



Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen

# Keukenhygiëne in een jeugdlokaal of jeugdverblijf ...

Voorlichtingscel FAVV





# Oorsprong FAVV

## ➤ Incidenten en voedselcrisissen in België en Europa

Hormonenfraude in de vleessector († Dr. K. Van Noppen), BSE,...

## ➤ “Dioxine” crisis in België (1999)

- Transformatorolie (PCB's) besmette de voedselketen
- Economische schade in o.a. pluimvee- en varkenssector
- Consument wantrouwt:
  - kwaliteit van Belgische voedingsmiddelen
  - efficiëntie van inspectieorganismen

➔ **Politieke gevolgen: ontslag ministers**

➔ **Parlementaire onderzoekscommissie:**  
aanbevelingen



# Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

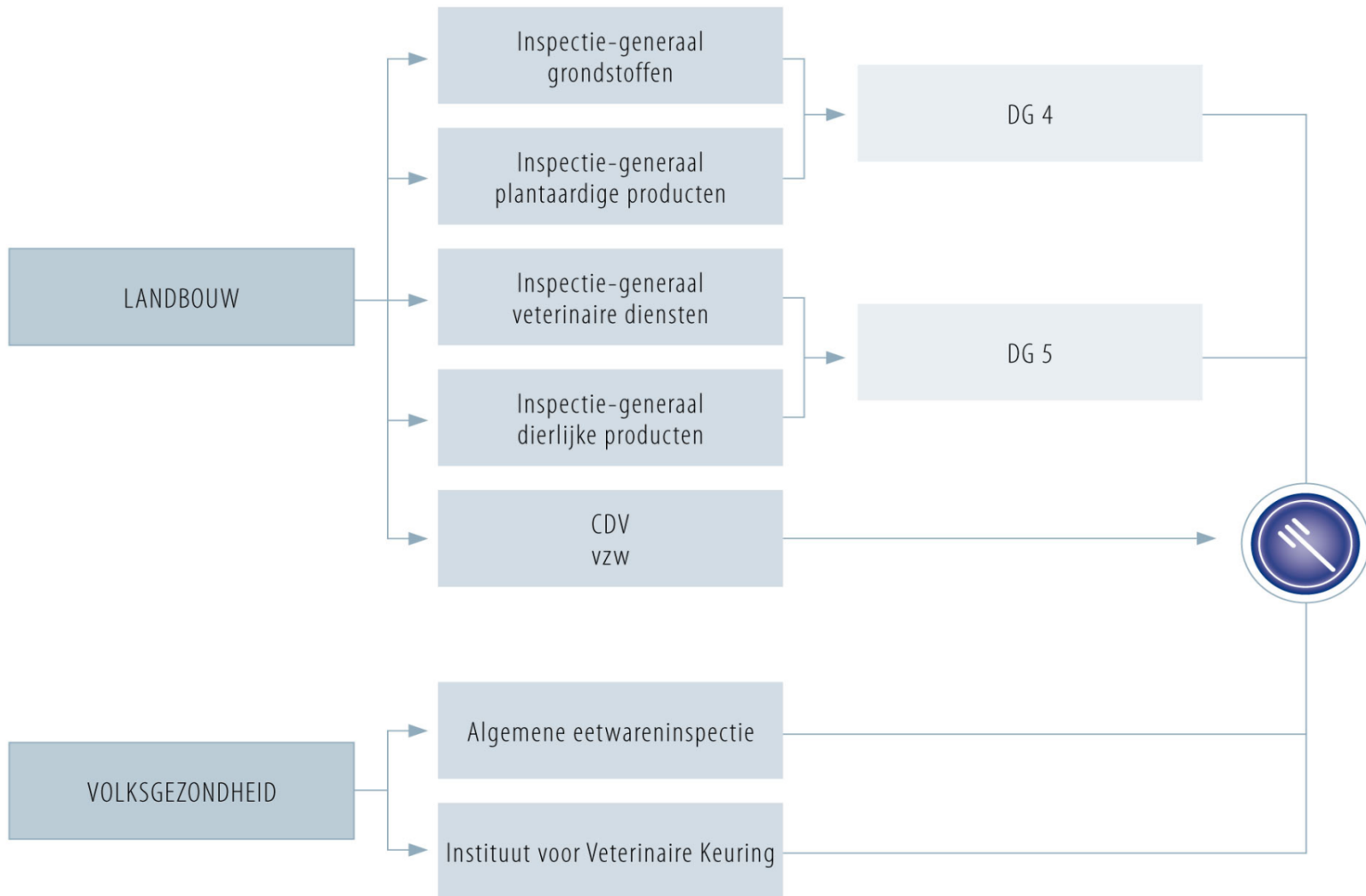
- Opgericht in 2000
- Minister van Landbouw
- Bevoegdheden:
  - ✓ Voedselveiligheid
  - ✓ Dierengezondheid
  - ✓ Plantenbescherming
  - ✓ Dierenwelzijn
- Van riek tot vork

**Onze opdracht is te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.**

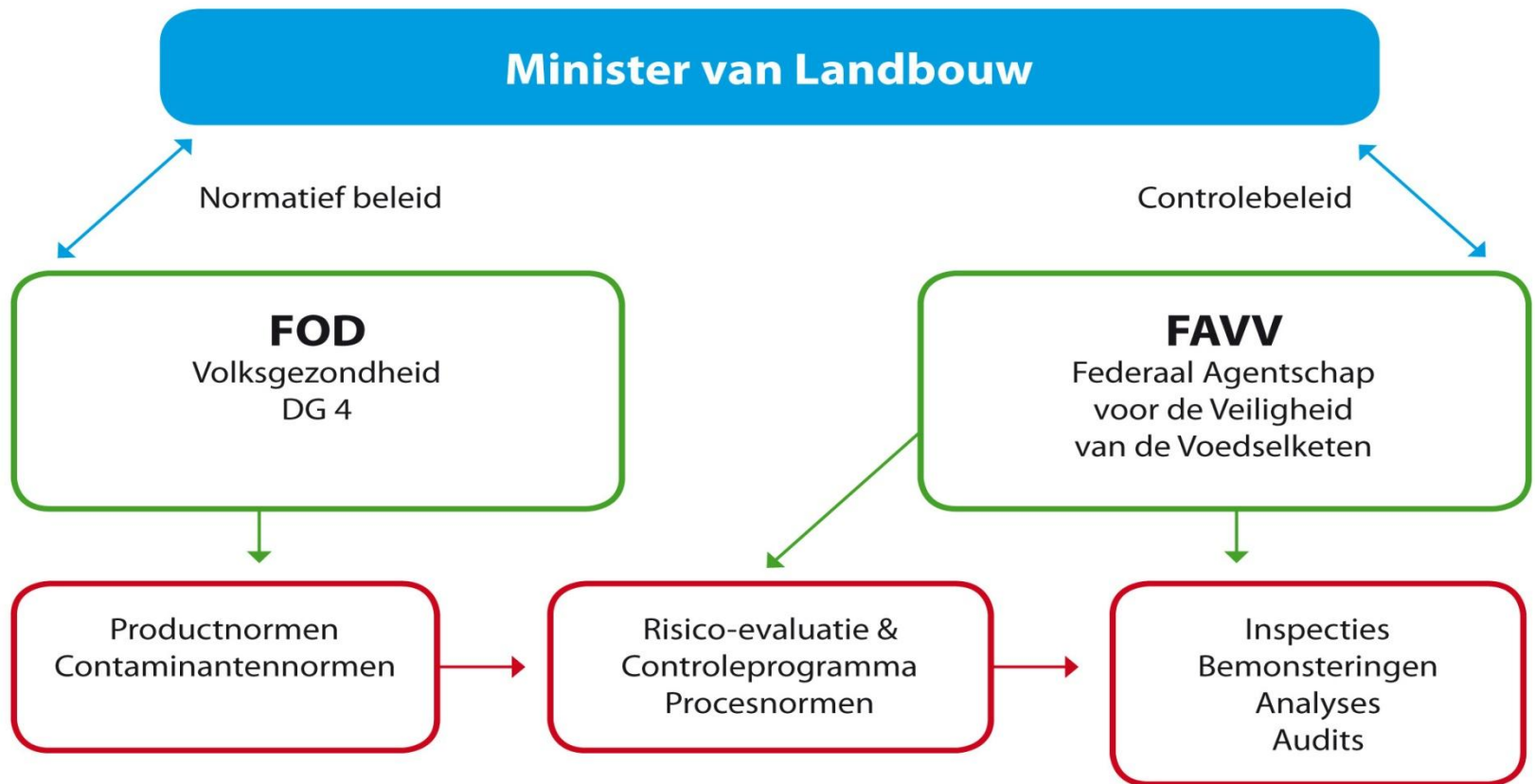
**Het Voedselagentschap**  
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

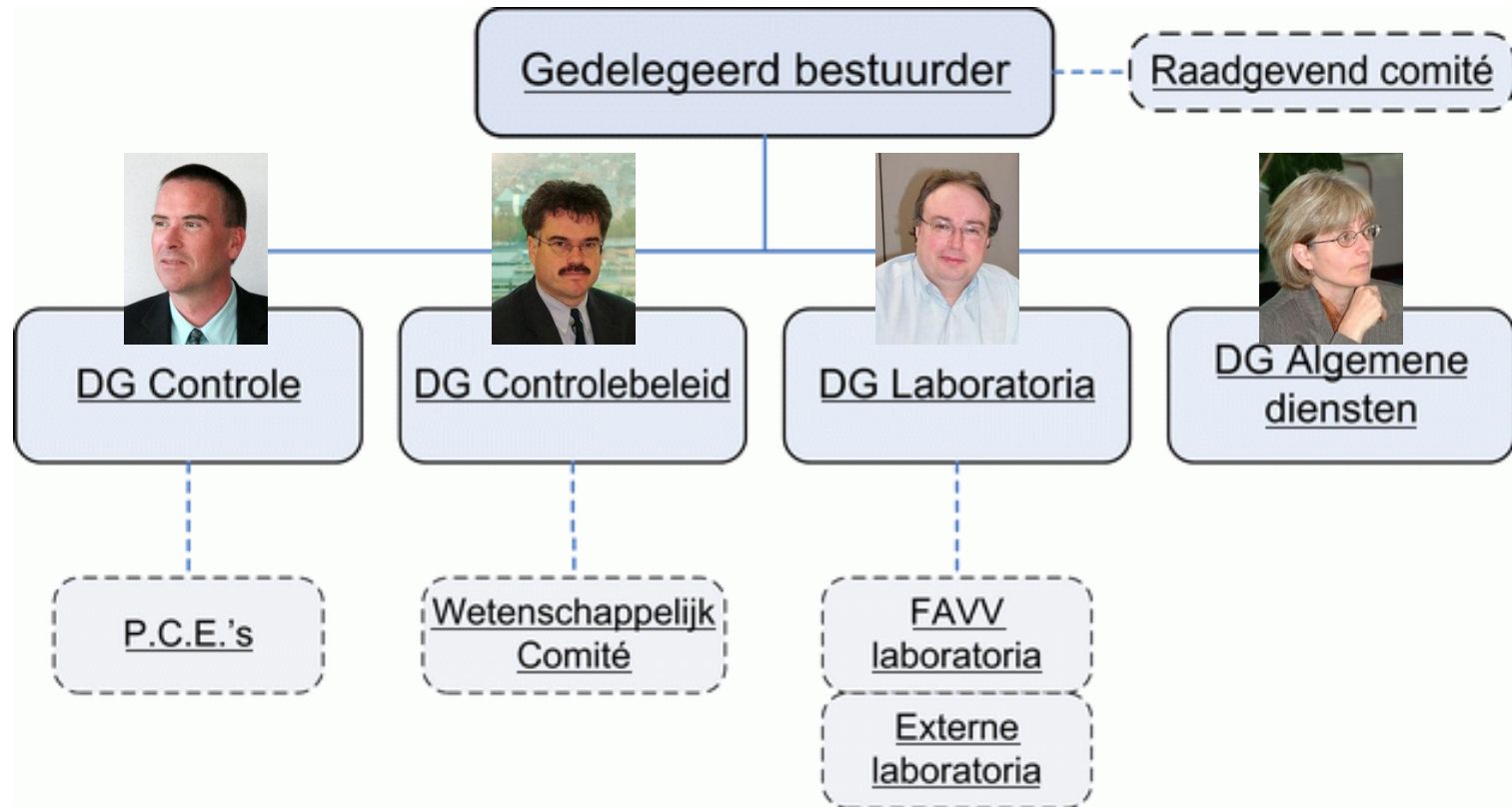


## OORSPRONG VAN HET FAVV



# HET FAVV VANDAAG

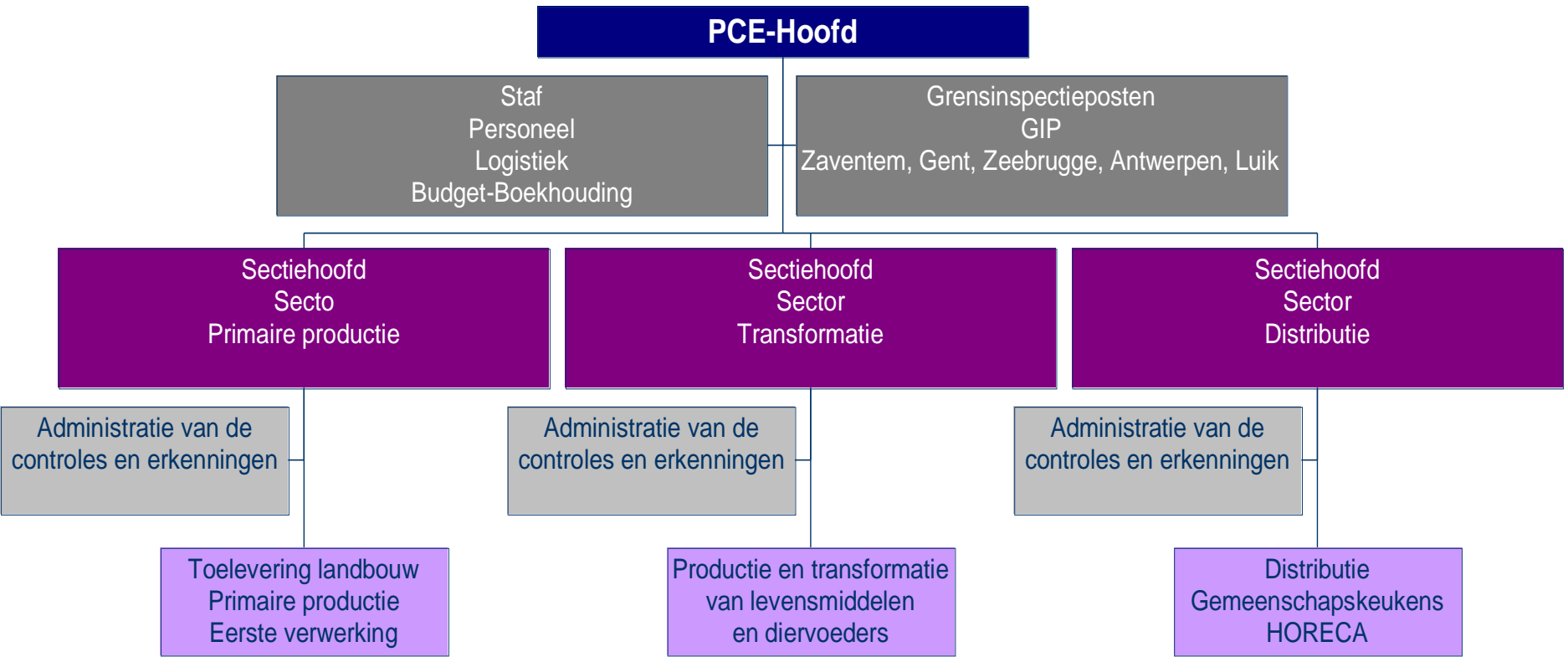




# DE STRUCTUUR VAN HET FAVV



# Structuur van de 11 PCE's



# CONTROLE DOOR HET FAVV (= inspectie)

- **Uitgevoerd door Provinciale Controle Eenheid (PCE)**
  
- **Redenen van controle :**
  - ✓ meestal uitvoering controleplan
  - ✓ controles met multidisciplinaire teams (vb met politie of sociale inspectie)
  - ✓ naar aanleiding van klachten
  - ✓ bij voedseltoxi-infecties (VTI)
  
- **Wat wordt gecontroleerd ?**
  - ✓ Elk aspect van de wetgeving waarvoor het FAVV bevoegd is :
    - ✓ Hygiëne, infrastructuur, uitrusting - GHP
    - ✓ Autocontrole - HACCP
    - ✓ Traceerbaarheid
    - ✓ Meldingsplicht

# CONTROLE DOOR HET FAVV

- **Hoe wordt gecontroleerd?**
  - ✓ Inspecties door middel van checklisten
  - ✓ Op initiatief van het FAVV
  - ✓ Meestal onaangekondigd
  
- **Gevolgen bij ongunstig inspectieresultaat?**
  - ✓ Waarschuwing
  - ✓ Proces verbaal
    - ✓ voorstel administratieve boete (minnelijke schikking)
    - ✓ of doorsturing naar Parket
  - ✓ Onmiddellijke sluiting
  - ✓ Weigering / intrekking toelating
  - ✓ Inbeslagname niet conforme producten
  
- **Hercontrole = betalend**

# CONTROLE DOOR HET FAVV

## ➤ **Waarom checklisten ?**

- ✓ uniformiteit
- ✓ objectiviteit
- ✓ referentie naar wetgeving
- ✓ ingedeeld per scope van controle
- ✓ belangrijk hulpmiddel voor operatoren (consulteerbaar op internet)

# Gelegenheidsactiviteit

Een gelegenheidsactiviteit valt niet onder de controle van het FAVV als aan 3 voorwaarden tegelijk voldaan wordt:

- Het gaat om verenigingen of organisaties zonder winstoogmerk, waarvan de activiteit winstgevend mag zijn
- Er wordt enkel met vrijwilligers gewerkt
- Er worden jaarlijks ten hoogste 5 activiteiten georganiseerd die onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallen, met een totale duur van max. 10 dagen.

# Registratie



- Verkoop enkel dranken en/of voorverpakte levensmiddelen met houdbaarheid > 3 maanden bij kamertemperatuur
- Jaarlijkse heffing (vast bedrag)
- Hoe registreren? → Via aanvraagformulier [www.favv.be](http://www.favv.be)

# Toelating

- Verkoop van voeding → toelating
- Jaarlijkse heffing i.f.v. VTE's
- Hoe aanvragen ? → Via aanvraagformulier  
[www.favv.be](http://www.favv.be)
- Afficheren toelating
- Bonus-malus

FAVV - Meldpunt van de consument - 0800 13 550

Aan welke eisen moeten de lokalen voldoen om “voedselveilig” te kunnen werken?



# Goede hygiëne praktijken (GHP)

1. **Infrastructuur en uitrusting**
2. Ontvangst, opslag, bereiding
2. Onderhoud, reiniging en ontsmetting
3. Ongediertebestrijding
4. Afvalbeheer
5. Watervoorziening
6. Persoonlijke hygiëne
7. Temperatuursbeheersing
8. Opleiding

# GHP - Infrastructuur en uitrusting

- Infrastructuur aangepast aan de activiteiten (bereiding/ geen bereiding)
- Vloeren, muren, deuren en oppervlakken: glad, afwasbaar, niet-absorberend, niet-toxisch
- *Gescheiden* wasbakken voor wassen
  - ✓ groenten, afwas en handhygiëne
  - ✓ (*kranen niet met hand bediend*)
- Voldoende en aangepaste ventilatie



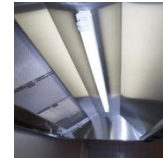
# GHP - Infrastructuur en uitrusting

- Rekken in het magazijn zijn proper en gemakkelijk te reinigen/ontsmetten
- Reinigingsmiddel afzonderlijk opslagen
- Rookverbod



# GHP- Infrastructuur en uitrusting

- Voldoende afgeschermd verlichting



- Ramen: gesloten houden of voorzien van horren

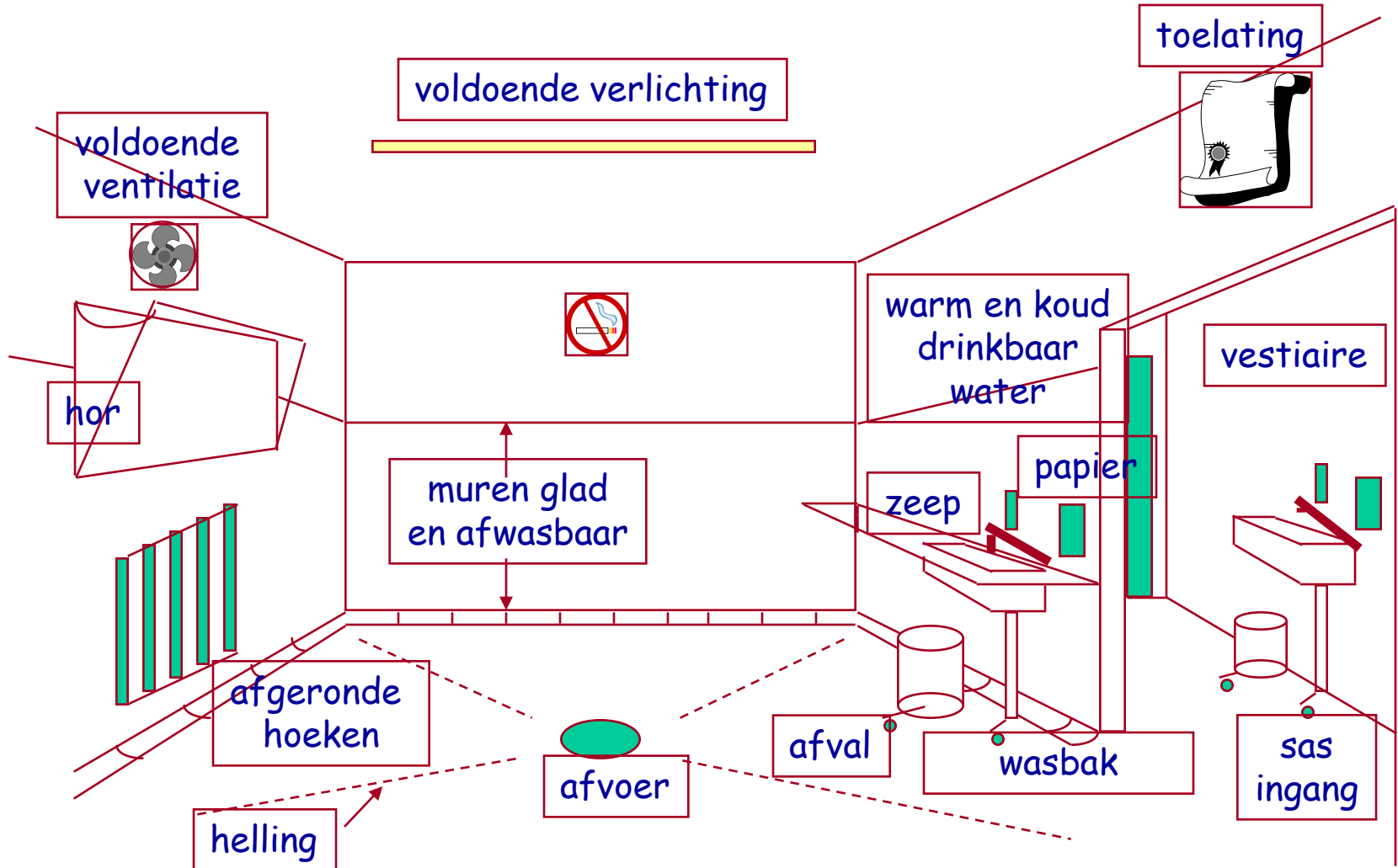


- Toiletten

- proper, juist uitgerust en goed verlucht
- feitelijk van keuken- of bedieningsruimte (refter) gescheiden
- lavabo, zeepverdeler en hygiënisch droogstelsel direct aan de uitgang van de toiletten
- bericht “**handen wassen verplicht na toiletbezoek**”



# GHP - Infrastructuur en uitrusting



# GHP - Opslag van goederen

- **Temperatuur** van koelkasten en diepvriezers moet gecontroleerd kunnen worden → Display, thermometer, ...
  - Koelkast voor het vlees  $\leq 7$  C, gevogelte  $\leq 4$  C
  - Diepvriesruimte  $\leq -18$  C
  - Diepvriesruimtes  $> 10$  m<sup>3</sup> voorzien van een automatische temperatuursregistratie



# GHP - Afval

- Geen ophoping van afval → afval verzamelen in duidelijk herkenbare propere afvalcontainers
- Afvalcontainers zijn voorzien van een gemakkelijk te reinigen deksel, met een niet-manuele bediening
- Afval wordt op een hygiënische manier verwijderd



# GHP - Water

- **Uitsluitend drinkbaar water** voor bereiding van voedsel, reiniging en ontsmetting en wassen van de handen
- Analyseresultaten bij gebruik putwater beschikbaar
- In het geval van niet drinkbaar water, vermelding 'ondrinkbaar water'



# GHP - Ongediertebestrijding, reiniging/ontsmetting

- Maatregelen om insecten (vliegend en kruipend), en knagend ongedierte uit de keuken en uit de andere lokalen te weren.
- Volledig en realistisch reiniging - en ontsmettingsplan voor lokalen en uitrusting



# Autocontrole

- Autocontrole = zelf controle doen !
- Controle op wat?
  - ✓ Voedselveiligheid
  - ✓ Wettelijke kwaliteit } Veilig product
  - ✓ Traceerbaarheid
  - ✓ Toepassen meldingsplicht



# Autocontrole

- Altijd: Goede Hygiëne Praktijken
- Indien bereiding van maaltijden (verwerken)
  - GHP en versoepelde HACCP
    - ✓ gevaren, kritische punten en corrigerende acties → gids
    - ✓ kritische grenzen → in normen, zintuiglijke waarnemingen, gids
    - ✓ bewaking → enkel non-conformiteiten registreren
    - ✓ documentatie → = gids
    - ✓ Registraties 6 maanden bewaren
- ~~Versoepeling~~ → Volledig HACCP



# Autocontrole → Wat zeker controleren?

- ✓ Controle bij ontvangst goederen (temperatuur, THT, staat verpakking)
- ✓ Temperatuur koelcellen
- ✓ Temperatuur diepvries
- ✓ Temperatuur bij bereiding in warme lijn
- ✓ Temperatuur, kwaliteit frituurolie
- ✓ Serveertemperatuur koude en warme gerechten
- ✓ Temperatuurverloop gerechten tijdens transport

**Actie en registratie** in geval van non conformiteiten!



# Autocontrole - gids

- Autocontrolelegids voor grootkeukens en verzorgingsinstellingen  
[www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/](http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/)
- Sectorspecifiek
- Goedgekeurd door FAVV
- GHP / HACCP



# Traceerbaarheid

= de mogelijkheid om de afgelegde weg van een product te volgen

➤ ingangsregister met volgende gegevens:

- ✓ Aard van de goederen
- ✓ Identificatie (lotnummer, THT , productiedatum)
- ✓ Hoeveelheid
- ✓ Leverancier
- ✓ Ontvangstdatum

➤ Dit kan bijvoorbeeld a.h.v. chronologisch rangschikken van leveringsbonnen.

➤ Registraties minstens 6 maanden bijhouden (2jaar indien geen versoepeling)

➤ Indien B2B: ook uitgaand register



# Meldingsplicht

➤ Als u van mening bent een aangekocht, klaargemaakt of geserveerd LM niet beantwoordt aan de voedselveiligheidsvoorschriften

➔ PCE telefonisch verwittigen +

bevestigen van informatie door gelijktijdig het meldingsformulier per fax of e-mail onmiddellijk over te maken, met minimale invulling van de verplichte velden

➤ Meer info op <http://www.favv.be/meldingsplicht/>



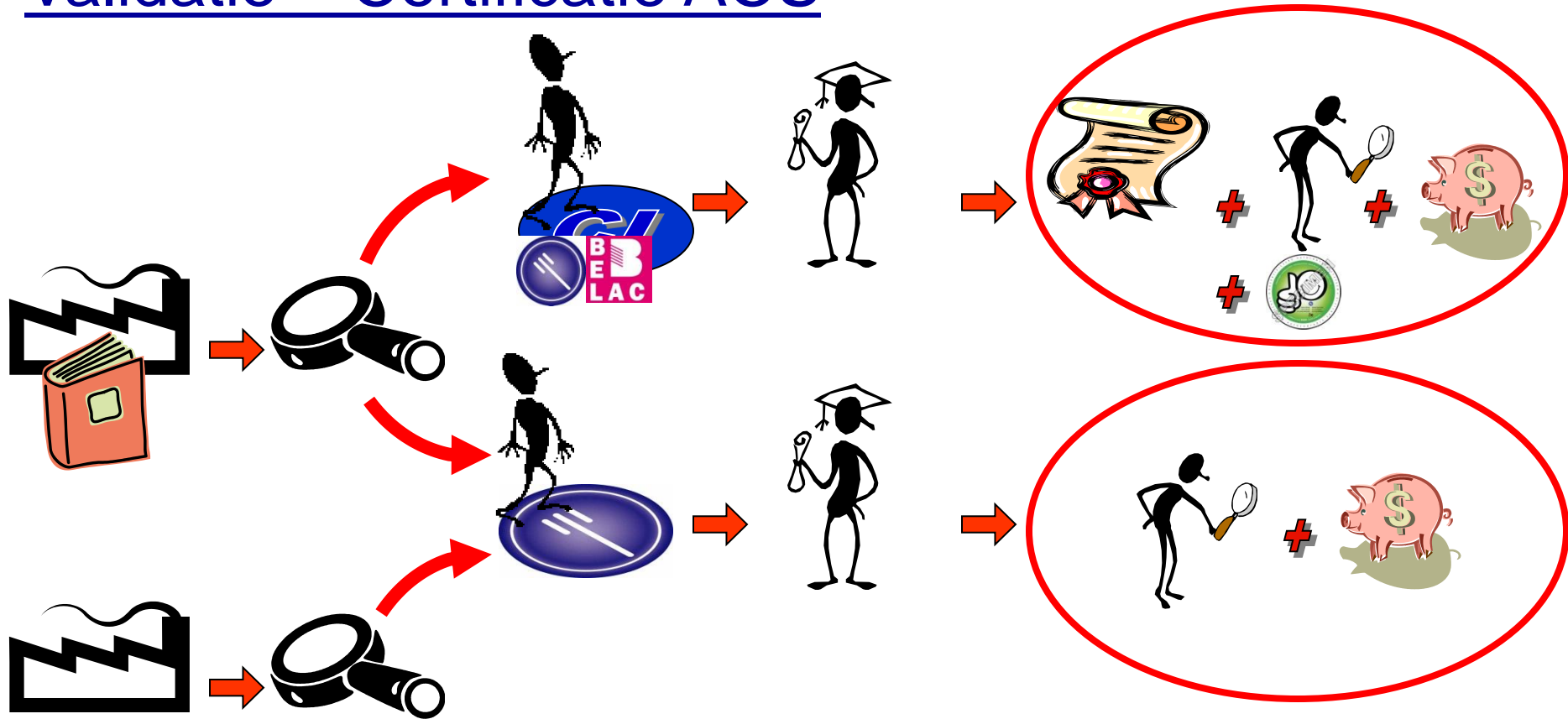
# Bonus - Malus

- Toelating als gemeenschapskeuken : bonus - malus

Jaar	Bonus	Malus
2009	50%	20%
2010	50%	60%
Vanaf 2011	50%	100%

- Registratie: **geen** bonus-malus

# Validatie – Certificatie ACS



# Geen validatie ACS

