefsgewijze visuele controle van de verpakking bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de versheid van de producten bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de houdbaarheidsdata van de producten bij ontvangst	De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscontrole bij de betrokken leverancier

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

CCP'S



Temperatuur koeling / diepvries

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur gekoelde levensmiddelen (koelruimte, koelmeubels, buffetten)	x M: te hoge temperatuur	Normen: Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket	Dagelijkse controle van temperatuur van de koelruimten en in geval van afwijking temperatuur bijregelen Controle van de goede werking van de koelmeubels (t°, waterpeil...) bij de start van de bediening Steekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten	De betrokken producten identificeren en afzonderen De afwijkingen registreren Opslag: producten verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen Verdeling van maaltijden en koude bediening: • producten waarvan de temperatuur te hoog is, moeten worden verwijderd • betere beheersing van de temperatuur voor de bediening van de producten • de producten korter voor de start van de bediening klaarzetten In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking
Temperatuur diepgevroren levensmiddelen (diepvries)	x M: te hoge temperatuur	Norm: t° max. -18°C^5 Een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten in de winkelmeubelen	Dagelijkse controle van de temperatuur van de diepvriezers en in geval van afwijking temperatuur bijregelen	De betrokken producten identificeren en afzonderen De afwijkingen registreren Ontdooide producten onmiddellijk, en zeker binnen de 24 uur⁶, bereiden of vernietigen. Zeker niet opnieuw invriezen! In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

Temperatuur koeling / diepvries



<u>Maand:</u>															<u>Jaar:</u>																
<u>Identificatie toestel :</u>																															
°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
-1																															
0																															
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
6																															
7																															
8																															
9																															
10																															

<u>Datum</u>	<u>Mogelijke oorzaak van afwijking</u>	<u>Ondernomen actie</u>

Temperatuur koeling / diepvries



Maximale temperaturen van te koelen levensmiddelen

Aard van de levensmiddelen	Bewaartemperatuur (T) (KB van 13 juli 2014)
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen	$\leq +4,0^{\circ}\text{C}$
3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild	$\leq +4,0^{\circ}\text{C}$
4) Vleesproducten	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen	$\leq +4,0^{\circ}\text{C}$
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
7) Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen	T die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving met een max. van 10°C
8) Levend bewaarde visserijproducten	T die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
9) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren	T welke die van smeltend ijs benadert met een max. van $+4^{\circ}\text{C}$ (temperatuurschommelingen inbegrepen)
10) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbiljetjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen	$\leq +4,0^{\circ}\text{C}$
11) Rauwe melk	$\leq +6,0^{\circ}\text{C}$
12) Salade of kroketten van aardappelen of groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
13) Versneden groenten of fruiten, één of meerdere soorten ; vers geperste vruchten-/groentesappen één of meerdere soorten.	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
14) Gekiemde zaden of scheuten	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$

15) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk), met uitzondering van de producten die een U.H.T.-behandeling ondergaan hebben	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
16) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
17) Verse kaas; kaas in sneetjes	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
18) Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager dan 50 % of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
19) Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren ⁴	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
20) Gekookte gepelde eieren	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
22) Levensmiddelen samengesteld uit minstens één van bovenstaande (1-21) ingrediënten	T van het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur het laagst is

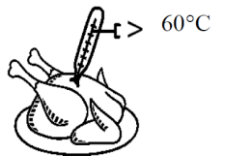
CCP'S



Temperatuur tijdens bereiding, heropwarmen, verdeling en bediening

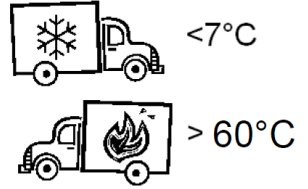
Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur warme producten	x M: te lage temperatuur	Norm levensmiddelen: kerntemperatuur min. 60°C⁷ Bakkerijproducten en hartige snacks: volledig afgebakken product Risicovolle levensmiddelen (bijv. hamburgers, kippenvlees): voldoende verhitten tot in de kern	Dagelijkse controle van de temperatuur van de warme producten Controleer minstens jaarlijks en na elk technisch onderhoud de goede werking van de oven (bijv. via een controle van de naald of de tijd/temperatuurprogramma's). Steekproefsgewijze controle van de goede werking van verwarmingselementen (bijv. buffetten, warmhoudkarren...) Steekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten	De betrokken producten identificeren De afwijkingen registreren De producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval voor bewaring opslaan. De wachttijd voor het opdienen of de verkoop van de warme producten inkorten Warme bediening: • verwarmingselementen bijregelen bij afwijkende kerntemperaturen • producten die niet kunnen opgewarmd worden tot 60°C moeten zo snel mogelijk opgediend worden en nadien afgekoeld worden tot 7°C In geval van een defect aan de verwarmingselementen een technicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

Temperatuur tijdens bereiding, verdeling en bediening



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

Temperatuur tijdens bereiding, verdeling en bediening



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



CCP'S



Afkoelen van maaltijden

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

CCP'S

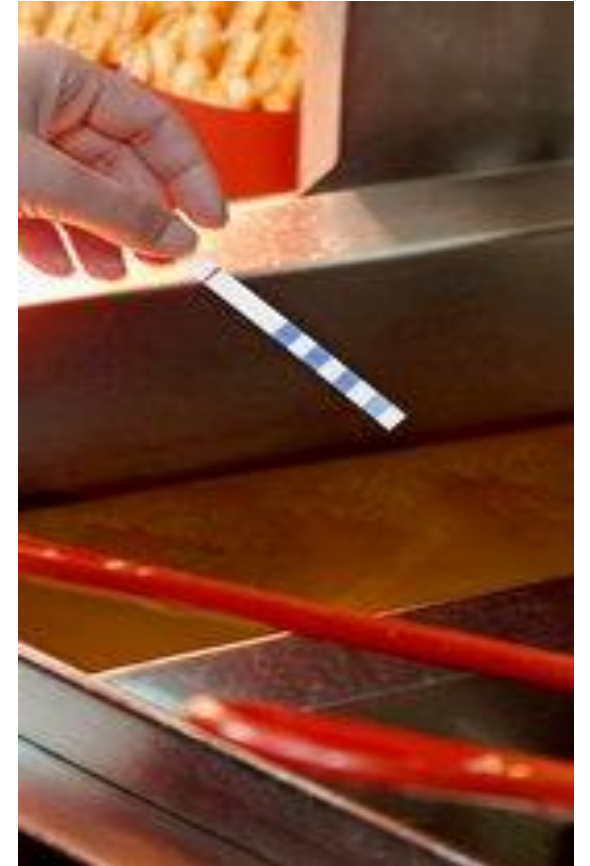


CCP'S

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie of het frituurvet	+ C: te hoge temperatuur + C: te lange periode tussen het verversen van de olie of het vet	Temperatuur van de frituurolie of het frituurvet: wettelijk max. 180°C aanbevolen max. 175°C Respecteren van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	Geregelde controle van de temperatuur van de frituurolie of het frituurvet Controle van de temperatuur van de frituurolie of het frituurvet bij elk gebruik indien de friteuse niet dagelijks gebruikt wordt Opvolging van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	Indien de friteuse niet defect is: - de temperatuur bijregelen en indien beschikbaar de olie/vet testen met een sneltester. Als een te hoog gehalte aan polaire stoffen vastgesteld wordt (TPF (totale polaire fractie) > 25%), moet de olie/vet verversen worden. - de olie/vet verversen - de producten die gebakken werden in slechte olie/vet verwijderen In geval van een defect aan de friteuse: een technicus verwittigen. Na de herstelling dient de friteuse gereinigd te worden vooraleer ze opnieuw gebruikt kan worden Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

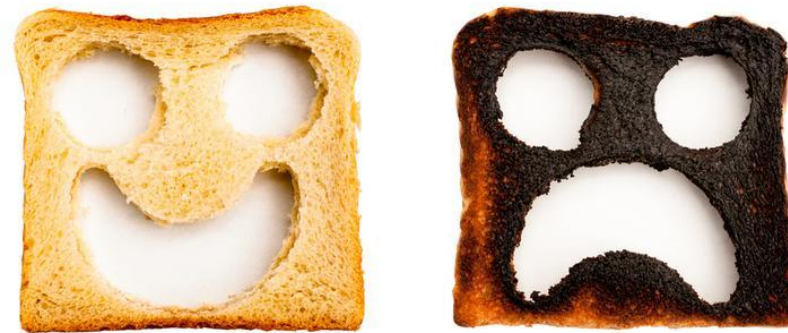
Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie

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



Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie

- Tijdens het verhitten reageren suiker en het aminozuur asparagine met elkaar. Deze reactie zorgt voor de bruine kleur. Hierbij kan acrylamide ontstaan.
- Bij frituren, roosteren, barbecueën, bakken, braden of grillen
- Risicoproducten : aardappelen, granen, koffie, chips, koekjes, ontbijtgranen
- Gezondheidsrisico: kanker



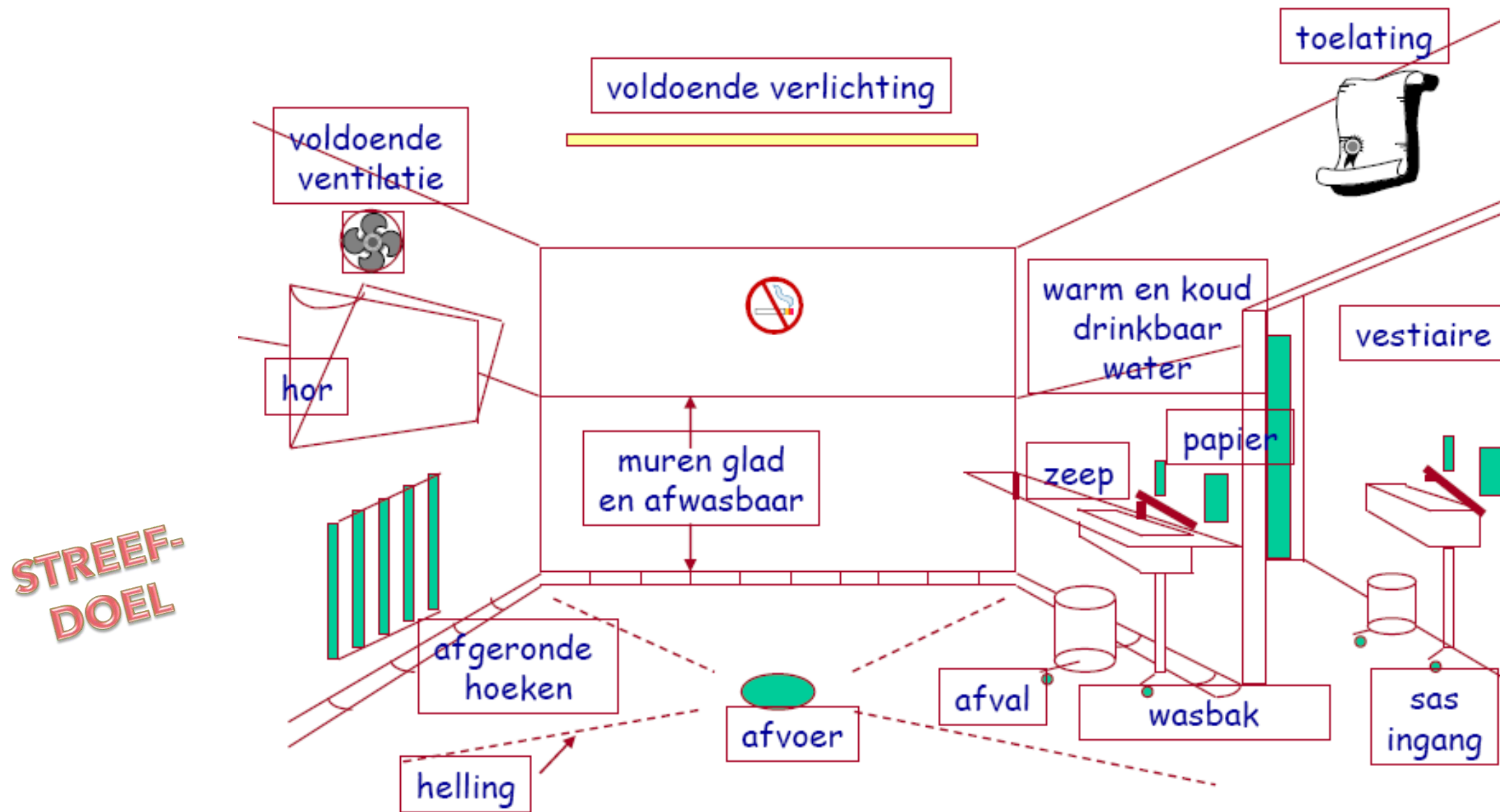
Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie

- Tips ter voorkoming van acrylamide :
 - Kies voor zogenaamde "frietaardappelen"
 - Bewaar aardappelen niet lager is dan 6°C om de aanmaak van suikers te vermijden.
 - Vermijd het gebruik van ontkiemde en gerimpelde aardappelen, die bevatten immers meer suikers.
 - Snij liever dikkere frieten, die bevatten na het afbakken minder acrylamide door een betere verhouding oppervlakte/volume.
 - Laat de gesneden frieten enkele minuten weken in warm water of blancheer ze. Daardoor komt een deel van de suikers uit de aardappelen in het water terecht. Dep de frietjes daarna droog.
 - Bak de frieten af op maximaal 175°C tot ze licht goudgeel zijn. Hoe bruiner, hoe meer acrylamide.
 - Bak niet te veel frietjes in één keer.
 - Verminder de baktijd bij kleinere hoeveelheden



Nog enkele goede hygiëne praktijken

Goede hygiënepraktijken : infrastructuur



Goede hygiënepraktijken : infrastructuur

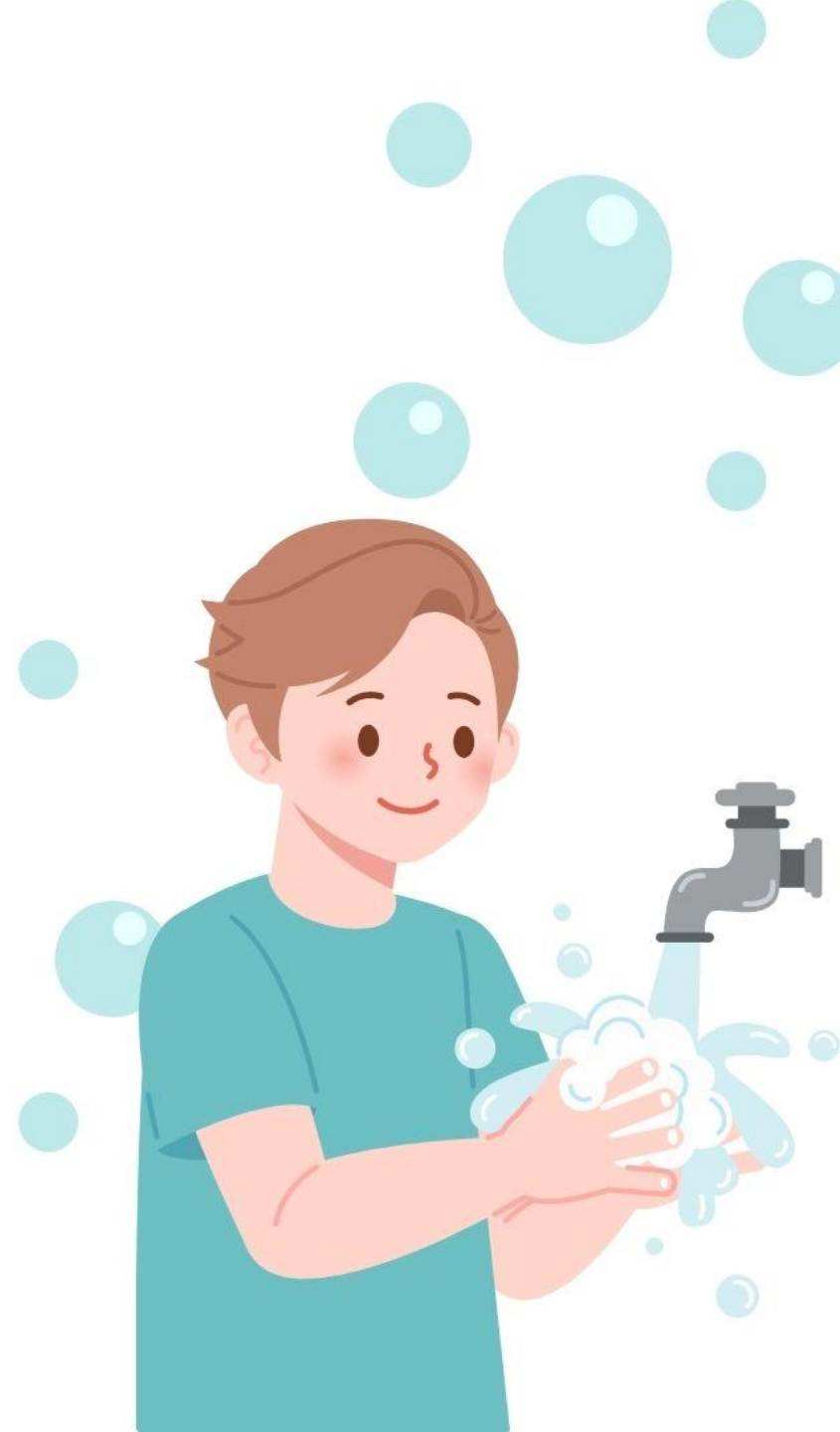
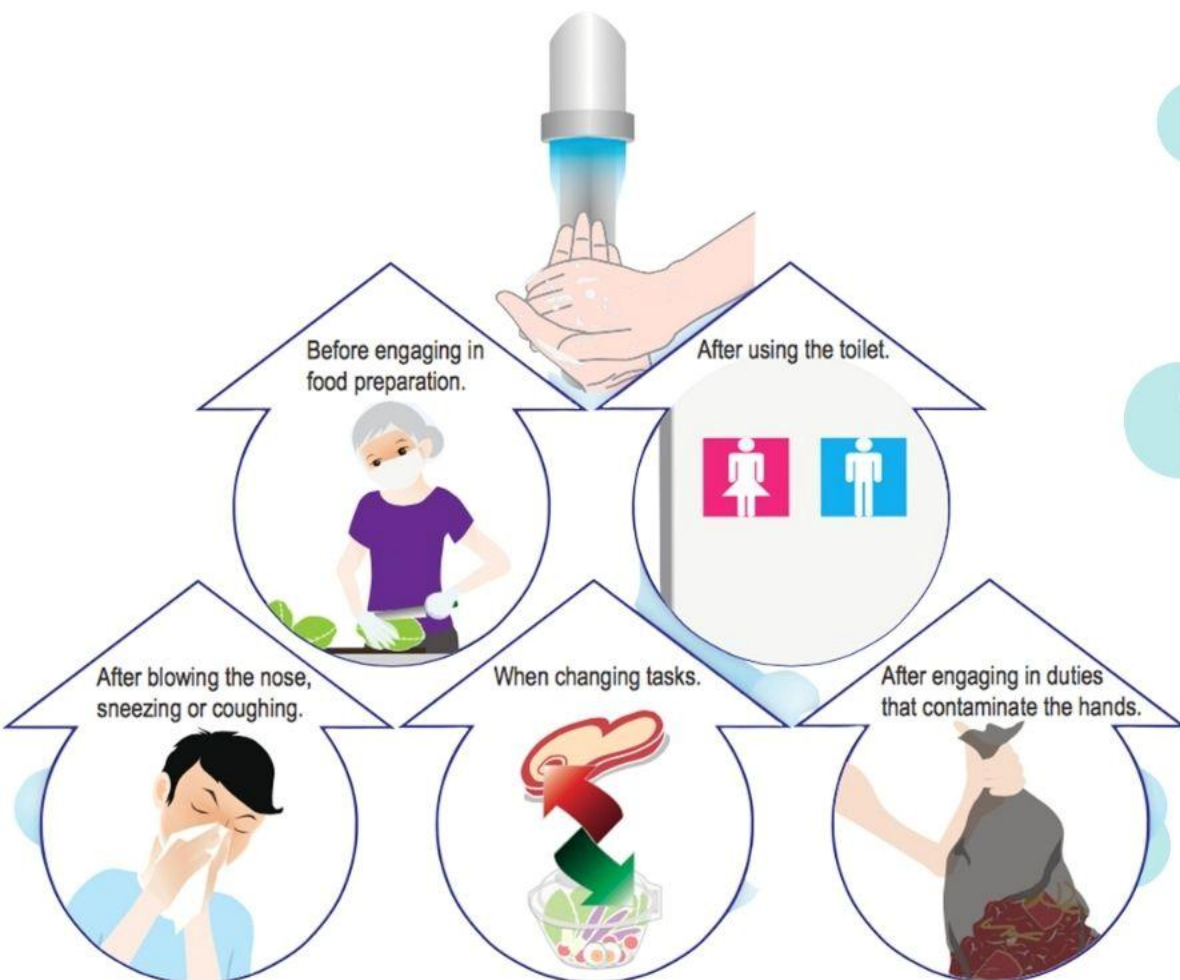


Goede hygiënepraktijken – infrastructuur

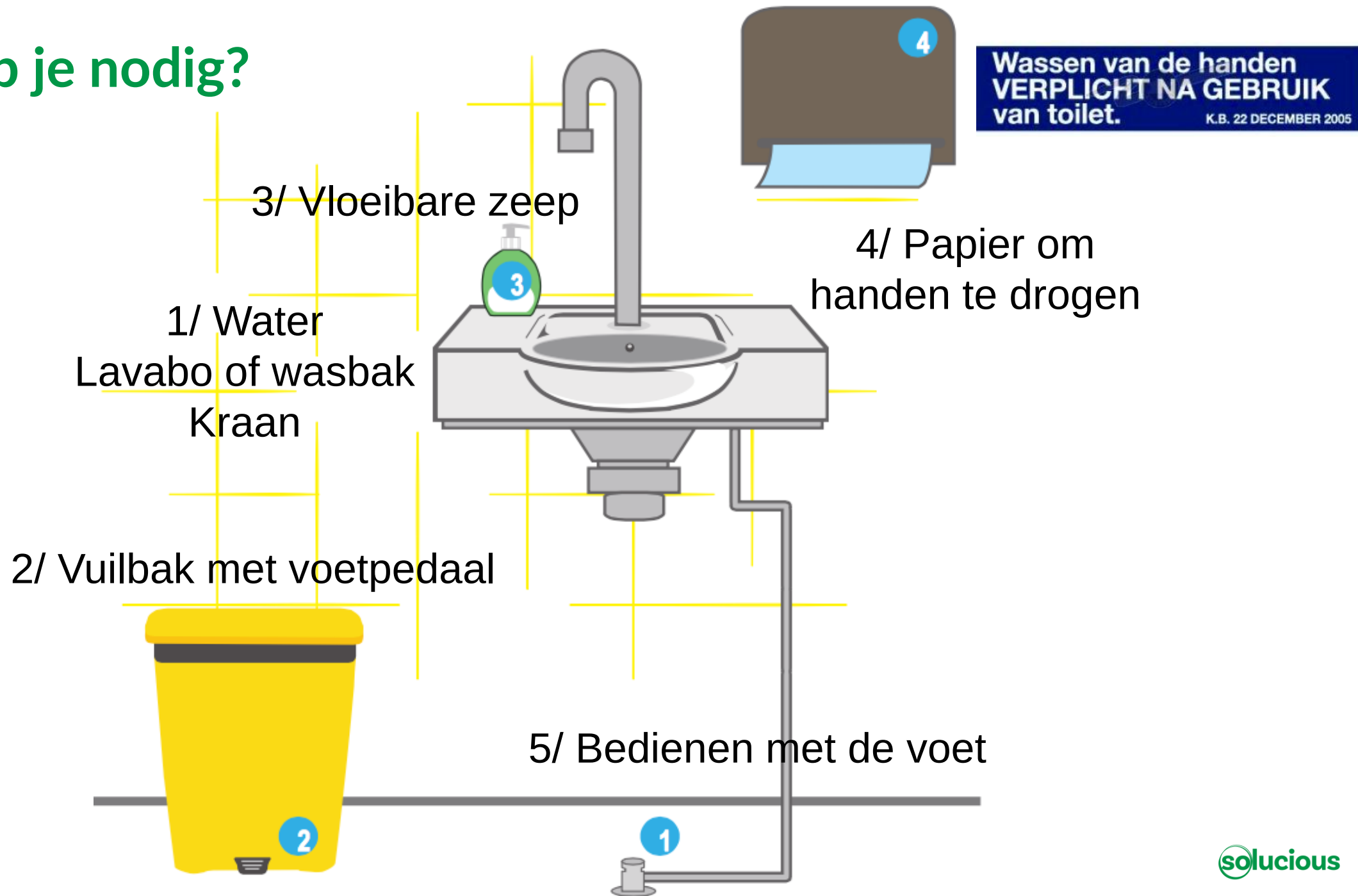
- Vloeren en wanden uit goed afwasbare materialen
- Rekken goed afwasbaar
- Ordelijk en overzichtelijk
- Producten niet rechtstreeks op de grond
- Alles is afgedekt



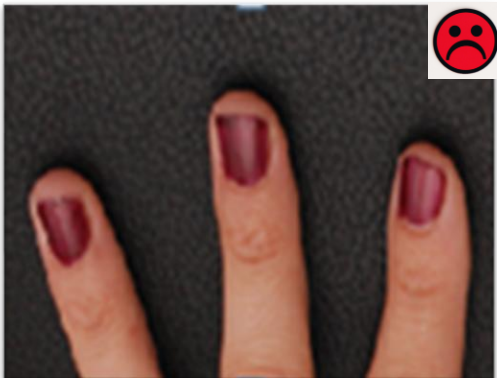
Goede hygiënepraktijken : handen wassen



Wat heb je nodig?



Goede hygiënepraktijken : handen



Goede hygiënepraktijken : handen

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



Goede hygiënepraktijken

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



Goede hygiënepraktijken : kledij

- Buiten keuken
- Opbergkastje, handwasgelegenheid en doucheruimte
- Scheiding werk- en persoonlijke kleding
- Er dient bij voorkeur gegeten te worden in een daarvoor voorziene ruimte of in de eetzaal. Wanneer het personeel de maaltijd gebruikt in de keuken dan kan dit enkel na de bereiding van de maaltijden en als de keuken niet meer wordt gebruikt. Daarna moet de keuken worden gereinigd en ontsmet
- Drinken (=consumptie van water) mag in de productie aan een drinkpunt
- Rookverbod dient verplicht aanwezig zijn



Goede hygiënepraktijken : contaminatie tegengaan

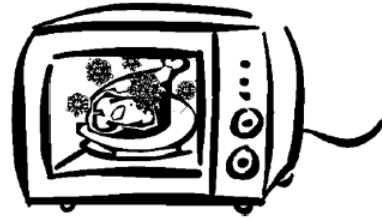
Kruiscontaminatie tegengaan

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



Goede hygiënepraktijken : ontdooiing

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



Goede hygiënepraktijken : kalibratie

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



BIJLAGE 11 - Voorbeeld registratieformulier kalibratie thermometers

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

[illegible]

Goede hygiënepraktijken : ongedierte

Preventieve maatregelen treffen :

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



Goede hygiënepraktijken : ongedierte

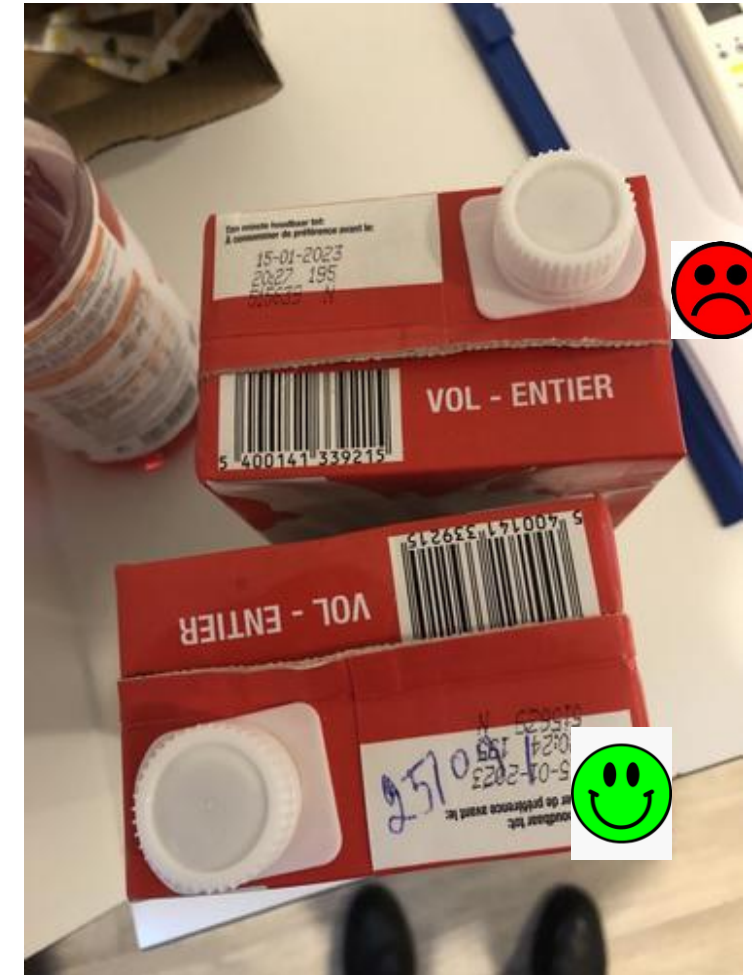
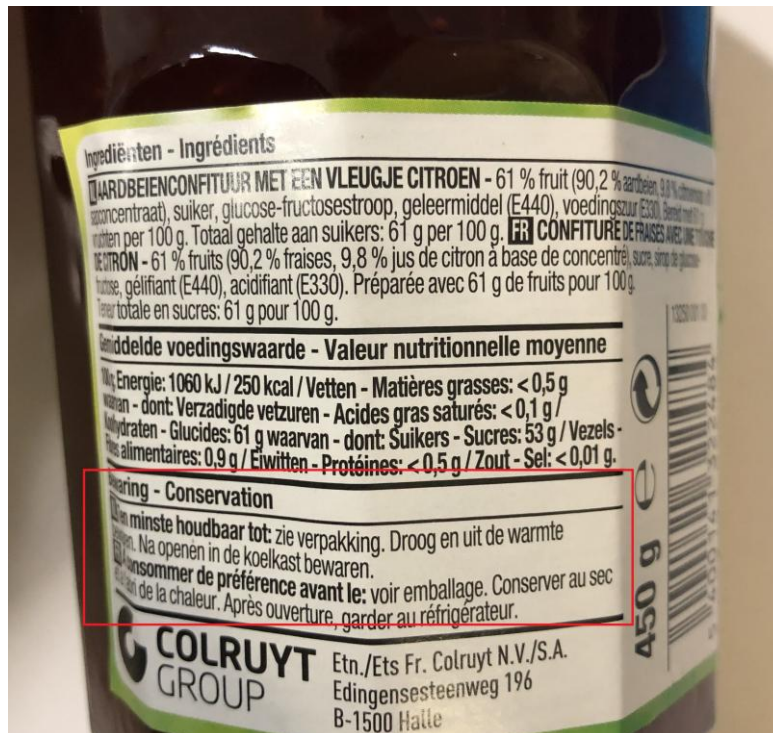
- Plaatsing van bestrijdingssystemen → mag geen risico vormen op verontreiniging van producten (levensmiddelen, verpakkingen...)
- Gebruik ongediertebestrijdingsmiddelen → volg de voorschriften van de producent. (gebruiksaanwijzingen en technische fiches voorhanden)
- Biociden → toegelaten zijn door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

Goede hygiënepraktijken : ongedierte

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

Controle van de datum van minimale houdbaarheid en uiterste consumptiedatum

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



TGT

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

niet meer gebruiken na het overschrijden van deze datum!

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



THT

Langer houdbare producten hebben een **datum van minimale houdbaarheid** (ten minste houdbaar tot ... of **THT**):
kunnen nog gebruikt worden na deze datum, op voorwaarde dat ze goed bewaard werden en de verpakkingen niet beschadigd zijn.

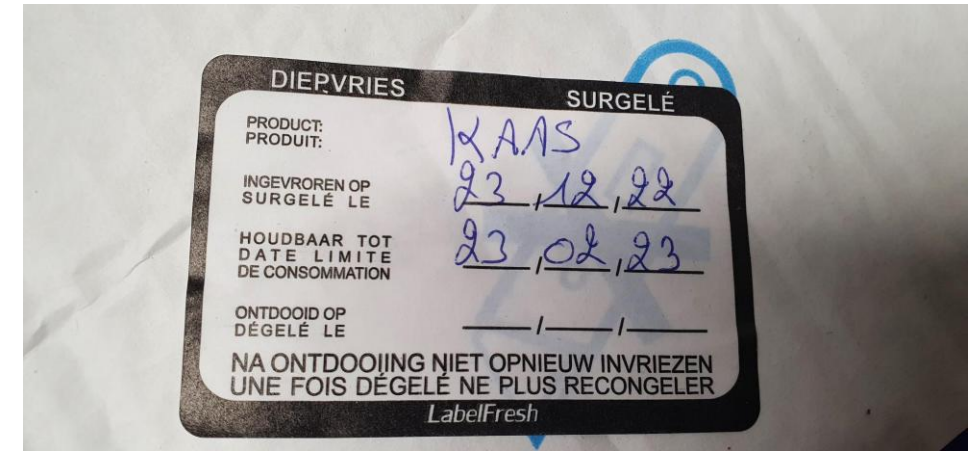
Kijk dus of de verpakking goed dicht is, niet kapot is, de conservenblikken niet bol staan, het product er nog goed uitziet, goed ruikt en lekker smaakt, ...

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



Goede hygiënepraktijken - houdbaarheden

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



Goede hygiënepraktijken : R&O

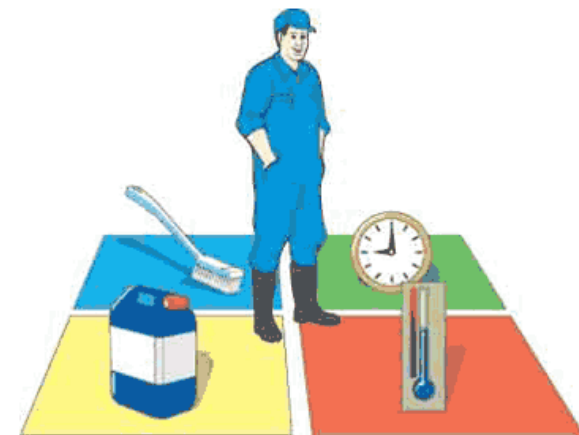
- Wie reinigt wat, waar en wanneer
- Opletten met concentraties van de chemische producten
- Producten met open circuit → www.biocide.be

- **Reinigingsmiddel**

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

- **Ontsmettingsmiddel**

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



Goede hygiënepraktijken : reiniging en ontsmetting

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



Goede hygiënepraktijken : reiniging en ontsmetting

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



Goede hygiënepraktijken : aandachtspunten



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

Goede hygiënepraktijken : schoonmaakplan

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

REINIGINGS-EN ONTSMETTINGSPLAN

WERKPLAATS KOUD EN WARM

Item	Wanneer te reinigen (na gebruik, dagelijks, wekelijks, maandelijks)	Werkwijze	Reinigingsmiddel Ontsmettingsmiddel	Opmerkingen	Wie?
WERKPLAATS KOUD EN WARM					
Tafels -kasten, snijplanken klein gerei, machines	dagelijks	vuil verwijderen reinigen, spoelen, ontsmetten, spoelen, drogen	volgensleverancier		
Vensters binnen en buiten	maandelijks	reinigen, spoelen, drogen	volgensleverancier		
Rekken	dagelijks	reinigen, spoelen, drogen	volgensleverancier		
Muren en deuren	wekelijks	reinigen, spoelen, drogen	volgensleverancier		
plafond	1/2 jaarlijks grondig	reinigen, spoelen, drogen	volgensleverancier	jaarlijks door erkende firma	
dampkap, filters	maandelijks	reinigen, spoelen, drogen	volgensleverancier	jaarlijks door erkende firma aflevering attest brand verzekering	
vloer en afvoerputjes	dagelijks	vuil verwijderen, reinigen aftrekken, spoelen, droog dweilen	volgensleverancier		

KOELCEL

muren rekken rubbers koelmotor	maandelijks wekelijks maandelijks 1/2 jaarlijks	reinigen spoelen dweilen monteur	volgens leverancier	gespecialiseerde firma	
vloer deur	wekelijks	vuil verwijderen reinigen, spoelen droog dweilen	volgens leverancier		

DIEPVRIEZERS

muren rekken rubbers koelmotor	maandelijks wekelijks maandelijks 1/2 jaarlijks	ontdooien, reinigen spoelen ontsmetten, spoelen monteur	volgens leverancier	gespecialiseerde firma	
vloer deur	wekelijks	vuil verwijderen reinigen, spoelen droog dweilen	volgens leverancier		

AFWASRUIMTE

afwasmachine	dagelijks	vuil verwijderen, reinigen, spoelen, ontsmetten, spoelen, drogen	volgens leverancier		
vloer	dagelijks	vuil verwijderen, reinigen, spoelen, ontsmetten, spoelen, drogen	volgens leverancier		

Goede hygiënepraktijken : materiaal dat in contact komt met de voeding

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



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

De fabrikant, of zijn in de Gemeenschap gevestigde gevolmachtigde:

Naam fabrikant:

Volledig adres:

Vertegenwoordigd in de Gemeenschap door (alleen indien de fabrikant niet in de Gemeenschap is gevestigd):

Naam gevolmachtigde:

Volledig adres:

Verklaart dat het hieronder beschreven product:

.....

.....

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

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

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

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

Gedaan te,

.....

(plaats) (datum)

.....

(handtekening) (#)

(#) Naam en functie van de ondertekenaar die de bevoegdheid heeft gekregen de fabrikant of diens gevolmachtigde te binden.

¹ Wettelijke basis: 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 intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG – artikel 16



Wat als het misgaat?

Wat als het misgaat?

Afwijkende producten: stappenplan

Identificeer de afwijkende producten op een duidelijke manier.



Sla afwijkende producten op een passende manier **op** in afwachting van een gepaste bestemming. Ze mogen op geen enkele manier kunnen verward worden met conforme producten. Dit is al een eerste correctieve actie.

Neem nog andere **correctieve acties**, geef de afwijkende producten een gepaste **bestemming**.



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



Neem de nodige **corrigerende maatregelen**.



Zorg voor de nodige **registraties**.



Bekijk de uitgevoerde corrigerende maatregel(en) kritisch achteraf: Zijn ze doeltreffend?

Wat als het misgaat?

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

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

Wat als het misgaat?

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



FAVV controles

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



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



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

NL | FR | DE
PubliCL 

Lijst checklisten

Selecteer activiteiten
Uitgevoerde activiteit :

Plaats :
Activiteit :
Product :
Toevoegen

Selecteer de checklist
Nummer :
Toevoegen
☐ Ik wens de bijkomende checklists te raadplegen (niet gelinkt aan een activiteit)

Ik wens de actieve checklists te raadplegen vanaf :

 **Selectiecriteria**

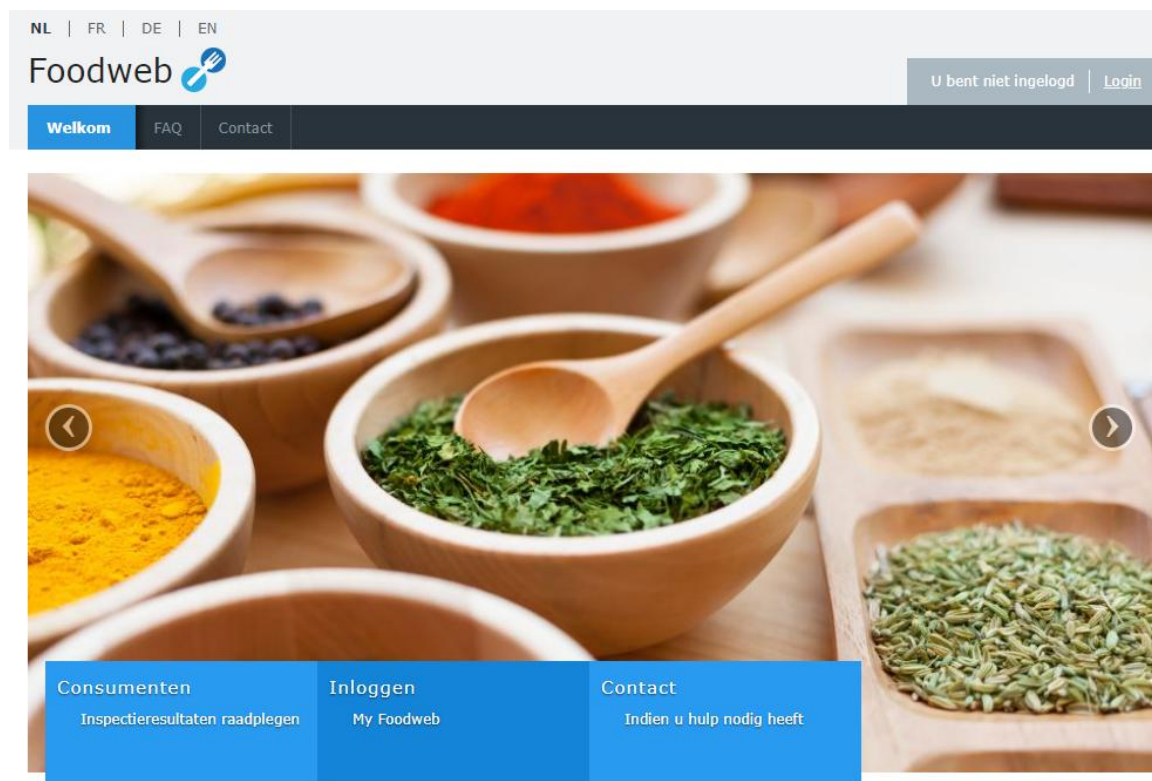
Initialiseren **Zoeken**

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

1. Meldingsplicht

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

- Sinds juli 2015 → inspectieresultaten online beschikbaar
- www.favv.be → foodweb



KLASSE	SYMBOOL	BETEKENIS
UITSTEKEND	 Uitstekend	U beschikt over een Smiley of een gecertificeerd autocontrolesysteem voor al uw B2C-activiteiten.
ZEER GOED	 Zeer goed	U behaalde bij uw laatste inspectie of audit door het FAVV (voor al uw B2C activiteiten) als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".
GOED	 Goed	U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat, maar kon bij de hercontrole aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt waren. Bij de hercontrole behaalde u dus als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".
VOLDOENDE	 Voldoende Voorlopige evaluatie, in afwachting van een hercontrole	U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg daarbij ook een waarschuwing. U wacht op een hercontrole.
TE VERBETEREN	 Te verbeteren in afwachting van een hercontrole	U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg daarbij ook een proces verbaal (PV). U wacht op een hercontrole.
TE VERBETEREN	 Te verbeteren	U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kon bij de hercontrole niet aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt waren. Bij de hercontrole behaalde

Inspectieresultaten

	Basisscope	Infrastructuur, inrichting, hygiëne	Infrastructuur, inrichting, hygiëne & autocontrole	Autocontrole-systeem	Thematische scope autocontrole-systeem	Traceerbaarheid	Thematische scope allergenen-beheer
	Gunstige checklists (%)	Gunstige checklists (%)	Gunstige checklists (%)	Gunstige checklists (%)	Gunstige checklists (%)	Gunstige checklists (%)	Gunstige checklists (%)
Groothandel levensmiddelen	-	90,1	-	97,1	-	91,9	-
Slagerijen	51,2	-	54,0	-	88,1	69,2	72,5
Viswinkels	63,9	-	47,4	-	87,0	100	78,7
Bakkerijen	44,6	-	43,0	-	77,5	69,0	58,5
Overige detailhandel	61,5	-	61,1	-	80,5	82,6	76,2
Totaal	58,6	90,1	57,7	97,1	81,6	89,9	73,7

[Klik hier](#) voor meer informatie over de start en het gebruik van de basisscope en de 2 thematisch scopes "autocontrolesysteem" en "allergenenbeheer".

De meest voorkomende zware non-conformiteiten hadden betrekking op:

- de afwezigheid van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen (31,2% in geval van mondelinge overdracht en 20,0% in geval van schriftelijke overdracht);
- het ontbreken van de analyse van het jaarlijks verplicht monster van gehakt of vleesbereidingen op basis van gehakt vlees (25,9%);
- het ontbreken van voorzieningen voor het wassen van de handen met stromend water en/of vloeibare zeep en/of een hygiënisch handdroogmiddel (19,6%).

Voedselagentschap FAVV ontving recordaantal meldingen in 2022



U heeft een vraag over de veiligheid van de voedselketen? Wenst u een klacht in te dienen?

Neem contact met ons op!



Met bijna 5.000 klachten en zo'n 6.600 vragen werd vorig jaar een recordaantal meldingen gedaan bij het Meldpunt voor de Consument van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Dat komt neer op gemiddeld 26 vragen en 20 klachten per dag. Van de 4.998 klachten die het FAVV ontving, bleek 50 procent gegrond tijdens de controle, meldt het FAVV vrijdag in het jaarverslag 2022.

Besluit

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





Natasja De Troch

Consultant AMNorman

32 (0)491 59 83 86

Natasja.detroch@amnorman.be



Ines Lamont

Consultant AMNorman

32 (0)491 61 48 16

Ines.lamont@amnorman.be



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