

## Voedselveiligheid

Stappen van de fabricage of in handel brengen	Mogelijke gevaren Wat kan er gebeuren?	Kritisch punt	Maatregelen voor bewaking en controle van de kritische punten. Hoe controleren?	Corrigerende maatregelen Wat te doen indien niet conform?	Verantwoordelijk Personeel
<b>ontvangst/levering</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• niet-verse producten</li> <li>• gebrekkige hygiëne</li> <li>• te hoge temperatuur</li> <li>• vervallen houdbaarheidsdatum</li> <li>• vervuilde verpakking</li> <li>• beschadigde verpakking</li> </ul>	ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• controle etiket</li> <li>• controle uitzicht, geur en kleur</li> <li>• controle verpakking</li> <li>• controle vervalddag</li> <li>• controle                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- gekoelde eetwaren <math>\leq 1</math> tot <math>7\text{ °C}</math></li> <li>- diepvries <math>\leq -18\text{ °C}</math></li> <li>- roomijs <math>-20\text{ °C}</math></li> </ul> </li> <li>• controle versheid</li> <li>• controle hygiëne voertuig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• terugzenden</li> <li>• nieuwe leverancier</li> </ul>	
<b>opslag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• groei micro-organismen bij een te hoge bewaartemperatuur of een te lange bewaartijd</li> <li>• besmetting door gebrek aan hygiëne</li> <li>• condensvorming op verpakking, muren, plafond</li> <li>• kruisbesmetting                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ tussen producten onderling</li> </ul> </li> </ul>	ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• controle bewaartemperatuur                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- diepvries <math>-18\text{ °C}</math></li> <li>- roomijs <math>-20\text{ °C}</math></li> <li>- koeling <math>1</math> tot <math>7\text{ °C}</math></li> </ul> </li> <li>• bewaartijd</li> <li>• wijze van stockeren                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- vuil onder/proper boven</li> <li>- scheiding rauwe groenten, vlees, vis en bereide gerechten</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• strikte scheiding opslag</li> <li>• opstellen onderhoudsschema</li> <li>• bij defect onmiddellijk verwittigen voor herstelling</li> <li>• verpakkingen gesloten houden</li> <li>• controle koelingsysteem met</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ door personeel</li><li>• chemische besmetting door reinigingsproducten</li><li>• kwaliteitsvermindering door veroudering producten</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- niets op de grond plaatsen</li><li>• visuele controle eerst in/eerst uit</li><li>• conserven droog en koel bewaren</li><li>• controle op onderhoud</li></ul>	onderhoudsschema	
--	--	--	--	------------------	--

Stappen van de fabricage of in handel brengen	Mogelijke gevaren Wat kan er gebeuren?	Kritisch punt	Maatregelen voor bewaking en controle van de kritische punten.  Hoe controleren?	Corrigerende maatregelen  Wat te doen indien niet conform?	Verantwoordelijk personeel
<b>Vorbereiding</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fysische verontreiniging</li> <li>• groei micro-organismen tijdens ontdooien</li> <li>• besmetting met dooiwater</li> <li>• onvoldoende ontdooiing schadelijke stoffen bij het wassen vervuilde verpakking</li> <li>• kruisbesmetting</li> <li>• groei micro-organismen bij ongunstige temperatuur</li> </ul>	ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wasbekken controleren</li> <li>• spoelen voor wasbeurt</li> <li>• spoelwater verversen</li> <li>• lokaaltemperatuur &lt; 18 °C</li> <li>• verpakking controleren</li> <li>• bewaren in koelkast tot verwerkingsmoment</li> <li>• ontdooien in koelkast (of in microgolfoven)</li> <li>• ontdooien volgens bereidingstemperatuur</li> <li>• ontdooide producten nooit terug invriezen</li> <li>• kruisbesmetting voorkomen <ul style="list-style-type: none"> <li>- dooiwater weggieten</li> <li>- scheiding rauwe en gekookte waren</li> <li>- tussentijds reinigen en ontsmetting</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• instructies opstellen</li> <li>• gescheiden wasbeurten</li> <li>• dooivocht opvangen en weggieten</li> <li>• koude schotels of broodbeleg snel afwerken en direct koel bewaren in koelcel</li> <li>• lokaaltemperatuur onderhouden</li> <li>• temperatuurcontroles</li> </ul>	
<b>Bereiding</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warme gerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>- microbiologische risico's door onvoldoende warm houden</li> <li>- chemische risico's door oververhitting en te lang gebruik frituurolie</li> </ul> </li> <li>• koude gerechten <ul style="list-style-type: none"> <li>- besmetting met micro-</li> </ul> </li> </ul>	ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• controle kerntemperatuur bij verhitting &gt; 70 °C</li> <li>• kerntemperatuur bij warmhouden &gt; 65 °C</li> <li>• frituurolie max. 180 °C en regelmatig vervangen</li> <li>• temperatuur koude gerechten na het bereiden 1 tot 7 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aangepaste apparatuur voorzien voor kerntemperatuurmeting</li> <li>• gepaste kledij en opleiding</li> <li>• regelmatig handen wassen in handwasbak</li> <li>• geen handdoeken</li> </ul>	

	organismen - groei van micro-organismen - temperatuur ...		<ul style="list-style-type: none"> <li>• afzonderlijk gereedschap warm/koud</li> <li>• tussentijdse reiniging gereedschap</li> </ul> ...	gebruiken	
--	--	--	--	-----------	--

Stappen van de fabricage of in handel brengen	Mogelijke gevaren Wat kan er gebeuren?	Kritisch punt	Maatregelen voor bewaking en controle van de kritische punten. Hoe controleren?	Corrigerende maatregelen Wat te doen indien niet conform?	Verantwoordelijk personeel
<b>Bereiding</b>	... <ul style="list-style-type: none"> <li>• kruisbesmetting tussen rauw en bereid voedsel, via vuile handen en handdoeken</li> <li>• te lage regeneratie temperatuur</li> <li>• te lange afkoeling van zuivelbereidingen</li> <li>• te hoge bewaartemperatuur van zuivelbereidingen</li> <li>• temperatuur broodjesbeleg</li> </ul>	ja	... <ul style="list-style-type: none"> <li>• afzonderlijke snij- en mixmachines</li> <li>• temperatuur lokaal &lt; 18 °C</li> <li>• persoonlijke hygiëne</li> <li>• gerechten afdekken</li> <li>• snelle afkoeling zuivelproducten</li> <li>• bereide broodjes nooit smeren als het brood niet helemaal is afgekoeld</li> <li>• bereide broodjes bewaren en transporteren op max. 7 °C</li> </ul>	... <ul style="list-style-type: none"> <li>• onderhoudsschema uitwerken</li> <li>• snijplanken per product gebruiken</li> <li>• temperatuurcontroles</li> </ul>	
<b>Serveren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nabesmetting via vuil gereedschap, vuile handen, consument</li> <li>• groei micro-organismen</li> <li>• door een te hoge temperatuur bij koude gerechten</li> <li>• groei micro-organismen bij een te lage temperatuur van warme gerechten</li> </ul>	ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• visuele controle zuiverheid materiaal</li> <li>• getuigenschotel bijhouden</li> <li>• koeltoog afschermen</li> <li>• controle kerntemperatuur koude gerechten &lt; 4 °C</li> <li>• controle kerntemperatuur warme gerechten &gt; 65 °C</li> <li>• besmetting gerechten door consument tegengaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• instructies opstellen</li> <li>• tussentijds reinigen</li> <li>• handhygiëne</li> <li>• gemengde taken vermijden: opdienen, afwassen, afruimen</li> <li>• temperatuurcontroles</li> </ul>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>hygiënisch verpakken</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

Stappen van de fabricage of in handel brengen	Mogelijke gevaren Wat kan er gebeuren?	Kritisch punt	Maatregelen voor bewaking en controle van de kritische punten.  Hoe controleren?	Corrigerende maatregelen Wat te doen indien niet conform?	Verantwoordelijk personeel
<b>Afruimen en afwas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kruisbesmetting tussen vuil en proper</li> <li>gezamenlijk transport vuil/proper</li> <li>onvoldoende gereinigd materiaal</li> <li>herbesmetting van afgewassen materiaal</li> </ul>	ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>snel wegbrengen naar afwaszone</li> <li>etensresten snel verwijderen</li> <li>afval direct sorteren in afsluitbare recipiënten</li> <li>geen gezamenlijk transport proper/vuil</li> <li>scheiding vuile en propere vaat</li> <li>afwassen met de hand <ul style="list-style-type: none"> <li>juiste concentratie reinigingsmiddel</li> <li>spoelen met schoon heet water</li> </ul> </li> <li>afwassen machinaal <ul style="list-style-type: none"> <li>voorspoelen 35°C tot 40°C</li> <li>wassen 55°C tot 65°C</li> <li>naspoelen 85°C tot 90°C</li> <li>juiste concentratie reinigingsmiddel</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>instructies opstellen</li> <li>functies en activiteiten gescheiden houden en servering/afwassen</li> <li>zo weinig mogelijk manuele afwas</li> <li>nooit transport van vuil naar propere zone</li> </ul>	
<b>Vervoer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>voertuig niet schoon</li> <li>voertuig niet hygiënisch</li> <li>groei micro-organismen bij te lage temperatuur</li> </ul>	Ja	<ul style="list-style-type: none"> <li>voertuig telkens na gebruik reinigen en ontsmetten</li> <li>controle temperatuur <ul style="list-style-type: none"> <li>warme maaltijden min. 65°C</li> <li>warmte-ondersteunende</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>controleren en reinigen na elk gebruik en indien nodig opnieuw reinigen voor nieuw transport</li> <li>levering stoppen en nieuwe</li> </ul>	

			<p>elementen gebruiken</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- gekoelde voeding max. 7°C koelingondersteunende elementen gebruiken</li><li>• recipiënten na elk gebruik grondig reinigen, ontsmetten en naspoelen</li><li>• goed afsluitbare recipiënten gebruiken</li></ul>	<p>conforme levering bestellen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• recipiënten opnieuw reinigen voor hergebruik</li><li>• beschadigde of slecht afsluitbare recipiënten vervangen</li></ul>	
--	--	--	--	---	--