

# Autocontrole Handboek Voor Scholen



Maaltijden voor het Onderwijs



# Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b>	5
<b>1. Contacten</b>	7
<b>2. Menu's: :voorbeelden</b>	9
<b>3. Grammagelijst</b>	13
<b>4. Regeneratie</b>	15
<b>5. Hygiëne inde keuken</b>	17
5.1 Inrichting van de keuken	19
5.2 Uitrusting	20
5.3 Gebruik van materialen	22
5.4 Accommodatie voor het personeel	23
5.5 Persoonlijke hygiëne	24
5.6 Handhygiëne	26
5.7 Stockeren en bewaren van voedingsmiddelen	30
5.8 Het avalbeleid	32
5.9 Contaminatie	33
5.10 Fysische besmetting	34
<b>6. Frituur</b>	39
<b>7. Allergenen</b>	41



<b>8. HACCP controle documenten .....</b>	<b>45</b>
• <i>Bijlage 1 Leverancierslijst met overeenkomstige geleverde goederen.....</i>	<i>46</i>
• <i>Bijlage 2 Registratie niet conform .....</i>	<i>48</i>
• <i>Bijlage 3 Registratie formulier ontvangst van de voedingsmiddelen .....</i>	<i>50</i>
• <i>Bijlage 4 Registratie Frituurolie .....</i>	<i>54</i>
• <i>Bijlage 5 Registratie van het kalibreren van de thermometer .....</i>	<i>56</i>
• <i>Bijlage 6 Registratie van het geregenereerd eten .....</i>	<i>58</i>
• <i>Bijlage 7 Registratie koeling Diepvriezer / frigo .....</i>	<i>59</i>
• <i>Bijlage 8 Registratie Controleschotels .....</i>	<i>60</i>
• <i>Bijlage 9 Registratie van de ingevroren voeding .....</i>	<i>61</i>
• <i>Bijlage 10 Allergenen.....</i>	<i>62</i>
• <i>Bijlage 11 Kalibratie Thermometers .....</i>	<i>63</i>
<b>9. Autocontrolelegids .....</b>	<b>65</b>
<b>10. Reiniging en ontsmettingsplan .....</b>	<b>67</b>
<b>11. Technische en veiligheidsfiches .....</b>	<b>73</b>
<b>12. Technische fiches van de voeding .....</b>	<b>74</b>
<b>13. Ongediertebestrijdingsplan .....</b>	<b>77</b>
<b>14. De voedingswerkingsrichting .....</b>	<b>79</b>
<b>15. Attest gevolgde opleiding .....</b>	<b>81</b>
<b>16. Toelatingsbewijs FAVV .....</b>	<b>82</b>
<b>17. Meldingsplicht .....</b>	<b>84</b>



# kwaliteit

## Agape staat voor...

- ▶ 80% van de groenten zijn residuvrij
- ▶ Alle soepen vegetarisch
- ▶ Alle vis MSC gecertificeerd
- ▶ Geen gebruik van Palmolie, gebruik van plantaardige vetstof verrijkt met omega 3 en 6
- ▶ Vergeten groenten
- ▶ Puree van Belgische aardappelen
- ▶ Seizoensgebonden
- ▶ Samenwerking met Rikolto en EVA vzw



# Ecologisch

- ▶ Wekelijkse levering
- ▶ Geen schaaltes maar zakjes
- ▶ Intern wordt het karton en plastic recycleert
- ▶ Elektriciteit wordt gedeeltelijk verwerkt door zonnepanelen
- ▶ Koelwater wordt ook herbruikt
- ▶ Gerechten vegetarische en hybride gerechten
- ▶ Aankoop Belgische producten





# Inleiding

Agape is een cateringbedrijf dat gespecialiseerd is in het klaarmaken van maaltijden voor scholen en kinderdagverblijven. Het is opgericht in augustus 2004 door scholengroep Brussel. In het verleden werden er 4.000 maaltijden bereid. Hedendaags is Agape uitgebreid naar 38.000 maaltijden . Hiervan zijn er 19 000 maaltijden bestemd voor kinderdagverblijven en 19.000 maaltijden voor diverse scholen en kinderdagverblijven .

De maaltijden worden eerst klaargemaakt in koude lijn en nadien worden deze uitgevoerd naar de scholen en de kinderdagverblijven waar ze ter plaatse geregenereerd worden. Dit is de garantie voor hoog kwalitatieve maaltijden.

## **Handleiding**

De bedoeling van de handleiding is om zowel de nationale als Europese wetgeving te verduidelijken. De praktische uitvoering van het HACCP-systeem is in het belang van de volksgezondheid. Tevens wordt de correcte manier van regeneratie uitgebreid uitgelegd zodat de optimale kwaliteit gegarandeerd wordt. Dit handboek is opgemaakt voor alle scholen en kinderdagverblijven die maaltijden afnemen van Agape.

## **Autocontrole handboek**

Ons handboek is afgeleid uit de autocontrole gids “autocontrole voor de sector van de grootkeukens verzorgingsinstellingen. Deze vervangt niet de autocontrole gids van het FAVV . In dit handboek wordt er systematisch uitgelegd welke documenten er dienen bijgehouden te worden en welke documenten gebruikt worden om te registreren.

Bart Van der Elst

Dienst ondersteuning / Opleidingen





# Contacten

1.

---

## **Helpdesk**

Conny Van Ransbeeck  
02/264.98.80  
[helpdesk@agapebrussel.be](mailto:helpdesk@agapebrussel.be)

## **Boekhouding**

Eveline D'haene  
02/264.98.80  
[Eveline.dhaene@agapebrussel.be](mailto:Eveline.dhaene@agapebrussel.be)

## **Diëtiste**

Lynn Vanhaecht  
02/264.98.80  
[Lynn.vanhaecht@agapebrussel.be](mailto:Lynn.vanhaecht@agapebrussel.be)

## **Ondersteuning klant**

Bart Vanderelst  
0472/57.49.56  
[Bart.Vanderelst@agapebrussel.be](mailto:Bart.Vanderelst@agapebrussel.be)

## **Zaakvoerder**

Gino Mouton  
02/264.98.80  
[gino.mouton@agapebrussel.be](mailto:gino.mouton@agapebrussel.be)

## **Expeditie**

Kathy Dewitte  
02/264.98.80  
[helpdesk@agapebrussel.be](mailto:helpdesk@agapebrussel.be)






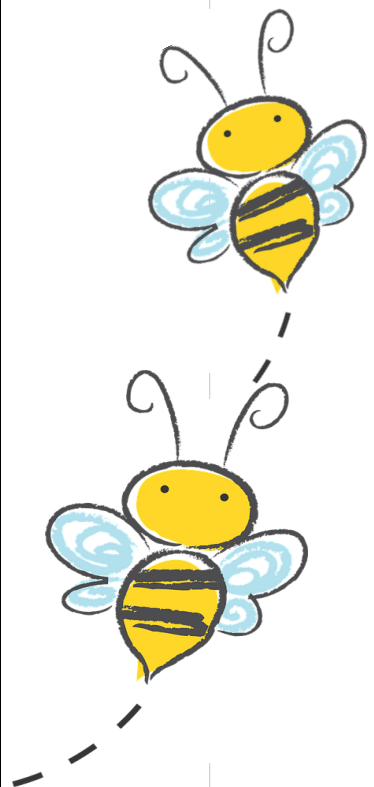



## *Menu's voorbeelden* 2.

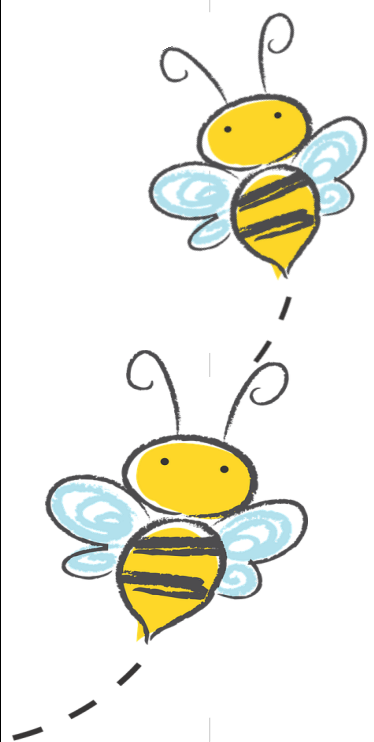
- \* Menu 1 Standard
- \* Menu 2 Halal
- \* Menu 3 met varkensvlees
- \* Menu 3 Vegetarisch
- \* Dieetvoeding
- \* Extra componenten






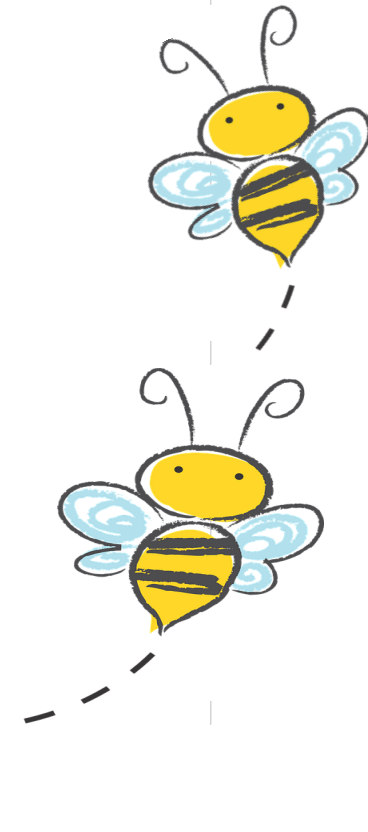
MENU 1			Menu mei 2020		Feestdagen
				<b>vrijdag 01.05.20</b>	
				Feestdag	
<b>maandag 04.05.20</b>	<b>dinsdag 05.05.20</b>	<b>woensdag 06.05.20</b>	<b>donderdag 07.05.20</b>	<b>vrijdag 08.05.20</b>	
Tomaatgroentesoep - Gyros van kip - Rijst - Fruit	Bloemkoolsoep - Kalkoenlapje - Pepersaus - Jonge worteltjes - Gratin - Koekje	Courgettesoep - Rundshamburger - Vleesjus - Bloemkool in bechamel - Natuuraardappelen - Fruit	Broccolisoe - Stooftvlees op z'n Vlaams - Gebakken aardappelen - Melkproduct	Wortelsoep - Scharthongrol - Nantuasaus - Groentepuree - Fruit	
<b>maandag 11.05.20</b>	<b>dinsdag 12.05.20</b>	<b>woensdag 13.05.20</b>	<b>donderdag 14.05.20</b>	<b>vrijdag 15.05.20</b>	
Preisoep - Kalkoengebrad - Vleesjus - Broccolipuree - Fruit	Brunoisesoep - Kip met currysous en Chinese groenten - Rijst - Koekje	Pompoensoep - Kalfs blinde vink - Vleesjus - Koolrabi in bechamel - Natuuraardappelen - fruit	Kervelsoep - Balletjes in tomatensaus met groentjes - Spirelli - Melkproduct	Tomatensoep met balletjes - Heekfilet - Bieslooksous - Lentegroenten gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	
<b>maandag 18.05.20</b>	<b>dinsdag 19.05.20</b>	<b>woensdag 20.05.20</b>	<b>donderdag 21.05.20</b>	<b>vrijdag 22.05.20</b>	
Wortelsoep - Kalfslapje - Vleesjus - Spinazie in room - Natuuraardappelen - Fruit	Broccolisoe - Vegetarische spaghetti bolognaise - Gemalen kaas - Koekje	Tomaatgroentesoep - Kipfilet - Vleesjus - Boontjes gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Feestdag	Brugdag	
<b>maandag 25.05.20</b>	<b>dinsdag 26.05.20</b>	<b>woensdag 27.05.20</b>	<b>donderdag 28.05.20</b>	<b>vrijdag 29.05.20</b>	
Kervelsoep - Lasagne - Fruit	Brunoisesoep - Kippenoester bbq - Roomsous - Appelmoes - Natuuraardappelen - Koekje	Pompoensoep - Kaasburger - Erwt en wortelen gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Preisoep - Vogelnestje - Provençalse saus - Gebakken aardappelen - Melkproduct	Tomatensoep met balletjes - Gepaneerde vis - Tartaar - Broccolimax gestoofd - Aardappelpuree - Fruit	



MENU HALAL			Menu mei 2020		Feestdagen
				<b>vrijdag 01.05.20</b>	
				Feestdag	
<b>maandag 04.05.20</b>	<b>dinsdag 05.05.20</b>	<b>woensdag 06.05.20</b>	<b>donderdag 07.05.20</b>	<b>vrijdag 08.05.20</b>	
Tomaatgroentesoep - Gyros van kip - Rijst - Fruit	Bloemkoolsoep - Kalkoenlapje - Pepersaus - Jonge worteltjes - Gratin - Koekje	Courgettesoep - Gevogelteburger - Vleesjus - Bloemkool in bechamel - Natuuraardappelen - Fruit	Broccolisoe - Kippenblanket - Gebakken aardappelen - Melkproduct	Wortelsoep - Scharthongrol - Nantuasaus - Groentepuree - Fruit	
<b>maandag 11.05.20</b>	<b>dinsdag 12.05.20</b>	<b>woensdag 13.05.20</b>	<b>donderdag 14.05.20</b>	<b>vrijdag 15.05.20</b>	
Preisoep - Kalkoengebrad - Vleesjus - Broccolipuree - Fruit	Brunoisesoep - Kip met currysous en Chinese groenten - Rijst - Koekje	Pompoensoep - Gevogelte blinde vink - Vleesjus - Koolrabi in bechamel - Natuuraardappelen - fruit	Kervelsoep - Balletjes in tomatensaus met groentjes - Spirelli - Melkproduct	Tomatensoep met balletjes - Heekfilet - Bieslooksous - Lentegroenten gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	
<b>maandag 18.05.20</b>	<b>dinsdag 19.05.20</b>	<b>woensdag 20.05.20</b>	<b>donderdag 21.05.20</b>	<b>vrijdag 22.05.20</b>	
Wortelsoep - Kalkoenlapje - Vleesjus - Spinazie in room - Natuuraardappelen - Fruit	Broccolisoe - Vegetarische spaghetti bolognaise - Gemalen kaas - Koekje	Tomaatgroentesoep - Kipfilet - Vleesjus - Boontjes gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Feestdag	Brugdag	
<b>maandag 25.05.20</b>	<b>dinsdag 26.05.20</b>	<b>woensdag 27.05.20</b>	<b>donderdag 28.05.20</b>	<b>vrijdag 29.05.20</b>	
Kervelsoep - Vegetarische lasagne - Fruit	Brunoisesoep - Kippenoester bbq - Roomsous - Appelmoes - Natuuraardappelen - Koekje	Pompoensoep - Kaasburger - Erwt en wortelen gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Preisoep - Vogelnestje - Provençalse saus - Gebakken aardappelen - Melkproduct	Tomatensoep met balletjes - Gepaneerde vis - Tartaar - Broccolimax gestoofd - Aardappelpuree - Fruit	



MENU MET VARKEN		Menu mei 2020			Feestdagen
				<b>vrijdag 01.05.20</b>	
				Feestdag	
<b>maandag 04.05.20</b>	<b>dinsdag 05.05.20</b>	<b>woensdag 06.05.20</b>	<b>donderdag 07.05.20</b>	<b>vrijdag 08.05.20</b>	
Tomaatgroentesoep - Gyros van kip - Rijst - Fruit	Bloemkoolsoep - Kalkoenlapje - Pepersaus - Jonge worteltjes - Gratin - Koekje	Courgettesoep - Rundshamburger - Vleesjus - Bloemkool in bechamel - Natuuraardappelen - Fruit	Broccolisoepp - Stoofvlees op z'n Vlaams - Gebakken aardappelen - Melkproduct	Wortelsoep - Scharontongrol - Nantuasaus - Groentenpuree - Fruit	
<b>maandag 11.05.20</b>	<b>dinsdag 12.05.20</b>	<b>woensdag 13.05.20</b>	<b>donderdag 14.05.20</b>	<b>vrijdag 15.05.20</b>	
Preisoep - Varkenslapje - Vleesjus - Broccolipuree - Fruit	Brunoisesoep - Kip met currysous en Chinese groenten - Rijst - Koekje	Pompoensoep - Kalfs blinde vink - Vleesjus - Koolrabi in bechamel - Natuuraardappelen - fruit	Kervelsoep - Balletjes in tomatensaus met groentjes - Spirelli - Melkproduct	Tomatensoep met balletjes - Heekfilet - Bieslooksaus - Lentegroenten gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	
<b>maandag 18.05.20</b>	<b>dinsdag 19.05.20</b>	<b>woensdag 20.05.20</b>	<b>donderdag 21.05.20</b>	<b>vrijdag 22.05.20</b>	
Wortelsoep - Kalfslapje - Vleesjus - Spinazie in room - Natuuraardappelen - Fruit	Broccolisoepp - Vegetarische spaghetti bolognaise - Gemalen kaas - Koekje	Tomaatgroentesoep - Kipfilet - Vleesjus - Boontjes gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Feestdag	Brugdag	
<b>maandag 25.05.20</b>	<b>dinsdag 26.05.20</b>	<b>woensdag 27.05.20</b>	<b>donderdag 28.05.20</b>	<b>vrijdag 29.05.20</b>	
Kervelsoep - Lasagne - Fruit	Brunoisesoep - Varkensburger - Roomsous - Appelmoes - Natuuraardappelen - Koekje	Pompoensoep - Kaasburger - Erwt en wortelen gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Preisoep - Vogelnestje - Provençalse saus - Gebakken aardappelen - Melkproduct	Tomatensoep met balletjes - Gepaneerde vis - Tartaar - Broccolimax gestoofd - Aardappelpuree - Fruit	

				<b>vrijdag 01.05.20</b>	
				Feestdag	
<b>maandag 04.05.20</b>	<b>dinsdag 05.05.20</b>	<b>woensdag 06.05.20</b>	<b>donderdag 07.05.20</b>	<b>vrijdag 08.05.20</b>	
Tomaatgroentesoep - Vegetarische gyros - Rijst - Fruit	Bloemkoolsoep - Groenteburger - Pepersaus - Jonge worteltjes - Gratin - Koekje	Courgettesoep - Vegetarische nuggets - Bloemkool in bechamel - Natuuraardappelen - Fruit	Broccolisoepp - Vegetarisch stoofvlees - Gebakken aardappelen - Melkproduct	Wortelsoep - Groenteloempia - Spaanse saus - Groentenpuree - Fruit	
<b>maandag 11.05.20</b>	<b>dinsdag 12.05.20</b>	<b>woensdag 13.05.20</b>	<b>donderdag 14.05.20</b>	<b>vrijdag 15.05.20</b>	
Preisoep - Vegetarische steak - Soja kurkumasaus - Broccolipuree - Fruit	Brunoisesoep - Tofu met currysous en Chinese groenten - Rijst - Koekje	Pompoensoep - Kaasgroenteschijf - Spaanse saus - Koolrabi in bechamel - Natuuraardappelen - fruit	Kervelsoep - Vegetarische balletjes in tomatensaus met groentjes - Spirelli - Melkproduct	Tomatensoep met balletjes - Vegetarische nuggets - Soja tuinkruidensaus - Lentegroenten gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	
<b>maandag 18.05.20</b>	<b>dinsdag 19.05.20</b>	<b>woensdag 20.05.20</b>	<b>donderdag 21.05.20</b>	<b>vrijdag 22.05.20</b>	
Wortelsoep - Vegetarische schnitzel - Roomsous veg - Spinazie in room - Natuuraardappelen - Fruit	Broccolisoepp - Vegetarische spaghetti bolognaise - Gemalen kaas - Koekje	Tomaatgroentesoep - Vegetarische steak - Roomsous curry veg - Boontjes gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Feestdag	Brugdag	
<b>maandag 25.05.20</b>	<b>dinsdag 26.05.20</b>	<b>woensdag 27.05.20</b>	<b>donderdag 28.05.20</b>	<b>vrijdag 29.05.20</b>	
Kervelsoep - Vegetarische lasagne - Fruit	Brunoisesoep - Groenteburger - Roomsous veg - Appelmoes - Natuuraardappelen - Koekje	Pompoensoep - Chiliberger - Roomsous curry veg - Erwt en wortelen gestoofd - Natuuraardappelen - Fruit	Preisoep - Groenteloempia - Provençalse saus - Gebakken aardappelen - Melkproduct	Tomatensoep met balletjes - Vegetarische cordon bleu - Soja tuinkruidensaus - Broccolimax gestoofd - Aardappelpuree - Fruit	





# Grammagelijst

3.



## Grammagelijst scholen

Bereidingen	Kleuter	Lager	Secundair/ Volwassen	Max	g/st	
<b>Vlees</b>						
Vlees – vis – gevogelte (per stuk)	80	100	125	150	g	
Vogelnestje	0.5	1	1	1.5	st	
Kippenoester	1	2	2	3	st	
Schartong	2	2	3	4	st	
Vlees in blokjes of stukjes met saus - Stoofvlees, kalfsblanket, vol-au-vent	140	170	220	270	g	+ rauwkost
Vlees in blokjes of stukjes met saus - Wokschotel, goulash, vispotje, kip zoet-zuur -	170	200	250	280	g	
Balletjes in tomatensaus	200	250	300	350	g	
Lasagne en ovenschotels	250	300	350	400	g	
<b>Groenten</b>						
- Groenten gestoofd	80	130	150	150	g	
- Groenten in bechamelsaus (witte kool, prei, knolselder, snijbonen, schorseneren)	110	160	180	180	g	
- Bloemkool met kaassaus of bechamel	80+30	130+30	150+30	150+30	g	
Appelmoes	120	160	180	210	g	
Perzik (1 stuk = ½ perzik)	1	2	3	4	st	
<b>Feculenten</b>						
Aardappelen/gebakken aardappelen	90	130	170	170	g	
Puree	140	180	220	270	g	
Frieten	180	200	280	300	g	
Kroketten (2,5 kg = 100 st)	3	4	5	6	st	
Spaghetti / Macaroni / Spirelli / Elleboogjes	150	200	250	280	g	
Andere deegwaren / rijst / eibly	90	130	170	170	g	
Stamppot van groenten	170	260	320	320	g	
<b>Sauzen</b>						
Bolognaise	150	200	250	280	g	
Kaassaus met ham (en broccoli)	150	200	250	280	g	
Vleesjus en vissaus	30	30	30	30	g	
Sauzen met groenten - Ratatouillegroenten, Provençaalse saus, currysaus met ananas/groenten, waterzooisauz	120	120	120	120	g	
Sauzen bij groenten (=bechamel)	30	30	30	40	g	
Roomsaus	100	100	100	100	g	
Geraspte kaas	30	30	30	30	g	
<b>Soepen</b>	20	20	25	25	cl	afgewerkt
Soepen van concentraat 2L concentraat + 2L water = grammage afgewerkte soep						13



# Regeneratie

## 4.

### Wat is regeneratie ?

Regeneratie betekent het opwarmen van voeding aan een temperatuur tussen 130°C en 140°C op een tijdsduur van maximaal 60 minuten .

Zodoende moet de kerntemperatuur minimaal 65°C hebben .

Hierbij is het tevens belangrijk te vermelden dat de maximale kerntemperatuur 85°C niet overschrijdt. Zo niet heeft dit een verlies aan kwaliteit , verlies aan vitaminen en smaak tot gevolg.

### Werkwijze:

- Vooraleer de keuken te betreden , gebruik een propere schort en draag gesloten schoenen en een haarnetje.
- Bij aanvang van het werk dient men de handen te wassen met desinfecterende zeep, ook wanneer men gebruik maakt van wegwerphandschoenen .
- Maak gebruik van de gastrobakjes 1/2 of 1/3 met een diepte van 6,5 cm met bijpassend en tevens goed aansluitend deksel.
- Bestrijk de gastrobakje met een hittebestendige olie zoals zonnebloemolie of olijfolie met behulp van een voedingsborsteltje of met keukenpapier.
- De maximale hoeveelheid van de gastrobakje bedraagt 2.200 kg
- Bij het bereiden van pasta of rijst bedraagt de maximale hoeveelheid 1.500 kg , hieraan worden er twee tassen water met een snuifje zout aan toegevoegd.
- Aardappelen worden bij voorkeur eerst gespoeld en men voegt er 1/2 tas water bij .
- Vlees / vis dat niet gepaneerd is wordt steeds samen met de saus opgewarmd .
- Is het vlees of de vis gepaneerd , dan worden deze zonder deksel bij het regenereren bovenaan in de oven geplaatst. De saus wordt apart opgewarmd .
- Het is mogelijk de gastrobakje voordien te vullen , maar deze dienen dan terug in de koeling geplaatst te worden.

### Gebruik van de oven:

- Belaadt de oven (sommige ovens moeten 10 minuten voorverwarmd worden )
- Start de cyclus op gedurende 45 à 60 minuten aan 130°C 'a 140°C afhankelijk van de toegepaste hoeveelheid voeding in de oven alsook de verwarmingskracht en het type van de oven.
- Na het beëindigen van de cyclus dient men de bereide gerechten op te roeren en te proeven
- Meet en registreer de temperatuur.
- De gemeten temperatuur dient minimaal 65°C te bedragen. De maximale temperatuur !(liefs niet hoger dan 85°C. (kwaliteitsverlies) De ideale temperatuurzone bevindt zich tussen 70°C en 85°C
- Neem een staal van het bereide gerecht .
- Men dient de cyclustijd te verminderen wanneer men steeds boven 85°C opmeet.





## Regeneratietips

Gebruik regeneratiebakjes van 1/2 of 1/3 en 6 cm diep zijn met passend deksel

Voor het beladen de bakjes licht inoliën met een hittebestendige Olie

Voeg ½ koffietas water toe bij natuuraardappelen of 1 koffietas water wanneer de aardappelen voorgespoeld zijn.

Plaats nooit een deksel op gepaneerde producten .

Zet gepaneerde producten bovenaan in de oven

Vul de gastrobakje nooit tot boven , het deksel moet goed kunnen afsluiten  
1/2 max 2.200 kg en 1/3 max 1.400 kg

Rijst , Ebly , couscous , pasta max 1.500 kg (1/2) en max 1.00 kg (1/3)

Wanneer pasta gemengd wordt met de saus , 1 koffietas water toevoegen

Als de regeneratieoven maar half gevuld is , kies voor een kortere cyclus

Voeg bij pasta , Ebly , rijst 2 koffietassen water aan toe en voor couscous 3 koffietassen water aan toe en goed vermengen eventueel een scheutje olie.

Roer de geregenereerde componenten op voor het serveren

Registratie van de temperatuur 65° - 85°C

Getuigenschotel nemen van de componenten





# *Hygiëne in de keuken*

## *5.*

- 5.1 Inrichting van de keuken
- 5.2 Uitrusting
- 5.3 Gebruik van materialen en opbergen
- 5.4 Accommodatie voor het personeel
- 5.5 Persoonlijke hygiëne
- 5.6 Handhygiëne
- 5.7 Stockeren en bewaren van voedingsmiddelen
- 5.8 Het Afvalbeleid
- 5.9 Contaminatie
- 5.10 Fysische besmetting



Hygiëne in de keuken is zeer belangrijk zodat we de voeding niet besmetten met

- Microbiologische besmetting bacteriën : virussen,
- chemische besmetting : detergenten
- Fysische besmetting : glas, plastic ...
- Allergische besmetting
- Besmetting door huisdieren, ongedierte, planten

Dit is belangrijk om onze kinderen niet ziek te maken



## 5.1 Inrichten van lokalen



Muren, vloeren, plafond, ramen en deuren

- vermijd vuilophoping :
  - > geen spleten, geen open voegen, geen beschadigingen
- gemakkelijk afwasbaar en ondoordringbaar : vb. wandtegels
- niet toxisch materiaal



Zorg voor goede verlichting

- vermijd contaminatie van producten door glasbreuk van gloei- en neonlampen :
  - > ofwel lampen met een beschermkap
  - > ofwel alle onverpakte producten in de buurt van een gebroken lamp weggooien



Zorg voor goede ventilatie

- vermijd op die manier slechte geuren, vorming van condens en ongewenste schimmelvorming



## 5.2 uitrusting



### Materiaal en werkoppervlakken

- voorzie niet-absorberend, makkelijk afwasbaar en ondoordringbaar materiaal
- laat geen bereide of verwarmde levensmiddelen in aanraking komen met uitrusting die in contact geweest is met rauwe voedingsmiddelen, tenzij deze eerst worden gereinigd en eventueel ontsmet



Zorg ervoor dat uitgestalde niet-voorverpakte levensmiddelen niet verontreinigd (vb. aanraken, niezen, stof,...) kunnen worden door kopers – uitzondering: ongesneden groenten en fruit



Voorzie een thermometer in alle koel- en diepvriestoestellen, uitstalkasten, koeltoonbanken, ... Wanneer hier levensmiddelen in worden uitgesteld voor verkoop, moet de temperatuur bovendien gemakkelijk zichtbaar zijn voor het publiek.



Voorzie minstens één wasbak in de werkplaats/keuken, in het toilet en in, of in de nabijheid van, de winkel, voor het reinigen van de handen.

Zorg hierbij voor

- stromend warm en koud of gemengd drinkbaar water
- hygiënisch bedienen van de kraan
  - > ofwel niet-handbediende kranen!
  - > ofwel vb. wegwerpdoekje gebruiken om de kraan dicht te draaien
- hygiënisch drogen van de handen
  - > vb. papier, handdoekjes voor éénmalig gebruik...
- hygiënisch wegwerpen van afval
  - > vb. pedaalemmer, ...



# Werktafel, keuken materiaal, apparaten

- Werktafels en afwasbakken moeten uit gladde materialen zijn zoals inox
- Aangepast keuken materiaal
- Veilige en propere apparaten





## 5.3 Gebruik van de juiste materialen en opbergen

In de keuken mogen volgende materialen niet gebruikt worden

Alle houten voorwerpen zoals

Snijplanken

Houten lepels

Deegrol



Aluminium kookpotten



Roestende messen



### Het opbergen van materiaal

Zoveel mogelijk in gesloten kasten.

Snijplanken rechtopstaand opbergen

Keukenmateriaal dat niet in een  
gesloten ruimte staan stofvrij houden .



## 5.4 Accommodatie voor het personeel



Voorzie indien nodig een aparte kleedruimte

- berg werkkledij en persoonlijke kledij gescheiden van elkaar op
- vermijd contact tussen vuile en propere kleding



Voorzie indien nodig een eetruimte, want in de ruimten waar levensmiddelen bereid, behandeld, opgeslagen of te koop gesteld worden is het verboden

- te eten en te roken
- te drinken (behalve water)



Zorg ervoor dat er voldoende toiletten zijn

- die goed onderhouden, gereinigd, ontsmet en verlucht worden
- die niet in rechtstreekse verbinding staan met ruimten waar onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn
- die uitgerust zijn met een wasbak, voorzien van stromend warm en koud of gemengd water, vloeibare zeep in een dispenser en een hygiënisch handdroogmiddel
- en er een bericht aanwezig is waarop staat dat het wassen van de handen verplicht is na toiletbezoek



## Het dragen van keukenschort

- Draag dagelijks een propere schort
- Deze schort moet de bovenkleding bedekken
- Mag enkel voor de keuken gebruikt worden



## Het dragen van haarnetje

- In de keuken
- Uitserveren van de maaltijd
- Aan de afwas
- Het reinigen van de keuken



## Het dragen van gesloten veiligheid schoenen





## Besmetting met de mond en neus

- Niet niezen boven de gerechten
- Niet hoesten boven de gerechten
- Niet blazen op de gerechten
- Niet kauwen op een kauwgom of eten in de keuken
- Vermijd het contact met het aangezicht ,  
Neus , mond , haren , oren enz...
- Proef de gerechten met een propere lepel



## Laat geen onbevoegde mensen in de keuken

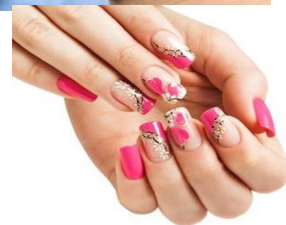
Bevoegde personen zijn :

- Keukenpersoneel
- Onderhoudspersoneel
- Directie
- Leveranciers
- Personen die helpen met het serveren van de maaltijden



## Handen moeten goed verzorgd worden

- Nagels moeten proper en kort geknipt zijn.
- We dragen geen juwelen of uurwerken
- Geen gelakte nagels of gelnagels
- Bij verwonding aan de handen  
gebruik een blauwe pleister
- Het verplicht dragen van handschoenen bij het  
verwerken van rauwe voeding ,  
Het bedelen van de voeding .
- Verplichte vermelding handen wassen  
In de keukens en toiletten  
K.B. 22 december 2005



## Wanneer wassen wij de handen ?



- Aanvang van het werk
- Overschakeling van werkzaamheden
- Overschakeling van voedingsproducten vis , vlees , groenten
- Na contact met rauwe producten
- Na toilet gebruik
- Na telefoneren
- Na het reinigen
- Na contact met het aval
- Na een pauze
- Na het roken
- Na het hoesten of niezen
- Na het vernieuwen van de handschoenen
- Na het verzorgen van een wonde



# Hoe was ik mijn handen op een correcte manier



1. Open de kraan zonder direct contact met je handen en bevochtig je handen



2. Neem voldoende zeep



3. Wrijf je handpalmen tegen elkaar



4. Rechter handpalm over linker handrug met gespreide vingers en omgekeerd



5. Handpalmen in elkaar met gespreide vingers



6. Vingers in elkaar tegen handpalmen



7. Afwisselend duimen in de handpalmen



8. Afwisselend met de vingers over de handpalm



9. Voldoende spoelen met water



10. Droogen met een niet herbruikbaar doekje of papier



11. Gebruik doekje of papier om de kraan te sluiten



12. ... en je handen zijn veilig



**FAVV**

**Bescherm jezelf!**

Het wassen van de handen na toiletbezoek is verplicht voor alle personeel.



# Bewaren van voedingswaren

**Diepvriezer** : moet altijd onder de  $-18^{\circ}\text{C}$  bewaard worden

De bacteriën zijn niet dood, maar de meeste slapen .

Toch is er nog beweging , moesten de voeding bewaard worden op  $-15^{\circ}\text{C}$  dan zullen er te veel bacteriën aanwezig zijn na 3 maand waardoor de voeding niet conform is .

**Gekoeld** : bereide voeding moet bewaard worden tussen de  $1^{\circ}\text{C}$  en  $5^{\circ}\text{C}$

Wanneer de voeding op hogere temperatuur bewaard wordt zal de vervaldatum Spectaculair verkorten .

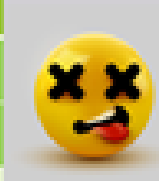
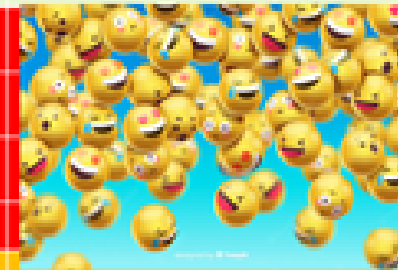
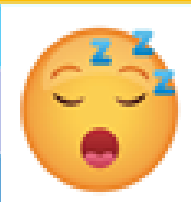
**Regenereren** : wanneer men het eten opwarmt , moet dit binnen de 60 minuten gebeuren en aan minimum temperatuur van  $60^{\circ}\text{C}$  en voor Agape boven de  $65^{\circ}\text{C}$  . Ook voor startervoeding men mag wel na het opwarmen snel afkoelen

**Warm houden** : gerechten mogen 2 uur warm gehouden worden

Daar het een boven de  $65^{\circ}\text{C}$  opgewarmd is, zijn de bacteriën dood dit kan men doen in oven van  $80^{\circ}\text{C}$  of bain-marie op  $85^{\circ}\text{C}$

Hou er wel rekening dat de kwaliteit van de voeding verminderd , smaak en voedingswaren en kleur gaan verloren .

Probeer maximaal het eten maar 20 minuten warm te houden .

+ $100^{\circ}\text{C}$			Micro organisme	Sterven
+ $80^{\circ}\text{C}$	Max 2 uur		bepaalde	Micro organisme
+ $65^{\circ}\text{C}$	Max 2 uur		Sterven	Af
+ $60^{\circ}\text{C}$	Aanvaardbaar			
+ $50^{\circ}\text{C}$	Gevaarlijk			Gevaarlijke
+ $40^{\circ}\text{C}$	Gevaarlijk			Zone
+ $30^{\circ}\text{C}$	Gevaarlijk			Snelle
+ $20^{\circ}\text{C}$	Gevaarlijk			Vermenigvuldiging
+ $5^{\circ}\text{C}$ / + $10^{\circ}\text{C}$	Verhoogd risico			
+ $1^{\circ}\text{C}$ / + $4^{\circ}\text{C}$	Oké			Micro organismes
- $17^{\circ}\text{C}$ / $0^{\circ}\text{C}$	niet Oké om te bewaren			Slapen maar Zijn
- $18^{\circ}\text{C}$	Oké			Niet Dood
- $20^{\circ}\text{C}$				





## 5.7 Stockeren en bewaren van voedingsproducten

### Het stockeren van droge voeding

- Volgens het FIFO principe  
Oude producten vooraan en recente producten achteraan plaatsen
- Bewaren in een gesloten ruimte , voedingskast / lokaal  
Om stofvrij te houden  
Licht , sommige producten worden sneller slecht zoals olie  
Voor het ongedierte
- Het labelen wanneer de verpakking geopend is
- Controleren op vervallen producten
- Zet geen voedingsproducten op de grond



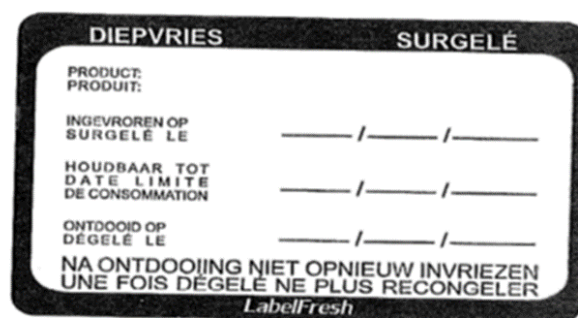
### Het bewaren van gekoelde voeding

- Temperatuur max 4°C
- Er moet een thermometer aanwezig zijn in de koelkast
- Enkel producten van Agape , geen vreemde voeding
- Het labelen van geopende voeding max 72 uur of  
3 dagen houdbaar
- Een keer per week de koelkast reinigen .
- Dagelijks controleren op producten die vervallen zijn .
- Nagaan of het fruit nog goed is
- Dagelijks registratie van de temperatuur



# Het stockeren van voedingsmiddelen in de diepvriezer

- Max temperatuur  $-18^{\circ}\text{C}$
- Voedingsproducten mogen tot 2 dagen voor de vervaldatum nog ingevroren worden .
- Alle producten moeten gelabeld worden en mogen nog 3 maand bewaard worden .
- Er moet een vermelding op de verpakking staan  
**“Niet terug invriezen na ontdooien “**
- Registreren van de producten die ingevroren worden
- Controleren op vervallen producten
- Registratie van de temperatuur



## Het bewaren van bereide voeding

Voedingsproducten die in voorbereiding klaar gezet worden zoals :

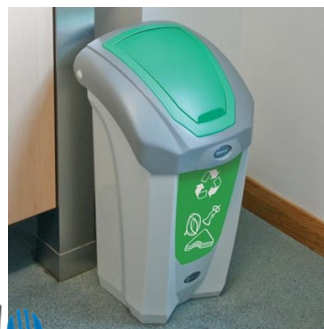
- Gevulde gastro bakjes moeten terug in de koeling en mogen pas voor het regenereren uit de frigo genomen worden .
- Belegde broodjes moeten na het bereiden bewaard worden in de frigo



## 5.8 Het avalbeleid



- Gebruik een pedaalemmer
- Het afval wordt geselecteerd GFT , papier en karton , restval
- We proberen te vermijden dat afval in de proper zone terecht komt
- Afvalemmer wordt geregeld geledigd
- Na het beëindigen van de dagtaak moet al het afval verwijderd worden uit de keuken





- Het is verboden te roken in de keuken
  - Mensen die roken tijdens de pauze moeten zich omkleden .
- Daar er sporen van dioxine op de kledij kunnen komen .
- Gerechten die aangebrand zijn mogen niet geconsumeerd worden



## Fysische besmetting van vreemde aard

Hedendaags worden wij meer geconfronteerd met fysische besmetting van onze voeding .

Zowel in de landbouw als in de visserijen komen besmettingen vaker voor vooral onder de vorm van plastic .

Ook door productie kunnen er vreemde voorwerpen in de voeding terecht komen .

Metaal van machines , plastic van verpakking .enz...

Tijdens het bereiden van de voeding kan ook glasbreuk, zich voordoen, het breken van porselein of het achterlaten van plastic .

Dan moeten wij een procedure volgen .

Wanneer wij een vreemd voorwerp aantreffen in de voeding gaan we ook een registratie doen namelijk onder niet conform



## Wat te doe bij glasbreuk, harde plastic of porseleinbreuk ?

- ♦Voorkom het gebruik van breekbare materialen zoals glas ...
- ♦Melding maken van glas , plastic , porseleinbreuk aan verantwoordelijke
- ♦De verantwoordelijke start de procedure op .

### **Procedure :**

Nagaan waar materiaalbreuk aanwezig is

Stel vast wat de oorzaak is van de besmetting (materiaal breuk).

Nagaan welke producten besmet zijn

Neem de besmette producten uit de keuken

De ruimte of de producten worden vrijgegeven door de verantwoordelijke

Besmette producten worden afgevoerd en vernietigd .

- ♦Registratie “niet conform”



## Fysische besmetting van niet vreemde aard

Dit zijn vreemde voorwerpen die eigen zijn het product  
Maar die wel kunnen gevaarlijk zijn bij het consumeren  
Dit moet steeds vermeld worden en geregistreerd

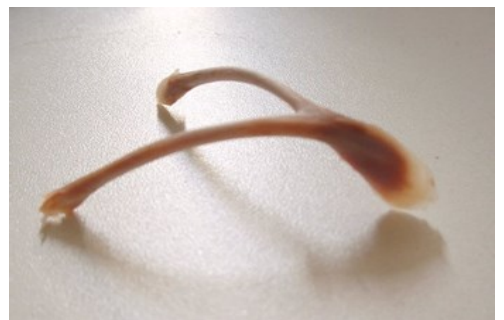
Document : Niet conform

Foto van nemen en het vreemd voor-  
werp en opsturen  
naar Agape

Vb : visgraten in graat loze visfilet



Stukjes been in kipfilet



Takjes van groenten





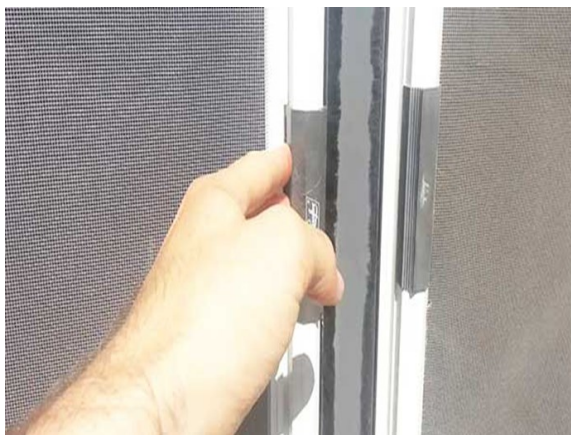
# Fysische besmetting door beschadigde verpakking

- Gedeukte of bolstaande conservenblikken moge niet meer gebruikt worden (Botulisme)
- Lekkende verpakking
- Geopende of beschadigde verpakking



# Fysische besmetting door dieren en planten

- Geen huisdieren
- Geen kamerplanten of bloemen : zij trekken insecten aan en bevatten schimmels.
- Elk raam dat open kan moet voorzien zijn van een vliegzaam.
- Enkel vliegenvangers op basis van UV lampen.
- Geen decoratie in de keuken, enkel informatie is toegelaten.





# Frituur

6.

## Frituur:

- Frituren moeten na elk gebruik gefilterd worden
- Het frituurvet mag niet hoger dan 175°C verwarmd worden.
- Frituurvet mag maximaal 10 x gebruikt worden.
- Controle uitvoeren of het vet bruikbaar is door Sticks of 10-beurtenkaart.

Registratie temperatuur										Schoolmaaltijden Agape			
Dag & Datum	Frigo 1 1 – 4°C	Frigo 2 1 – 4°C	Diepvries -20 tot -18°C	Bain Marie + 65°C	Component 1 + 65°C	Component 2 + 65°C	Component 3 + 65°C	Soep 72°C	Frituur	Controle frituur	Aantallen: A: kleuter B: lagere C: secundair	Naam	
Maandag Datum: _____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	_____ °C	_____ °C	OK NIET OK	A: B: C:		
Dinsdag Datum: _____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	_____ °C	_____ °C	OK NIET OK	A: B: C:		
Woensdag Datum: _____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	_____ °C	_____ °C	OK NIET OK	A: B: C:		
Donderdag Datum: _____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	_____ °C	_____ °C	OK NIET OK	A: B: C:		
Vrijdag Datum: _____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	_____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	Naam Comp. _____ °C	_____ °C	_____ °C	OK NIET OK	A: B: C:		
Opmerkingen: niet conform													







# Allergenen

7.





### Voedsel aversie :

Personen die een afkeer hebben van bepaalde voeding

Vb kinderen die geen broccoli lusten

Symptomen :

Braken, hysterisch worden, geen eetlust

### Voedselintolerantie :

Personen die tekort aan Enzymen hebben waardoor de Spijsvertering niet goed kan afbreken.

Symptomen : Huidklachten zoals jeuk, roodheid en eczeem

Luchtwegenproblemen , piepende ademhaling , hoesten

Jeukende en tranende ogen , hoofdpijn, Duizeligheid

### Voedselallergie :

Reactie van het afweersysteem doordat het lichaam bepaalde eiwitten niet herkent, daardoor begin het immuunsysteem te werken en komt er histamine vrij , zo treed er een allergische reactie op.

Symptomen : Huiduitslag, jeuk, zwellingen in de mond






















Moeilijk ademhaling, braken, diarree, anafylactische shock



# Richtlijnen voor Allergenen :

- Lijst opmaken welke personen die een voedselallergie hebben met de vermelding van de allergenen.
- Op de etiketten van de voeding moeten de allergenen vermeld worden.
- Leveranciers van bereide maaltijden moeten allergenen van de maaltijden doorgeven aan de afnemers van de maaltijden.
- Bij zelf gemaakte voeding moet er een technische fiche opgemaakt worden met melding van de allergenen
- Diëten zijn enkel verkrijgbaar op vertoon van doktersvoorschrift .
- Waakzaam zijn bij het bereiden van en uitserveren van de maaltijden aparte regeneratie, en let op gebruik van uitserveer gerief
- Het kenbaar maken of uithangen van de menu's met de allergenen.



maandag 6 juni	dinsdag 7 juni	woensdag 8 juni	donderdag 9 juni	vrijdag 10 juni
<i>Pinkstermaandag</i>	<b>Wortel pastinaaksoep</b>  SELDERIJ	<b>Kervelsoep</b>  SELDERIJ	<b>Pompoensoep</b>  SELDERIJ	<b>Bloemkoolsoep</b>   SELDERIJ MOSTERD
	<b>Vegetarische balletjes</b>    GLUTEN EI SOJA <b>Tarwe</b>   SELDERIJ MOSTERD	<b>Kalkoenlapje</b>   SELDERIJ MOSTERD <b>Vleesjus</b>	<b>Hongaarse goulash (met groenten)</b>  GLUTEN <b>Tarwe</b>	<b>Gevogelte krokantje</b>    GLUTEN SOJA MELK <b>Tarwe</b> <b>Vleesjus</b>
	<b>Currysous met groenten</b>    MELK SELDERIJ MOSTERD	<b>Schorseneren in bechamel</b>  MELK		
	<i>Rijst</i>	<i>Nieuwjaarsoep</i>	<i>Frietten</i>	<i>Stamppot van prei</i>  MELK



# ***HACCP Controledocumenten 8.***

- Bijlage 1 Leverancierslijst met overeenkomstige geleverde goederen
- Bijlage 2. Registratie niet conform voedselveiligheid
- Bijlage 3. Registratie formulier ontvangst van de voedingsmiddelen
- Bijlage 4. Registratie frituurolie
- Bijlage 5. Registratie van het Kalibreren van de thermometers
- Bijlage 6. Registratie van het geregenereerd eten
- Bijlage 7. Registratie koeling Diepvriezer / frigo
- Bijlage 8. Registratie controleschotels
- Bijlage 9.Registratie van de ingevroren voeding
- Bijlage 10. allergenen
- Bijlage 11 Kalibratie Thermometers





# Bijlage 1. Leverancierslijst met overeenkomstige geleverde producten

- Jaarlijkse evaluatie

Leverancierslijst voor B.S. De Zonnetjes				
Naam van het bedrijf	Adres	Contact	Aard van het product	Leveringsafpraak
Agape	Arnon van Osslaan 1/24 1120 Neder-Over-Heembeek	02 264 98 80	schoolmaaltijden	1 x per week
De Bondt	Bloklaan 110 1730 Asse	02 245 02 12	Frisdranken	Op bestelling





# Bewaking van leveranciers en aankoop van producten



Kies leveranciers op een bewuste manier



Leveranciers moeten

- geregistreerd zijn bij het FAVV
- over de vereiste erkenning of toelating beschikken (je kan dit nakijken op [www.foodweb.be](http://www.foodweb.be))
- garanties kunnen voorleggen betreffende voedselveiligheid



Leg een leverancierslijst aan (of maak hiervoor gebruik van het ingangsregister)

Voorbeeld:

Naam leverancier	Adres	Contact-gegevens (tel, fax)	Geleverde producten	Productspecificaties of afspraken	Wanneer leveren?
A	...	...	X	Verpakking x Hoeveelheid x kg	Wekelijks
			Y	Houdbaarheid y	Op vraag



Tref de nodige maatregelen ten opzichte van de leverancier bij herhaling van tekortkomingen bij de ontvangst van de producten



## Bijlage 2 Niet conform voedselveiligheid



**NIET  
CONFORM**



## Wat is niet conform ?

Wanneer er onregelmatigheden zijn door bijvoorbeeld:

- Temperatuur dat niet oké is
- Beschadigde verpakking
- vreemde voorwerpen terug gevonden zijn in de voeding enz. ..met andere woorden al wat afwijkt van het normale

Dit moet geregistreerd worden ,met de vermelding klachtomschrijving , oorzaak van de afwijking, maatregel /bijsturing

Zie hier in bijlage registratieformulier

### Registratieformulier: niet conform voedselveiligheid

#### Registratieformulier Niet Conform Voedselveiligheid

Datum	Omschrijving van klacht	Oorzaak van afwijking	Maatregel/bijsturing	Handtekening

#### Niet conform koeling/ diepvries

Datum	Temp meting 1	Oorzaak afwijking	Temp meting 2 30 min	Maatregel/ bijsturing	Handtekening



## Bijlage 3. Registratieformulier ontvangst voedingsmiddelen



# Registratie ontvangst van de goederen

- Alle voedingsmiddelen moeten geregistreerd worden op een registratieformulier
- Bij levering moeten deze chronologisch ingeschreven worden ook wanneer je zelf aankoop doet in de winkel .
- Controleer of de bestelling juist is , hoeveelheid ... aantallen ...
- Controleer of de verpakking niet beschadigd is
- Controleer of de verpakkingen een etiket heeft
- Controleer bij gekoelde voeding op temperatuur het moet 4°C zijn daar we met transport zitten is alles aanvaardbaar tot 7°C
- Controleer of de leveringsnota's meegeleverd zijn
- Bewaar deze documenten 1 jaar

## Voorbeeld levernota

AGAPE  
Antoon Van Osslaan 1 bus 24  
1120 Neder-Over-Heembeek  
Ond.Nr: 0267.377.629  
Tel: 02 264 98 80  
helpdesk@agapebrussel.be



Test Agape  
1657 - No route  
Antoon Van Osslaan 1 / 24  
1120 Neder-over-Heembeek  
BE  
02/264.98.83

19/010483 Leveringsnota: D19/018045  
Route: No route  
Leveringsdatum: 27/03/19  
Menudatum: 28/03/19

Menu's			
LAGER	BASIS	Groentesoep - Gevogelte braadworst - Vleesjus - Ervten en wortelen gestoofd - Gebakken aardappelen - Melkproduct	20
Extra's			
		Braadworst gevogelte 100g	5,00

Lotnummer	Product	Verpakking	Aantal
5425039016101004	Groentesoep	ZAK van 2 L	1
31715190417	Braadworst gevogelte 100g	ZAK van 5 STK	1
31717190417	Braadworst gevogelte 100g	ZAK van 20 STK	1
30574190326	Vleesjus	ZAK van 1 L	1
31734190513	Ervten en wortelen gestoofd	ZAK van 2 KG	1
31733190313	Ervten en wortelen gestoofd	ZAK van 1 KG	1
BakAard	Aardappelblokjes gebakken	ZAK van 2,5 KG	2
MP001	Melkproduct	ZAK van 1 STK	20
			<b>Totaal: 28</b>

Opmerkingen



# CCP - Ontvangst



Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode	Frequentie
x M: te hoge temperatuur van te koelen of diepgevroren levensmiddelen	<p>Gekoelde producten: Maximale t° gedefinieerd in de tabel in de Quick Start Fiche betreffende de temperaturen Een onvermijdelijke korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten</p> <p>Diepgevroren producten: Max. -18°C Een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten</p>	Controle van de temperatuur van de goederen Beheersing van de tijd van verblijf buiten de koelruimte of diepvries	Steekproefsgewijs
x M: te lage temperatuur van warme levensmiddelen	Min. 60°C: Een afwijking tot 55°C is toegelaten	Controle van de temperatuur van de goederen	Steekproefsgewijs

gebruikte symbolen: x: Vermenigvuldiging / M: Microbiologisch gevaar



## CORRECTIEVE ACTIES EN CORRIGERENDE MAATREGELEN

- Registreer de afwijkingen
- Weiger de producten die niet voldoen aan de vereisten bij de levering
- Meld elke afwijking aan de leverancier



**In geval van problemen met de temperatuur (omdat de levensmiddelen niet tijdig in de koelruimte of diepvries worden geplaatst):**

- Sla de producten onmiddellijk op een aangepaste plaats en temperatuur op
- Verwerk de producten binnen de 6 uur om het risico te elimineren of vernietig ze op een gepaste manier
- Leid het personeel op zodat de wachttijd verkort





## Bijlage 4. registratie frituurolie



Elke keer dat de frituur gebruik wordt moet je nagaan of de frituurolie nog goed is, dit kan je doen door

- 10 beurten plan , na de 10 beurt de olie vervangen
- Voor het gebruik controleren met een test strips die verkleurd na mate de olie slecht wordt
- Of frituurolietester



## Registratie temperatuur

## Schoolmaaltijden Agape

Dag & Datum	Frigo 1 1 – 4°C	Frigo 2 1 – 4°C	Diepvries -20 tot - 18°C		Bain Marie + 65°C	Component 1 + 65°C	Component 2 + 65°C	Component 3 + 65°C	Soep 72°C	Frituur	Controle frituur	Aantallen: A: kleuter B: lagere C: secundair	Naam
Maandag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Dinsdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Woensdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Donderdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Vrijdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Opmerkingen: niet conform													



## Bijlage 5 registratie van de geregenereerde voeding



### Registratie temperatuur

### Schoolmaaltijden Agape

Dag & Datum	Frigo 1 1 – 4°C	Frigo 2 1 – 4°C	Diepvries -20 tot -18°C		Bain Marie + 65°C	Component 1 + 65°C	Component 2 + 65°C	Component 3 + 65°C	Soep 72°C	Frituur	Controle frituur	Aantallen: A: kleuter B: lagere C: secundair	Naam
Maandag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Dinsdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Woensdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Donderdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Vrijdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
Datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Opmerkingen: niet conform													



## Het kalibreren van de thermometers

Dit moet jaarlijks gebeuren zowel voor de thermometers die in de koeling liggen als voor de kerntemperatuurmeters die gebruikt worden tijdens de bereiding van gerechten.

### Werkwijze :

- Meng 50% water samen met 50 % geschilderd ijs in een kom. Laat dit mengsel 5 minuten staan.
- Steek de thermometer of de sensor in het smeltend ijs. De temperatuur moet 0°C zijn.
- Breng water aan de kook en steek de sensor in het water. De temperatuur moet 100°C zijn.
- Wanneer er meer dan 0,5°C verschil is tijdens deze metingen, dan dient deze thermometer terug gekalibreerd (fabrieksinstelling) te worden of vervangen te worden.

Deze controlemetingen van de thermometers dient jaarlijks te gebeuren en geregistreerd te worden.

Kalibratie thermometers				
<u>Datum</u>	<u>Thermometer</u>	<u>Nummer</u>	<u>Opmeting ijswater</u>	<u>Opmeting kokend water</u>



## Bijlage 6. registratiedocumenten geregenereerde gerechten

Na het regenereren moeten de gerechten gecontroleerd worden op temperatuur .

Steekproefsgewijs zal men van elk component de temperatuur opmeten deze moet 65°C zijn (aanvaardbaar vanaf 60°C)

Soep daarentegen moet 72°C hebben

Deze worden geregistreerd op registratiedocument

Naam van het gerecht + temperatuur



### Registratie temperatuur

Schoolmaaltijden Agape



	Frigo 1 1 – 4°C	Frigo 2 1 – 4°C	Diepvries -20 tot - 18°C		Bain Marie + 85°C	Component 1 + 65°C	Component 2 + 65°C	Component 3 + 65°C	Soep 72°C	Frituur 175°C	Controle frituur	Aantallen: A: kleuter B: lagere C: secundair	Naam
Maandag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Dinsdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Woensdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Donderdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Vrijdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			



## Bijlage 7. registratieformulier temperatuur frigo en diepvriezer

### Registratie: frigo's – diepvriezer

Het is aangeraden de temperatuur van de frigo's en diepvriezer 's ochtends af te lezen en te registreren. Indien er zich een probleem voordoet kan dit beter opgevolgd worden.

De registratie van de frigo's en diepvriezers houdt in dat:



- De gemeten temperaturen dienen dagelijks geregistreerd te worden
- Indien de gemeten temperatuur afwijkt van de ingestelde temperatuur, dan dient dit vermeld te worden bij de opmerkingen van het registratieformulier.
- Elke frigo en diepvriezer dient een conforme temperatuursonde te bevatten
- Producten die een temperatuur hoger dan 10°C hebben, kunnen niet meer gebruikt worden en dienen vernietigd te worden.
- Wanneer de T° niet oké is, moet dit geregistreerd worden: bijlage niet conform
- In elke frigo of diepvriezer moet een thermometer liggen.

### Registratie temperatuur

Schoolmaaltijden Agape



	Frigo 1 1 – 4°C	Frigo 2 1 – 4°C	Diepvries -20 tot - 18°C		Bain Marie + 85°C	Component 1 + 65°C	Component 2 + 65°C	Component 3 + 65°C	Soep 72°C	Frituur 175°C	Controle frituur	Aantallen: A: kleuter B: lagere C: secundair	Naam
Maandag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Dinsdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Woensdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Donderdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			
Vrijdag						Naam Comp.	Naam Comp.	Naam Comp.			OK NIET OK	A: B: C:	
datum:	..... °C	..... °C	..... °C		..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C	..... °C			





## Bijlage 8. Registratie Controleschotels

### De controle of getuig schotel

Het nemen en registreren van de controleschotels heeft als doel, het kunnen traceren van de gerechten die zijn geregenereerd. Zo kan men achterhalen in de voedingsbereidingsketen wanneer zich een niet voorzien probleem heeft voorgedaan.

Daardoor kan men nagaan na het consumeren van de bereide van waar de besmetting komt nadat de mensen ziek zijn geworden van de maaltijd.

### Werkwijze

- Na het regenereren van de voeding wordt er van alle componenten een staal afgenomen tussen de 80 en 100 gr
- Het staal wordt in een afgesloten potje, plastic zakje of koffietas afgedekt met plasticfolie gedaan.
- Noteer op de controleschotel de datum staalafname alsook datum van verwijdering
- De controleschotels dienen 3 dagen of 72 uur bijgehouden worden in de frigo

  
**Controleschotel**  
De controleschotels moeten 72 uur bewaard worden

dag	Naam van de schotel	datum/vrij	uur	persoon	datum/vrij
Maandag					
soep					
vlees/vis/vege					
groenten					
feculenten					
Dinsdag					
soep					
vlees/vis/vege					
groenten					
feculenten					
Woensdag					
soep					
vlees/vis/vege					
groenten					
feculenten					
Donderdag					
soep					
vlees/vis/vege					
groenten					
feculenten					
Vrijdag					
soep					
vlees/vis/vege					
groenten					
feculenten					



## Bijlage 9. Registratiedocument ingevroren producten

- Maximaal 3 maand invriezen
- Tot 2 dagen voor de vervaldatum mag het ingevroren worden
- Vermelding op de verpakking niet terug invriezen na ontdooien  
Datum van invriezen + uiterste datum van bewaren
- Registratie op registratie document , elke verpakking afzonderlijk
- Wanneer er een product uitgehaald wordt doorschrap je het op de lijst
- Ontdooien 24 uur in de koelkast of magnetron voorzien programma , koud stromend water

### Bijlage invriezen van producten

#### Maximaal 3 maanden bewaren!



Naam van het product	Datum in	Datum uit	Opmerkingen	Handtekening



## Bijlage 10. Allergieën

Lijst opmaken van de personen  
met een allergie  
Vermelding welk dieet

[illegible]

## Bijlage 12 kalibratie thermometer

### Het Kalibreren van de Thermometers

Dit moet jaarlijks gebeuren . Men gebruikt de kerntemperatuurmeter als basis om te kunnen te vergelijken met andere thermometers zoals diegene in de frigo/diepvriezer ligt

Men gaat als volgt te werk .

- Meng 50% water met 50% geschilferd ijs in een kom.
- Laat het mengsel 5 minuten staan.
- Steek de thermometer of de censor in het smelt ijs.
- De temperatuur moet 0°C zijn .
- Breng water aan de kook en steek de censor in het water .
- De temperatuur moet 100°C zijn.
- Er mag een verschil zijn van 0.5°C
- Wanneer er meer dan 0,5°C verschil is moet deze juist gekalibreerd (fabrieksinstelling) worden.  
Of vervangen . Max verschil van 1°C (+0,5°C / -0,5°C) .

Dit moet jaarlijks gebeuren en geregistreerd worden.





# Kalibratie Thermometers

[illegible]





# *Autocontrolegids grootkeukens 9. en Verzorgingsinstellingen*

Autocontrolegids  
voor de sector van de  
**grootkeukens** en  
**verzorgingsinstellingen**



Dossier Nr: G-025





Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen



# Onderhoud, reiniging en desinfectie



-  Volg het onderhoudsprogramma van de gebruikte toestellen zorgvuldig op
-  Gebruik enkel smeermiddelen die geschikt zijn voor gebruik in de voedingssector
-  Leg in een reinigings- en ontsmettingsplan vast wanneer, wat en hoe gereinigd en ontsmet moet worden en voer dit plan nauwgezet uit (\*)
-  Neem afvoerputjes en reinigingsmateriaal op in het reinigingsplan
-  Gebruik enkel ontsmettingsmiddelen die toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid voor gebruik in de voedingssector
-  Volg bij het gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen de voorschriften van de producent
-  Gebruik drinkbaar water bij het (in)direct contact met levensmiddelen
-  **Reinig en ontsmet niet wanneer onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn**
-  **Voorkom contaminatie van proper materiaal door reinigings- en ontsmettingsmiddelen of door vuil materiaal**
-  Sla reinigings- en ontsmettingsmiddelen op in een aparte ruimte, afsluitbare kast of afsluitbare doos

Orde en netheid zijn niet alleen cruciaal bij het nastreven van veilig voedsel,  
maar zijn ook een visitekaartje voor het bedrijf!

(\*) Minimale elementen die het reinigings- en ontsmettingsplan vormen



## ***Reiniging en ontsmettingsplan 10.***



## Poetsplan:

### Werkwijze: opmaken van een plan waarin het volgende vermeldt wordt:

- Maak een opsomming van wat zowel dagelijks als wekelijks dient gepoetst te worden. Vermeld hierbij tevens welk reinigingsproduct hierbij gebruikt wordt.
- Geef aan wat er gedesinfecteerd dient te worden.
- Maak een lijst op van alle gebruikte reinigings- en desinfecterende producten en geef aan waar je deze producten gebruikt.
- Maak een lijst op van alle activiteiten die dienen te gebeuren.
- Maak een kolom waarin men kan aanduiden of de taak volbracht is.
- Eventueel kan een extra kolom aangemaakt worden waarin de persoon vermeldt wordt die de taak heeft volbracht.

## Opsomming van onderhoud producten + toepassing

### Productenlijst

---

- **Dreft** voor Handwas



- **Mr Proper** voor reinigen  
van oppervlakten , kasten , frigo's  
diepvriezer , dampkap , enz



- **Sun** waspoeder  
voor vaatwasser



- **Sun spoelglans**  
voor vaatwasser



- **Cif** voor handwas



- **Eres ovenreiniger**  
voor oven



- **Vigor** voor de vloeren



- **Clinell** voor desinfecteren





## Technische fiches van de producten



### VIGOR Original

**Exclusieve reiniger met een monoxi-**

**oxiderende werking**  
 Vigor is een innovatieve reiniger met een unieke werking die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Veilig voor alle oppervlakken**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Veelzijdig**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Veelzijdig**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Veelzijdig**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.



---



### VIGOR Original

**Veiligheidsgegevens**

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Veiligheidsgegevens**

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.






















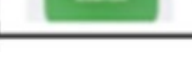


**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.

**Gevoeligheden**  
 Vigor is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil. Het is een milieuvriendelijke reiniger die effectief is op alle soorten vuil.





Actie	product	dagelijks	Wekelijks	periodiek	reinigen	naspoelen	ontsmetten desinfecteren
werktafel		X			X	X	X
afwasbak		X			X	X	
handwasbakje		X			X	X	
muurwand				1 x m	X	X	
keukenvloer		X			X	X	
vloer refter		X			X	X	
tafels		X			X	X	X
voedingskar		X			X	X	X
stoelen			X		X	X	
frigo 1			X		X	X	
frigo 2			X		X	X	
vaatwasmachine		X				X	
diepvriezer				1 x 6m			
eetgerei							
koffiemachine		X			X	X	
keukenmateriaal		X			X	X	
keukenmateriaal		X			X	X	
kast keukenmateriaal				1 x 3m			
kast voeding				1x 3m			
plafond				1 x jaar			
deuren				1 X m			
contactpunten							
Telefoon		X					X
Deurklink		X					X
handgreep oven		X					X
handgreep kar							



Gebruiken van producten reinigen/ ontsmetten /desinfecteren

Gebruiken van materialen

werkwijze



## *Technische en veiligheidsfiches 11.*

Van alle apparaten moet je de gebruiksaanwijzing kunnen voorleggen



Jaarlijkse controle of het leidingwater drinkbaar is.



Nagaan of het brandblussysteem in orde is .



# Technische Fiches van de voeding 12.

Deze zijn verkrijgbaar bij AGAPE

Deze worden doorgestuurd bij controle .



	<b>KWALITEITSHANDBOEK</b>	Versie: 3
	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	Datum opmaak: 1/11/2012
	<b>Appelmoes KDV</b>	Laatst gewijzigd op: 07/12/2015.

### 1. PRODUCTNAAM:

- 1.1 Commerciële benaming product: Appelmoes  
1.2 Wettelijke benaming product: Gemalen appels met suiker

### 2. IDENTIFICATIE PRODUCT:

Naam : Agape Tel : 02/264.96.80  
Fax : 02/705.05.28  
Adres : Antoon van Oselaan 1 / bus24  
1120- Neder-over-Heembeek E-mail: [info@agapebrussel.be](mailto:info@agapebrussel.be)  
Land : België  
Contactpersonen : Verkoop : Mouton Gino.  
Kwaliteit : Mouton Gino.

### 3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN:

- 3.1 Ingrediëntenlijst: Appelen (85%), suiker (10%)(glucose-fructosestroop), zuurteregelaar: citroenzuur, antioxidant: ascorbinezuur.

### 4. BEWARING VAN HET PRODUCT:

- 4.1 Aanbevolen bewaartemperatuur: 2°C – 4°C  
4.2 Vervaldatum: Ongeopende verpakking 21 dagen vanaf productiedatum (zie etiket)  
4.3 Specifieke bewaarcondities:  
In koelkast  
Na openen: Maximum 72 uur in koelkast bewaren en dit vóór het verstrijken van de vervaldatum

### 8.2. GGO's:

Dit product bevat geen ingrediënten die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003 en 1830/2003

### 9. INFORMATIE BETREFFENDE VREEMDE VOORWERPEN

Garanties m.b.t. afwezigheid van vreemde voorwerpen zijn onderbouwd in de HACCP studie: eventuele vreemde voorwerpen worden geïdentificeerd tijdens het proces door de aanwezigheid van zeven en/of metaaldetectie (waar van toepassing).

### 10. HITTEBEHANDELING

Pasteurisatie in de verpakking.

### 11. GEBRUIK

Maaltijdcomponent koude lijn bestemd voor regeneratiekeukens.

### 12. REGENERATIEGEGEVENS

Gebruiksaanwijzingen: Conform de AGAPE-opleiding

### 5. VERPAKKING:

Vacuum verpakt in voedingsgeschikte folie.  
Netto hoeveelheid: zie etiket.

### 6. NUTRITIONELE SAMENSTELLING:

Per 100 g

<b>Energie</b>	(kJ)	317
<b>Vetten</b>	(g)	0,1
waarvan		
<b>Verzadigde vetzuren</b>	(g)	-
<b>Koolhydraten</b>	(g)	18
waarvan		
<b>Suikers</b>	(g)	16
<b>Eiwitten</b>	(g)	0,2
<b>Zout</b>	(g)	0,005

### 7. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN:

Parameter	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aerobic psychrotoof kiemgetal (a)	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Psychrotoof melkzuurbacteriën	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>3</sup>
Sulfietreducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>

(a) Totaal kiemgetal zal bestaan uit sporen en uitzonderlijk thermoresistente melkzuurbacteriën.

### 8. CHEMISCHE NORMEN EN GGO DECLARATIE:

#### 8.1. Chemische normen:

Dit product is geproduceerd conform de wettelijke verplichtingen aangaande chemische contaminanten:

- Residuen in grondstoffen worden in samenspraak met de leverancier beheerd (conform Wetgeving)
- Chemische contaminanten worden in samenspraak met de leverancier beheerd (conform Wetgeving)
- Gebruikte additieven voldoen aan de normen van de geldende wetgeving (Verordening 1333/2008); in samenspraak met de leverancier.

Aanwezigheid van chemische contaminanten in grondstoffen / in eindproducten is onderbouwd en beheerd aan de hand van de HACCP studie en het onderbouwde monstername- en analyseplan.

### 13. AANWEZIGHEID VAN BESTANDDELEN I.V.M. ALLERGENEN:

OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C
1. Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen		X	
1.1. Tarwe (zoals spelt en kamut)		X	
1.2. Rogge		X	
1.3. Gerst		X	
1.4. Haver		X	
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X	
3. Eieren en producten op basis van eieren		X	
4. Vis en producten op basis van vis		X	
5. Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten		X	
6. Soja en producten op basis van soja		X	
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)		X	
7.1. Melkeiwit		X	
7.2. Lactose		X	
8. Noten, d.w.z. amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten, ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van noten		X	
8.1. Amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.)		X	
8.2. Hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> )		X	
8.3. Walnoten ( <i>Juglans regia</i> )		X	
8.4. Cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> )		X	
8.5. Pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)		X	
8.6. Paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> )		X	
8.7. Pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> )		X	
8.8. Macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> )		X	
9. Seldierij en producten op basis van seldierij		X	
10. Mosterd en producten op basis van mosterd		X	
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		X	
12. Zwavelwaterstof en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>		X	
13. Lupine en producten op basis van lupine		X	
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren		X	

#### Legende:

- A = Aanwezig in product (= direct allergeen)  
B = Aanwezig in bedrijf (= kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)  
C = Afwezig







# Ongediertebestrijdingsplan 13.

## Controle ongedierte en sporen van ongedierte

Deze controle kan gebeuren door een externe firma, deze zal lokaas op verschillende plaatsen leggen en maandelijks komen controleren.

Indien er tot op heden geen ongedierte of sporen hiervan werden waargenomen in de keuken, is het geen verplichting om hiervoor een firma aan te stellen. Er moet echter wel regelmatig gecontroleerd worden of er sporen van ongedierte terug te vinden zijn. Dit kan ook door en documenten op te stellen maandelijks in te vullen. Indien er effectief ongedierte of sporen worden aangetroffen, moet je de gepaste maatregelen nemen, dit wil zeggen een ongediertebestrijdings- en verdelgingsplan opstellen.

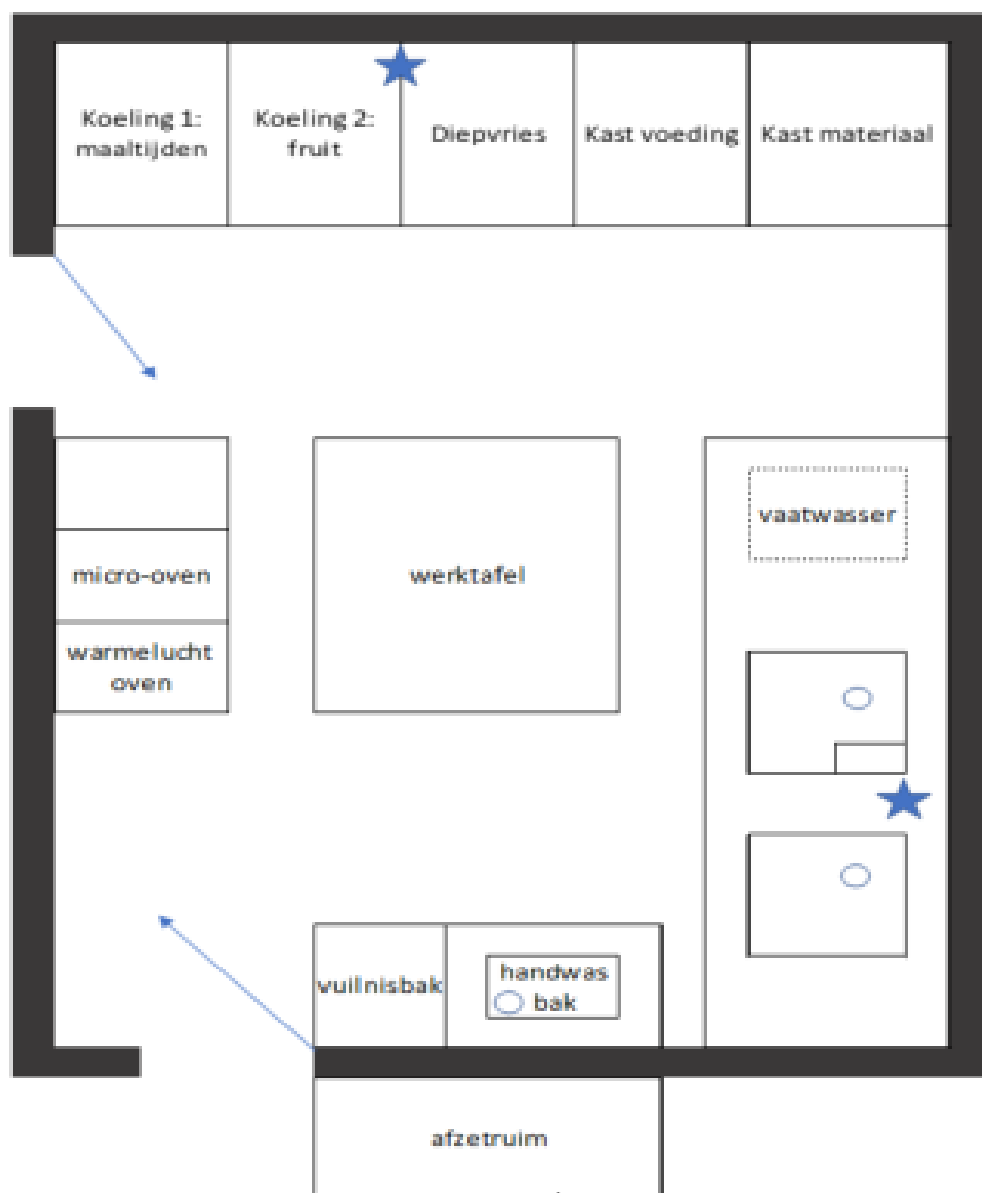
Er dient tevens een plan van de keuken gemaakt te worden waarin de plaatsen aangeduid worden waar het lokaas zich bevindt.

Controle ongedierte en sporen van ongedierte.				
Datum	Naam personeelslid	OK	NIET OK	Getroffen maatregel bij niet ok





### Ongediertebestrijdingsplan locatie lokaas.



# ***De Voedingswerkingsrichting 14.***

## ***+Tijdzones***

In keukens waar de afwas en productieruimte niet gescheiden zijn moet er een plan opgemaakt worden.

Dit om te voorkomen dat vuil materiaal in contact komt met de voeding

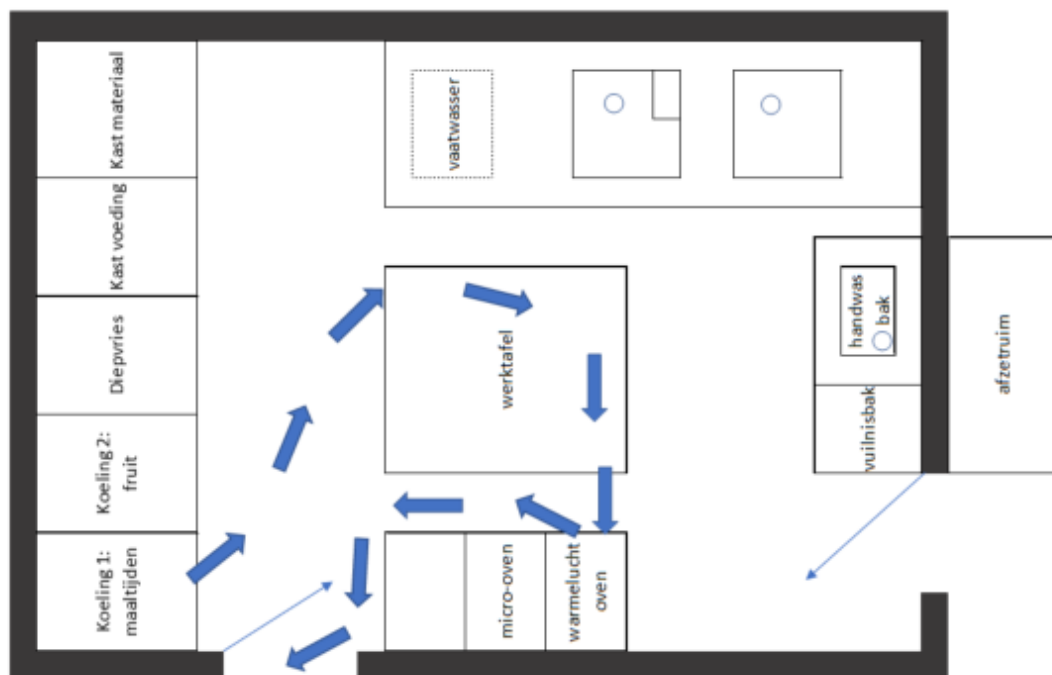
We maken een tijdzone vanaf het moment van de productie van de maaltijden tot al het eten uitgeserveerd is.

Vervolgens maken we een tweede tijdzone waar we dan het materiaal en de keuken kunnen reinigen.



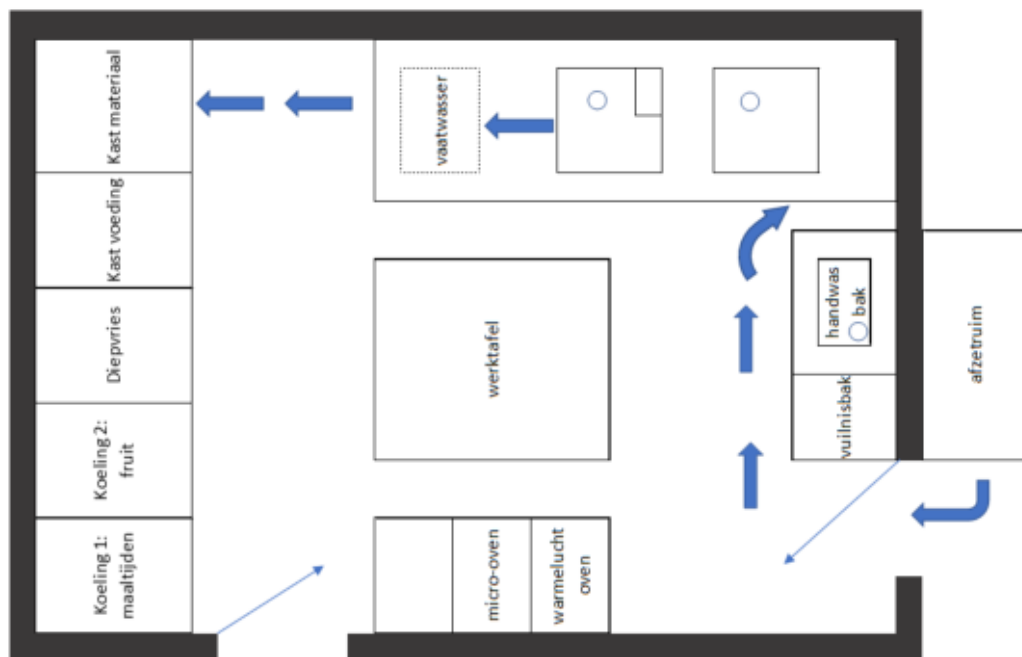
### Werkrichting: regenereren van de maaltijden

Tijdzone: 10:00 uur tot 11:30



### Werkrichting: reinigen van het materiaal

Tijdzone: 11:30 uur tot 12:30 uur



# *Attest gevolgde opleidingen 15.*

Om de twee jaar moeten de personen die de maaltijden bereide een opleiding krijgen over HACCP/ bereidingstechnieken/ allergenen/ enz zo worden ze op de hoogte gebracht hoe je met de maaltijden moeten omgaan.

Na een opleiding krijgen ze een attest.





**FAVV**  
Federaal Agentschap  
voor de veiligheid  
van de Voedselketen



**Meldpunt**  
voor de consument  
**0800 13 550**



**.be**

## TOELATING

Verleend aan :

Verbonden aan de maatschappelijke zetel :

Voor de uitoefening van volgende **activiteiten** in de voedselketen :

Toelatingsnummers :

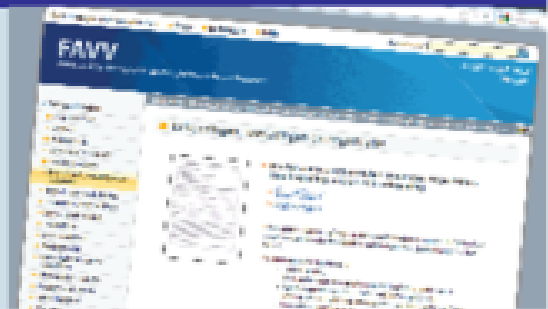
Afgedrukt op :

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





# Registratie, toelating en erkenning



Schrijf je in bij de Kruispuntbank voor ondernemingen (KBO) via de ondernemersloketten waar je volgende nummers krijgt:

- ON: ondernemingsnummer
- VEN: vestigingseenheidsnummer



Laat je registreren bij het FAVV

- vul hiervoor het aanvraagformulier in dat beschikbaar is op [www.favv.be](http://www.favv.be) (> Professionelen > Erkenningen, toelating en registratie > Model aanvraagformulier) en verstuur dit naar de LCE: [www.favv.be/lce/](http://www.favv.be/lce/)
- of doe dit rechtstreeks in de toepassing Foodweb op [www.favv.be](http://www.favv.be)



Kijk in de activiteiten fiches op de website van het FAVV welke activiteit(en) je moet aangeven (> Professionelen > Erkenningen, toelating en registratie > Activiteitenfiches)



Zorg ervoor dat je over de vereiste registratie, toelating of erkenning beschikt, uitgereikt door de LCE



Afficheer je registratie of toelating op een plaats die van buitenaf duidelijk zichtbaar is voor de consument. Je registratie of toelating kan je printen via Foodweb (al dan niet, naar eigen keuze, aangevuld met jouw inspectieresultaten onder de vorm van symbolen)

# Meldingsplicht 17.

## Meldingsplicht



Meld steeds aan het FAVV wanneer je denkt dat een product dat je ontvangen, geproduceerd of verkocht hebt, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mensen, dieren of planten



Breng je lokale controle-eenheid (LCE) op de hoogte

- eerst telefonisch; EN
- daarna per e-mail of fax via het meldingsformulier ([www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Meldingsplicht)

Verwittig indien nodig alle klanten die het product gekocht of geconsumeerd hebben

### Contactgegevens LCE's

LCE	Telefoonnummer voor meldingsplicht	GSM nummer voor dringende gevallen buiten de diensturen	E-mail voor meldingsplicht	Faxnummer voor meldingsplicht
Antwerpen	03 202 27 11	0478 87 62 19	Notif.ANT@favv.be	03 202 27 93
Waals-Brabant	081 20 62 00	0478 87 62 14	Notif.BNA@favv.be	081 20 62 01
Namen	02 211 92 00	0478 87 62 22	Notif.BRU@favv.be	02 211 91 85
Brussel	065 40 62 11	0478 87 62 15	Notif.HAI@afscabe	065 40 62 10
Henegouwen	04 224 59 11	0478 87 62 13	Notif.LIE@afscabe	04 224 59 01
Luik				
Luxemburg	061 21 00 60	0478 87 62 12	Notif.LUN@afscabe	061 21 00 79
Namen				
Oost-Vlaanderen	09 210 13 00	0478 87 62 20	Notif.OVB@favv.be	09 210 13 13
Vlaams Brabant				
Vlaams Brabant Limburg				
- Sectoren Transformatie en distributie	011 26 39 84	0478 87 62 18	Notif.VLI@favv.be	011 26 39 85
- Sector Primaire Productie en Grens Controle Post van Zaventem	016 39 01 11	0478 87 62 17		016 39 01 05
West-Vlaanderen	050 30 37 10	047 1 83	Notif.WVL@favv.be	050 30 37 12



## **Wat ta doen wanner kinderen ziek worden van het eten ?**

- **1) Dokter bellen**
- **2) FAVV verwittigen**
- **3) Directie op de hoogte brengen**
- **4) Ouders bellen**
- **5) AGAPE verwittigen**

