



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be

- Informatiebrochure voor personen die werken in bedrijven waar levensmiddelen gemanipuleerd worden
- Medisch attest m.b.t. de geschiktheid om levensmiddelen te manipuleren

**Persoonlijke hygiëne
in bedrijven
in de voedselketen**

Deze brochure is bestemd voor personen die levensmiddelen manipuleren en heeft als doel informatie te verschaffen over persoonlijke hygiëne om voedselinfecties te vermijden.

De brochure wil ook meer zichtbaarheid verschaffen bij het koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne met betrekking tot het medisch attest.

Iedereen is drager van micro-organismen, die te klein zijn om met het blote oog te zien. Deze micro-organismen komen voor op de huid, de haren, onder de nagels, in de luchtwegen (neus, longen) en het spijsverteringskanaal (mond, maag, darmen) en in wonden. Sommige van deze micro-organismen kunnen via levensmiddelen op andere personen worden overgedragen en zo een **VOEDSELINFECTIE** veroorzaken. Daarom is een goede **PERSOONLIJKE HYGIËNE** en een regelmatige **MEDISCHE CONTROLE** van personen die met levensmiddelen in aanraking komen noodzakelijk.

WAT IS EEN VOEDSELINFECTIE?

Een **voedselinfectie** is een gezondheidsprobleem dat verschijnt na het eten of drinken van voedsel dat besmet is met bacteriën, virussen of parasieten. De klachten, zoals diarree, misselijkheid, braken, buikpijn en koorts, ontstaan enkele uren maar soms pas meerdere dagen na consumptie van de besmette producten. De klachten verdwijnen meestal binnen 1 tot 3 dagen.

Besmette voedingsproducten kunnen ook **voedselvergiftiging** veroorzaken. In dit geval zijn niet de ziektekiemen zelf, maar wel de giftige stoffen (toxines) die ze produceren, de boosdoeners.

De belangrijkste micro-organismen die een voedselinfectie of voedselvergiftiging veroorzaken na besmetting van de producten door de mens zijn onder meer Salmonella, Staphylococcus aureus, Campylobacter, Shigella, Escherichia coli, Norovirussen enz..

Hoe verspreiden de ziektekiemen zich?

De bacteriën, virussen en parasieten die voedselinfecties veroorzaken, verspreiden zich veelal via stoelgang en braaksel, maar sommigen verspreiden ze zich ook via de lucht. De ziektekiemen kunnen via handen, gebruiksvoorwerpen en voedingsproducten van de ene persoon naar de andere overgaan. Hoesten of niezen kan duizenden ziektekiemen verspreiden. In de voedingsproducten kunnen de kiemen overleven, zich verder vermenigvuldigen en/of toxines produceren.

Naast maag-darm infecties houden ook huidinfecties een risico voor voedselvergiftiging in. Werknemers met een huidinfectie van stafylokokken aan de handen (bv. als gevolg van een wondje) mogen niet rechtstreeks met voedingsproducten in contact komen. Wonden moeten goed verzorgd en bedekt worden omdat ze kunnen infecteren en zo een bron van voedselinfecties zijn.

Hoe lang is iemand met een voedselinfectie besmettelijk?

De besmettelijke periode verschilt van ziektekiem tot ziektekiem. In het algemeen ben je besmettelijk vanaf het moment dat de klachten beginnen tot enkele dagen of weken nadat de klachten gestopt zijn.

GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJKEN (GHP)

Goede hygiënische praktijken of GHP zijn eenvoudige maatregelen die een bedrijf en zijn werknemers moeten nemen en waarmee voedselinfecties kunnen voorkomen worden. De maatregelen hebben betrekking op algemene zaken zoals de inrichting en het onderhoud van lokalen en uitrusting, de afvalverwerking, ongediertebestrijding, temperatuurregeling, het registreren en aanpakken van non-conformiteiten, opleiding, maar ook op de persoonlijke hygiëne en de gezondheid van het personeel zelf. Onder “persoonlijke hygiëne” worden zowel de lichaamshygiëne en vooral de **handhygiëne** verstaan als de hygiëne van werkkledij en arbeidslinnen. Het lichaam, en in eerste instantie de handen, zijn een belangrijke bron van microbiologische besmetting. In onderstaande tabel worden een aantal belangrijke GHP vuistregels m.b.t. de persoonlijke hygiëne en de gezondheid opgesomd die steeds nageleefd moeten worden door werknemers die in contact komen met levensmiddelen.

GHP maatregel	Waarom?
PERSOONLIJKE HYGIËNE	
Steeds de handen wassen met zeep vooraleer levensmiddelen te manipuleren (zeker na elk toiletbezoek, na het snuiten van de neus, na het aanraken van rauwe levensmiddelen, na het hanteren van afval, enz...). Handen wassen is vooral effectief als je het minstens gedurende 15 seconden doet. Droog je handen met een hygiënisch droogmiddel (bijvoorbeeld papier voor eenmalig gebruik).	Dit is de BESTE manier om de verspreiding van ziektekiemen tegen te gaan. Het vaak wassen van de handen heeft de voorkeur op het dragen van wegwerphandschoenen, die een vals gevoel van veiligheid kunnen geven.

<p>Propere kledij dragen Idealiter is werkkledij voorhanden die niet buiten de werkvloer(*) gedragen wordt.</p>	<p>Kleding kan vuil en ziektekiemen binnenbrengen op de werkvloer. Werkkledij kan dit verhinderen. Een witte kleur maakt het vuil zichtbaar en lange mouwen verhinderen het contact van de huid met de voedingsproducten. Wegwerpschorten hebben als voordeel dat ze de werkkledij beschermen zodat die langer proper blijft en dat ze makkelijk weggegooid kunnen worden als ze vuil zijn.</p>
<p>Lange haren samenbinden en volledig bedekken met een hoofddeksel of haarnetje</p>	<p>Wanneer lang haar niet samengebonden is, is de kans groter dat het in of op de voedingsproducten terecht komt. Bovendien ben je dan meer geneigd je haar aan te raken. Haar is een belangrijke bron van micro-organismen, zelfs als het proper lijkt.</p>
<p>Draag geen horloges of juwelen, hou de nagels kort en proper en draag geen kunstnagels.</p>	<p>Horloges, juwelen, lange nagels, kunstnagels en nagellak, enz. kunnen makkelijk vuil en ziektekiemen verzamelen, of in het voedsel terechtkomen.</p>
<p>Vermijd hoesten en niezen in de nabijheid van voedsel, neuspeuteren, spuwen, proeven met de vingers, het aanraken van het gezicht en het haar, enz.. Rook, drink en eet niet (ook geen kauwgom) in lokalen waar levensmiddelen gemanipuleerd worden.</p>	<p>Al deze handelingen verhogen het risico om ziektekiemen van de huid, het haar, de neus of de mond te verspreiden naar de levensmiddelen. Eten en drinken kan in de daartoe voorziene lokalen.</p>

(*) onder "werkvloer" wordt hier de zone verstaan waar onverpakte of halfverpakte levensmiddelen worden geproduceerd en gemanipuleerd.

GEZONDHEID

Let erop dat je in goede **gezondheid verkeert** en voldoende "**fit**" bent om te werken. D.w.z. dat je niet mag lijden aan een aandoening of ziekte die een probleem kan veroorzaken op het vlak van voedselveiligheid: geen maagdarfstoornissen of keel-neus-oor-aandoeningen.

Aandoeningen die op het eerste zicht onschuldig lijken en waarvoor je meestal niet naar de dokter gaat, kunnen ernstige gevolgen hebben door overdracht van ziektekiemen naar voedingsproducten. Hierdoor kunnen de kiemen zich in of op de producten verder vermenigvuldigen, en kunnen consumenten die wél gevoelig zijn aan deze ziektekiemen via de voedingsproducten besmet worden.

Iemand met **diarree of die moet braken**, moet dit direct aan de werkgever melden en de werkvloer verlaten. Ook wanneer je samenwoont met iemand die deze symptomen heeft, kan je dit best melden en tijdelijk geen onverpakte of halfverpakte levensmiddelen manipuleren.

Wanneer men lijdt aan deze symptomen, heeft men meestal ziektekiemen op de handen die bij manipulatie van de voedingsproducten verspreid kunnen worden. Ziektekiemen gaan makkelijk van de ene persoon naar de andere over. Werknemers kunnen aldus kiemen in de zone waar levensmiddelen gemanipuleerd worden introduceren, ook als ze zelf geen symptomen vertonen.

Bij **infecties van de bovenste luchtwegen** moeten de nodige voorzorgen genomen worden zoals het éénmalig gebruiken van papieren zakdoeken en het wassen van de handen na het snuiten.

Ziektekiemen kunnen tijdens het hoesten, het niezen, het aanraken van een reeds gebruikte zakdoek terechtkomen op de voedingsproducten.

Bedek open wonden volledig met een waterafstotende pleister in een opvallende (blauwe) kleur.

Op die manier wordt de verspreiding van ziektekiemen via het aanraken van levensmiddelen tegengegaan. De blauwe kleur verhoogt de zichtbaarheid van de pleister wanneer deze in het voedsel terecht zou komen.

MEDISCH ATTEST m.b.t. DE GESCHIKTHEID OM LEVENSMIDDELEN TE MANIPULEREN

Wat?

Bij indiensttreding wordt door de bedrijfsarts of de huisarts een medisch onderzoek uitgevoerd en wordt een “medisch attest m.b.t. de geschiktheid om levensmiddelen te manipuleren” opgemaakt. Dit attest verklaart dat je gezondheid toelaat om met levensmiddelen te werken en dat je dus niet lijdt aan een aandoening die via de voeding andere mensen kan besmetten. Om een zekere opvolging te garanderen, moet het attest om de 3 jaar hernieuwd worden, of na herstel van een via voedsel overdraagbare aandoening. In dit geval moet na de genezing een nieuw onderzoek aantonen dat je opnieuw geschikt bent om levensmiddelen te manipuleren. Voor studenten in het kader van hun opleiding geldt het attest voor de duur van deze opleiding (behalve in geval van een via voedsel overdraagbare aandoening, zoals hierboven vermeld). Bij controle door het Federaal Voedselagentschap (het FAVV) moet de werkgever dit attest kunnen voorleggen.

Opgelet:

- **De driejaarlijkse verlenging geldt enkel voor het FAVV en staat los van andere wettelijke bepalingen die eventueel andere frequenties voorzien (vb de wet op de arbeidsgeneeskunde).**
- **De arts kan in bepaalde gevallen specifieke preventieve maatregelen die moeten genomen worden ter voorkoming van de besmetting van levensmiddelen vermelden op het attest. Deze moeten strikt worden opgevolgd.**

Wie?

Wanneer je werkt met onverpakte of halfverpakte levensmiddelen (met of zonder handschoenen), moet je over een “medisch attest m.b.t. de geschiktheid om levensmiddelen te manipuleren” beschikken. Ook tijdelijk personeel en (job)studenten moeten over zo’n attest beschikken.

Voorbeelden waarbij

... een medisch attest vereist is:	... een medisch attest niet vereist is:
<ul style="list-style-type: none">• slager• kok• personeel dat met levensmiddelen in contact komt (bakkers, kaasmakers, ...)• verpakker van fruit• personeel in supermarkten dat groenten en fruit uitstalt en er rechtstreeks mee in contact komt• slachthuispersoneel• ...	<ul style="list-style-type: none">• personen die bakken fruit en groenten verplaatsen maar niet rechtstreeks met die producten in aanraking komen (bv. in de veiling of supermarkt)• personen die levensmiddelen in een volledig gesloten verpakking hanteren• obers en zaalpersoneel• kassapersoneel• ...

Federaal Voedselagentschap

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), ook wel Voedselagentschap genoemd, werd in 2000 opgericht en heeft als opdracht te waken over de veiligheid van de voedselketen (van het veld tot op het bord) en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.

Met vragen kan je steeds terecht bij de Provinciale Controle-eenheid van je provincie.

Provinciale Controle-Eenheid	Telefoon	E-mail voor info	Fax
Antwerpen	03 2022711	info.ANT@favv.be	03 2022790
Brussel	02 2119200	info.BRU@favv.be	02 2119180
Limburg	011 263984	info.LIM@favv.be	011 263985
Oost-Vlaanderen	09 2101300	info.OVL@favv.be	09 2101320
Vlaams-Brabant	016 390111	info.VBR@favv.be	016 390105
West-Vlaanderen	050 303710	info.WVL@favv.be	050 303712
Henegouwen	065 406211	info.HAI@afsca.be	065 406210
Luik	04 2245911	info.LIE@afsca.be	04 2245901
Luxemburg	061 210060	info.LUX@afsca.be	061 210079
Namen	081 206200	info.NAM@afsca.be	081 206202
Waals-Brabant	010 421340	info.BRW@afsca.be	010 421380

Verantwoordelijke uitgever: Herman Diricks, Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Maart 2012

Wettelijk depot: D/2012/10413/10

V15122014