

Module

Pita





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 die pita¹ bereiden en verkopen.

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!

¹ Inclusief kebab, falafel...

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

2. Goede hygiënepraktijken

Microbiologische gevaren

Een belangrijke ziekteverwekkende bacterie aanwezig in pitavlees is *Salmonella*. Deze bacterie kan voorkomen in het darmkanaal van de warmbloedige dieren, maar ook in oppervlaktewater en in de bodem. Hierdoor kunnen levensmiddelen, zoals het pitavlees deze bacterie bevatten. Door het vlees gekoeld te bewaren, zal de vermeerdering van bacteriën vertragen. Het afdoden van bacteriën zal enkel gebeuren wanneer het vlees voldoende wordt verhit.

Rauwe of onvoldoende verhitte producten en kruisbesmetting (bijv. wanneer gebakken producten in contact komen met rauwe producten of het verkeerd gebruiken van materialen, zoals een snijplank of messen waarmee vlees wordt afgesneden...), zijn de belangrijkste oorzaken van infecties.

Goed verhitten en hygiënisch handelen, kunnen deze problemen voor een groot deel voorkomen!

Om te vermijden dat producten besmet zouden worden met micro-organismen en/of dat micro-organismen kunnen uitgroeien, moeten de volgende aanbevelingen gerespecteerd worden:

- Koop en aanvaard enkel **kwaliteitsproducten**;
- Zorg ervoor dat de producten in de opslag steeds goed **afgedekt** zijn en steeds bewaard worden bij de **juiste temperatuur**;
- Zorg voor een duidelijke **scheiding** tussen rauwe en gekookte levensmiddelen en tussen verschillende productgroepen, zoals groenten en vlees, om kruisbesmetting te vermijden;
- Zorg voor een goede **hand- en werkhygiëne** en propere werkkledij om kruisbesmetting langs deze weg te vermijden;
- Zorg dat uw personeel elke ziekte meldt en dat deze persoon niet werkt wanneer hij of zij maag-darmklachten heeft;
- Zorg dat uw personeel de uitgewerkte instructies kent en respecteert.

Zelf bereide vleesspit

- Indien u zelf uw vleesspit (rundvlees, schaap en gevogelte) klaarmaakt, gebruik dan enkel vlees dat geleverd werd door leveranciers die geregistreerd zijn bij de bevoegde overheid;
- Bereid de marinade pas vlak voor gebruik;
- Stel vervolgens het spit samen op een **hygiënisch propere plaats** (op een gereinigd en, indien nodig, ontsmet werkoppervlak);
- Identificeer de verschillende gebruikte recipiënten (plastic emmers, kommen ...) tijdens het marinieren op een duidelijke manier, bijv. door er een etiket met de productiedatum op aan te brengen.


Diepgevroren spitten of diepgevroren voorgesneden vlees

- Indien u diepgevroren spitten of diepgevroren voorgesneden vlees aankoopt, verzeker u er dan van dat dit vlees onder de juiste omstandigheden vervoerd werd;
- Aanvaard nooit vlees dat gedeeltelijk ontdooid is;




- Ontdooi het vlees nooit bij kamertemperatuur of in een warmwaterbad, maar ontdooi steeds in de koeling (koelkamer of koelkast);
- Vermijd tijdens het ontdooien zoveel mogelijk contact tussen het dooivocht en het vlees, bijv. door het dooivocht apart op te vangen. Dit dooivocht mag zeker niet verder gebruikt worden en dient als afval verwijderd te worden.


Bereiding

- Tijdens het uitpakken, het schoonmaken en het klaarmaken van de groenten en het vlees dient bijzondere aandacht besteed te worden aan **werkhygiëne en persoonlijke hygiëne** om kruisbesmettingen te vermijden. Zorg op ieder ogenblik voor een goede **handhygiëne**;
- Gebruik voor de specifieke voorbereidingsactiviteiten (groenten snijden, vlees uitpakken...) afzonderlijke, duidelijk herkenbare snijplanken en snijmaterialen;
- Ruim het gebruikte snijmateriaal en de snijplanken onmiddellijk af, was alles af en ontsmet eventueel;
- Zet het toestel voor de bereiding van het vlees aan alvorens aan de eigenlijke bereiding van het vlees te beginnen;
- Neem slechts de hoeveelheid vlees die overeenkomt met wat u nodig heeft (hoeveelheid vlees die op de plaat, op de grill of in de pan gebakken moet worden of het aantal spitten dat u nodig heeft) uit de koeling;
- Zorg dat de spitten niet overladen zijn zodat ze goed kunnen draaien en mooi homogeen kunnen afbakken (waarbij altijd de voorschriften van de fabrikant van het baktoestel gerespecteerd moeten worden);
-  Stel de gekozen afbaktemperatuur voldoende hoog in en zorg dat het vlees volledig ontdooit is alvorens het afgebakken wordt, om zo snel mogelijk de kerntemperatuur van 60°C te bereiken. Het gebruik van onvolledig ontdooit pitavlees kan namelijk leiden tot de ontwikkeling en groei van micro-organismen in de binnenste zone (kern) van het spit waar de temperatuur niet voldoende snel kan stijgen;
- De warme keten dient tijdens de ganse duur van de bereiding gerespecteerd te worden;
- Bij het afbakken op een plaat, onder een grill of in een pan moet erop toegezien worden dat tussen de opeenvolgende bakbeurten de aangebrande bakresten regelmatig worden verwijderd (afkrabben van de plaat). De reden hiervoor is dat de aangebrande bakresten een kankerverwekkende stoffen kunnen bevatten.


Bediening

Indien u een bain-marie gebruikt om op voorhand afgebakken porties vlees te bewaren, moet u de volgende aanbevelingen respecteren:

-  Het vlees moet eerst een **voldoende hoge kerntemperatuur** (van minstens 60°C) bereikt hebben alvorens het in de bain-marie geplaatst mag worden;
- De temperatuur van de bain-marie moet minstens ingesteld worden op 85°C (een bain-marie dient dus niet om het vlees terug op te warmen!);
- Tijdens de volledige bedieningsperiode moet een minimale temperatuur van 60°C gegarandeerd kunnen worden;
- Vermijd om de bain-marie te vol te laden zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen;
- Het wordt aangeraden om het vlees **af te dekken** om ieder risico op besmettingen te vermijden;


-  • Reinig de bakken van de bain-marie alvorens er een andere vleessoort in te brengen (zorg bijv. na het opdienen van rundvlees voor een reiniging alvorens vlees van gevogelte op te dienen).

Om de risico's op microbiële vermeerdering te verminderen en om de versheid van de klaargemaakte groenten en de koel te bewaren sauzen 'van het huis' te garanderen, moet er rekening gehouden worden met de volgende aanbevelingen:

-  • Stel het koelmechanisme van de koeltogen in op een voldoende lage temperatuur zodat de wettelijke temperatuursvoorschriften van producten, zoals groenten en bepaalde sauzen (7°C) zeker gerespecteerd blijven;
- Controleer deze temperatuur minstens dagelijks. Gebruik hiervoor een degelijke, en bij voorkeur digitale, thermometer, waarvan u regelmatig de juistheid controleert;
- De huisbereide producten dienen in de stock duidelijk geëtiketteerd te worden.

Verwerking van overschotten

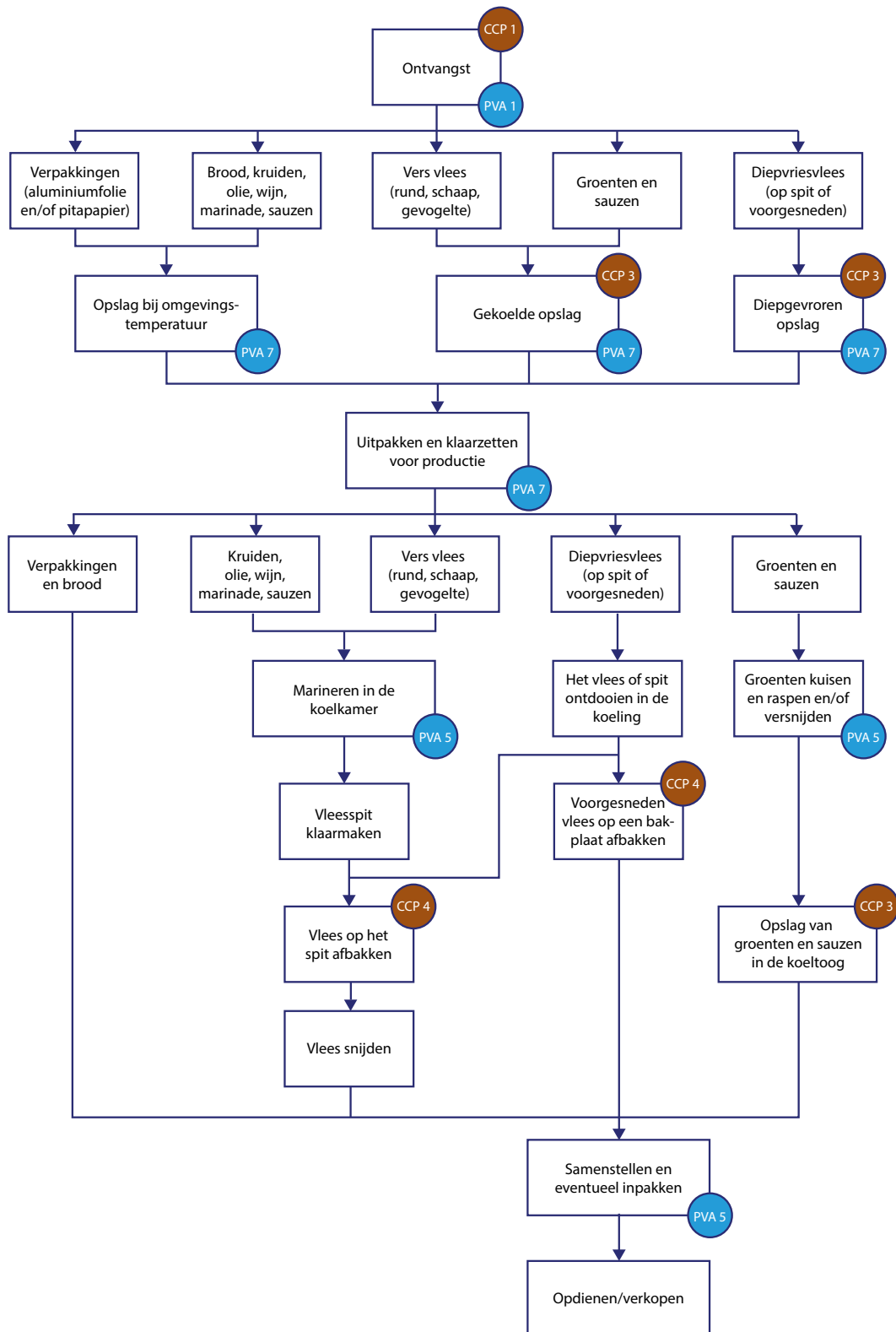
Om iedere vorm van verspilling te vermijden, wordt er aanbevolen om vleesspitten aan te kopen of samen te stellen die in overeenstemming zijn met de te verwachten verkochte volumes vlees. In het geval dat er op het einde van de dag nog vlees op het spit zit en/of dat er nog gesneden groenten in de koeltoog liggen, dan moeten de overschotten met bijzondere aandacht verwerkt worden waarbij de volgende aanbevelingen gerespecteerd dienen te worden:

- Bak en versnijd de overschot van het vleesspit volledig op en koel het vlees snel af;
-  • Breng het versneden vlees in een hygiënisch proper recipiënt, identificeer dit duidelijk en bewaar de resten in de koeling (koelkamer of koelkast) bij de juiste temperatuur (< 7°C);
- Bewaar de resten van gesneden groenten in een hygiënisch proper en duidelijk geïdentificeerd recipiënt in de koele kamer of koelkast bij de juiste temperatuur (< 7°C);
- De bewaarde resten moeten steeds binnen maximaal 24 uur opgebruikt worden;
- Herverwarm het vlees de volgende dag zo snel mogelijk (dit is noodzakelijk om de microbiologisch gevaarlijke temperatuurszone tussen 10 en 55°C zo snel mogelijk te overbruggen), bijv. op een warme plaat, totdat een voldoende hoge kerntemperatuur (> 60°C) bereikt wordt, alvorens het vlees op te dienen. Herverwarm dit vlees slechts 1 maal!



3. Processtroombiagrammen

Bereiding en verkoop van pita





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

Module: Pita

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° maximum -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 ² , 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

² 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 Risicovolle levensmiddelen (bijv. hamburgers, kippenvlees): voldoende verhitten tot in de kern	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). Wekelijkse 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



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	Steekproefsgewijze visuele controle van de verpakking bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de versheid van de producten bij ontvangst Steekproefsgewijze 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 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	Producten die hun uiterste consumptiedatum niet overschreden hebben	Dagelijkse controle van de houdbaarheid of uiterste consumptiedata van de producten	Producten waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is, verwijderen als afval 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

