

Module

Consumptie ter plaatse: ontkoppelde bereiding, bediening op afdelingen en buffetten





Inhoudstafel

1.	Inleiding	5
1.1	Toepassingsgebied	5
1.2	Hoe deze module toepassen?	5
2.	Goede hygiënepraktijken	6
3.	Processtroomdiagrammen	9
4.	Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)	10

1. Inleiding


Deze module is een aanvulling op het praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren. De module moet, bovenop het praktijkhandboek, verplicht worden toegepast door operatoren die vallen onder het toepassingsgebied van deze module en die gebruik willen maken van de versoepelingen inzake HACCP.

1.1 Toepassingsgebied


Deze module is van toepassing voor operatoren in de horeca en in grootkeukens:

- die een ontkoppeld systeem gebruiken voor de bereiding van maaltijden en waarbij de portionering dus niet meteen na de bereiding plaatsvindt;
- die maaltijden verdelen op afdelingen (bijv. in een ziekenhuis, instelling...);
- die maaltijden verdelen via buffetten met bediening of zelfbediening.

1.2 Hoe deze module toepassen?

- ⇒ Pas de goede hygiënepraktijken (GHP), beschreven in deze module, correct toe;
- ⇒ Selecteer de nodige processtroomdiagrammen, zodat alle productieprocessen nauwkeurig weergegeven worden. Het is mogelijk dat een stroomdiagram niet voor 100% overeenstemt met uw productieproces. In dat geval moet u het diagram aanpassen (stappen toevoegen of weglaten).
 Hou de wijzigingen goed bij (elektronisch of op papier);
- ⇒ Neem de relevante gevaren, kritische punten (CCP's en PVA's), kritische grenswaarden en correctieve acties over, zoals opgenomen in deze module. Ook hier is het mogelijk dat een bepaald gevaar niet van toepassing is voor uw specifiek productieproces, u andere grenswaarden wil hanteren of de correctieve acties wil wijzigen. Het is toegelaten om van de voorgestelde waarden en acties af te wijken, maar enkel op voorwaarde dat u dit goed motiveert en onderbouwt: zorg voor de nodige documentatie (bijv. gevarenanalyse, wetenschappelijke studies, literatuurgegevens, labo-analyses...).

In de stroomdiagrammen is aangegeven met behulp van kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's) in welke stap van het proces er extra aandacht besteed moet worden aan de voedselveiligheid. Het zijn de stappen waar het niet volstaat om de GHP toe te passen. Voor elk van de PVA's en CCP's die in de stroomdiagrammen opgenomen zijn, is extra controle nodig om op het eind van het proces een veilig eindproduct te bekomen:

- ⇒ Controleer (bekijk, meet, weeg...) volgens de opgegeven bewakingsmethode en met de opgelegde frequentie of de normen en kritische grenswaarden worden gerespecteerd;
- ⇒ Neem de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen wanneer normen of grenswaarden niet worden gerespecteerd en registreer ze, samen met de afwijking/niet-conformiteit. De correctieve acties en corrigerende maatregel(en) moeten gekozen worden in functie van de vastgestelde niet-conformiteit


Vergeet niet de CCP's en PVA's na te kijken en eventueel aan te passen wanneer u in de voorgaande stappen het processtroomdiagram hebt aangepast!

Wanneer u niet van de versoepelingen kan genieten, moet u **alle** controles registreren en niet alleen de niet-conformiteiten.

2. Goede hygiënepraktijken

Ontkoppelde bereiding

In een gekoppeld systeem zal de portionering rechtstreeks aansluiten op de bereiding. De distributie zal zich, na het intern transport, beperken tot het letterlijk distribueren of verdelen van de maaltijden naar de eindverbruikers (consumenten, bewoners, patiënten...).

In het ontkoppeld systeem zal de portionering volgen, al dan niet, na regeneratie van de in bulk gekoelde en opgeslagen componenten.


Warm portioneren:

Hou bij het warm portioneren in een ontkoppeld systeem rekening met volgende:

- **Aanvangstijd:** let erop dat de portionering van de maaltijden zo kort mogelijk voor het laden van de transportkarren gebeurt;
- Zorg voor een efficiënte **portioneermethode**, rekening houdend met de snelheid van de uitvoering (afkoeling vermijden!) en hygiëne;
- **Temperatuurbewaking:** er bestaat een risico op temperatuurverlies tijdens het (intern) transport en verdere verdeling van de maaltijden:
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de maaltijden een 10-tal graden hoger ligt dan bij buffetdistributie;
 - Werk steeds met voorverwarmde borden;
- **Dek** de componenten en maaltijden snel **af** met een deksel of bovenblad om besmetting en afkoeling te vermijden.

Koud portioneren:

Let bij het koud portioneren in een ontkoppeld systeem rekening met volgende punten:

- **Aanvangstijd:** haal de producten charge-gewijs uit de koeling;
-  Bewaak of de gerechten tijdens de koude portionering een **temperatuur** lager dan 7°C blijven behouden;
- De regeneratie van koud geportioneerde gerechten kan meteen in de centrale keuken starten na de portionering of tijdens het transport in de transportkarren of bij aankomst op een "afdelingskeuken" gebeuren. Let er in dit laatste geval op dat er niet geportioneerd wordt op servies dat pas uit de vaatwasmachine komt. Dergelijk servies zou nog warm kunnen zijn en voor een opwarming van het gerecht kunnen zorgen;
- Indien de koud geportioneerde gerechten niet meteen worden geregenereerd maar nog enige tijd in de centrale keuken of op de afdeling worden opgeslagen, is het aan te raden te portioneren op serviesgoed van 2 à 3°C, max. 7°C.



Bediening op afdelingen

De afdelingskeuken van een ziekenhuis, instelling of bedrijfsrestaurant moet net als de centrale keuken voldoen aan alle wettelijke vereisten. Het moet mogelijk zijn levensmiddelen op een hygiënische en efficiënte manier te regenereren, te distribueren en eventueel op te slaan.

Scheid steeds het uitvoeren van verzorgende taken (bijv. in een ziekenhuis of instelling) en maaltjiddistributie.

Dek de voeding steeds af tot bij de consument. Indien de consument de maaltijd niet meteen kan consumeren, zorg dan voor een correcte bewaring van de maaltijd tot het moment van consumptie.

Buffetten

Bij het verzorgen van een (zelfbediening) buffet, zeker wanneer dit 'op verplaatsing' gebeurt, moet u strenge voorzorgsmaatregelen in acht nemen. In een tijdelijke of mobiele keuken zijn de werkomstandigheden niet altijd optimaal. Bovendien wordt dikwijls, zowel voor de bereiding als voor de bediening, extra personeel ingezet dat niet gewend is aan werken in de keuken.

Neem volgende bijkomende voorzorgsmaatregelen bij (zelf)bediening via buffetten:

- Controleer of de garnituren en/of versieringen geen enkele besmetting kunnen veroorzaken. Natuurlijke planten dienen geweerd te worden. Alleen **reinigbare versiering** mag gebruikt worden;
-  • De buffettafels dienen proper te zijn. Bij het uitstellen in een toonbank moet deze toonbank voor gebruik gereinigd zijn;
-  • De voorgeschreven **temperatuurnormen** (zie Tabel 1 van het praktijkhandboek) moeten gerespecteerd worden. Indien deze normen niet kunnen gehaald worden, mag er slechts gedurende korte tijd van worden afgeweken. Vermijd daarom het overladen van de buffetten. Vul het buffet bij voorkeur regelmatig bij om de voorgeschreven temperaturen te kunnen eerbiedigen;
- Plaats nooit warme gerechten in een koud buffet of koeltoonbank;
- Scheid levensmiddelen met een verschillende natuur en samenstelling (bijv. scheid de rauwe en verhitte producten);
- Leg koude niet-levende schaal- en schelpdieren steeds op ijs;
- Waak erover dat tijdens het transport naar het buffet alles afgedekt is en dat de temperatuur van de gerechten gewaarborgd wordt;
- Gebruik daar waar nodig koelelementen;
- **Dek** levensmiddelen zoveel en zolang mogelijk **af**;
- Werk het buffet zo laat mogelijk af;
- Hergebruik nooit resten van een buffet;
- Voer geen tussentijdse reiniging uit (met reinigingsproducten) wanneer het buffet gevuld is;
- Levensmiddelen kunnen niet onbepaald in een buffet bewaard worden. Het is daarom aan te raden een **maximum tijdsduur** vast te leggen;
- Voorzie voor de (zelf)bediening steeds afzonderlijk materiaal voor de verschillende onderdelen van het buffet;
- Zorg bij zelfbediening door de consument voor voldoende hygiënisch schepmateriaal (tang, lepels...) en ook voor een maximale afscherming van de gerechten door bijv. ademvensters.

Getuigenschotels

In ziekenhuizen in Vlaanderen is het verplicht een **getuigenschotel of monstermaaltijd** bij te houden. Voor andere verzorgingsinstellingen of bedrijfskeukens is het ook sterk aan te raden dit te doen. Monstermaaltijden kunnen van groot belang zijn bij het vermoeden van een voedseltoxi-infectie, voor autocontrole, interne traceerbaarheid en meldingsplicht.

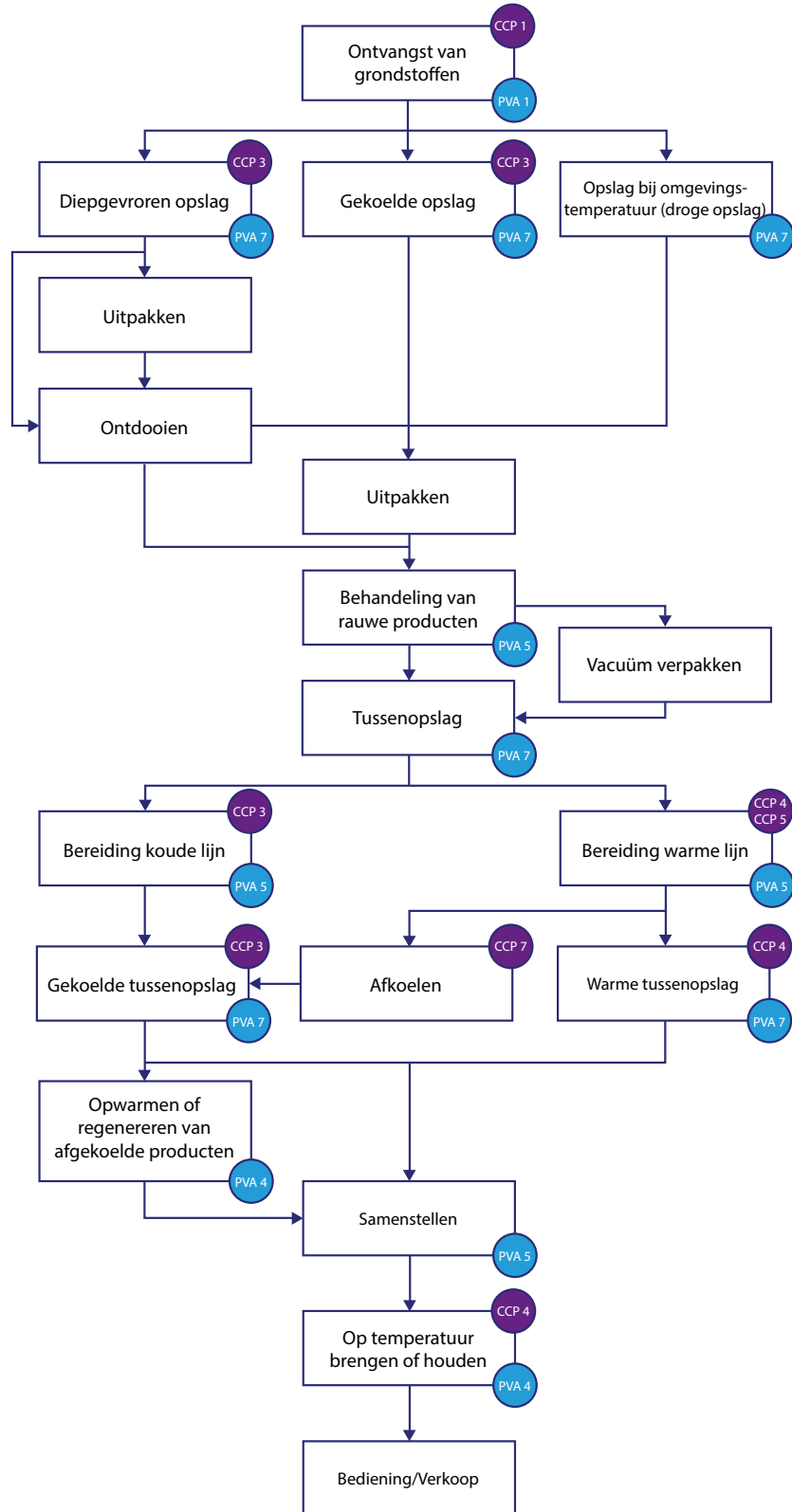
Ga als volgt te werk:

- Neem onmiddellijk na de bereiding, of op het einde van de verdeling van de maaltijden, een kleine hoeveelheid (min. 50g) van alle bereide gerechten. Gebruik hiervoor steeds proper bestek en een proper recipiënt dat goed afgesloten kan worden (bijv. plastieken bakje of zakje)!
- Noteer de naam van het gerecht of een code die hiernaar verwijst én de datum van consumptie op het recipiënt;
- Bewaar de getuigenschotels gedurende 72 uur in de koelkast;
- Indien u er zelf voor kiest om de getuigenschotels langer te bewaren (dit is geen verplichting), kan u ze na een periode van 72 uur in de koelkast, invriezen;
- Vergeet de getuigenschotels niet te verwijderen en vernietigen na 72 uur of een langere periode.



3. Processtroomdiagrammen

Koude en warme lijn





4. Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)

Module: Consumptie ter plaatse: ontkoppelde bereiding, bediening op afdelingen en buffetten

CCP 1 – Ontvangst

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	x M: te hoge temperatuur	Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket Diepvriesproducten: t° max. -18°C; een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten	Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst	De afwijkingen registreren De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscntrole bij de betrokken leverancier De producten sneller op een aangepaste plaats en temperatuur opslaan De producten zo snel mogelijk verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen Personeel opleiden zodat de maximale wachttijd gerespecteerd wordt

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

CCP 3 – Temperatuur gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling van maaltijden en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur gekoelde levensmiddelen (koelruimte, koelmeubels, buffetten)	x M: te hoge temperatuur	Normen: Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket	Dagelijkse controle van temperatuur van de koelruimten en in geval van afwijking temperatuur bijregelen Controle van de goede werking van de koelmeubels (t°, waterpeil...) bij de start van de bediening Steekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten	De betrokken producten identificeren en afzonderen De afwijkingen registreren Opslag: producten verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen Verdeling van maaltijden en koude bediening: <ul style="list-style-type: none"> • producten waarvan de temperatuur te hoog is, moeten worden verwijderd • betere beheersing van de temperatuur voor de bediening van de producten • de producten korter voor de start van de bediening klaarzetten In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking
Temperatuur diepgevroren levensmiddelen (diepvries)	x M: te hoge temperatuur	Norm: t° max. -18°C	Dagelijkse controle van de temperatuur van de diepvriezers en in geval van afwijking temperatuur bijregelen	De betrokken producten identificeren en afzonderen De afwijkingen registreren Ontdooid producten onmiddellijk, en zeker binnen de 24 uur ¹ , bereiden of vernietigen. Zeker niet opnieuw invriezen! In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+ : Besmetting / x: Vermenigvuldiging / C: Chemisch gevaar / F: Fysisch gevaar / M: Microbiologisch gevaar

¹ Men kan van deze tijd afwijken indien in een gevarenanalyse aangetoond wordt dat er geen risico is voor de consument.



CCP 4 – Temperatuur warme levensmiddelen tijdens bereiding, heropwarming, bewaring, verdeling van maaltijden en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur warme producten	x M: te lage temperatuur	Norm levensmiddelen: kerntemperatuur min. 60°C ² Risicovolle levensmiddelen (bijv. hamburgers, kippenvlees): voldoende verhitten tot in de kern Bakkerijproducten en hartige snacks: volledig afgebakken product	Dagelijkse controle van de temperatuur van de warme producten Controleer minstens jaarlijks en na elk technisch onderhoud de goede werking van de oven (bijv. via een controle van de naald of de tijd/temperatuurprogramma's). Steekproefsgewijze controle van de goede werking van verwarmingselementen (bijv. buffetten, warmhoudkarren...) Steekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten	De betrokken producten identificeren De afwijkingen registreren De producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval voor bewaring opslaan. De wachttijd voor het opdienen of de verkoop van de warme producten inkorten Warme bediening: <ul style="list-style-type: none"> • verwarmingselementen bijregelen bij afwijkende kerntemperaturen. • producten die niet kunnen opgewarmd worden tot 60°C moeten zo snel mogelijk opgediend worden en nadien afgekoeld worden tot 7°C. In geval van een defect aan de verwarmingselementen een technicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

² In afwijking hiervan mogen bloedworst en kip aan 't spit na de productie gedurende max. 2u bij omgevingstemperatuur worden aangeboden. Daarna moeten zij zo snel mogelijk worden afgekoeld (< 7°C).



CCP 5 – Temperatuur en kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie of het frituurvet	+ C: te hoge temperatuur + C: te lange periode tussen het verversen van de olie of het vet	Temperatuur van de frituurolie of het frituurvet: wettelijk max. 180°C aanbevolen max. 175°C Respecteren van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	Geregelde controle van de temperatuur van de frituurolie of het frituurvet Controle van de temperatuur van de frituurolie of het frituurvet bij elk gebruik indien de friteuse niet dagelijks gebruikt wordt Opvolging van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	Indien de friteuse niet defect is: <ul style="list-style-type: none"> de temperatuur bijregelen en indien beschikbaar de olie/vet testen met een sneltester. Als een te hoog gehalte aan polaire stoffen vastgesteld wordt (TPF (totale polaire fractie) > 25%), moet de olie/vet verversen worden. de olie/vet verversen de producten die gebakken werden in slechte olie/vet verwijderen <p>In geval van een defect aan de friteuse: een technicus verwittigen. Na de herstelling dient de friteuse gereinigd te worden vooraleer ze opnieuw gebruikt kan worden.</p> <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



CCP 7 – Afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur en tijd tijdens het afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden	x M: te trage afkoeling x M: te hoge temperatuur	Afkoelen van 60°C naar 10°C (kerntemperatuur) in max. 2 uur Na 24 uur: maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek	Steekproefsgewijze controle van de tijd die nodig is om producten voldoende af te koelen, met speciale aandacht voor risicoproducten of producten die moeilijker te koelen zijn (bijv. grote volumes)	De betrokken producten identificeren De afwijkingen registreren De methode voor afkoeling aanpassen zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden: bijv. in functie van de aard van de producten plaatsen onder koud stromend water of in ijswater, verdelen in kleinere porties, goed omroeren... Een snelkoeler installeren De houdbaarheid van de producten verkorten (bijv. de betrokken producten sneller gebruiken) Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 1 – Ontvangst				
Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	+ CFM: beschadigde verpakking + M: kruisbesmetting x M: overschrijding houdbaarheid	Verpakking proper en niet beschadigd Verse producten Producten die hun houdbaarheidsdatum niet overschreden hebben	Steekproefwijze visuele controle van de verpakking bij ontvangst Steekproefwijze controle van de versheid van de producten bij ontvangst Steekproefwijze controle van de houdbaarheidsdata van de producten bij ontvangst	De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscntrole bij de betrokken leverancier

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

PVA 4 – Opwarmen of regenereren van producten

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Tijd en temperatuur bij het opwarmen of regenereren van de producten	x M: te trage opwarming x M: te lage temperatuur	Opwarmen tot min. 60°C in max.1 uur	Steekproefsgewijze controle van de tijd die nodig is om producten voldoende op te warmen, met speciale aandacht voor risicoproducten of producten die moeilijker op te warmen zijn	De temperatuur van het toestel, dat gebruikt wordt voor het opwarmen, verhogen, de opwarmtijd verlengen of de hoeveelheden verminderen In geval van een defect aan het toestel dat gebruikt wordt voor het opwarmen: een technicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 5 – Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie	+ C: kruisbesmetting allergenen	Afwezigheid van allergenen die geen ingrediënt zijn	Continue aandacht voor mogelijke kruisbesmetting van allergenen tijdens opslag en productie	<p>Indien een kruisbesmetting niet te vermijden valt, mogelijks besmette producten identificeren en de consument hierover informeren</p> <p>Kruisbesmetting vermijden door:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedures in verband met de reiniging van het werk materiaal herzien • Productvolgorde herzien zodat besmetting door achterblijvende allergenen vermeden wordt • ... <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de werkinstructies (afwegen, productvolgorde...) en de procedure voor reiniging</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+ : Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

PVA 7 – Houdbaarheid van bederfelijke producten tijdens opslag en verkoop

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Overschrijden houdbaarheid van bederfelijke producten	x M: overschrijding houdbaarheid	<p>Producten die hun uiterste consumptiedatum niet overschreden hebben</p> <p>Koude patisserie: gebruik voor nat gebak zo veel mogelijk halffabrikaten die op de productiedag zelf zijn bereid (bijv. slagroom)</p> <p>Gekoelde opslag rauwe melk bij 6°C: Voor de bereiding van rauwmelkse producten: maximum 48 uur Voor de bereiding hittebehandelde producten: maximum 72 uur</p> <p>Opslag verse eieren van eigen productie: Gebruiken tot maximum 28 dagen na legdatum</p> <p>Gehakt vlees: Snijlijnen binnen de 24u vermalen Vacuüm verpakt vlees binnen de 10 dagen vermalen of binnen de 24u verwerken eenmaal de verpakking geopend werd verkopen binnen de 48u na het vervaardigen</p>	Dagelijkse controle van de houdbaarheid of uiterste consumptiedata van de producten	<p>Producten waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is verwijderen als afval</p> <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar





