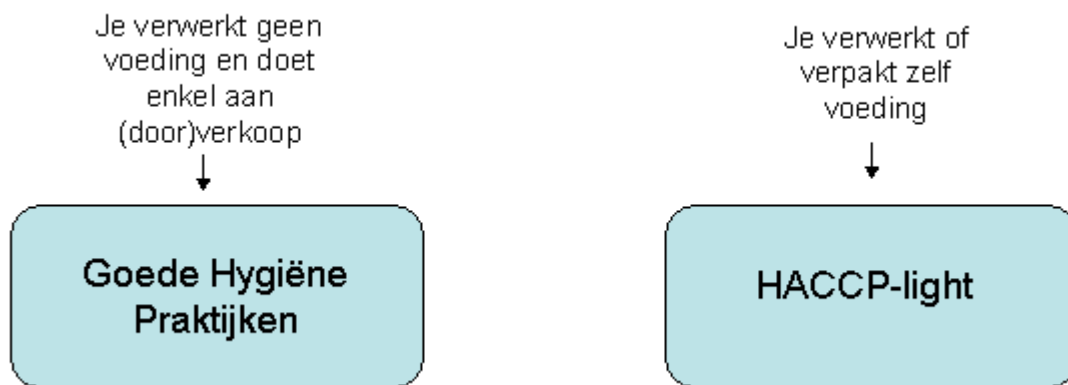


GOEDE HYGIËNE PRAKTIJKEN OF HACCP-LIGHT ?

Start je een schoolinstelling die voedsel produceert, verwerkt, verpakt of verkoopt? Dan moet je steeds in gedachten houden dat je aan een hygiënereglementering gebonden bent, hoe beperkt je activiteiten ook zijn.

De eigenlijke HACCP-reglementering, zoals die geldt voor bedrijven die voeding aanbieden, is veel te omvangrijk voor scholen of pedagogische werkvormen, zoals een schoolinstelling. Het voedsel dat in schoolinstellingen bereid of verpakt wordt, houdt slechts een beperkt risico in op besmetting en dus op gevaar voor de voedselveiligheid. Voor deze entiteiten heeft de wetgever een versoepeling doorgevoerd via het Koninklijk besluit van 27/04/2007.

Kort gezegd komt het erop neer dat er een light versie van de normale HACCP is uitgewerkt. Hierin wordt een belangrijk onderscheid gemaakt tussen twee soorten van omgang met voeding:



Waaraan moet je als schoolinstelling voldoen? Dat is uiteraard afhankelijk van de aard van de activiteit die je verricht. Via onderstaand schema, opgesteld door het FAVV, kun je met enkele eenvoudige vragen te weten komen aan welke reglementering je moet voldoen.

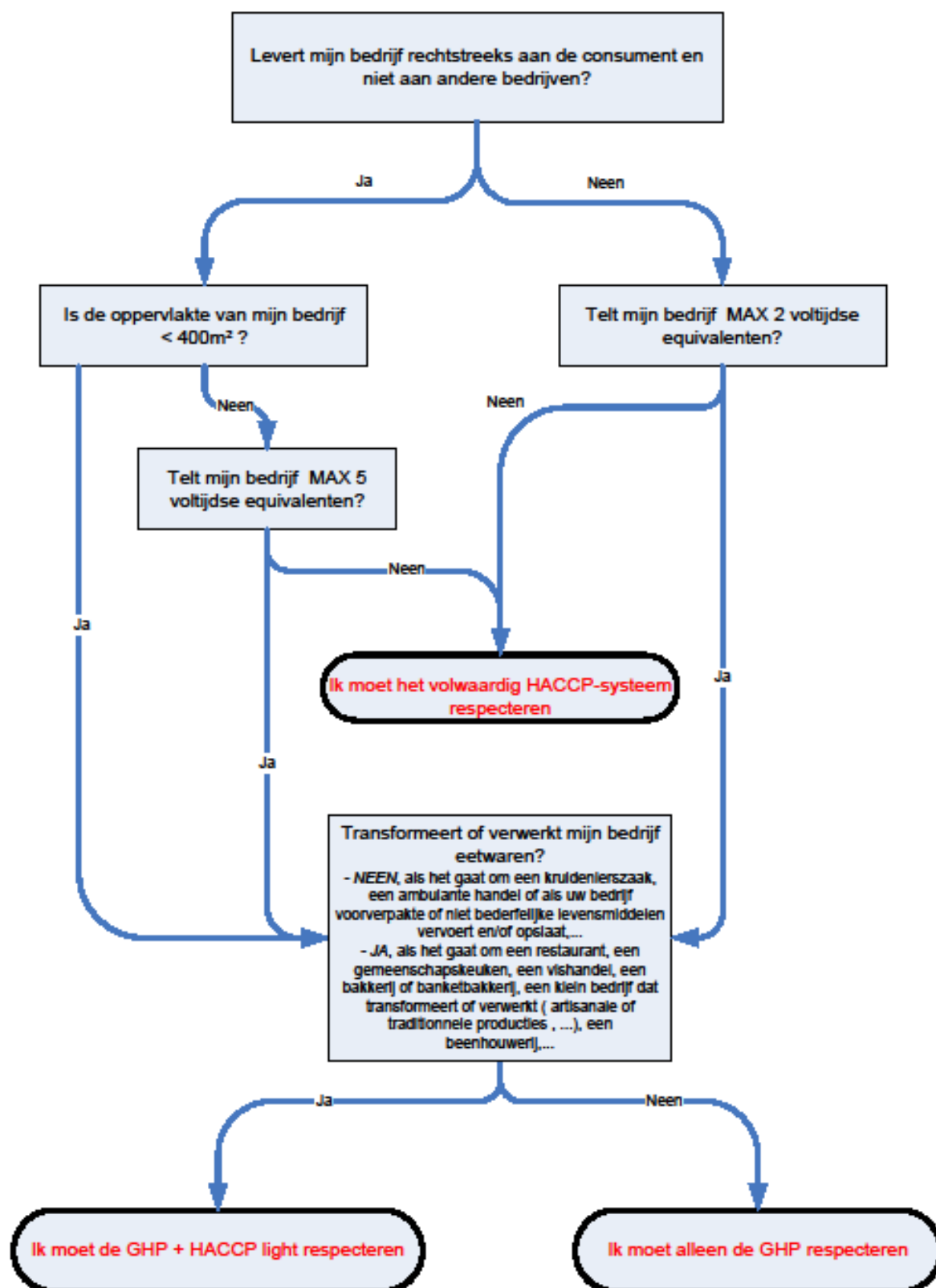
Ook op de website van het FAVV kun je via een leuke en eenvoudige test samen met je leerlingen nagaan aan welke reglementering je moet voldoen.

Hoe start je de FAVV-test?

Surf naar www.favv-afsca.fgov.be

Kies voor Beroepssectoren => Autocontrole => Versoepeling voor de kleine bedrijven => Ludieke test

Heeft mijn bedrijf recht op een versoepeling van de autocontrole?



Een plan voor goede hygiëne praktijken (GHP) opstellen

Bij het opstellen van een GHP moet je onderstaande sleutelementen neerschrijven in procedures. Dit lijkt een hele boterham, maar het is een goede voorbereiding voor de leerlingen. Als zij later zelf een zaak willen opstarten waarbij ze voedsel aanbieden, zullen zij deze oefening opnieuw moeten maken. Bovendien kun je de taken verdelen, zo kan elke leerling een deel van het GHP op zich nemen.

Het FAVV houdt bovendien rekening met de omvang van de verkoop aan consumenten en het pedagogisch karakter van de schoolinstelling. Een schoolinstelling kan onmogelijk dezelfde inspanningen leveren als een opstartende zaak met een groter startkapitaal. Uit onderstaande voorbeelden zal blijken dat je vaak met kleine inspanningen hetzelfde resultaat kunt bereiken, zonder daarvoor grote investeringen te hoeven doen. Elke schoolinstelling moet echter steeds voor ogen houden dat ze met gezond hygiënisch verstand moet handelen in de omgang met voeding.

Veiligheidsprocedureplan

Je gaat op zoek naar de kritische punten in de omgang met de voeding, zoals het vervoer van voedsel dat gekoeld moet zijn. Stel dat je belegde broodjes vervoert van de ene plaats naar de andere, dan is dit een kritisch punt in je voedselketen. Een oplossing kan zijn om de broodjes in koelboxen te vervoeren, in plaats van gewone curverboxen, om het risico op opwarming te verkleinen. Zo omschrijf je voor elke stap wat de risico's zijn en welke inspanningen je doet om ze aan te pakken.

Non-conformiteiten registreren

Een non-conformiteit is elke afwijking die je in je voedselketen ontdekt, bijvoorbeeld: de thermometer die de temperatuur van de koelkast meet is kapot. Je schrijft op een daartoe voorzien formulier welke afwijking zich heeft voorgedaan en hoe je dat opgelost hebt of zo snel mogelijk zult oplossen.

Beschrijving van de infrastructuur en uitrusting die je gebruikt: koelkasten, messen, snijplanken, enzovoort.

Zonering van de ruimte

Dit wil zeggen dat je duidelijk neerschrijft welke ruimtes gebruikt worden voor de verwerking van voeding, welke voor het onthaal van leveranciers, voor de afvalverwerking, voor het stockeren van reinigingsproducten, enzovoort. Deze ruimtes moeten gescheiden zijn van elkaar. Je kunt dit in een plan uittekenen of neerschrijven. Handig is ook als je in je schoolinstelling deze zones duidelijk aanduidt, bijvoorbeeld door bladen op te hangen waarop vermeld staat wat in die kast of op die tafel of in die hoek mag staan, zoals "Reinigingsproducten", "Afval", "Spoelbak om handen te wassen", enzovoort.

Stel dat er niet voldoende plaats is om een aparte ruimte te reserveren om je producten te verpakken, te vergaderen en af te wassen. Je hebt maar één ruimte met één tafel ter beschikking. Dan kun je hetzelfde resultaat verkrijgen door een duidelijke scheiding in tijd toe te passen. Zo kun je afspreken om tussen 9 en 10 uur in te pakken, tussen 10.00 en 10.30 uur te vergaderen en tussen 12.00 en 12.30 uur af te wassen. Tussen deze tijdsblokken reinig je grondig het gebruikte oppervlak.

Als deze afspraken neergeschreven zijn en goed nageleefd worden, bereik je hetzelfde resultaat als met een scheiding in ruimte.

Procedures voor reinigen en ontsmetten

Het hanteren van een reinigingsschema voorkomt dat werkruimten en apparatuur pas gereinigd worden als er sprake is van zichtbaar vuil. Ook niet zichtbaar vuil kan een bron van besmetting zijn. Het reinigingsschema vermeldt wat, wanneer en hoe de werkruimten en materialen moeten gereinigd worden. Een haalbaar schema is het doel. Noteer alle apparatuur en werkoppervlakken die dagelijks bevuild worden onder de rubriek “Dagelijkse reiniging”. Het periodieke onderhoud (wekelijks, maandelijks, jaarlijks) zorgt ervoor dat je inrichting proper blijft, zoals de koelkast of het plafond. Diegene die de taak uitgevoerd heeft, moet de reinigingsbeurt registreren.

Reinigen doe je met een reukloze zeep, desinfecteren doe je met een ontsmettingsproduct. Ontsmettingsproducten zijn slechts toegelaten als ze een erkenningsnummer hebben (3 of 4 cijfers gevolgd door een B) van het Ministerie van Volksgezondheid. Alle apparatuur en oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, moeten indien nodig ontsmet worden.

Opgelet! Sommige sterke ontvetters of ontkalkers zijn chemische producten die irriterend zijn voor de huid. Daarom moet men persoonlijke beschermingsmiddelen dragen (handschoenen, veiligheidsbril, mondmasker) indien nodig. Lees steeds grondig de gebruiksinstructies van alle producten en pas ze strikt toe!

Ongediertebestrijdingsplan

Een ongediertebestrijdingsplan omschrijft waar er ongedierte kan binnenkomen en waar er muizenvallen, vliegenvangers, enzovoort moeten geplaatst worden. Het is behoorlijk complex om dit zelf op te stellen. Als de school samenwerkt met een firma die ook aan ongediertebestrijding doet, zoals MOB, BOV, Hunt, Rentokil, kunt u bij hen eens navragen wat de mogelijkheden zijn. U moet ook steeds een grondplan opmaken waarop vermeld staat waar welke vallen zich bevinden.

Materiaal omschrijven + opnemen in het reinigingsschema

Gebruik enkel reinigings- en verwerkingsmateriaal (borstels, trekkers, snijplanken) dat helemaal van kunststof is. Hout, zoals bij snijplanken, is erg onhygiënisch en moeilijk te reinigen.

Controle op de producten + meldingsplicht

Om een veilig product af te leveren aan je klanten, moet je starten met een veilig product. Bekijk daarom bij levering of de producten beantwoorden aan de gestelde “algemene hygiëne-eisen”. Als bedrijf dat voedingsmiddelen hanteert, ben je verplicht het FAVV te verwittigen wanneer je van oordeel bent dat een product schadelijk zou kunnen zijn voor de gezondheid. Dit is wat we de “meldingsplicht” noemen. Wist je trouwens dat ook elke eindgebruiker deze meldingsplicht heeft?

Werkkledij

Iedereen die met voeding werkt, moet kledij dragen die aangepast is aan de aard van de werkzaamheden. Vermijd daarom lossen truien met lange mouwen, maar probeer zoveel mogelijk aanpassende kledij te dragen, met daarover een gemakkelijk af te wassen schort, afwasbaar schoeisel en vermijd loshangend haar. Vermijd ook juwelen, zoals ringen, waarachter vuil zich kan ophopen. Draag wegwerphandschoenen wanneer je in contact komt met bloot voedsel. Het spreekt voor zich dat je met diezelfde handschoenen niet de vuilniszak gaat buiten zetten en dat de schort geregeld gewassen wordt. Ook al draag je handschoenen, dan nog moet je grondig je handen wassen voor je met voeding in contact komt.

Opleiding

In principe moet iedereen die voeding verwerkt een opleiding krijgen over de hygiënereglementering. Plan daarom in je lessenrooster een moment waarop je de hygiëne-afspraken met de leerlingen doorneemt of hen zelf het GHP laat schrijven, zodat zij zich bewust worden van de besmettingsrisico's.

Temperatuurbeheersing

Als de schoolinstelling producten verkoopt of verwerkt die koud bewaard of opgewarmd moeten worden, moet ze aan strikte bewaarregels voldoen.

Traceerbaarheid

Wanneer een klant een voedselvergiftiging heeft opgelopen, moet u nagaan in welke stap van de voedselketen dat gebeurd is, zodat het bewuste lot uit de handel kan gehaald worden. Deze richtlijn is uitgewerkt na de dioxinecrisis en heeft ervoor gezorgd dat men veel gerichter kan zoeken naar de bacteriebron en specifiekere loten uit de handel kan halen. Stel daarom een duidelijke lijst op van welke producten door welke leveranciers geleverd worden. Als je de voeding verwerkt, moet op de verpakking vermeld staan uit welke dozen (of andere eenheden) in jouw voorraad ze afkomstig is. Je hebt er daarom alle belang bij om zoveel mogelijk producten bij eenzelfde leverancier af te nemen.