

# De autocontrolegids als leidraad bij versoepelingen

Expo60+  
Nekkerhal Mechelen

7 oktober 2011

DRIES SIMOEN  
Hygiëneconsulent

*Simoen*  
*Consult*

# Wettelijk kader

- Autocontrole = geheel aan preventieve maatregelen om de voedselveiligheid te waarborgen
- KB 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- MB 25.10.05 tot versoepeling van de autocontrole en traceerbaarheid in de voedselketen
- Autocontroleleiders voor grootkeukens (22.01.08)
- 20 procestappen (aankoop goederen → extern transport)
- Leidraad
  - Procedures, werkinstructies, normenformulieren, en registratieformulieren
  - Punten van aandacht & kritische controlepunten
  - Corrigerende acties

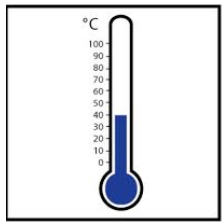


# Versoepelingen autocontrole

- Geen versoepeling: volledig HACCP plan (specifieke benadering product & risicoanalyse van het proces)
- Gedeeltelijke versoepeling: HACCP Light
  - GHP + versoepelde HACCP principes a.d.h.v. gevalideerde gids
  - B2B: leveren aan andere bedrijven
    - Maximum 2 full time equivalenten
  - B2C: rechtstreeks aan consument
    - Versoepeling indien oppervlakte kleiner is dan 400 m<sup>2</sup> of minder dan 5 FTE tewerkgesteld zijn
- Volledige versoepeling: enkel goede hygiënepraktijken
  - Geen verwerking
    - bvb. uitscheppen van maaltijden



# Voedselveiligheid: beheersen van gevaren



- Beheersing van de temperatuur
  - Uitgroei voorkomen (koudeketen niet onderbreken)
  - Groei remmen van micro-organismen
  - Afdoden van micro-organismen



- Beheersing van de reinheid
  - Zichtbaar proper (reinigen)
  - Direct contact met voedingswaren (reinigen en desinfecteren)
  - Kruisbesmetting voorkomen



- Beheersing van de versheid
  - Houdbaarheid (THT / TGT)

# De goede hygiënepraktijken

- Infrastructuur en uitrusting
- Onderhoud, reiniging en ontsmetting
- Ongediertebestrijding
- Afvalbeheer
- Watervoorziening
- Persoonlijke hygiëne
- Temperatuursbeheersing
- Opleiding van het personeel

Basis  
levensmiddelenhygiëne:  
-Verordening (EG) nr.  
852/2004  
-KB van 22 december  
2005

# PVA / CCP

	PVA	CCP
Beheersmaatregelen	algemeen	specifiek
Verificatie (rondgang, audit, analyse, ...)	vereist	vereist
Registratie	soms	steeds
Validatie	soms	steeds
Toepassing	Opmaak werkinstructie, plan pest controle, kuisplan	Controle temperatuur, tijd, ...

# De kritische controlepunten

**CCP (Critical Control Point)** = een punt, stap, of procedure waarbij een controle wordt gebruikt zodat een gevaar kan worden voorkomen, geëlimineerd of gereduceerd tot een aanvaardbaar niveau.

- Controle ontvangst goederen
- Temperatuur koelcellen
- Temperatuur diepvries
- Temperatuur bij bereiding in warme lijn
- Temperatuur en kwaliteit frituurolie
- Serveertemperatuur koude en warme gerechten
- Tijd / temperatuur gerechten tijdens intern transport



# Bewaken van de CCP's

**H** Hazard  
**A** Analysis  
**C** Critical  
**C** Control  
**P** Points

- Bewaking: eenvoudige en efficiënte controle
- Frequentie vastleggen
- Normen en limieten bepalen
- Correctieve actie: producten behandelen die hebben geleden onder de overschrijding van de grenswaarde
- Praktisch:
  - Verantwoordelijke aanduiden
  - Opleiding personeel
  - Materiaal ter beschikking

# Registraties

Identificatie koelkast of koelruimte :														Opgemeten door :							Initialen :										
														Opgemeten door :							Initialen :										
Maand :								Jaar :						<i>Gebruik de initialen bij het invullen van de tabel</i>																	
°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
-1																															
0																															
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
6																															
7																															
8																															
9																															
Datum	Mogelijke oorzaak van afwijking																Ondernomen actie														

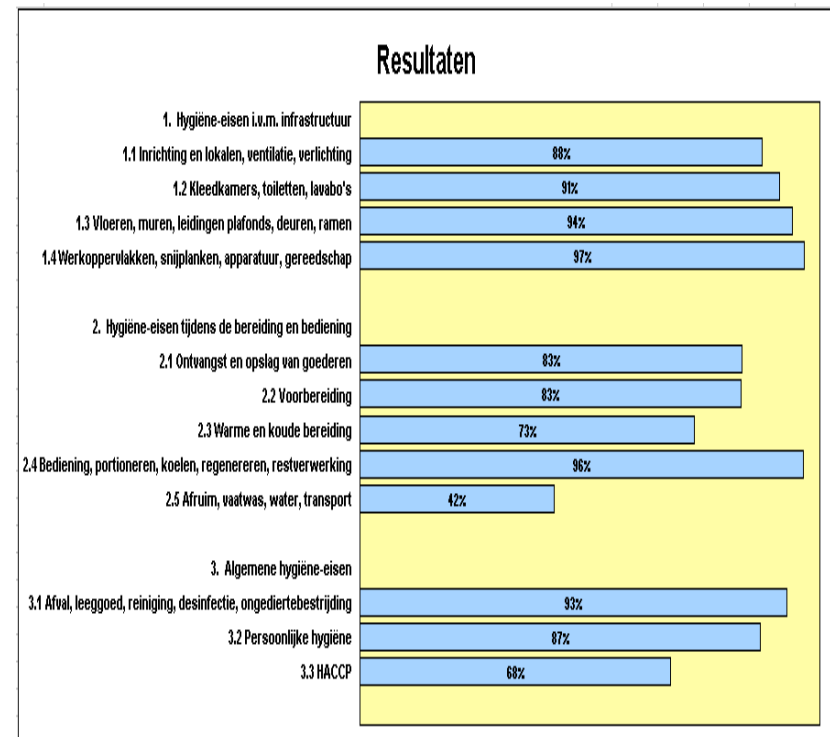
# Versoepelde maatregelen

- Raadplegen sectorgids voor: gevaren, kritische punten, normen, corrigerende acties, documentatie
- Controle op kritische controlepunten (CCP) uit de gids + actie
- Registratie in geval van non conformiteiten
- Registratie van controles: na afloop houdbaarheid nog 6 maanden bijhouden

# Bijlage gids: de CD Rom

## Hygiëne audit a.d.h.v. checklist op basis van 198 punten

1. Hygiëne-eisen i.v.m. infrastructuur					
1.1 Inrichting en lokalen, ventilatie, verlichting	GIDS	OK	NOK	NVT	
1) Op een grondplan kunnen de stromen duidelijk van elkaar onderscheiden worden	2.1.2				fout
2) Voor zover de infrastructuur dit toelaat wordt de voorwaartse richting gerespecteerd	2.1.3				fout
3) De inplanting van de lokalen voorkomt dat vuile en propere producten elkaar kruisen	2.1.3				fout
4) Personen vreemd aan de keuken worden de toegang ontzegd	2.2.7				fout
5) Klanten en/of bewoners ondervinden geen geur- of lawaaihinder van de keukenactiviteiten	2.1.1				fout
6) Lokalen worden uitsluitend gebruikt voor het bereiden of het verkopen van voedingsmiddelen	2.2.8				fout
7) Er is voldoende ventilatiecapaciteit in de lokalen	2.3.6				fout
8) Ventilatoren zijn afwezig in de keuken	2.3.6				fout
9) Er is voldoende dag en/of kunstlicht aanwezig dat aangepast is aan de activiteit.	2.3.7				fout
10) Gloei- of neonlampen zijn met een waterdichte afschermkap afgedicht	2.3.7				fout
11) De ventilatie voorkomt dat luchtstromen van besmette naar schone lokalen gaan	2.3.8				fout
12) Filters zijn uitneembaar en de vaste onderdelen worden geregeld schoongemaakt	2.3.8				fout
13) Huisdieren, bloemen en planten zijn afwezig in de keuken	2.4.5				fout
					0%
1.2 Kleedkamers, toiletten, lavabo's	GIDS	OK	NOK	NVT	
14) Er is een afzonderlijke eet-, rustruimte voor het personeel voorzien	2.2.10				fout
15) De toiletten zijn proper, geurloos en zijn in voldoende aantal aanwezig	2.2.11				fout
16) De toiletten staan niet rechtstreeks in verbinding met de lokalen waar voedsel bereid wordt	2.2.11				fout
17) Een onuitwisbaar bericht 'handen wassen na toiletgebruik' is duidelijk zichtbaar aanwezig	2.2.11				fout
18) Er zijn afzonderlijke kleedkamers voor het personeel voorzien	2.2.9				fout
19) In de kleedkamers zijn er voldoende en aangepaste opbergkasten aanwezig	2.2.9				fout
20) Er zijn geschikte douchemogelijkheden voor het keukenpersoneel aanwezig	2.2.9				fout
21) Er zijn voldoende, strategisch geplaatste lavabo's aanwezig in de lokalen	2.3.9				fout



# Hygiënisch denken & handelen



- **Evalueer:**
  - Hygiëne audit als doorlichting autocontrolesysteem
  - Oppervlaktecontroles: efficiëntie reinigen & ontsmetten
  - Klachten: analyse
- **Maak werk van wat niet OK is: stel een actieplan op**

Eis	Actie	Wie	Streef datum

# Continu verbeteren

