



**Minimumeisen didactische
leskeukens met de nadruk op
voedselveiligheid**

GHP

Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

- ▶ VISIE VAN HET FAVV OP DIDACTISCHE LESKEUKENS
- ▶ Didactische leskeukens = “klaslokalen of laboratoria waar beginselen en technieken worden aangeleerd.”
- ▶ Wat onze leerlingen bereiden wordt beschouwd als “particulier gebruik”.
- ▶ Uiteraard moeten we voldoen aan de geldende hygiënevoorschriften.
Gevaren en risico's (voedselveiligheid en voedselhygiëne)
inventariseren en evalueren.
Meldingsplicht: gevaar voor de gezondheid van mens en dier moet gemeld worden.



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

VOEDSELINTOXICATIES EN VOEDSELINFECTIES

- **VOEDSELINTOXICATIES** : worden veroorzaakt door de giftige stoffen die door bacteriën worden afgescheiden.
- **VOEDSELINFECTIES** : ontstaan door ziekmakende bacteriën die in **te hoge hoeveelheden** in het voedsel aanwezig zijn.



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

GEVAREN

Fysische gevaren: ongewenste bestanddelen die niet in voedsel thuishoren.

Chemische gevaren: ongewenste chemische stoffen in voedsel.



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

GEVAREN

Biologische gevaren: gevaar voor de gezondheid van de consument door microbiologische besmetting.



Allergenen: allergische reacties ten gevolge van allergenen in voedsel. Allergenen moeten verplicht op het etiket van voorverpakte levensmiddelen vermeld worden!
Allergenen moeten kenbaar gemaakt worden voor onverpakte levensmiddelen!



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

- **CRITERIA VAN INDELING :**
 - Voldoende verhitting bij de producent
 - Voldoende verhitting bij het opdienen
- **4 groepen**
 - Groep 1 :“koud / koud” voorbeeld verse appel
 - Groep 2:“koud / warm” voorbeeld appels waar appelmoes mee gemaakt wordt
 - Groep 3: “warm / koud” voorbeeld koude appelmoes
 - Groep 4:“warm / warm” voorbeeld warme appelmoes



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

- **RIE**
- **MUOPO** kritische beheerspunten
 - temperatuur tijdens transport
 - temperatuur tijdens ontvangst en opslag (koelkasten/diepvriezers)
 - temperatuur warme en koude bereidingen
- **FMC(A)**
 - temperatuur tijdens transport
 - temperatuur tijdens ontvangst en opslag
 - temperatuur warme en koude bereidingen



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points
Gevaar Analyse Kritieke BeheersPunten

HACCP is een voedselveiligheidssysteem dat de veiligheid van menselijke- en dierlijke voeding waarborgt.

HACCP is een autocontrolesysteem.

is van toepassing op:

- * bereiding
- * verwerking
- * vervaardiging
- * verpakking
- * opslag
- * distributie
- * hantering
- * aanbieding voor verkoop
- * levering (van voedingsmiddelen)
- * vervoer



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

HACCP concept

6 voorbereidende stappen.

Stap 1: HACCP werkgroep oprichten

Stap 2: doel bepalen

Stap 3: productgegevens verzamelen

Stap 4: gebruik van het product omschrijven

Stap 5: productieschema opstellen

Stap 6: productieschema verifiëren



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

HACCP concept

8 basisprincipes.

- 1: gevaren identificeren
- 2: kritische beheerspunten bepalen
- 3: kritische grenswaarden bepalen
- 4: efficiënte bewakingsprocedures voor de CCP's
- 5: corrigerende maatregelen vaststellen
- 6: verificatieprocedures vaststellen
- 7: documenten en registraties opstellen en bijhouden
- 8: bemonsterings- en analyseplannen opstellen en bijhouden



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

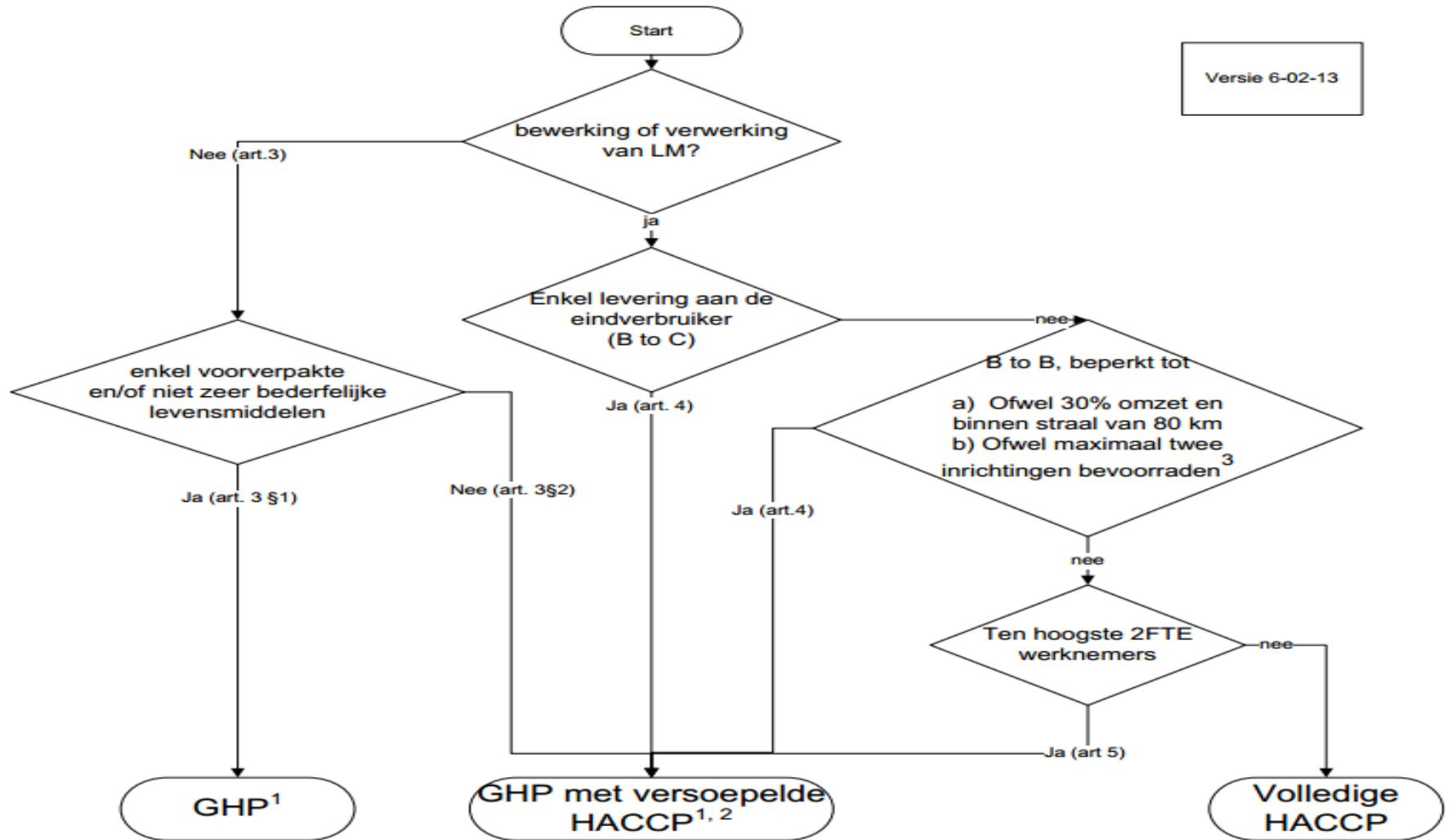
HACCP- LIGHT concept

- * gebruik een goedgekeurde gids uit de sector die het HACCP handboek vervangt
- * identificeer de gevaren
- * bepaal de kritische punten in het productieproces
- * omschrijf de corrigerende maatregelen a.d.h.v. de gebruikte gids
- * bepaal de kritische grenzen
- * registreer de non-conformiteiten en bewaar ze gedurende 6 maanden



MB 23/3/2013: VERSOEPELING AUTOCONTROLE

Versie 6-02-13



¹ Blijft eveneens van toepassing indien de inrichting naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker levert (art 6, §1)
² Versoepeld HACCP : enkel mogelijk indien voor alle activiteiten van de inrichting een goedgekeurde gids toegepast wordt (art 2, §2)
³ De inrichtingen die bevoorradad worden, moeten tot dezelfde operator behoren als deze die levert, en zij mogen op hun beurt (a) ofwel enkel leveren aan de eindverbruiker, (b) ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen,

Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

GHP = Goede HygiënePraktijken

- 1) Infrastructuur en uitrusting
- 2) Hanteren van levensmiddelen + ontvangst producten
- 3) Afvalbeheer
- 4) Ongediertebestrijding
- 5) Reinigen en ontsmetten
- 6) Water- en luchtkwaliteit
- 7) Fysische en chemische contaminatie
- 8) Koude en warme keten
- 9) Gezondheid van het personeel
- 10) Persoonlijke hygiëne
- 11) Opleiding van het personeel



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

REGISTRATIEFORMULIER TEMPERATUUR KOELKASTEN

PAGINA 1/1

MAAND **JAAR** **NUMMER TOESTEL**

--	--	--	--	--	--

Ⓜ

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	ORZAAK VAN DE AFWIJ KING	WELKE CORRIGERENDE ACTIE HEB JE ONDERNOMEN?



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

REGISTRATIEFORMULIER TEMPERATUUR DIEPVRIEZER **PAGINA 1/1**

MAAND	JAAR	NUMMER TOESTEL

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
-24																															
-23																															
-22																															
-21																															
-20																															
-19																															
-18																															
-17																															
-16																															
-15																															
-14																															

DATUM	OORZAAK VAN DE AFWIJKING	WELKE CORRIGERENDE ACTIE HEB JE ONDERNOMEN?



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

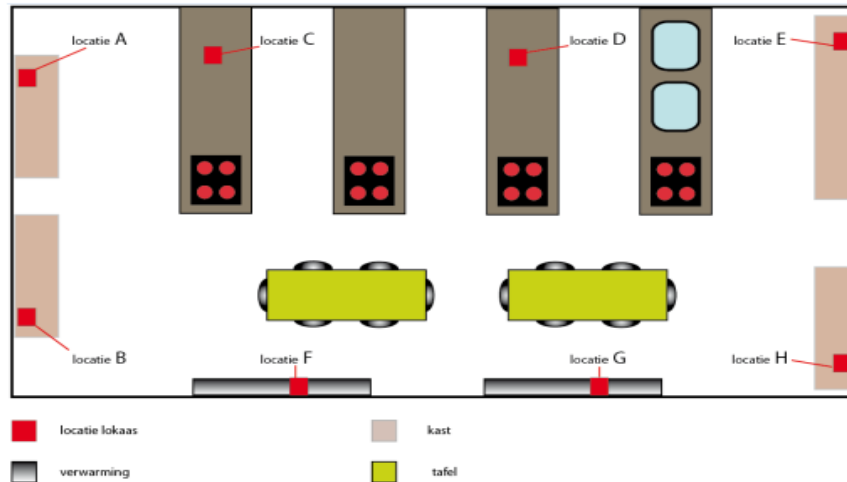
HYGIËNEPLAN DIDACTISCHE LESKEUKENS							Pagina 1/1
DIDACTISCHE LESKEUKEN	HOE VAAK?	REINIGEN OF ONTSMETTEN	DATUM	DATUM	DATUM	OPMERKINGEN	CONTROLE DOOR WIE?
VLOEREN	DAGELIJKS	REINIGEN					
RAMEN	1 x TRIMESTER	REINIGEN					
VENSTERBANKEN	1 x WEEK	REINIGEN					
PLAFONDS	1 x TRIMESTER	REINIGEN					
WANDEN	1 X TRIMESTER	REINIGEN					
VERLICHTING	1 x TRIMESTER	REINIGEN					
LAVABO'S	DAGELIJKS	REINIGEN					
KRANEN	DAGELIJKS	REINIGEN					
WERKVLAKKEN	DAGELIJKS	ONTSMETTEN					
TAFELS	DAGELIJKS	ONTSMETTEN					
REKKEN	1 X MAAND	REINIGEN					
KASTEN/SCHUIVEN	1 X MAAND	REINIGEN					
SCHAKELAARS	DAGELIJKS	REINIGEN					
DEUREN	WEKELIJKS	REINIGEN					
KLINKEN	DAGELIJKS	REINIGEN					
DAMPKAPPEN	1 X TRIMESTER	REINIGEN					
FILTERS	1 X TRIMESTER	UITSTOMEN					
AFVALBAKKEN	DAGELIJKS	ONSMETTEN					



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

Ongediertebestrijdingsplan

pag 1/1










DATUM PLAATSING	PLAATS LOKAAS	DATUM CONTROLE	AANGEVRETEN	OPMERKINGEN
	A achter kast		JA / NEE	
	B achter kast		JA / NEE	
	C achter plint		JA / NEE	
	D achter plint		JA / NEE	
	E achter kast		JA / NEE	
	F onder radiator		JA / NEE	
	G onder radiator		JA / NEE	



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

Instructies handen wassen picto-pagina

pag 1/1

<p>kraan opendraaien met keukenrol</p> 
<p>handen, polsen en onderarmen onder stromend water houden</p> 
<p>handen, polsen en onderarmen inwrijven met vloeibare zeep</p> 
<p>15 seconden wijzen aan de onderarmen, polsen en tussen de vingers, handpalm, handrug en onder de nagels</p> 
<p>handen, polsen en onderarmen onder stromend water houden</p> 
<p>handen, polsen en onderarmen goed droogwrijven met keukenrol</p> 
<p>kraan dichtdraaien met keukenrol</p> 



Minimumeisen didactische leskeukens met de nadruk op voedselveiligheid

Meer info of checklists?

Bert Janssens

0496/37.24.80

bert.janssens@busosintjozef.be

