

# Syllabus HORECA

door

Voorlichtingscel FAVV  
versie 4

## **INHOUDSOPGAVE**

<b>ADMINISTRATIEF</b>	<b>4</b>
REGISTRATIE/TOELATING	4
HEFFING	6
<b>ALGEMENE HYGIENE-EISEN</b>	<b>8</b>
PERSOONLIJKE HYGIENE	8
HYGIENE-EISEN VOOR LOKALEN EN DE WERKOMGEVING	9
HYGIENE-EISEN TIJDENS ONTVANGST EN OPSLAG	12
HYGIENE-EISEN TIJDENS BEREIDING EN BEDIENING	13
WAT TE DOEN MET ONS AFVAL	14
REINIGEN EN ONTSMETTEN	14
ONGEDIERTEBESTRIJDING	15
WATER	16
<b>HACCP</b>	<b>17</b>
OORSPRONG	17
GEVAREN	17
7 BASISPRINCIPES	19
VERSOEPELINGEN	20
DE GIDS	22
<b>TRACEERBAARHEID</b>	<b>24</b>
INGANGSREGISTER	24
UITGANGSREGISTER	25
INTERNE TRACERING	25
BEWARING DOCUMENTEN	25
<b>MELDINGSPLICHT</b>	<b>26</b>
<b>INSPECTIE VERSUS AUDIT</b>	<b>27</b>
INSPECTIE	27
AUDIT	28

**NUTTIGE ADRESSEN** **29**

**VERPLICHTE DOCUMENTEN** **31**

**BIJLAGEN** **32**

**BIJLAGE 1: CONTROLE CHECKLIST** **32**

## VOORWOORD

In samenwerking met de HORECA-federaties wenst het Agentschap het hygiënepeil in de restaurants daar waar nodig, op te krikken. Hiervoor werd deze syllabus ontwikkeld, samen met een opleiding om de hygiëne in de horecasector te verbeteren. U kan deze syllabus gebruiken en toepassen in uw bedrijf en op die manier bijdragen aan de veiligheid van onze voedselketen.

Hou hierbij rekening dat de reglementering steeds onderhevig is aan veranderingen en dat de reglementering primeert boven de inhoud van deze syllabus. Zorg dat je jezelf steeds informeert over recente wijzigingen en deze ook toepast binnen uw bedrijf.

## ADMINISTRATIEF

### REGISTRATIE/TOELATING

Alle operatoren die in België actief zijn in de voedselketen dienen gekend te zijn bij het Voedselagentschap en dus geregistreerd. Voor de uitoefening van bepaalde activiteiten is tevens een toelating vereist.

Als uitbater van een bar of een café, waar alleen dranken en/of niet bederfbare voorverpakte producten, die minstens 3 maanden houdbaar zijn bij kamertemperatuur worden verkocht, moet u enkel **geregistreerd** zijn bij het FAVV. Ook zij die alleen kamers met ontbijt aanbieden vallen onder de registratieplicht.

In alle andere gevallen in de horecasector is een **toelating** verplicht.

### HOE MAAKT U ZICH BEKEND BIJ HET VOEDSELAGENTSCHAP ?

#### U HEEFT INTERNET

Ga dan naar [www.favv.be](http://www.favv.be) -> beroepssectoren -> erkenningen, registraties, toelatingen -> en klik op : [Model aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning](#)

The screenshot shows the FAVV website interface. At the top, there is a search bar and a 'Zoeken van A tot Z Siteplan' link. The main navigation menu on the left includes 'Startpagina', 'Over het FAVV', 'Contact', 'Beroepssectoren' (with sub-items like 'Autocontrole', 'Checklists "Inspecties"', 'Dierlijke productie', 'Erkenningen, toelatingen en registratie', 'Export naar derde landen', 'Financiering van het FAVV', 'Invoer derde landen', 'Laboratoria', 'Levensmiddelen', 'Meldingsplicht', 'Ombudsdienst voor de operatoren', 'Plantaardige productie', 'Wetgeving', 'Zelfstandige dierenartsen'), 'Consumenten', 'Raadgevend Comité', 'Wetenschappelijk Comité', 'Publicaties', and 'Praktisch'. The main content area is titled 'Erkenningen, toelatingen en registratie' and features a thumbnail of a form, a link to the 'Model aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning' (with PDF and Word versions), and a list of operators who can use the form. It also provides publication details: Augustus 2008, 5 pages, and PDF/Word format. At the bottom, there are links for 'Afdrukbare versie', 'Laatst bijgewerkt op 11.02.2009', 'Naar boven', and 'Gebruiksvoorwaarden & disclaimer | Copyright © 2009 FAVV-AFSCA. Alle rechten voorbehouden | Extranet'.

U kan steeds contact opnemen met uw Provinciale Controle-Eenheid voor meer uitleg

[www.favv.be](http://www.favv.be) -> contact -> provinciale controle-eenheden

### U HEEFT GEEN INTERNET !

Neem contact op met uw Provinciale Controle-Eenheid :

*Antwerpen : 03.202.27.11*

*Henegouwen: 065.40.62.11*

*Brussel : 02.211.92.00*

*Luik: 04.224.59.11*

*Limburg : 011.26.39.84*

*St-Vith: 080.29.11.90*

*Oost-Vlaanderen : 09.210.13.00*

*Luxemburg:061.21.00.60*

*Vlaams-Brabant : 016.39.01.11*

*Waals-Brabant: 010.42.13.40*

*West-Vlaanderen : 050.30.37.10*

*Namen: 081.20.62.00*

Enmaal uw registratie- of toelatingsaanvraag correct is ingediend, zal de PCE u een registratie of toelating toesturen. U dient deze zorgvuldig te bewaren.

Bij deze toelating is een blauwe affiche voorzien die u op een zichtbare en toegankelijke plaats dient uit te hangen. De consument zal dus op een zeer eenvoudige manier kunnen vaststellen of het bedrijf in kwestie inderdaad bij het FAVV bekend is en over de juiste toelating beschikt. Deze verplichting is van toepassing op alle niet-ambulante Horecazaken.

Wanneer uw administratieve gegevens wijzigen, vergeet dan niet om het FAVV op de hoogte te brengen.

FAVV  
Federaal Agentschap  
voor de veiligheid  
van de Voedselketen

be

Meldpunt  
voor de consument  
0800 13 550

## TOELATING

Verleend aan :

Verbonden aan de maatschappelijke zetel :

Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen :

Toelatingsnummers :

Afgedrukt op :

[www.favv.be](http://www.favv.be)

## HEFFING

Iedereen die actief is in de voedselketen moet bekend zijn bij het Voedselagentschap **en jaarlijks een heffing betalen aan het FAVV.**

Indien u **enkel geregistreerd** moet zijn bij het FAVV, bestaat deze heffing uit een vast bedrag !

U geniet een voorkeurstarief en komt niet in aanmerking voor een bonus-malus op uw jaarlijkse heffing.

**Voor hen die een toelating hebben van het FAVV is het volgende van toepassing:**

### U HEBT NOG GEEN AUTOCONTROLESYSTEEM IN UW BEDRIJF :

**U bent in overtreding !** Iedereen die actief is in de voedselketen is wettelijk verplicht om een autocontrolesysteem te hebben en toe te passen.

Uw bedrijf wordt als minder veilig beschouwd en het Voedselagentschap zal de controles moeten opvoeren !

Daarom zal u een malus aangerekend worden = uw heffing aan het FAVV zal verhogen !

In 2010 + 60%, vanaf 2011 + 100%

### U PAST EEN BETROUWBAAR AUTOCONTROLESYSTEEM TOE IN UW BEDRIJF :

**U bent in orde met de reglementering**, maar kan niet genieten van een bonus !

Om van de bonus te genieten dient u uw autocontrolesysteem te laten valideren/certificeren door middel van een audit.

Vanaf het tweede jaar van de oprichting van uw bedrijf wordt de bonus-malus regel toegepast. Voorbeeld : u start uw activiteiten in 2010, dan zal voor 2010 het basisbedrag aangerekend worden en vanaf 2011 wordt uw heffing verhoogd met een malus !

## U HEBT UW AUTOCONTROLESYSTEEM LATEN VALIDEREN DOOR HET FAVV.

**Uw bedrijf verdient vertrouwen !** Dus minder controles !

U hebt recht op een bonus = verlaging met 50% van uw heffing aan het FAVV.

Een gevalideerd autocontrolesysteem geeft geen recht op een “Smiley”. Hiervoor dient het autocontrolesysteem gecertificeerd te zijn door een OCI.

## U HEBT UW AUTOCONTROLESYSTEEM LATEN CERTIFICEREN DOOR EEN DOOR HET FAVV ERKENDE OCI (ONAFHANKELIJKE CERTIFICERINGSINSTELLING).

**Uw bedrijf verdient vertrouwen !** Dus minder controles !

U hebt recht op een bonus = verlaging met 50% van uw heffing aan het FAVV.

U wordt de trotse bezitter van een Smiley die u kan uithangen in uw bedrijf.



[www.afsca.be/smiley](http://www.afsca.be/smiley)



## ALGEMENE HYGIËNE-EISEN

### PERSONLIJKE HYGIËNE IS ÉÉN VAN DE HOEKSTENEN VAN DE KEUKENHYGIËNE !

Persoonlijke hygiëne is de basis van de keukenhygiëne en tevens één van de basiselementen voor de voedselveiligheid.

Mensen zijn drager van vele micro-organismen. Van de meeste micro-organismen wordt men niet ziek. Denk maar aan bacteriën die nodig zijn voor het maken van yoghurt, bier en kaas bijvoorbeeld. Maar er bestaan ook gevaarlijke micro-organismen. Ze komen voor in grond, in water, bij dieren en mensen. Ze kunnen op het voedsel worden overgebracht door vuile handen, schoonmaakdoeken, haren, kleding enz. Wordt voedsel besmet met deze gevaarlijke micro-organismen, dan is de kans zeer groot dat we ziek worden.

In de horeca wordt ambachtelijk gewerkt, daarom is direct contact tussen mensen en producten onvermijdelijk! Een goede persoonlijke hygiëne in het algemeen en een onberispelijke **handhygiëne** in het bijzonder kunnen het risico op besmetting tot een minimum beperken.

Iedereen moet voldoende geïnformeerd en opgeleid worden om bewust zo hygiënisch mogelijk te kunnen werken. Het hoe en waarom verduidelijken is noodzakelijk om te breken met minder goede of slechte gewoontes.

Hoe komen we tot een goede persoonlijke hygiëne?

**Was uw handen** regelmatig met water en zeep en zeker bij aanvang van het werk, na elke pauze, na elk toiletbezoek, na niezen, hoesten, neus snuiten,... Doe dit eveneens na het werken met rauwe producten of verse eieren, na manipulatie van afvalmiddelen en zeker voor u eindproducten gaat behandelen of garneren.

**Handen, onderarmen en nagels** worden gewassen met stromend water en handzeep uit een dispenser. De zeepresten worden weggespoeld met stromend water. Om de handen af te drogen maak je gebruik van éénmalig te gebruiken droogmateriaal, bijvoorbeeld een papierrol of een ander hygiënisch handdroogmiddel. Let op: handdoeken zijn niet toegelaten en luchtblazers zijn enkel toegelaten in de toiletruimten!

*Wasbakken worden dagelijks onderhouden, zijn voorzien van drinkbaar koud en warm water en niet handbediende kranen. Wasbakken moeten ook goed en handig geplaatst zijn in de keuken. Liefst een wasbak apart voor het wassen van de handen, tenzij er maar 1 wasbak is.*

**Wondjes** moeten steeds afgedekt worden met waterafstotende ondoordringbare pleisters.

Het dragen van **sieraden** (kettingen, armbanden, ringen, oorbellen, broches, nagellak, kunstnagels), zichtbare piercings en polshorloges kan niet tijdens het werken met voeding. Uitzondering hierop is het dragen van een gladde trouwring.

*Sieraden om handen en polsen kunnen vuil en micro-organismen vasthouden en zo een besmettingsbron vormen. Bij sieraden en piercings kunnen ook deeltjes loskomen en in voedingsmiddelen terecht komen. Men kan zich ook ernstig verwonden als deze blijven vastzitten achter materiaal of keukenapparatuur.*

Steek bij de bereiding van etenswaren lange haren op of nog beter: hou je **hoofdharen** afgedekt met een haarnetje of met een ander geschikt hoofddeksel.

*Let er ook op dat tijdens het serveren geen haren of deeltjes van kleding (bijvoorbeeld knopen) in de voeding kunnen terechtkomen of een besmetting kunnen overbrengen.*

Gebruik schone, aangepaste, beschermende en goed te reinigen **werkkledij** en –schoeisel. Werk- en privékleidij worden van elkaar gescheiden.

**Persoonlijke bezittingen** worden niet opgeborgen in ruimten waarin voedingsmiddelen worden bereid of opgeslagen.

**Eten, roken, kauwgom en drinken** zijn strikt verboden in de keuken. Drinken van water uit een drinkwaterdispenser is wel toegelaten. Zorg dat de tekst “verboden te roken” of het pictogram duidelijk is aangebracht in de verschillende lokalen

**Proeflepels en –vorken** was je af na elk gebruik.

Er moet een **medisch attest** aanwezig zijn voor alle werknemers die in aanraking komen met onverpakte voedingsmiddelen; ook voor uw extra personeel (tijdelijk) of jobstudenten moet dit attest aanwezig zijn. Dit attest is geldig voor een periode van 3 jaar.

Personeel dat levensmiddelen bereidt, opdiert of behandelt moet hiervoor een gepaste **opleiding** krijgen.

## HYGIËNE-EISEN VOOR DE LOKALEN EN DE WERKOMGEVING

Om goed en vooral hygiënisch te kunnen werken dient de bedrijfsruimte voldoende groot te zijn. Ook aan afwerking en inrichting worden hoge eisen gesteld. Alles moet makkelijk en correct kunnen gereinigd worden. Er moet ook voorkomen worden dat ongedierte en andere verontreinigingen de bedrijfsruimte kunnen binnenkomen.

Is je bedrijfsruimte niet groot, zorg dan zeker voor een goede éénrichtingsstroom van vuile naar propere zones. Het is immers van het allergrootste belang om **kruisbesmetting te vermijden**. Om kruisbesmetting te voorkomen zijn er best aparte werkplekken voor rauw en bereid voedsel. Vuil en schoon bestek, servies, keukenmateriaal en dergelijke moeten van elkaar gescheiden gehouden worden in ruimte en/of in tijd.

Zorg in de mate van het mogelijke voor lokalen die enkel dienen voor het bereiden, portioneren of verdelen van de levensmiddelen!

*Kruisbesmetting betekent dat propere voedingsmiddelen besmet worden door contact met vuil, besmet materiaal of voeding. Je kan ook via handen propere voeding gaan besmetten door bijvoorbeeld je handen niet te wassen na het vastnemen van rauwe kip.*

Laat **geen onbevoegden** binnen in je keuken.

**Geen huisdieren, bloemen en planten** in de keuken met uitzondering van verse kruiden indien dit op hygiënische wijze kan.

De **luchtvochtigheid** is ook van belang. In de werkruimten moet een goede ventilatie aanwezig zijn om een te grote hoeveelheid hitte, stoom, condensatie en stof te voorkomen en verontreinigde lucht te verwijderen.

*Een goede ventilatie voorkomt schimmelvlekken en/of condensvorming.*

De **richting van de luchtstroom** mag nooit van vuile naar schone ruimten lopen. Let er dus op dat je dampkap niet te krachtig is ingesteld .

*Hierdoor vermijd je dat er lucht van de verbruikszaal in de keuken terecht komt! Of nog erger van de toiletten!*

Het is vanzelfsprekend dat de filters van de dampkappen of afzuigsystemen regelmatig gereinigd worden.

Voldoende **licht** is onontbeerlijk, dit kan kunstlicht of daglicht zijn. De verlichtingselementen mogen geen vervuiling veroorzaken, daarom moeten gloei- en neonlampen afgeschermd zijn met waterdichte afschermkappen van onbreekbaar materiaal.

In de **toiletten** voor het personeel in een horecabedrijf is hygiëne van het grootste belang. Ze moeten schoon zijn, goed onderhouden en goed verlucht. De toiletten en urinoirs dienen door tenminste 2 deuren gescheiden te zijn van de bereidings-, opslag- en bedieningsplaats. In de toiletruimte zelf of in het voorportaal moet een voorziening voor

het wassen van de handen aanwezig zijn met koud en warm (of gemengd) stromend water en de nodige hygiënische voorzieningen om de handen te wassen en te drogen. Vergeet de instructie “handen wassen verplicht na toiletbezoek” niet op te hangen.

### **Vloeren, muren, plafonds, deuren en ramen**

Ook aan de **vloeren** van ruimtes waarin voedsel wordt bereid of bewaard, worden uit hygiënisch oogpunt hoge eisen gesteld. Ze moeten in goede staat zijn en makkelijk kunnen gereinigd en ontsmet worden. Er moet een goede waterafvoer zijn en ze moeten gemaakt zijn uit materiaal dat geen vocht opneemt of water doorlaat. De **muren** moeten in goede staat verkeren, goed te reinigen en te ontsmetten zijn en tot op aangepaste hoogte voor de werkzaamheden beschikken over een glad oppervlak dat niet vochtdoorlatend is.

**Plafonds** moeten goed onderhouden zijn en zo ontworpen en behandeld dat condensatie van vocht, ongewenste schimmelvorming, ophoping van vuil, afbladderende verf vermeden wordt en er geen stukken van de zoldering kunnen loskomen.

**Ramen** die geopend worden tijdens de productie moeten voorzien zijn van horren zodat insecten en ander ongedierte wordt vermeden. Deze horren moeten natuurlijk goed kunnen gereinigd worden. De ramen zelf moeten goed onderhouden zijn en ook makkelijk kunnen gereinigd worden.

Door hun functie worden **deuren en deurknoppen** frequent aangeraakt. Besmetting via een deur is dus zeer goed mogelijk. Daarom moeten deuren ook makkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn en vergeet vooral deurklinken en deurknoppen niet !

### **Werkoppervlakken en keukengerei**

Werkoppervlakken,keukenapparatuur en keukengerei zoals snijplanken zijn de plaatsen in de bedrijfsruimte die het meest in aanraking komen met micro-organismen. Daarom is de hygiëne ervan zeer belangrijk! Tevens moeten alle materialen (waaronder ook verpakkingsmaterialen) die in contact komen met voedingsmiddelen voorzien zijn van een **schriftelijke verklaring van overeenstemming**. Deze is 5 jaar geldig.

Zorg dat uw werkoppervlakken gemaakt zijn van glad, goed afwasbaar, corrosiebestendig en niet toxisch materiaal. Uw keukenapparatuur moet in goede staat zijn en degelijk onderhouden. Er moeten voorzieningen zijn voor het reinigen en ontsmetten van uw keukenapparatuur. Het totale onderhoud dient samengevat te worden in een **reinigingsplan** !

Wat ook zeer belangrijk is, is de plaatsing van je toestellen; zorg dat je overal goed bij kan om te poetsen en dat er geen plaatsen zijn die onmogelijk te reinigen zijn. Zorg dat keukenapparatuur die niet regelmatig gebruikt wordt, afgeschermd is tegen stof.

## HYGIËNE-EISEN TIJDENS ONTVANGST EN OPSLAG

Alles begint bij een goede keuze van betrouwbare leveranciers die gekend zijn bij het FAVV. Via de module “FOODWEB” op de website van het FAVV kan je uw leverancier eenvoudig opzoeken.

Om er zeker van te zijn dat de producten die je aankoopt in orde zijn ga je een **systematische controle** doen tijdens ontvangst van je producten. Verifieer niet alleen of de levering overeenkomt met wat je besteld hebt, maar bekijk ook de producten op zich. Controleer de vervaldata, de staat van de verpakkingen, geur, kleur en versheid van de producten en vergeet zeker niet de **temperatuur** te controleren met een thermometer:

- Vers vlees en andere te koelen voedingsmiddelen:  $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- Gevogelte, vis en vleesbereidingen:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Diepvriesproducten:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Warme bereidingen  $\geq 60^{\circ}\text{C}$

*Wanneer producten niet voldoen ga je deze weigeren bv: slechte temperatuur, gebombeerde blikken, vervallen producten,...*

Na de controle ga je de producten zo snel mogelijk op de juiste plaats en bij de juiste temperatuur opslaan. Zorg er voor dat je de te koelen producten en de diepvriesproducten zo snel mogelijk naar de juiste plaats brengt (binnen 15 min.).

Producten stockeren doe je volgens het principe van **FIFO** (First In First Out) of **FEFO** (First Expired First Out) waarbij je zorgt dat de etiketten goed zichtbaar zijn. Plaats ook geen producten rechtstreeks op de vloer en zorg er voor dat onverpakte producten goed afdekt zijn en voorzien zijn van een etiket.

*Zorg voor een goede scheiding tussen verschillende producten bv: verpakte en onverpakte producten, rauwe en afgewerkte producten, ...*

Controleer dagelijks de temperaturen van je koelkasten en diepvriezers. Deze moeten allemaal uitgerust zijn met een goed geplaatste en makkelijk afleesbare **thermometer** en grijp tijdig in wanneer er zich problemen voordoen.

Zorg voor minstens één **thermometer met sonde** zodat je makkelijk kerntemperaturen kan opmeten.

Controleer regelmatig (minstens 1x per jaar) dat je sondethermometer de juiste temperatuur weergeeft. Dit kan je eenvoudig zelf doen door de sonde te plaatsen in ijswater. De temperatuur moet dan  $0^{\circ}\text{C}$  aangeven. Nadien plaats je de sonde in kokend water. Hier moet je  $100^{\circ}\text{C}$  aflezen. Wanneer je thermometer meer dan  $1^{\circ}\text{C}$  verschil geeft,

dan kan je hem best vervangen of laten kalibreren door een gespecialiseerde firma. Is je sondethermometer in orde, dan kan je de koelkasten, diepvrieskasten,... meten en vergelijken met de thermometers van deze toestellen.

## HYGIËNE-EISEN TIJDENS BEREIDING EN BEDIENING

Tijdens onze keukenactiviteit komen we voortdurend in contact met voedingsmiddelen, materialen, werkoppervlakken,... Uiteraard is het van het grootste belang dat we hier op een goede manier mee omgaan.

Diepvriesproducten **ontdooien** gebeurt in de koelkast, de microgolfoven of door het verpakte product kortstondig onder koud stromend water te houden. Ontdooien kan niet op kamertemperatuur!

Het **wassen van levensmiddelen** zoals groenten gebeurt in een daarvoor voorziene wasbak gescheiden van de vaat en het wassen van de handen. Indien er maar één wasbak voorhanden is, gebruik je een afzonderlijk recipiënt (vergiet, kom,...) om je groenten en andere levensmiddelen in te wassen.

**Eieren** zijn een risicovol product voor biologische besmetting. Ga er dan ook heel voorzichtig mee om. Breek de eieren op een plaats gescheiden van de rest van de activiteiten, gooi de eierschalen onmiddellijk weg, reinig je werkvlak grondig en was je handen. Bereidingen op basis van rauwe eieren (tiramisu, chocolademousse,...) plaats je onmiddellijk na bereiden in de koelkast om te voorkomen dat eventueel aanwezige bacteriën kunnen groeien en problemen veroorzaken. Je kan ook gepasteuriseerde eieren of eiproducten gebruiken. Het risico van biologische besmetting is hier veel lager bij.

Zorg er voor dat **warme** bereidingen minstens **60°C** in de kern hebben behaald. Voor sommige producten kan hiervan afgeweken worden zoals steak blue, saignant, rosbief, sabayon, Hollandaise saus, ...

Wanneer er met friteuses gewerkt wordt, dient de **frituurolie of -vet** regelmatig vervangen te worden. De tijd dat frituuroliën en -vetten kunnen gebruikt worden hangt af van het gebruik. Gepaneerde producten, diepvriesproducten, vochthoudende producten en een te hoge temperatuur zorgen er voor dat de kwaliteit sneller zal verslechteren. Daarom mag de temperatuur niet hoger zijn dan **180°C**.

**Bain-marie** toestellen zijn bedoeld om reeds verwarmde producten in warm te houden en niet om producten in op te warmen. Controleer regelmatig de temperatuur van de producten in de bain-marie.

Etensoverblijfselen die van tafel terugkomen worden als afval beschouwd. Deze kunnen niet terug hergebruikt worden. Bruikbare keukenoverschotten daarentegen kunnen wel hergebruikt worden op voorwaarde dat deze verpakt en afgedekt bewaard worden op de juiste temperatuur en voorzien zijn van een etiket.

*Was regelmatig je handen, werk proper en respecteer de juiste temperaturen.*

## WAT DOEN WE MET ONS AFVAL ?

Afval is een goede voedingsbodem en schuilplaats voor schimmels, micro-organismen en ongedierte. Alle soorten afval moeten zo snel mogelijk afgevoerd worden. De afvalstroom moet gescheiden verlopen zodat de mogelijkheid tot kruisbesmetting dwz contact tussen afval en levensmiddelen wordt voorkomen. Timing is hier van groot belang ! Afval doorkruist de propere zones niet en wordt op een hygiënische manier verwijderd. Vermijd ophoping van afval en zorg voor “propere”, duidelijk herkenbare en afsluitbare afvalcontainers. Afval wordt minstens elke dag en zo mogelijk na elke dienst uit de keuken verwijderd. Afval uit borden en glazen wordt **niet** hergebruikt. Keukenafval, zonder onderscheid tussen plantaardig of dierlijk afval, mogen niet als diervoeding gebruikt worden.

Zorg ervoor dat de voorzieningen waar **afval wordt opgeslagen** in orde zijn en let erop dat ongedierte niet bij het afval kan komen. De containers moeten goed afsluitbaar, lek vrij en makkelijk te reinigen zijn. Zet deze containers zo mogelijk buiten het gebouw of in een goed geventileerde aparte ruimte waarvan vloeren muren goed af te wassen zijn. Best is deze afvalcontainers na elke lediging te reinigen.

## REINIGEN EN ONTSMETTEN

Micro-organismen en schimmels voelen zich goed in vuile ruimtes, op vuile apparatuur, servies enz. Daarom is regelmatig poetsen en ontsmetten noodzakelijk. Alle gebruikte materialen en oppervlakken moeten schoon zijn zodat de micro-organismen geen voedingsbodem hebben.

### *Wat is het verschil tussen reinigen en desinfecteren ?*

Onder **reinigen** wordt verstaan het verwijderen van zichtbaar en onzichtbaar vuil met een schoonmaakmiddel om te voorkomen dat micro-organismen zich kunnen vermeerderen en verspreiden. **Desinfectie of ontsmetting** is het chemisch verwijderen en of doden van micro-organismen en sporen. Altijd eerst reinigen en dan ontsmetten.

U moet een **reinigings- en ontsmettingsplan** opzetten voor lokalen, uitrusting en keukengerei. Dit plan moet wel realistisch en makkelijk uit te voeren zijn. Alle reinigings- en ontsmettingswerkzaamheden moeten erin opgenomen zijn.

U kan ook te rade gaan bij een leverancier van reinigingsmiddelen.

*Wat er zeker in uw reinigings-en ontsmettingsplan moet staan :*

*Welk voorwerp vb aanrecht, tafels, toestellen, enz*

*Hoe dit voorwerp gereinigd wordt oa poetsen, ontsmetten, naspoelen, drogen.....*

*Hoe vaak dit gebeurt : na gebruik, dagelijks, wekelijks, naar behoefte...*

*Welke producten gebruikt worden: detergent, ontsmettingsmiddel,...*

*Wie verantwoordelijk is voor de uitvoering van deze taak*

Steeds goed de gebruiksaanwijzing van de fabrikant opvolgen. Reiniging en ontsmetting doe je niet als er nog onbedekte voedingsmiddelen staan. Zorg ook dat al het reinigings- en ontsmettingsmateriaal in degelijke staat is en goed onderhouden wordt. Reinigings- en ontsmettingsmateriaal wordt buiten de keuken bewaard en is dit onmogelijk, dan toch minstens in een aparte afgesloten kast. Uw ontsmettingsmiddelen moeten toegelaten zijn door de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid (FOD). Deze lijst is terug te vinden op <http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/index.htm>

*Respecteer de gebruiksvorschriften van de fabrikant van reinigings- en ontsmettingsmiddelen*

Men kan natuurlijk ook altijd gebruik maken van een reinigingsplan dat door een leverancier van reinigings-en ontsmettingsmiddelen is opgesteld.

Pas je reiniging aan wanneer het nodig is, bijvoorbeeld als je morst, kuis het dan ook op.

## ONGEDIERTEBESTRIJDING

Ook **ongedierte** kan gezondheidsrisico's met zich meebrengen. Bestrijding hiervan is dus heel belangrijk. Maak hiervoor een doeltreffend ongediertebestrijdingsplan waarin je aanduidt op welke plaatsen er lokazen, lampen, klemmen e.d. staan.

Dieren zoals insecten, vogels en muizen kunnen een bron van verontreiniging en infectie zijn. Ook kunnen ze door hun beweeglijkheid makkelijk infecties verspreiden. In het belang van de voedselveiligheid neemt het bestrijden van ongedierte een belangrijke plaats in.



Bestrijding kan preventief gebeuren door bouwkundige voorzieningen en een goede inrichting van de lokalen o.a. horren, gladde wanden, goed afgedichte kabeldoorvoeren en dergelijke.

Hou de toegang tot ruimten waar bereide producten en/of grondstoffen aanwezig zijn zo beperkt mogelijk; alleen personen die er nodig zijn hebben toegang. Zorg dat het overal netjes en opgeruimd is en zorg overal voor een goede verlichting. Let op toestellen die niet vaak gebruikt worden. Hou ze ook proper ! Verwijder afval zo dikwijls mogelijk van de werkplek en zorg ervoor dat uw afvalopslagplaats geen ongedierte aantrekt. Pas op met giftige producten !

U kan de ongediertebestrijding ook uitbesteden aan een gespecialiseerde firma. Laat in elk geval de eindverantwoordelijke erop toezien dat de gebruikte bestrijdingsmiddelen op geen enkele manier in de voedingswaren kunnen terechtkomen. Voer regelmatig een controle uit en neem direct maatregelen bij vaststelling van de aanwezigheid van ongedierte. Hier geldt ook voor de opslag: ofwel buiten de keuken ofwel in een aparte kast die moet kunnen afgesloten worden. Zorg ook dat deze producten in de oorspronkelijke, goed geëtiketteerde verpakking bewaard worden en dat er fiches voorhanden zijn met de gebruiksaanwijzing. Geen rattenvergif in een lege fles melk !

Indien u opslag heeft van bestrijdingsmiddelen dan bewaart u deze in een afgesloten kast of een apart lokaal.

*Maak het onaantrekkelijk voor ongedierte door goed te reinigen en afval op tijd te verwijderen. Maak een ongediertebestrijdingsplan.*

Het is vanzelfsprekend dat er geen huisdieren aanwezig zijn in de bedrijfslokalen. Enkel in de verbruikslokalen zijn ze toegelaten, maar niet in de keuken !

## WATER

Er moet steeds met drinkbaar water gewerkt worden voor het reinigen van de keuken, het wassen van de handen, in bereidingen, voor het maken van ijsblokjes, ... De enige uitzondering hierop is water voor de brandbestrijding of voor het koelen van machines. De inrichtingen in de horeca die leidingwater gebruiken, moeten **geen** wateranalyses laten uitvoeren op voorwaarde dat men de voorschriften volgt van de fabrikant van de apparatuur voor opslag, filtratie, ontharding, opwarming en ontsmetting. In alle andere gevallen moet het water geanalyseerd worden op basis van het verbruik.

*Bijvoorbeeld: vervang tijdig de navulzouten van je ontharder, de cartouches van je koolstoffilter, ...*

## HACCP

### OORSPRONG

HACCP is een term die ontstaan is in de Amerikaanse ruimtevaart wel bepaald bij NASA met als doel veilig voedsel te waarborgen. De term HACCP staat voor:

**H**azard (gevaar)

**A**nalysis (analyse)

**C**ritical (kritisch)

**C**ontrol (controle)

**P**oint (punt)

HACCP is een systeem dat gebaseerd is op 7 basisprincipes met als doel veilig voedsel waarborgen door gevaren te identificeren en te controleren

### GEVAREN

Als uitbater van een horecazaak komt u in contact met allerlei gevaren die er voor kunnen zorgen dat het voedsel dat u aanbiedt niet meer veilig is. We kunnen deze gevaren indelen in 4 categorieën: **fysische gevaren, chemische gevaren, biologische gevaren en allergenen.**

#### 1. *Fysische gevaren*

Deze worden veroorzaakt door vreemde, ongewenste bestanddelen die schade kunnen toebrengen aan het spijsverteringsstelsel wanneer deze in de voedingsmiddelen aanwezig zijn

Enkele voorbeelden:

- Glasscherven: een lamp die niet afgeschermd is gaat stuk waardoor glasdeeltjes in je kookpot zijn terecht gekomen
- Stukjes plastic: je opent een doos met kruiden en stelt vast dat er harde stukjes plastic in zitten
- Metalen deeltjes: na het versnijden van vlees stel je vast dat er een stukje ontbreekt van het mes dat je net hebt gebruikt
- ...

## 2. Chemische gevaren

Deze worden veroorzaakt door de aanwezigheid van ongewenste chemische stoffen in de voedingsmiddelen. Deze chemische stoffen kunnen ernstige gevolgen hebben.

Enkele voorbeelden:

- Chemische stoffen die van nature in een product aanwezig kunnen zijn:
  - Histamine in vis (tonijn, haring,...)
  - Gifstoffen in paddenstoelen
  - Aflatoxines in pistachenoten
  - ...
  
- Resten van chemische stoffen die de dieren en gewassen bij de teelt kunnen verontreinigen:
  - Hormonen en antibiotica in vlees
  - Restanten van pesticiden in groenten
  - Zware metalen in vis
  - ...
  
- Chemische stoffen die tijdens bereiding kunnen gevormd/aanwezig zijn:
  - Acrylamide in gefrituurde producten bij te hoge temperatuur van de olie/vet
  - Restanten van reinigings- en/of ontsmettingsmiddelen wanneer er onvoldoende wordt nagespoeld
  - Chemische stoffen van verpakkingsmiddelen wanneer deze niet geschikt zijn om met voeding in aanraking te komen
  - ...

## 3. Biologische gevaren

Deze worden veroorzaakt door bacteriën, gisten, schimmels, virussen, parasieten of andere micro-organismen. Deze kunnen zorgen voor ernstige ziektes en zelfs tot de dood leiden. Virussen kunnen via voeding overgebracht worden en larven of eieren van parasieten kunnen via besmet voedsel opgenomen worden.

Enkele voorbeelden:

- *Salmonella* in eieren
- *Listeria* in rauwe melk
- Norovirussen
- Hepatitis A
- Schimmels op bedorven voedingswaren
- Lintwormen
- Haringworm

#### 4. Allergenen

Allergenen zijn stoffen die vaak van nature in voedingsmiddelen voorkomen maar die bij consumptie een reactie of intolerantie uitlokken bij personen die hieraan gevoelig zijn.

We onderscheiden volgende allergenen:

- Aardnoten
- Soja
- Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut)
- Schaaldieren (garnalen)
- Eieren
- Vis
- Melk (met inbegrip van lactose)
- Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Afgeleide producten van ieder bovenstaand allergeen.
- Zwaveldioxide en sulfiet(en) in concentraties hoger dan 10mg/kg of 10 mg/l

## 7 BASISPRINCIPES

Door het opstellen van een HACCP procedure ga je je eigen werkzaamheden onder loep nemen en kijken welke gevaren er zich kunnen voordoen. Uiteindelijk is het de bedoeling te voorkomen dat deze gevaren schadelijk worden.

Je gaat hierbij volgende stappen volgen om tot deze procedure te komen

- **GEVARENANALYSE (Hazard Analysis)**
  - Identificeren en analyseren van de gevaren. Bijvoorbeeld het gevaar dat een ziekteverwekkende bacterie kan groeien door een slechte bewaar temperatuur (verse kip in een koelkast die te warm is ingesteld)
- **BEPALEN VAN KRITISCHE CONTROLEPUNTEN (Critical Control Point)**
  - Productiestappen bepalen waarvoor een essentiële bewaking noodzakelijk is om een gevaar te voorkomen. Bijvoorbeeld controle van temperatuur van verse kip in de koeling.
- **BEPALEN VAN KRITISCHE LIMIETEN PER CCP**
  - Deze limieten mogen niet overschreden worden anders kan er zich een bepaald gevaar voordoen. Bijvoorbeeld 4°C voor het verse kip in de koelkast.
- **BEPALEN VAN EEN BEWAKINGSMETHODE PER CCP**
  - Een methode bepalen op welke manier er gecontroleerd kan worden dat de kritische limieten niet overschreden worden. Bijvoorbeeld door

controle van de temperatuur van de koelkast aan de hand van een geschikte thermometer.

- **BEPALEN VAN CORRIGERENDE ACTIES/MAATREGELEN PER CCP**
  - Wanneer het fout loopt (kritische limiet overschreden) dien je een doeltreffende actie te ondernemen om er voor te zorgen dat er zich geen gevaar kan voordoen. Ook ga je maatregelen moeten nemen om te vermijden dat het probleem zich opnieuw kan voordoen. Bijvoorbeeld wanneer de temperatuur van de verse kip hoger is dan 7°C dan ga je de kip vernietigen (=actie) en de temperatuur van koelkast aanpassen (=maatregel).
- **VERIFICATIEPROCEDURE INVOEREN**
  - Om er zeker van te zijn dat jouw HACCP procedure goed functioneert, dien je dit te verifiëren. Bijvoorbeeld door interne of externe audit.
- **DOCUMENTATIE**
  - Een dossier samenstellen waarin principes 1 tem 6 in opgenomen zijn. Bijvoorbeeld registratieformulieren van temperatuurcontroles.

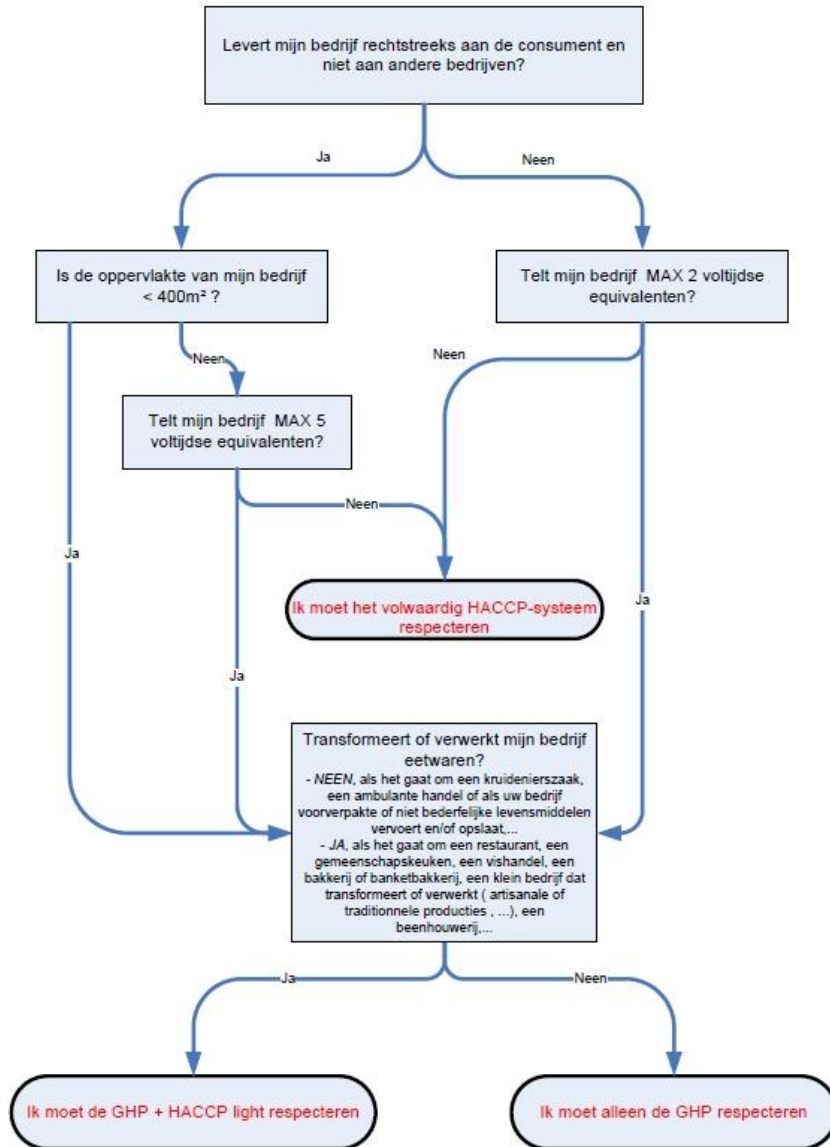
## VERSOEPELINGEN

Iedereen in de voedingsmiddelensector is verplicht om:

- een autocontrolesysteem op te stellen en toe te passen gebaseerd op HACCP.
- een systeem te voorzien waarbij de traceerbaarheid van alle producten kan verzekerd worden.
- de meldingsplicht toe te passen.

De vorm van dit autocontrolesysteem is niet voor iedereen dezelfde en is afhankelijk van de activiteit die men doet (café, restaurant, traiteur, ...). In dit kader zijn er wettelijk bepaalde versoepelingen in het leven geroepen die het voor kleine en middelgrote ondernemingen makkelijker maakt om een goed autocontrolesysteem op te zetten en te gebruiken.

Onderstaand schema geeft de voorwaarden weer om van de versoepelingen te kunnen genieten.



We onderscheiden 3 vormen van autocontrolesystemen.

### 1. GHP

Deze ondernemingen hebben recht op versoepelingen (zie schema) en er worden geen voedingsmiddelen verwerkt/getransformeerd zoals bijvoorbeeld een café zonder snacks.

Van deze ondernemingen wordt geen HACCP procedure verwacht en is het voldoende dat zij goede hygiënepraktijken toepassen (zie hoofdstuk “Algemene hygiëne-eisen”):

- Persoonlijke hygiëne
- Hygiëne-eisen van lokalen en werkomgeving
- Hygiëne-eisen tijdens de bereiding en bediening
- Hygiëne-eisen tijdens transport
- Algemene hygiëne-eisen

## 2. GHP + HACCP light

Deze ondernemingen hebben recht op versoepelingen (zie schema) en er worden ook voedingsmiddelen verwerkt/getransformeerd zoals bijvoorbeeld een bistro, restaurant, broodjeszaak, traiteur,...

Van deze ondernemingen wordt verwacht dat zij boven op het toepassen van goede hygiënepraktijken ook een HACCP light procedure hanteren:

- GEVARENANALYSE, bepalen van CCP's; bepalen van KRITISCHE LIMieten en CORRIGERENDE acties mogen worden vastgelegd in het kader van een goedgekeurde gids.

Om van de versoepelingen te genieten moet men zich baseren op de sectorgids.

## 3. GHP + volledig HACCP

Deze ondernemingen hebben geen recht op versoepelingen (zie schema) of kiezen er zelf voor om een eigen systeem op te stellen. Zij dienen boven op de goede hygiënepraktijken een op maat gemaakte HACCP procedure op te stellen.

## DE GIDS

Voor de horecasector hebben de verschillende federaties een gids ontwikkeld nl.:

### **“GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM IN DE HORECASECTOR”**

De gids is opgesteld door de federaties en is goedgekeurd door het FAVV en is bestemd voor alle ondernemingen in de horecasector die onder het toepassingsgebied van deze gids vallen.

Het toepassingsgebied van deze gids omvat volgende activiteiten en personen:

- Het verstrekken van dranken om ter plaatse te worden verbruikt in daartoe ingerichte lokalen (café, koffiehuis, tea-room, ...)
- Het bereiden van warme of koude maaltijden die bestemd zijn om ter plaatse in daartoe ingerichte lokalen te worden verbruikt (restaurant, taverne, eetcafé, snackbar, ...) of om op bestelling buiten de inrichting verkocht en/of opgediend te worden
- Restaurant
- Traiteur (d.w.z. iemand die kant-en-klaargerechten maakt om ze af te halen of om ze aan huis te bezorgen), met uitzondering van deze die een slagersactiviteit uitoefenen.
- Snackbar
- Café-snack
- Koffiehuis-tearoom
- Verbruikszaal voor bakkerijproducten
- Café
- Wafelbakker

- Pizzeria
- Pitta-house / pitta-bar
- Ho.Re.Ca / catering (groep)
- Hotdogkraam
- Oliebollenkraam
- IJsventer voor zover het een gecombineerde activiteit betreft met een horeca activiteit (bijvoorbeeld verkoop van ijs en wafels)
- Soepventer
- Broodjesbar
- Ho.Re.Ca ambulante (groep)
- Cultureel centrum / sportzaal
- Bioscoop / theater / discotheek
- Hotel / andere etablissementen voor toeristische huisvesting
- Etablissement in afwachting van een Ho.Re.Ca –toelating
- Frituren

De gids is een praktisch instrument op maat voor de sector horeca. De inhoud van deze gids is een totaal pakket aan informatie en bestaat uit volgende hoofdstukken:

- Goede hygiënepraktijken
- HACCP
- Traceerbaarheid
- Managementverantwoordelijkheid
- Validatie van een autocontrolesysteem
- Geldende wetgeving

De gids bestaat uit een map met bovenstaande hoofdstukken. Bovenop deze hoofdstukken worden er in de gids een aantal praktische bijlagen meegeleverd waaronder enkele handige registratieformulieren en een interne controlelijst voor de evaluatie van uw autocontrolesysteem. Deze bijlagen worden ook via een CD-ROM meegeleverd zodat u deze zelf kan afdrukken.

Waar kan ik de gids verkrijgen?

**FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen vzw**

Adres: Anspachlaan 111/4  
1000 Brussel  
Tel.: 02/213.40.10  
Fax.: 02/213.40.11  
e-mail: fed.vlaanderen@horeca.be

**FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl**

Adres: Av. Gouverneur Bovesse 35  
5100 Jambes  
Tel. : 081/72.18.88  
Fax. : 081/72/18/89  
e-mail : secretariat@horecawallonie.be

**FED. Ho.Re.Ca Brussel vzw**

Adres: Anspachlaan 111/4  
1000 Brussel  
Tel.: 02/513.78.14  
Fax.: 02/503.57.10  
e-mail: info@fedhorecabrussel.be

**vzw Navefri-Unafri asbl**

adres : Schillekensberg 21  
3460 Bekkevoort  
Fax.: 013/32.35.80  
e-mail: info@navefri-unafri.be



## TRACEERBAARHEID

De traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen. Aan de hand van de traceerbaarheid van producten kan een probleem snel opgespoord worden en verdere verspreiding worden stopgezet.

Bijvoorbeeld wanneer er wordt vastgesteld dat een lot bokalen met rode kool glasscherven bevat, kan aan de hand van de traceerbaarheid worden nagegaan waar alle de betroffen conserven naartoe zijn gegaan. Dit geeft onmiddellijk ook de mogelijkheid om dit product uit de handel te nemen alvorens dit schade zou aanrichten op de volksgezondheid.

## INGANGSREGISTER

Om dit te realiseren dient u de herkomst van uw producten te kunnen aantonen door middel van een **ingangsregister**. Hierin dienen minstens volgende gegevens in opgenomen te worden:

- **AARD van het product**
  - De benaming van het product zoals door de leverancier toegekend of een andere verwijzing dat het duidelijk maakt over welk product het gaat
- **IDENTIFICATIE van het product**
  - Een unieke aanduiding die het mogelijk maakt om dit product te onderscheiden van gelijkaardige producten. Dit kan aan de hand van lotnummers, houdbaarheidsdata, productiedata,...
- **HOEVEELHEID**
  - Een eenheid die bepaald hoeveel u van een product ontvangt. Dit kan bijvoorbeeld door het aantal of het gewicht van het product
- **ONTVANGSTDATUM**
  - De datum wanneer u de producten heeft ontvangen of aangekocht heeft
- **IDENTIFICATIE LEVERANCIER**
  - Alle gegevens met betrekking tot de plaats waarvan uw producten afkomstig zijn.

Een goede keuze van leverancier is uiterst belangrijk. Uw leverancier moet u immers correcte en veilige producten bezorgen die onder de juiste omstandigheden bewaard worden.

Indien uw documenten zoals leveringsbonnen en/of facturen afkomstig van uw leverancier alle bovenstaande gegevens betreffende traceerbaarheid vermelden, dan kunnen deze dienst doen als ingangsregister. U dient deze dan ook zorgvuldig te bewaren.

## UITGANGSREGISTER

Wanneer u niet alleen rechtstreeks aan de consument verkoopt, maar ook aan andere ondernemingen die op hun beurt uw product verder commercialiseren, dan dient u naast het ingangsregister ook een **uitgangsregister** bij te houden. U treedt op als tussenhandel en uw producten hebben het eindstadium nog niet bereikt. Zonder uitgangsregister stopt de tracering alvorens ze de consument bereikt heeft waardoor de afgelegde weg niet volledig gedekt wordt.

Net zoals het ingangsregister dienen er een aantal verplichte vermeldingen voor te komen in het uitgangsregister:

- **AARD van het product**
  - De benaming van het product zoals door de leverancier of u toegekend of een andere verwijzing dat het duidelijk maakt over welk product het gaat
- **IDENTIFICATIE van het product**
  - Een unieke aanduiding die het mogelijk maakt om dit product te onderscheiden van gelijkaardige producten. Dit kan aan de hand van lotnummers, houdbaarheidsdata, productiedata,...
- **HOEVEELHEID**
  - Een eenheid die bepaald hoeveel u van een product levert. Dit kan bijvoorbeeld door het aantal of het gewicht van het product
- **VERZENDINGSDATUM**
  - De datum wanneer u de producten levert aan uw klant
- **IDENTIFICATIE KLANT**
  - Alle gegevens met betrekking tot de plaats waar u levert

## INTERNE TRACERING

Wanneer u over een ingangs- en uitgangsregister moet beschikken dient u het verband te kunnen aantonen tussen beide. De manier waarop dit verband gelegd wordt is een vrije keuze maar er moeten toch enkele regels in acht genomen worden:

- Samenhang tussen de gebruikte eenheden (aantal, kg, liter,..)
- Duidelijk verband tussen wat binnen komt en wat buiten gaat
- Identificatie van alle verschillende producten doorheen het hele proces

## BEWARING DOCUMENTEN

Alle gegevens met betrekking tot de traceerbaarheid moeten tot twee jaar na de houdbaarheidsdatum van de geproduceerde goederen, of bij gebrek daaraan gedurende ten minste twee jaar, bewaard worden.

Een uitzondering wordt gemaakt voor de kleine ondernemingen (versoepelingen), die de registers gedurende 6 maanden na de houdbaarheidsdatum, of bij gebrek daaraan gedurende minstens 6 maanden, dienen te bewaren.

## MELDINGSPLICHT

Indien u van mening bent dat een product dat u heeft aangekocht, klaargemaakt of geserveerd heeft, schadelijk kan zijn voor de gezondheid, dient u dit te melden aan het FAVV.

### HOE?

In eerste instantie neemt u onmiddellijk telefonisch contact op met uw Provinciale Controle Eenheid (PCE). Contactgegevens van alle PCE's zijn terug te vinden op de website van het FAVV: [www.favv.be/contact](http://www.favv.be/contact). Verder in dit handboek, onder het hoofdstuk "nuttige adressen", kan u eveneens de contactgegevens terugvinden.

Indien nodig verwittigt u ook uw klanten die mogelijk een risico lopen en blokkeert u onmiddellijk het betreffende product zodat dit niet verder verspreid wordt.

### Enkele voorbeelden van meldingen:

- Aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën boven de reglementaire norm of in dusdanige hoeveelheid dat ze gevaarlijk kunnen zijn bij consumptie.
- Aanwezigheid van contaminanten boven de norm of in dusdanige hoeveelheid dat ze gevaarlijk kunnen zijn bij consumptie
- Vervuiling, bijvoorbeeld door machineolie
- Keukengerei dat niet conform is
- Stukjes glas in een bereiding

## INSPECTIE VERSUS AUDIT

### INSPECTIE

Één van de kerntaken van het FAVV is het uitvoeren van inspecties op terrein. Dit betekent dat een controleur of inspecteur zich begeeft naar de betreffende plaats om daar na te kijken of er al dan niet voldaan is aan alle wettelijke verplichtingen en voorwaarden.

Een inspectie gebeurt niet achteloos maar wordt bepaald door een aantal factoren.

#### Wanneer controle?

Op basis van risicoanalyses stelt het beleid van het FAVV een **controleplan** op. Hierin wordt bepaald welke sectoren er met welke frequentie gecontroleerd zullen worden. Dit controleplan wordt dan op provinciaal niveau in praktijk omgezet door de verschillende controleurs en inspecteurs van de Provinciale Controle Eenheden (PCE's).

Naast deze routinecontroles zijn er nog een aantal factoren die vragen om een controle.

- Klachten
- Vermoedens van voedseltoxi-infectie
- Samenwerking in multidisciplinaire teams (sociale inspectie, economische inspectie, douane...)
- Controle van vervoer langs de weg
- Hercontroles na ongunstige controles
- Dossiers via meldingsplicht ontvangen
- ...

#### Wat en hoe wordt gecontroleerd?

Alles wat onder de bevoegdheid valt van het FAVV wordt gecontroleerd. Per thema worden de verschillende te controleren items gegroepeerd. Zo zijn er bijvoorbeeld:

- Hygiëne, infrastructuur en uitrusting (GHP)
- Autocontrole
- Traceerbaarheid
- Meldingsplicht
- ...

Om dit op een uniforme en objectieve manier te controleren heeft het FAVV hiervoor een aantal checklists ontwikkeld. Per groep van te controleren items is er een checklist. Zo is er een checklist voor elk van bovenvermelde groepen.

De checklists zijn een belangrijk hulpmiddel voor zowel de controleur als de gecontroleerde onderneming. Het geeft een totaal beeld van wat gecontroleerd is met telkens een verwijzing naar de betreffende wetgeving.

Deze checklists zijn publiek beschikbaar op de website van het FAVV:  
[www.favv.be/checklists-nl](http://www.favv.be/checklists-nl)

Inspecties worden telkens uitgevoerd op **initiatief** van het **FAVV** en zijn meestal onaangekondigd.

## AUDIT

Een audit is een onafhankelijk onderzoek om na te gaan dat het toegepaste autocontrolesysteem daadwerkelijk aan de verwachtingen voldoet en correct wordt toegepast in het bedrijf. Men noemt dit validatie of certificatie van het autocontrolesysteem

Een audit gebeurt niet op **initiatief** van het FAVV maar dient door de **onderneming** zelf aangevraagd te worden.

Zoals reeds eerder vermeld is het opstellen en toepassen van een autocontrolesysteem wettelijk verplicht. Het laten valideren of certificeren van dit autocontrolesysteem is daarentegen niet verplicht maar het heeft wel een aantal voordelen

- In functie van de jaarlijkse heffing (bonus/malus)
  - Er wordt een bonus toegekend aan de operatoren die geïnvesteerd hebben in een gecertificeerd/gevalideerd autocontrolesysteem, onder de vorm van een vermindering van de heffing met 50 % (het jaar volgend op de audit). Omgekeerd is een verhoogde jaarlijkse heffing (malus) van toepassing op de operatoren die nog niet over een gecertificeerd/gevalideerd autocontrolesysteem beschikken.
- In functie van controle
  - Operatoren met een gecertificeerd/gevalideerd autocontrolesysteem zullen ook minder vaak gecontroleerd worden door het FAVV omdat hun inspanningen op het vlak van hygiëne reeds gecontroleerd zijn, en er dus minder risico is voor de voedselveiligheid.
- De SMILEY
  - Voor operatoren uit de horecasector heeft het FAVV de "Smiley" ontwikkeld. Wanneer u een autocontrolesysteem toepast in het kader van de sectorgids kan u dit laten certificeren door een Onafhankelijk CertificeringsOrganisme (OCI). Als deze audit gunstig is ontvangt u bovenop de vorige voordelen ook een "SMILEY". Dit is een zelfklever die u als uithangbord naar uw klanten kan gebruiken als bewijs van uw geleverde inspanningen op vlak van voedselveiligheid

Deze voordelen zijn geldig voor een periode van 3 jaar. Nadien zal u opnieuw een audit moeten laten uitvoeren als u verder van deze voordelen wil genieten.

## NUTTIGE ADRESSEN

### DE PROVINCIALE CONTROLE EENHEDEN (PCE'S)

#### **PCE Antwerpen**

Italiëlei 124 bus 92  
2000 Antwerpen  
Tel.: 03/202.27.11  
Fax: 03/202.28.11

#### **PCE Oost-Vlaanderen**

Gaston Crommenlaan 6/1000  
9050 Gent  
Tel.: 09/210.13.00  
Fax: 09/210.13.20

#### **PCE West-Vlaanderen**

Koning Albert I laan 122  
8200 Brugge  
Tel.: 050/30.37.10  
Fax: 050/30.37.12

#### **PCE Henegouwen**

Avenue Thomas Edison 3  
7000 Mons  
Tel.: 065/40.62.11  
Fax: 065/40.62.10

#### **Antenne St-Vith**

Aachener Staße 101  
4780 Sankt Vith  
Tel.: 080/29.11.90  
Fax: 080/29.11.99

#### **PCE Namen**

Chaussée de Hannut 40  
5004 Bouge  
Tel. : 081/20.62.00  
Fax: 081/20.62.02

#### **PCE Limburg**

Kempische Steenweg 297 bus 4  
3500 Hasselt  
tel.: 011/26.39.84  
fax: 011/26.39.85

#### **PCE Vlaams Brabant**

Interleuvenlaan 15 blok E  
3001 Leuven  
tel.: 016/39.01.11  
fax: 016/39.01.05

#### **PCE Brussel**

Kruidtuinlaan 55  
1000 Brussel  
tel.: 02/211.92.00  
fax: 02/211.91.80

#### **PCE LUIK**

Boulevard Frère Orban 25  
4000 Luik  
Tel.: 04/224.59.11  
Fax: 04/224.59.01

#### **PCE Luxemburg**

Rue du Vicinal 1  
6800 Libramont  
Tel.: 061/21.00.60  
Fax: 061/21.00.79

#### **PCE Waals Brabant**

Espace Cœur de Ville 1  
1340 Ottignies  
Tel.: 010/42.13.40  
Fax: 010/42.13.80

---

## DE HORECAFEDERATIES

### **FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen vzw**

Adres: Anspachlaan 111/4  
1000 Brussel  
Tel.: 02/213.40.10  
Fax.: 02/213.40.11  
e-mail: fed.vlaanderen@horeca.be

### **FED. Ho.Re.Ca Brussel vzw**

Adres: Anspachlaan 111/4  
1000 Brussel  
Tel.: 02/513.78.14  
Fax.: 02/503.57.10  
e-mail: info@fedhorecabrussel.be

### **FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl**

Adres: Av. Gouverneur Bovesse 35  
5100 Jambes  
Tel. : 081/72.18.88  
Fax. : 081/72/18/89  
e-mail : secretariat@horecawallonie.be

### **vzw Navefri-Unafri asbl**

adres : Schillekensberg 21  
3460 Bekkevoort  
Fax.: 013/32.35.80  
e-mail: info@navefri-unafri.be

## VERPLICHTE DOCUMENTEN

Toelating/registratie

Schriftelijke verklaring van overeenstemming van contactmaterialen

Medische attesten voor iedereen die in contact komt met voedingsmiddelen

Reinigings- en ontsmettingsplan

Ongediertebestrijdingsplan

Ingangsregister en/of uitgangsregister = traceerbaarheid

Registratiedocumenten van de controles (enkel niet conformiteiten in geval van versoepelingen en gebruik van de gids)

Documenten van gevolgde opleidingen

Autocontrolesysteem eventueel in het kader van de gids



## CONTROLECHECKLIST

### I. HYGIËNE-EISEN VAN LOKALEN EN WERKOMGEVING

#### WERKOMGEVING EN INRICHTING VAN DE LOKALEN

- De voedingsmiddelen volgen een éénrichtingsstroom van vuile zones naar propere zones (respecteren van de voorwaartse stroom)
- De lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt, worden uitsluitend gebruikt voor het bereiden, het portioneren of het verdelen van levensmiddelen
- De toegang tot de keuken is strikt beperkt tot bevoegde personen en de keuken wordt niet als doorgang gebruikt
- Er zijn geen huisdieren, bloemen of planten aanwezig in de lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt (bijvoorbeeld in de keuken)
- De lokalen worden regelmatig gereinigd en, waar nodig, ontsmet
- In lokalen waar voedingsmiddelen worden gemanipuleerd of opgeslagen, heersen de juiste omstandigheden van temperatuur en luchtvochtigheid
- De temperatuur van de lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt, kan geverifieerd en indien nodig geregistreerd worden
- Er zijn voldoende en aangepaste mechanische of natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig (geen condens- of dampvorming)
- De luchtstroom verplaatst zich van de propere naar de vuile zones
- De filters en andere onderdelen van het afzuigstelsel worden regelmatig gereinigd (minstens éénmaal per jaar)
- Er is voldoende dag en/of kunstlicht aanwezig in de lokalen waar voedingsmiddelen worden verwerkt
- Gloei- en neonlampen zijn met waterdichte afschermkappen van onbreekbaar plastic afgeschermd

---

## PERSONEELSFACILITEITEN (VESTIAIRE, TOILETTEN, EETRUIMTE)

- Er is een lavabo, een zeepverdeler en een hygiënisch droogstelsel voor de handen (papierrol of een ander systeem voor éénmalig gebruik) aanwezig direct aan de uitgang van de toilettoiletten
- De toiletten zijn proper, juist uitgerust en goed verlucht
- De toiletten en de eigenlijke keuken- of bedieningsruimte zijn feitelijk van elkaar gescheiden door een sas
- In elk toilet is duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht “handen wassen verplicht na toiletbezoek” aangebracht

---

## VLOEREN, MUREN, PLAFONDS, DEUREN, RAMEN

- Alle vloerbekleding is in goede staat en degelijk onderhouden
- Alle vloerbekleding is vervaardigd uit ondoordringbaar materiaal en is geschikt om herhaaldelijk gereinigd en ontsmet te worden en er is een goede afwatering
- De muuroppervlakken zijn in goede staat en degelijk onderhouden
- De muuroppervlakken zijn vervaardigd uit glad materiaal dat ondoordringbaar is voor water en vet tot op een hoogte aangepast aan de handelingen in de lokalen en zijn geschikt om herhaaldelijk gereinigd en ontsmet te worden
- Plafonds en opgehangen uitrusting zijn in goede staat en degelijk onderhouden (geen sporen van verontreiniging)
- Condensvorming, schimmelvorming en ophoping van vuil aan de plafonds zijn beperkt, geen afbladderende verf
- De ramen en andere openingen zijn in goede staat en degelijk onderhouden (geen sporen van verontreiniging)
- Opendraaiende ramen zijn voorzien van wegneembare horren
- De ramen blijven gesloten tijdens de behandeling van voedingsmiddelen
- De deuren zijn in goede staat en degelijk onderhouden
- Deuren zijn vervaardigd uit materialen die aangepast zijn aan reiniging en ontsmetting
- Deurklinken en -knoppen zijn proper en goed onderhouden
- Er is een aangepast afvoersysteem voor gebruikt water voorzien zonder terugvloeien en/of geurhinder

## WERKOPPERVLAKKEN, KEUKENGEREI, KEUKENAPPARATUUR

- Werkoppervlakken zijn vervaardigd uit glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal
- Werkoppervlakken zijn in goede staat
- Keukenapparatuur is in goede staat en degelijk onderhouden
- Keukengerie en keukenapparaten zijn proper voor gebruik
- Er zijn specifieke voorzieningen aanwezig voor de reiniging en ontsmetting van keukengerie en keukenapparatuur
- Er is een voldoende voorziening voor drinkbaar warm en koud water
- Er is een onderhoud- en reinigingsplan voorzien voor het materiaal
- De toestellen zijn dusdanig geplaatst dat de directe omgeving gemakkelijk gereinigd kan worden
- Het gebruik van vetten of andere chemische additieven om corrosie te vermijden of om uitrusting te smeren, komt overeen met de goede hygiënepraktijken
- Keukenapparatuur en keukengerie dat niet gebruikt wordt, is afgeschermd tegen stof

## II. HYGIËNE-EISEN TIJDENS DE BEREIDING EN BEDIENING

### ONTVANGST EN OPSLAG VAN GOEDEREN

- Alle binnenkomende goederen worden systematisch gecontroleerd (visueel en door temperatuurmetingen)
- Goederen die niet-conform zijn aan de vereisten worden geweigerd
- Er wordt een registratie van de controles uitgevoerd
- De temperatuur van gekoelde en/of diepgevroren goederen wordt bij de ontvangst gemeten waarbij het vooraf gedefinieerde controleplan gerespecteerd wordt
- Er is een houdbaarheidsdatum (of een vermelding " bij voorkeur te verbruiken voor XXX" ) op de binnenkomende goederen voorzien of, indien niet, wordt deze op de producten aangebracht
- Producten, zelfs wanneer ze degelijk verpakt zijn, worden nooit rechtstreeks op de vloer geplaatst
- Gekoelde of diepgevroren voedingswaren worden zo snel mogelijk (in minder dan 15 minuten) naar de juiste opslagruimte gebracht

- Tijdens de opslag zijn de productiedatum, de bewaartermijn en/of de houdbaarheidsdatum goed zichtbaar (zichtbare etikettering)
- De rekken in het magazijn zijn vervaardigd uit een gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten materiaal
- Onderhoudsproducten en andere chemische stoffen (pesticiden, ontstoppingsmiddel, reinigingsmiddel, ... ) worden in een afzonderlijke en goed geventileerde ruimte (buiten de keuken) bewaard
- De koelruimtes worden goed onderhouden en zijn zichtbaar aanvaardbaar proper
- Tijdens de opslag wordt een duidelijke opsplitsing gemaakt tussen "vuile" voedingsmiddelen (niet gewassen groenten en fruit, niet gepluimd gevogelte, niet gevild wild, ...) en schoongemaakte voedingsmiddelen. Zo wordt ook een scheiding gemaakt tussen verpakte en niet verpakte voedingsmiddelen en tussen bereide en rauwe producten.
- Levensmiddelen in de koeling zijn verpakt of afgedekt en gedateerd
- Diepvriesruimtes met een opslagcapaciteit van meer dan 10 m<sup>3</sup> zijn voorzien van een automatische temperatuursregistratie
- De temperatuur van koelkasten en diepvriezers wordt regelmatig gecontroleerd en geregistreerd (minstens éénmaal per dag)
- De koelkast voor het vlees heeft een temperatuur kleiner of gelijk aan 7°C
- De koelkast voor gevogelte, vis en vleesbereidingen heeft een temperatuur kleiner of gelijk aan 4°C
- De koelkast voor groenten en fruit heeft een temperatuur tussen 5 °C en 14°C
- De diepvriesruimte heeft een temperatuur kleiner of gelijk aan -18°C

---

## VOORBEREIDING

- Afval wordt gesorteerd en onmiddellijk verwijderd, zeker wanneer het ingewanden betreft
- Levensmiddelen worden liefst gespoeld in een specifieke wasbak die niet gebruikt wordt voor het wassen van de handen of voor de vaatwas van klein en groot materiaal (Indien er maar één wasbak voorhanden is, moet deze grondig gereinigd worden voor gebruik of moet een aparte bak of emmer gebruikt worden)
- De gebruikte houten snijplanken vertonen geen barsten, zijn vervaardigd uit een harde, niet absorberende houtsoort en zijn gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten

- Er worden verschillende snijplanken gebruikt voor het versnijden van rauwe producten en voor het versnijden van bereide producten
- Bereide of in porties verdeelde producten om ze te bewaren voor latere verwerking, zijn voorzien van een uiterste verbruiksdatum (UVD)
- De leg- en verpakkingsdatum van eieren worden gecontroleerd en zijn in orde
- De eierschalen worden onmiddellijk verwijderd na het breken van de eieren
- Bereidingen op basis van eieren die in een verder stadium geen hittebehandeling meer ondergaan worden onmiddellijk in de koelkast bewaard
- Het ontdooien gebeurt in kleine porties in een koelkast, in een magnetronoven of in een verpakking onder koud stromend water
- Het dooivocht wordt opgevangen in een apart recipiënt en onmiddellijk verwijderd; het wordt nooit gebruikt in bereidingen

---

## WARME EN KOUDE BEREIDING

- De kerntemperatuur bij de warme bereiding bedraagt steeds minstens + 60 °C (omwille van praktische redenen verband houdend met het product (grote stukken vlees, onmogelijk te consumeren want te heet, ...) wordt toegelaten dat de temperatuur enkel tijdens de bediening en de distributie lager is dan +60°C en dit gedurende een zo kort mogelijke tijd; maximaal 30 minuten)
- Frituurvet wordt maximaal tot +180 °C verwarmd
- Het personeel dat de techniek van het vacuüm koken toepast, is hiervoor opgeleid
- Voor het vacuüm koken worden enkel zakken gebruikt die speciaal hiervoor ontworpen zijn
- Het vacuüm koken en het vacuüm verpakken gebeuren onder optimale hygiënische omstandigheden
- De nog bruikbare warme keukenoverschotten worden onmiddellijk afgekoeld, verpakt en geëtiketteerd
- De herbruikbare spuitzakken zijn onberispelijk proper
- Warme gerechten worden zoveel mogelijk afgedekt

---

## BEDIENING, AFKOELING, REGENERATIE, RESTVERWERKING

- De temperatuur van te koelen producten moet zo snel mogelijk (maximaal twee uur) tot op een kerntemperatuur van minder dan 10°C herleid worden
- De temperatuur van de bain-maries wordt ingesteld op minimaal +85 °C

- De temperatuur van warme gerechten wordt regelmatig gecontroleerd
- De kerntemperatuur van warme gerechten bedraagt minstens +60 °C (omwille van praktische redenen verbonden aan het product (grote stukken vlees, niet eetbaar want te heet, ...) kan toegestaan worden dat, enkel tijdens de bediening of de distributie en enkel gedurende een zo kort mogelijke tijd van maximaal 30 minuten, de temperatuur lager is dan + 60°C)
- Gekoelde gerechten worden zo snel mogelijk opgewarmd (van +10 tot +60°C in minder dan een uur)
- Gekoelde bereidingen worden steeds bij een temperatuur lager dan +7°C bewaard
- De temperatuur van de koeltogen wordt dagelijks gecontroleerd, zeker op de meest ongunstige plaatsen
- Levensmiddelen van verschillende aard zijn gescheiden (rauwe producten, niet verwerkte producten, verwerkte producten)
- Tijdens de bediening is er een beschermend venster voorzien wanneer de klanten rechtstreeks aan de gerechten kunnen komen
- De tapinstallatie voor bier en tapinstallaties van vruchtensappen of andere dranken, of materialen voor de productie van fruitsappen of dranken worden regelmatig onderhouden
- Etenresten die van de tafel terugkomen, inclusief borrelhapjes, worden nooit hergebruikt
- De nog bruikbare keukenoverschotten worden onmiddellijk na de bediening verwerkt (warme gerechten zo snel mogelijk afkoelen, koude gerechten zo snel mogelijk in de koeling plaatsen, ...)

---

## AFRUIMEN, VAATWAS, WATER, TRANSPORT

- De propere vaat wordt zo snel mogelijk opgeborgen buiten het bereik van stof
- Er wordt steeds een feitelijke scheiding behouden tussen de vuile en de propere vaat
- Er wordt uitsluitend drinkbaar water gebruikt voor de bereiding van voedsel, voor reiniging en ontsmetting en om de handen te wassen
- Ingeval van gebruik van putwater zijn de wateranalyseresultaten beschikbaar
- In het geval van niet drinkbaar water, wordt de vermelding ‘ondrinkbaar water’ duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar aangebracht
- Al het ijs dat met voeding in contact kan komen wordt uitsluitend met drinkbaar water aangemaakt

- Alle stoom die met voeding in contact kan komen, is uitsluitend van drinkbaar water afkomstig
- Gerechten worden ofwel bij een temperatuur lager dan +7 °C, ofwel hoger dan +60 °C getransporteerd
- Tijdens het transport wordt bijzondere aandacht besteed aan het voorkomen van iedere besmetting van de gerechten die altijd beschermd worden (kruiscontaminatie)

### III. ALGEMENE HYGIËNE-EISEN

#### AFVAL, LEEGGOED EN LINNEN, ONGEDIERTEBESTRIJDING, ONDERHOUD, ONTSMETTING

- Er is geen ophoping van afval
- Het afval wordt verzameld in duidelijk herkenbare afvalcontainers en is geen bron van contaminaties
- De afvalcontainers zijn voorzien van een gemakkelijk te reinigen deksel, met een niet-manuele bediening
- De afvalcontainers zijn proper en goed onderhouden
- Het afval wordt minstens iedere dag of na iedere dienst uit de keuken verwijderd
- Het afval doorkruist de propere zones niet en wordt op een hygiënische manier verwijderd
- Het leeggoed wordt bewaard in een afzonderlijke ruimte
- Er wordt voor gezorgd dat proper linnen niet in contact kan komen met vuil linnen
- De nodige maatregelen worden getroffen om insecten (vliegend en kruipend), en knagend ongedierte uit de keuken en uit de andere lokalen te weren
- Er is een ongediertebestrijdingsplan
- Er bestaat een volledig en uitvoerbaar reiniging - en ontsmettingsplan voor de diverse lokalen, uitrusting en keukengerei
- Bij de reiniging en ontsmetting wordt de gebruiksaanwijzing van de fabrikant gerespecteerd
- Reiniging en ontsmetting gebeuren nooit in aanwezigheid van onbedekte voedingsmiddelen
- Het reiniging - en ontsmettingsmateriaal is in degelijke staat en wordt goed onderhouden

- Het reiniging - en ontsmettingsmateriaal wordt buiten de keuken of buiten ieder ander lokaal waar voeding behandeld wordt, bewaard
- De reiniging wordt correct uitgevoerd voorafgaand aan de ontsmetting
- De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn erkend door de bevoegde instanties

## PERSOONLIJKE HYGIËNE

- Alle werknemers die in contact komen met onverpakte voeding kunnen aan de hand van een medisch attest aantonen dat ze voedingsmiddelen mogen behandelen
- De persoonlijke hygiëne in het algemeen en in het bijzonder deze van de handen van de medewerkers wordt gerespecteerd
- Er wordt een gepaste opleiding gegeven aan alle personen die levensmiddelen bereiden, opdienen of behandelen
- Het personeel draagt aangepaste, propere werkkleding en –schoeisel
- De hoofdharen worden volledig afgedekt met een haarnetje of met een ander geschikt hoofddeksel
- Wonden aan handen, armen of hoofd worden met afgesloten en ondoordringbaar verband afgeschermd
- Eten, drinken (uitgezonderd drinkwaterdispenser), kauwgom gebruiken en roken zijn strikt verboden in de ruimten waar voedsel bereid of behandeld wordt
- De tekst “verboden te roken” of een pictogram zijn duidelijk zichtbaar aangebracht in de lokalen
- Het personeel wast de handen bij aanvang van het werk
- Het personeel wast de handen na elk toiletgebruik
- Het personeel wast de handen na aanraking van mogelijk besmet materiaal
- Het personeel wast de handen na het behandelen van rauwe producten en verse eieren en voor het behandelen van klaargemaakte producten
- Het personeel wast de handen na afvalmiddelen gemanipuleerd te hebben
- Het personeel wast de handen met water en zeep
- De handen, onderarmen en nagels van het keuken- en bedieningspersoneel zijn proper en goed verzorgd
- Er zijn in voldoende mate lavabo's aanwezig en deze zijn strategisch goed geplaatst in de lokalen
- De lavabo's worden dagelijks onderhouden
- De lavabo's zijn voorzien van drinkbaar koud en warm water



- De lavabo's zijn voorzien van een verdeler met vloeibare en eventueel ontsmettende zeep
- De lavabo's zijn voorzien van een papierrol voor éénmalig gebruik of van een hygiënisch systeem om de handen te drogen. Luchtblazers enkel toegelaten in toiletruimten
- De lavabo's worden enkel gebruikt voor het wassen van de handen

#### IV. ALGEMENE EISEN IVM TRACEERBAARHEID

##### EISEN IVM TRACEERBAARHEID VAN DE BINNENKOMENDE GOEDEREN

- De vestigingseenheid is geregistreerd bij het FAVV (door het registratieformulier in te vullen en te versturen)
- De vestigingseenheid beschikt over een lijst van leveranciers
- De aard van de binnenkomende goederen wordt geregistreerd
- De identificatie van de binnenkomende goederen wordt geregistreerd
- De hoeveelheid binnenkomende goederen wordt geregistreerd
- De leverancier wordt geregistreerd
- De ontvangstdatum van de binnenkomende goederen wordt geregistreerd
- De geregistreerde goederen worden geïdentificeerd aan de hand van dezelfde identificatie als deze die aan de goederen gegeven werd door de vestigingseenheid van oorsprong
- De registraties van de gegevens i.v.m. traceerbaarheid worden minstens 2 jaar bijgehouden (minstens 6 maanden voor de kleine vestigingseenheden)

##### EISEN IVM TRACEERBAARHEID VAN DE UITGAANDE GOEDEREN

- In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de aard van de uitgaande goederen geregistreerd
- In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de identificatie van de uitgaande goederen geregistreerd
- In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de hoeveelheid uitgaande goederen geregistreerd
- In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de datum van verzending van de uitgaande goederen geregistreerd

- In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden wordt de identiteit van de ontvangende vestigingseenheid geregistreerd
- In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden, beschikt de vestigingseenheid over een klantenlijst (andere vestigingseenheden)
- De registraties van de gegevens i.v.m. traceerbaarheid worden minstens 2 jaar bijgehouden (minstens 6 maanden voor de kleine vestigingseenheden)

---

#### EISEN IVM INTERNE TRACEERBAARHEID

- In het geval van verkoop aan andere vestigingseenheden beschikt de exploitant over een systeem of over procedures om de relatie tussen de in de vestigingseenheid binnenkomende en de uit de vestigingseenheid uitgaande goederen vast te leggen (interne traceerbaarheid)
- De registraties van de gegevens i.v.m. traceerbaarheid worden minstens 2 jaar bijgehouden (minstens 6 maanden voor de kleine vestigingseenheden)

### V. ALGEMENE EISEN IVM HACCP

---

#### DE HACCP PRINCIPES

- De vestigingseenheid beschikt over goedgekeurde werkdiagrammen van de productie
- Alle mogelijke gevaren werden geïdentificeerd en een analyse van deze gevaren werd uitgevoerd
- De kritische controlepunten (CCP's) werden geïdentificeerd (voor de kleine vestigingen de kritische controlepunten die in de gids voorgesteld worden)
- Voor ieder geïdentificeerd CCP werden geldige kritieke limieten gedefinieerd (voor de kleine vestigingen de kritieke limieten die in de gids voorgesteld worden)
- Er werden doeltreffende opvolgingsprocedures vastgelegd en toegepast (voor de kleine vestigingen de procedures die in de gids voorgesteld worden)
- Er werden vooraf gedefinieerde correctieve acties vastgelegd (voor de kleine vestigingen de correctieve acties die in de gids voorgesteld worden)
- Verificatieprocedures uitgevoerd

- Een documentatiesysteem en registraties zijn opgesteld en worden toegepast (voor kleine vestigingen de formulieren die in de gids voorgesteld worden of aangepaste formulieren die opgesteld werden)

## VI. ALGEMENE HYGIENE EISEN IVM HET MANAGEMENT

- De vestigingseenheid beschikt over een systeem of over een procedure voor de klachtenafhandeling
- De vestigingseenheid beschikt over een systeem of over een procedure voor de re-call van niet conforme producten
- De onderdelen van het beheerssysteem van de voedselveiligheid van de vestigingseenheid worden regelmatig gereviseerd

## VII. EISEN IVM DE MELDINGSPLICHT BIJ HET FAVV

- De vestigingseenheid heeft een procedure voor de meldingsplicht in haar autocontrolesysteem ingebouwd