

5. Diagram van fabricage

Een organigram van het fabricageproces, met hierbij inbegrepen het plan van de vestiging, moet worden opgesteld; dit zal toelaten om een algemeen beeld te krijgen van het proces en om de fases te bepalen tijdens dewelke een allergen risico optreedt.

6. Documenten, registers

Het opstellen van documenten (politiek, procedures en andere vereisten van het programma) en het bijhouden van registers (resultaten en/of gegevens, die de uitvoering van een maatregel of een procedure aantonen) zijn een vereiste in het HACCP systeem, want het laat toe om te bepalen of het systeem correct wordt toegepast.

Nuttige referenties

- ▶ ADRIA NORMANDIE. Gestion du risque “allergènes alimentaires” – guide méthodologique d’application HACCP. ACTIA. Paris. 2008.
- ▶ Jenner, T., Elliott, M., Menyhart, C., Kinnear, H. Advantage HACCP : Document d’accompagnement., in Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation de l’Ontario Toronto. 2005. 1-188.
- ▶ Quittet, C. and Nelis, H. HACCP pour PME et artisans – Secteur produits laitiers. Les presses agronomiques de Gembloux. Belgique. 1999.

Een volledige documentatie is beschikbaar bij CIRIHA, op aanvraag per mail (info@ciriha.org) of per telefoon (+32 (0)2 526 74 90).

Realisatie

CIRIHA

(Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en Hygiëne)
Tél./Fax: +32 (0)2 526 74 90
http://www.ciriha.org
E-mail: info@ciriha.org

Verantwoordelijke uitgever :

© 2016, Haute Ecole Lucia de Brouckère - CIRIHA
Departement Toegepaste Voeding en Diëtetiek
E. Gryzoonlaan 1, gebouw 4C, gelijkvloers - 1070 Brussel



Met de steun van

Federale Overheidsdienst Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen
en Leefmilieu.

*DG Dier, Plant en Voeding – Dienst
Voedingsmiddelen, Dierenvoerders en andere
Consumptiegoederen*

Eurostation II – 7de verdieping
Victor Horta plein 40, bus 10
1060 Brussel
Telefoon : +32 (0)2 524 73 51/52
Fax : +32 (0)2 524 73 99
E-mail : apf.food@health.fgov.be



Vermelding van allergenen aanwezig in nietvoorverpakte voedingsmiddelen

Regels en adviezen voor
de totstandbrenging
van een procedure

DEEL 1

Voorafgaande reflectie en acties

De doelstelling van deze folder is algemene aanbevelingen te doen, om de **aanwezigheid van de 14 allergenen te controleren op alle niveaus van de productie**, aangezien deze aanwezigheid direct gelinkt is aan het product, aan de ingrediënten of aan het productieproces.

Reflectie en acties voor de totstandbrenging van een procedure

1. Totstandbrenging van het team voor het beheer van de allergenen

Samenstelling: Directie, kok (verantwoordelijke van de keuken), persoon verantwoordelijk voor de bestellingen en de opslag, verantwoordelijke van het zaalpersoneel, eventueel beroep doen op externe experts (consultants), ...

Inzet van de directie en van het personeel.

2. Opleiding van het personeel

Doel: zich **verantwoordelijk** voelen aangaande de zeer belangrijke rol die hij speelt in de vervaardiging van voedingsmiddelen.

- ▶ Hij moet de **juiste handelingen aanleren en de fouten die niet gemaakt mogen worden** en dit vanaf de bestelling van de grondstoffen tot de verdeling van de eindproducten.

3. Identificatie van de aanwezigheid van allergenen in gerechten gerealiseerd voor klanten en in alle producten die binnenkomen in de onderneming (onderhoudsproducten,...)

Methode:

- ▶ De lijst hernemen van alle ingrediënten in de verschillende geserveerde gerechten en bepalen welke recepten allergenen kunnen bevatten aan de hand van de verwerkte ingrediënten.

Twee technieken moeten worden toegepast afhankelijk van de verpakking van de gekochte ingrediënten: voorverpakte voedingsmiddelen (▶ lezen van etiketten) of niet-voorverpakte voedingsmiddelen (▶ gebruik van een technische fiche of een certificaat betreffende de stoffen met verplichte vermelding).

Idee: voor het oplijsten van de ingrediënten van de verschillende geserveerde gerechten is de invoering van een informaticasysteem nuttig.

- ▶ Na het opstellen van de lijst van alle ingrediënten die in de onderneming binnenkomen aan de hand van de studie van de recepten, moet de juistheid hiervan gecontroleerd worden op basis van de grondstoffenvoorraden aanwezig in de onderneming.
- ▶ Bij iedere binnenkomst van goederen en iedere keer dat een nieuw ingrediënt de onderneming binnenkomt, moet de lijst geactualiseerd worden.

Opmerkingen:

Om de eenvoudigste traceerbaarheid te verkrijgen, gaat men de voorkeur geven aan recepten met weinig ingrediënten, met een korte productieketen en zo weinig mogelijk veranderingen in de receptuur.

Alle stoffen die in contact treden met grondstoffen vormen een gevaar voor kruiscontaminatie. De keuze van onderhoudsproducten is dus een niet te onderschatten stap. Soort van overwegingen die gemaakt moeten worden:

“Hoe gebeuren de schoonmaak- en onderhoudshandelingen? Zijn er procedures? Welke producten worden gebruikt? Bevatten ze allergenen?” ...

4. Selectie van leveranciers

Volgens: hun betrokkenheid bij de problematiek van de voedingsallergieën. Ze moeten in staat zijn om alle nodige informatie te bieden, betreffende de allergenen die in hun producten vervat zijn.

Herinner u dat:

Het HACCP principe (Hazards Analysis Critical Control Points), dit wil zeggen de analyse van de gevaren en de kritische controlepunten om deze te beheersen) kan worden uitgebreid naar het beheer van het allergisch risico.