

Ongediertebestrijding keukenlokalen

Wetgeving

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van 24/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Autocontrolegrids voor de sectoren van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (blz. 46, art. 2.4.7)

Voorbeschouwing

Iedere keuken, serveerkeuken, opwarmingskeuken, broodjeskeuken, dessertkeuken, bakkerij, beenhouwerij en didactische keuken moet beschikken over een ongediertebestrijdingsplan. Men moet de nodige maatregelen treffen om ongedierte en insecten uit de lokalen te weren (o.a. vliegen, muggen, bijen, wespen, spinnen, andere insecten, knaagdieren). Huisdieren zijn hier evenmin toegelaten. Het ongediertebestrijdingsplan moet vermelden waar de vallen en lokazen zich bevinden. Het plan moet worden bijgehouden in het autocontroleregister.

Hoe kunt u ongedierte voorkomen?

- De aanlooproutes en de schuilplaatsen van het ongedierte opsporen en wegwerken;
- Alles zeer goed reinigen en ontsmetten, ook om bacteriën te voorkomen;
- Volgens een vooraf bepaald plan het ongedierte bestrijden in de bereidingsruimtes en de lokalen errond en erbuiten;
- Niets afgesloten of onafgedekt laten staan;
- De vuilnisbakken en afvalcontainers zoveel mogelijk gesloten houden;
- Insectenhorren plaatsen aan opengaande ramen en deuren;
- UV-lampen hangen die insecten aantrekken;
- Veilige vallen tegen knaagdieren plaatsen (mechanisch) (met lokaas) (met gif). Geen enkele val mag besmetting met de voedselketen kunnen veroorzaken en moet veilig zijn voor het personeel.
- Geregeld autocontrole uitvoeren op het ongediertebestrijdingsplan.

Algemeen

De bestrijdingsmiddelen die men gebruikt mogen geen rechtstreeks of onrechtstreeks gevaar inhouden voor besmetting van de voedingsmiddelen en mogen geen gevaar vormen voor de gezondheid en arbeidsveiligheid van personen.

Elk gebruikt verdelgingsproduct moet wettelijk toegelaten zijn (te bevragen bij het FAVV).

De bestrijding moet uitgevoerd worden door bevoegde personen aangesteld door de directeur. Zij moeten kennis van zaken hebben, desnoods via een specifieke opleiding. Het is o.a. van belang dat ze kennis hebben van de middelen, producten, dosering, plaatsing, controleperiodiciteit, MSDS-fiche, gevaren voor voedingsmiddelen en personeel.

De scheikundige producten moeten strikt worden opgeslagen in vergrendelbare, afzonderlijke lokalen of ruimten waar geen enkel voedingsmiddel wordt opgeslagen.

Als de ongediertebestrijding niet wordt uitgevoerd door een gespecialiseerd extern bedrijf, is er altijd een dynamisch ongediertebestrijdingsplan te vinden in de keuken van de school of campus. In dit geval moeten alle locaties waar zich ongediertebestrijdingsmiddelen bevinden duidelijk vermeld staan op een planzicht van de lokalen. Het gaat om: vallen, lokazen, insectenhorren, UV-lampen. De controlelijst moet verwijzen naar het situeringsplan en moet vermelden (met nummer) over welk bestrijdingsmiddel het gaat. Als men UV-lampen gebruikt moet men die in de aanvliegroutes plaatsen, niet boven werktafels of kookeenheden, bereidingszones. Men moet ze geregeld onderhouden en vervangen zoals bepaald is door de leverancier. Men moet ze aansluiten volgens de vigerende wetgeving en instructies van fabrikant en/of leverancier, het AREI, de CODEX en ARAB.

BIJLAGE 12 ONGEDIERTEBESTRIJDING

Een goed keukenreinigingsplan is noodzakelijk.

Als u de ongediertebestrijding door een gespecialiseerde externe firma laat uitvoeren, bent u verplicht het bewijs van contract en controle bij te houden in het keukenregister.

Ondanks alle mogelijke middelen moet u ook elke beschadiging van alle middelen controleren, en bij beschadiging vervangen (bv. insectenhorren, UV-lampen enz.)

Documenten controlelijsten hierna

Ongediertebestrijdingsplan algemeen

School:

Adres:

Controlepersoon of firma:

Naam lokaal of ruimte	Insecten (middel)	Ratten (middel)	Muizen (middel)	Opmerkingen en situering bestrijdingsmiddel
Keuken bereidingszone				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken. Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Serveerkeuken opwarmingszone				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Didactische keuken				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Dessertbereiding				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Broodjesbereiding				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Bakkerij				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Groentereinigingszone				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Opslag droge voeding				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Opslag groenten, aardappelen, fruit				Insectenhorren. Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Koeling				Gesloten veilige vallen (mechanisch) Zie ook op plan:
Refter				Insectenhorren
Personeelsruimtes				Insectenhorren
Sanitair				Insectenhorren
Hal				Insectenhorren
Afwaszzone				Insectenhorren en UV-lampen die insecten aantrekken Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:
Afvalzone				Gesloten veilige vallen (mechanisch, lokaas) Zie ook op plan:

**Periodieke controlelijst ongedierte
Schoolcontroleverantwoordelijke/ firma:**

[illegible]

Controlelijst: Legende

OK = lokaasbox gecontroleerd en in orde

LV = lokaasbox verdwenen (weggenomen)

LK = lokaasbox beschadigd

LBG = ongedierte heeft aan lokaas geknaagd of er is ongedierte in aangetroffen

NL = nieuw lokaas gecreëerd + aanduiden op plan en lijst

Bij vermelding LV en LK moet men een nieuwe lokaasbox plaatsen met het oorspronkelijke lokaasnummer

Ongedierte bestrijdingsplan



Muizenvallen



Kakkerlakken



Elektrische
Insecten verdelger

Terras

Afwas

Keuken

Economaat

Centrale
verwarming

Sanitaire

Restaurant

