

5. Verdeling

In deze stap kunnen verscheidene taken worden uitgevoerd door verschillende tussenkomende personen. Onder deze taken vallen onder andere het opmaken van de borden, de bediening of de levering van de gerechten. Opnieuw bestaan er veel mogelijkheden voor kruiscontaminaties; er moet dus rekening mee gehouden worden. De vermelding van allergenen (mondeling of schriftelijk) wordt toegepast tijdens deze stap. Een procedure naar behoren is de sleutel tot een duidelijke en volledige informatie. De communicatie tussen de verschillende tussenkomende personeelsleden is primordiaal!

Vragen om uw aanpak te structureren:

- ▶ Op welke manier(en) worden de goederen verdeeld? Rechtstreeks aan de gebruiker? Via een besteller?
- ▶ Zijn ze voorverpakt? Geëtiketteerd of niet?
- ▶ Bestaat er een begeleidend document of niet? Is men in staat om de eindgebruiker te informeren over de inhoud van het voedingsmiddel? Mondeling? Schriftelijk?
- ▶ Wie verschaft de inlichtingen?
- ▶ ...

6. Schoonmaak

Volwaardige stap, maar van toepassing in alle zones. "Van grond tot mond" is deze stap primordiaal om sporen van allergenen maximaal te verwijderen. Om een grondige schoonmaak te garanderen, is het nodig om over een duidelijk en uitvoerbaar schoonmaakplan te beschikken.

Vragen om uw aanpak te structureren:

- ▶ Hoe verlopen de handelingen van schoonmaak en onderhoud? Zijn er procedures (schoonmaakplan, frequentie, ...)? Welke zijn de gebruikte producten? Bevatten ze allergenen? Hun samenstelling moet gecontroleerd worden!
- ▶ Hoe gedraagt het personeel zich dat verantwoordelijk is voor de schoonmaak? Beschikt het over voldoende kennis betreffende het gebruik van onderhoudsproducten? Worden de technische gebruiksfiches gerespecteerd?
- ▶ ...

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. Gryzolaan 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



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

Vermelding van allergenen aanwezig in nietvoorverpakte voedingsmiddelen

Regels en adviezen voor de totstandbrenging van een procedure

DEEL 2

reflectie en acties van de volledige productieproces, van ontvangst tot verdeling en het schoonmaken

1. Ontvangst van de grondstoffen

Essentiële fase want ze draagt de verantwoordelijkheid over van de leverancier naar de onderneming.

De ontvangst houdt in:

Een controle om te bepalen of er kruiscontaminaties zijn

- ▶ Van het transportmiddel: in welke staat bevindt zich de vrachtwagen, de bestelwagen? Is de binnenkant van de aanhangwagen of van het omhulsel proper? Heeft men voorafgaand aan deze levering andere grondstoffen vervoerd? Is er schoongemaakt tussen 2 leveringen?...
- ▶ Van het personeel: wie is verantwoordelijk voor de ontvangst? Kent deze persoon de procedures, de risico's? Bestaat er een risico op de loskade dat het personeel de grondstoffen contamineert (handen, kleren, voorwerpen...)?...
- ▶ Van de grondstoffen: zijn ze voorverpakt? Geëtiketteerd? Zijn de verschillende geleverde loten apart verpakt? Komen de referenties (lot n°) en etiketten (als er zijn) overeen met de documenten doorgegeven door de besteller?...

Een controle van de documenten die het product begeleiden

- ▶ Voor de voorverpakte voedingsmiddelen ▶ etiket nakijken. Opgelet! Van het ene lotnummer tot het andere kan de keuze van een ingrediënt immers veranderen.
- ▶ Voor niet-voorverpakte voedingsmiddelen ▶ technische fiche of certificaat betreffende de verplicht te etiketteren stoffen nakijken.

2. Opslag van de grondstoffen

Stap met risico op kruiscontaminaties ▶ rekening houden met de indeling van de plaats evenals met de verschillende handelingen die er gebeuren om zo een duidelijk en aangepast opslagplan op te stellen.

Vragen om uw aanpak te structureren:

- ▶ Is de opslagruimte zodanig opgevat dat contaminaties vermeden worden? Zijn er aparte zones voor de producten die allergenen bevatten? Bestaan er zones voor elk allergeen? Zijn die zones afgesloten? Indien niet, welke zijn de procedures die ingevoerd zijn om deze te controleren?
- ▶ Hoe verlopen de handelingen van schoonmaak en onderhoud? Bestaan er procedures? Welke zijn de gebruikte producten? Bevatten ze allergenen? Hun samenstelling moet nagekeken worden.
- ▶ Wie is verantwoordelijk voor deze zone?
- ▶ Hoe gedraagt het personeel zich in de opslagzone?
- ▶ Bestaat er een risico dat personen vreemd aan het bedrijf deze zone bezoeken? Indien ja, bestaat er een procedure om de risico's van contaminatie te elimineren?
- ▶ Worden er registers bijgehouden?
- ▶ ...

3. Productie

Het is in deze zone dat kruiscontaminaties het meest voorkomen. Om de risico's te minimaliseren, moeten goede werkmethodes en HACCP normen gerespecteerd worden.

Vragen om uw aanpak te structureren:

- ▶ Worden de voedingsmiddelen geportioneerd? Indien ja, wie is verantwoordelijk voor deze taak? Welke soort verpakkingsmateriaal wordt gebruikt? Wegwerp of niet?
- ▶ Hoe worden de goederen verplaatst? Gebruikt men specifiek materiaal (kar, goederenlift ...)?
- ▶ Hoe zit het met de organisatie van de productieketens (lijnen)? Wordt het gebruikt materiaal (klein en groot) correct schoongemaakt en opgeruimd tussen elke manipulatie?
- ▶ Is het personeel dat de te verwerken stoffen manipuleert voldoende geïnformeerd in verband met de risico's? Hoe gedraagt het zich in de werkplaats (hygiëne, respect voor de werkplek, geen enkele onnodige verplaatsing ...)?

- ▶ Bestaat er een risico dat personen vreemd aan het bedrijf deze zone bezoeken? Indien ja, bestaat er een procedure om de risico's op contaminatie te elimineren?
- ▶ Bestaat er in de productiezone, tijdens de manipulatie van werkstoffen die allergenen bevatten, een risico op contaminatie van voedingsmiddelen die normaal gezien vrij zijn van een bepaald allergeen?
- ▶ ...

4. Opslag van de tussen- en eindproducten

Deze stap heeft betrekking op de opslag van tussen- en afgewerkte producten. Kruiscontaminatie kan plaatsvinden als de opslagcondities niet optimaal zijn.

Vragen om uw aanpak te structureren:

- ▶ Op welke manier(en) worden de tussen- en eindproducten verplaatst tot in de opslagzone?
- ▶ Is de opslagzone zo ontworpen dat contaminaties vermeden worden (afscheidingen, verpakkingen,...)? Zo niet, welke zijn de procedures die ingevoerd zijn om deze te controleren?
- ▶ Hoe verlopen de handelingen van schoonmaak en onderhoud? Bestaan er procedures? Welke zijn de gebruikte producten? Bevatten ze allergenen?
- ▶ Wie is verantwoordelijk voor deze zone?
- ▶ Hoe gedraagt het personeel zich in de opslagzone?
- ▶ Bestaat er een risico dat personen vreemd aan het bedrijf deze zone bezoeken? Indien ja, bestaat er een procedure om de risico's van contaminatie te elimineren?
- ▶ Worden er registers bijgehouden?
- ▶ ...