



## **Advies 02-2006 : Wetenschappelijke evaluatie van de “Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horeca sector” (dossier Sci Com 2005/75)**

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, overwegende de besprekingen tijdens de ad hoc werkgroep vergadering van 4 januari 2006 en de besprekingen tijdens de plenaire vergadering van 20 januari 2006; geeft het volgende advies :

### **1. Inleiding**

De “Gids voor de invoering van een autocontrolestelsel in de horeca sector” werd voorgelegd ter goedkeuring aan het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het initiatief van deze gids gaat uit van de beroepsverenigingen FED. Ho.Re.Ca Brussel vzw, FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen vzw en FED. Ho.Re.Ca Wallonië asbl.

De gids werd reeds geëvalueerd door de cel “Validatie Gidsen” van het FAVV conform de voorschriften opgenomen in artikel 9 van en bijlage III van het KB van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de sectoriële gevarenanalyse van de gids wetenschappelijk te evalueren, en te antwoorden op de door de Cel Validatie Gidsen gestelde vragen.

### **2. Sectoriële gevarenanalyse**

#### **2.1. Algemene aanbevelingen**

De gids kan in het algemeen beschouwd worden als een degelijk en praktisch bruikbaar document. Evenwel maakt het Wetenschappelijk Comité volgende algemene opmerkingen:

- De gids is opgedeeld in 2 delen. In het eerste deel worden een aantal hygiënische punten (HP) uitvoerig beschreven. Deze punten verdienen, naast alle andere aanbevelingen vermeld in dit deel, een bijzondere aandacht. In het tweede deel worden de HACCP principes summier uitgelegd en worden de belangrijkste kritische controlepunten (CCP's) en aandachtspunten (AP's) weergegeven. De lijsten van HP's, CCP's en AP's zijn niet exhaustief en moeten eventueel aangepast worden in functie van de handelingen, de context en de gevaren die eigen zijn aan het bedrijf. Het Wetenschappelijk Comité is evenwel van mening dat de HACCP-systematiek onvoldoende geïntegreerd werd in de gids en dat de relatie tussen de gevarenanalyse en de identificatie van CCP's ontbreekt.

- De gevarenanalyse dient grondiger uitgewerkt te worden. Zo worden de microbiologische gevaren als gelijkaardig beschouwd en wordt er bv. geen onderscheid gemaakt tussen bederf- en pathogene micro-organismen. Het Wetenschappelijk Comité meent dat een tabel van de voornaamste pathogene micro-organismen toegevoegd zou moeten worden, en dit om de sector bewust te maken van de gevaren en de daaraan verbonden gevolgen, en de sector te duiden op de noodzaak van bepaalde voorzorgsmaatregelen, HP's, AP's en CCP's. Het Wetenschappelijk Comité stelt volgende lijst van voornaamste pathogenen voor: *Salmonella*, thermotolerante *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* en virussen (bv. Hepatitis en Norovirus). De tabel zou m.b.t. deze pathogenen volgende informatie moeten bevatten: (i) de mogelijke bronnen van besmetting, (ii) de minimale en maximale groeitemperatuur, (iii) de te nemen beheersmaatregelen, en (iv) de symptomen (bv. diarree).
- M.b.t. het gevaar van allergenen, dient de gids meer aandacht te besteden aan het gevaar van kruiscontaminatie van allergenen waarbij een allergeen accidenteel in het product terecht komt, aangezien dit gevaar het grootst is bij artisanale producten en bij in de horeca bereide producten. Een zeer kleine dosis allergeen kan reeds een fatale reactie uitlokken bij een persoon met een allergie. De sector zou bijgevolg de nodige aandacht aan deze problematiek moeten besteden onder meer bij de voorbereiding (bv. versnijden, kuisen van vis) en de bereiding (bv. frituren) van voedingsmiddelen. Bovendien zou het personeel attent gemaakt moeten worden op deze problematiek zodat een consument met een allergie juist geïnformeerd kan worden.

## 2.2. Bijkomende aanbevelingen

Het Wetenschappelijk Comité wenst nog volgende opmerkingen te maken ter aanvulling of nuancering van de opgesomde voorzorgsmaatregelen:

- “4. Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt” (p. 11):  
Ofschoon verderop in de gids de aandacht getrokken wordt op de koeling van eieren (p. 28), zou ook bij de voedingsmiddelen van groep 1 (4.1, p. 11), waar dieper ingegaan wordt op het bij voorkeur gebruiken van gepasteuriseerde eieren, de zin aangevuld moeten worden met “In dit geval dient u bijzonder op te letten bij de manipulatie van de verpakking, de koeling en de bewaring.” Vermeld hier eveneens dat in het geval men verkiest rauwe eieren te gebruiken, deze gekoeld bewaard moeten worden.
- “5.2 Personeelsfaciliteiten” (p.14):  
M.b.t. de aanwezigheid van een lavabo in de onmiddellijke nabijheid van de toiletruimte zou eveneens de aanwezigheid van een hygiënisch handdroogstelsel en een zeepverdeler vermeld moeten worden of verwezen moeten worden naar “22.4 Lavabo's” (p. 50) waar hierop dieper ingegaan wordt.
- “5.3 Inrichting en uitrusting” (p. 14):

Het punt “De aard van de bouwmaterialen voorkomt dat er condens- of schimmelvorming optreedt” mag geschrapt worden. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat bij het respecteren van de andere voorzorgsmaatregelen condens- en schimmelvorming reeds voldoende vermeden kan worden.

Onder 5.3 dient wel vermeld te worden dat er in de werkruimte minimum 1 lavabo voor het wassen van de handen moet zijn.

▪ “5.4 Werkoppervlakken, keukengerei, keukenapparatuur” (p. 15):

De voorzorgsmaatregel “Gebruik waar mogelijk inox” lijkt de mogelijkheden overbodig te beperken aangezien er ook andere materialen aan de voorwaarden voldoen (bv. marmer).

De voorzorgsmaatregel m.b.t. kookkommen moet voor kookkommen, pannen e.d. die vervaardigd zijn uit een ander materiaal dan kwaliteitsinox, aangevuld worden met de opmerking dat de kommen niet beschadigd mogen zijn (bv. geen barsten).

De voorzorgsmaatregel “Alle gereedschap en apparatuur dient rein te zijn voor gebruik” zou aangevuld moeten worden met “Gereedschap en apparatuur dat niet voor elk gebruik gereinigd wordt (bv. een snijmachine), moet dagelijks gereinigd en regelmatig gedesinfecteerd worden”.

▪ “5.6 Drinkwater” (p. 16):

Niet-drinkbaar water mag alleen gebruikt worden voor brandbestrijding; het gebruik van niet-drinkbaar water in een gesloten circuit voor het maken van stoom of voor gesloten koelsystemen dient geschrapt te worden.

De opmerking m.b.t. gerecycleerd water dient eveneens geschrapt te worden. Indien dit punt toch behouden blijft, dan moet het meer uitgewerkt worden (onder meer m.b.t. met wat bedoeld wordt met “een voldoende niveau” houden van de kwaliteit van gerecycleerd water).

▪ “6.2 Controle bij ontvangst van goederen” (p. 17):

Er dient aangevuld te worden dat na het meten van de temperatuur van onverpakte goederen de sonde steeds gereinigd en ontsmet moet worden en volgende voorzorgsmaatregel dient vervolledigd te worden: “Sla te koelen goederen en bevroren producten onmiddellijk in de daartoe bestemde ruimtes op”.

Herformuleer eveneens de laatste voorzorgsmaatregel. Aangezien de houdbaarheidsdatum moeilijk te bepalen is in het geval deze ontbreekt, kan men beter de datum van ontvangst op de binnengekomen producten aanbrenge en de lezer van de gids onder meer doorverwijzen naar “7.3 Temperatuur van gekoelde en diepgevroren producten” (p. 24), waar een indicatie gegeven wordt van de houdbaarheid van een aantal producten.

▪ “7.3 Temperatuur van gekoelde en diepgevroren producten” (p. 24):

In de tabel wordt een houdbaarheidstermijn van “enkele dagen” gegeven, wat preciezer geformuleerd moet worden. In het geval van orgaanvlees bv. moet “enkele dagen” vervangen worden door 1 à 2 dagen.

▪ “8.3 Wassen en drogen” (p. 26):

Het HP “Levensmiddelen spoelen in een wasbak die u niet gebruikt voor het wassen van handen of voor het weggieten van zeepsop” zou uit praktische overwegingen aangevuld moeten worden met “Indien er maar één wasbak voorhanden is, moet er

een aparte bak of emmer uniek voor het spoelen van levensmiddelen gebruikt worden of moet er een grondige reiniging van de spoelbak plaats vinden”.

▪ “8.4 Versnijden, hakken, fileren, in schijfjes snijden, raspen” (p. 27):

Het laatste punt dient aangevuld te worden met de voorzorgsmaatregel dat de hakmachine tussen twee gebruiken in, in de koelkast geplaatst moet worden en dagelijks gereinigd dient te worden.

▪ “8.5 Portioneren” (p. 28):

Ofschoon dit ook later in de gids vermeld wordt, zou ook hier gewezen kunnen worden op het feit dat wanneer de in porties verdeelde/bereide producten ingevroren worden, dit zo snel mogelijk dient te gebeuren.

▪ “8.9 Marineren, paneren” (p. 30):

Hier zou best het onderscheid gemaakt worden tussen panade en paneermeel, aangezien deze respectievelijk in de koelkast en droog bewaard moeten worden.

▪ “9.1 Frituurbereidingen” (p. 31):

Er dient op gewezen te worden dat bij vernieuwen van het frituurvet eveneens de friteuse gereinigd dient te worden.

▪ “9.2 Vacuüm koken, vacuüm verpakken” (p. 31):

In het lijstje dat de bijzondere aandachtspunten opsomt voor het vacuüm koken, mag ook de verpakking niet ontbreken (niet elke verpakking is geschikt voor vacuüm koken).

▪ “11.4 Tapinstallatie” (p. 39):

Er zou toegevoegd moeten worden dat bij de bier tapinstallatie de gebruikte leidingen en gassen van foodgrade kwaliteit moeten zijn, dat de gasflessen bij de juiste temperatuur gestockeerd moeten worden en aan de muur bevestigd moeten worden, en dat de tapinstallatie minimaal één maal per trimester gedesinfecteerd moet worden.

Bij het reinigen van de glazen moet toegevoegd worden dat de glazen spoelborstel regelmatig vervangen dient te worden (zowel i.g.v. bier als i.g.v. vruchtensappen en andere dranken) en dat niet alleen het water van de spoelbak met detergent, maar ook het water van de tweede spoelbak regelmatig verversd dient te worden (wat niet gebeurt i.g.v. een continue overloop).

▪ “15. Vaatwas van klein materiaal” (p. 42):

Hier dient vermeld te worden dat zeker bij het machinaal afwassen een voorwas vereist is.

▪ “21. Ontsmetten” (p. 47):

Om geen gewenning te veroorzaken bij de micro-organismen worden “breedspectrum” ontsmettingsmiddelen gebruikt, maar wisselt men ook af tussen verschillende ontsmettingsmiddelen (vul voetnoot 47 aldus aan).

▪ “2.2. suggestie van de kritische controlepunten” (p. 91):

De lijst van AP's zou uitgebreid mogen worden met de HP's vermeld in deel 1 (of bijlage A) van de gids.

### **3. Vragen gesteld door de Cel Validatie Gidsen**

*Er is geen bemonsteringsplan opgenomen in deze gids. Is een bemonsteringsplan noodzakelijk?*

De voedselveiligheid in de horeca sector wordt gegarandeerd door een correct uitgevoerd autocontrolesysteem zoals beschreven in de gids. Een algemeen bemonsteringsplan voor de sector voegt hieraan weinig toe, tenzij het zeer uitgebreid zou zijn. Een gerichte bemonstering bij het vermoeden van problemen daarentegen is meer aangewezen.

*Is de gevarenanalyse correct uitgevoerd en zijn de CCP's en AP's correct weergegeven?*

Zie "algemene aanbevelingen" en "bijkomende aanbevelingen".

Namens het Wetenschappelijk Comité,  
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert,  
Voorzitter,  
Brussel, 20 januari 2006.