



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

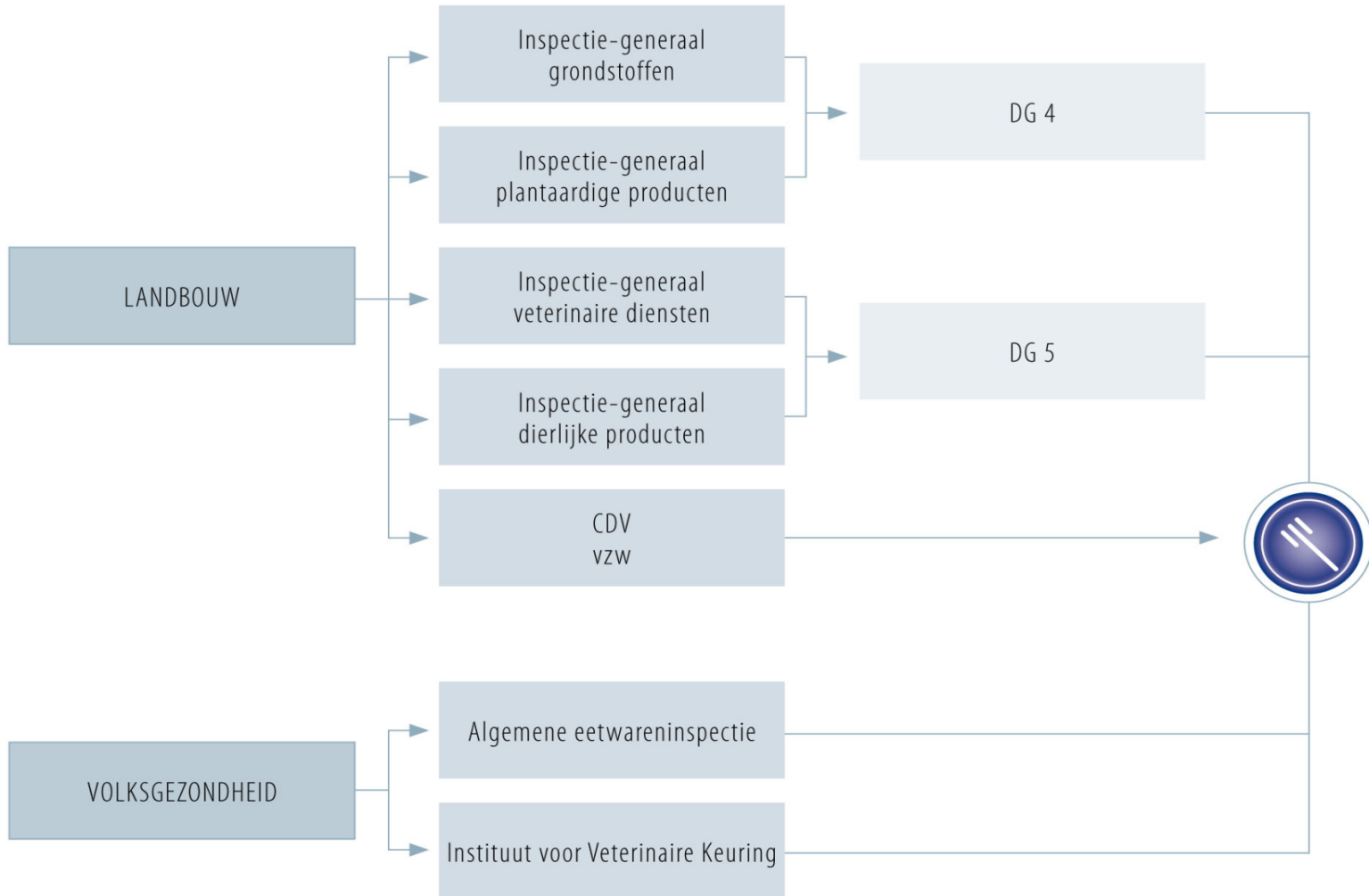
- Opgericht in 2000
- Minister van Landbouw
- Bevoegdheden:
 - ✓ Voedselveiligheid
 - ✓ Diergezondheid
 - ✓ Plantenbescherming
 - ✓ Dierenwelzijn
- Van riek tot vork

**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.**

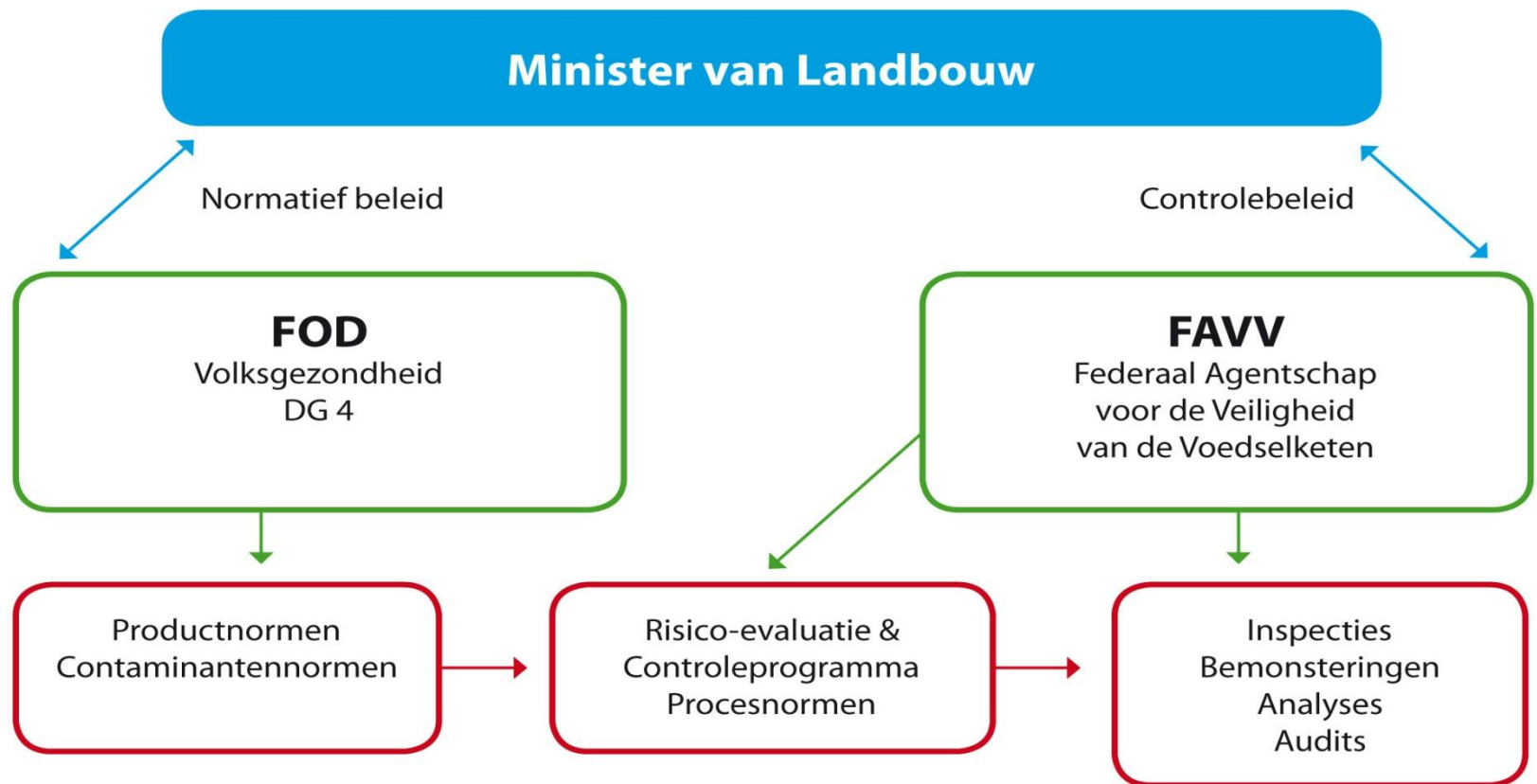
Het Voedselagentschap
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

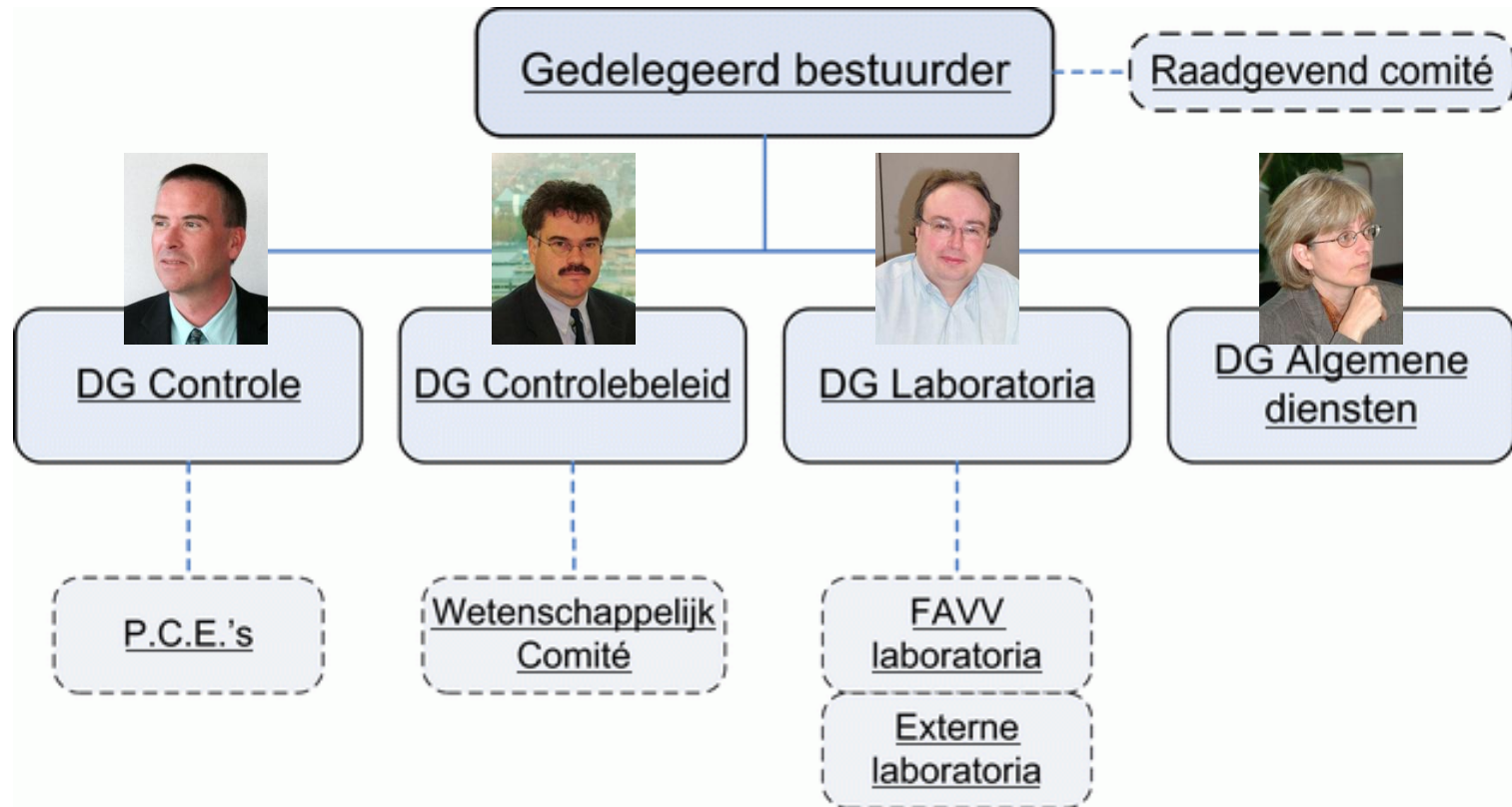


OORSPRONG VAN HET FAVV



HET FAVV VANDAAG





DE STRUCTUUR VAN HET FAVV



Structuur van de 11 PCE's

PCE-Hoofd

Staf
Personeel
Logistiek
Budget-Boekhouding

Grensinspectieposten
GIP
Zaventem, Gent, Zeebrugge, Antwerpen, Luik

Sectiehoofd
Secto
Primaire productie

Sectiehoofd
Sector
Transformatie

Sectiehoofd
Sector
Distributie

Administratie van de
controles en erkenningen

Administratie van de
controles en erkenningen

Administratie van de
controles en erkenningen

Toelevering landbouw
Primaire productie
Eerste verwerking

Productie en transformatie
van levensmiddelen
en diervoeders

Distributie
Gemeenschapskeukens
HORECA

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 scoop 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

Toelating

- Verkoop van voeding → toelating
- Jaarlijkse heffing i.f.v. VTE's
- Hoe aanvragen ? → Via aanvraagformulier
www.favv.be
- Afficheren toelating
- Bonus-malus

TOELATING

Verleend aan : _____

Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen : _____

Toelatingsnummer(s) : _____

Handtekening : _____

Datum : _____

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



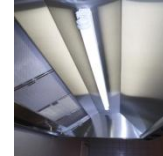
GHP - Infrastructuur en uitrusting

- 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

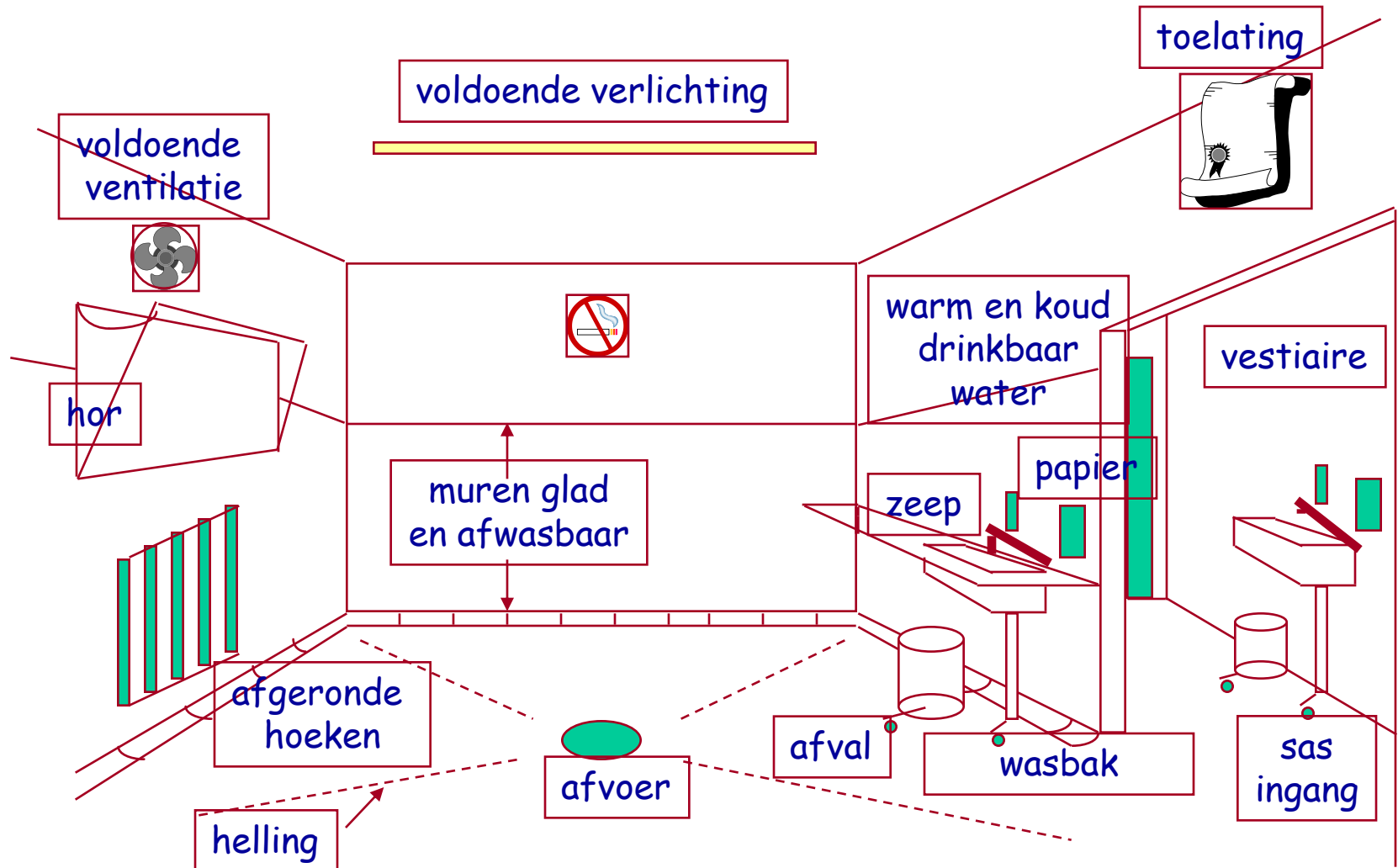


- Toiletten

- proper, juist uitgerust en goed verlucht
- feitelijk van keuken- of bedieningsruimte (refter) gescheiden
- lavabo, zeepverdeler en hygiënisch droogsysteem 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 ≤ 7 C, gevogelte ≤ 4 C
 - Diepvriesruimte ≤ -18 C
 - Diepvriesruimtes > 10 m³ 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/
- 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/>



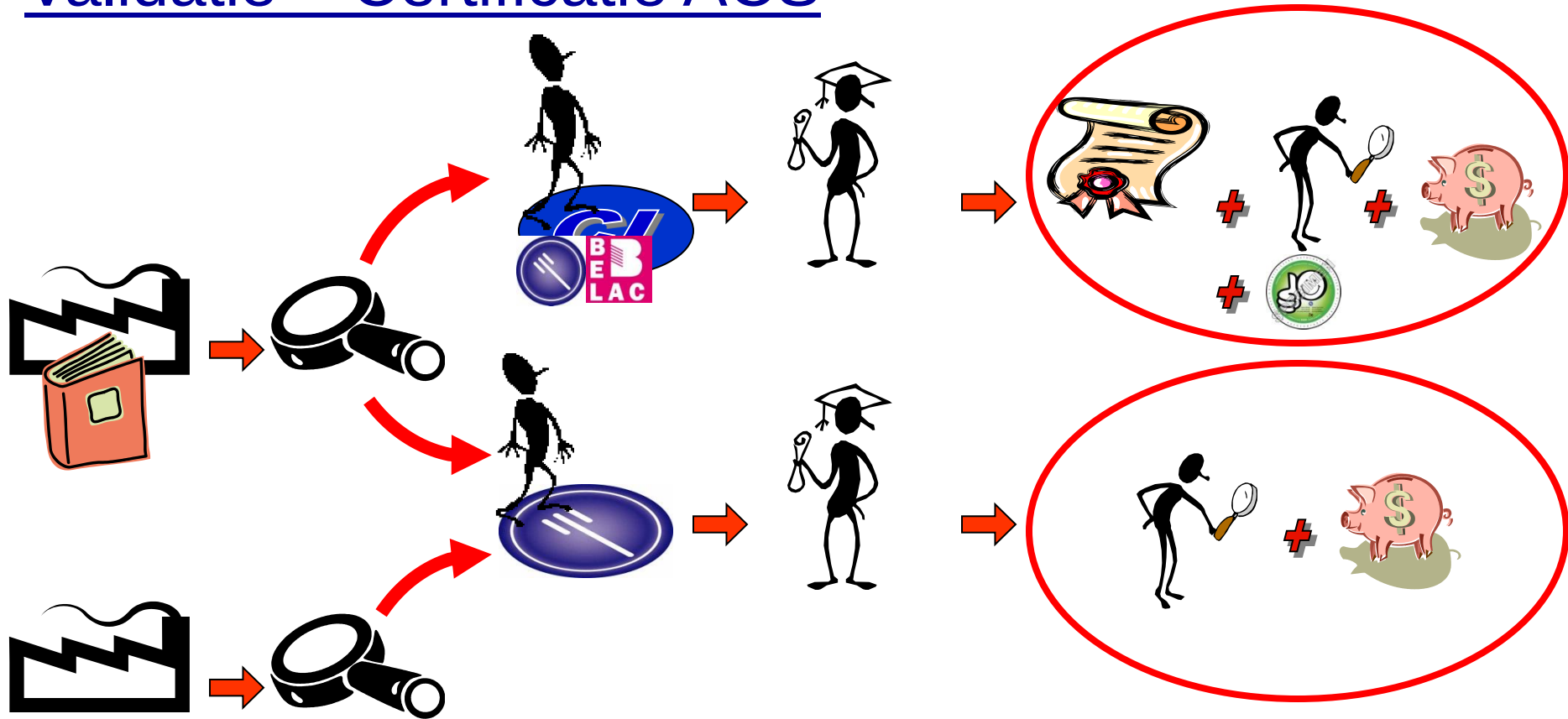
Bonus - Malus

- 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

