

## Respect van de goede hygiëne praktijken (GHP)

De sleutelementen van de goede hygiëne praktijken zijn:

- het ontwerp van infrastructuur en uitrusting;
- het hanteren van levensmiddelen, met inbegrip van het verpakken, vervoeren en opslaan;
- de behandeling en het beheer van afval van levensmiddelen;
- de bestrijding van schadelijke dieren;
- de procedures voor reinigen en ontsmetten;
- de kwaliteit van het gebruikte water: het water moet voldoen aan de criteria voor drinkbaar water zoals vastgelegd in het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt;
- de beheersing van de koudeketen en/of de warmteketen en het registeren en het beheer van non-conformiteiten;
- de gezondheid van het personeel voor zover die van invloed is op de veiligheid van de voedselketen;
- de lichaamshygiëne van elkeen die met de levensmiddelen in contact komt;
- de opleiding van het personeel.