

De hygiëne van onze voeding is onderworpen aan een strenge regelgeving. Deze staat beschreven in het Koninklijk Besluit van 22.12.2005 (gewijzigd door de K.B.'s van 18.05.2011 en van 03.02.2012). Het doel van deze normen is het verzekeren van de veiligheid van onze voeding wat betreft microbiologische, chemische en fysische besmettingen in elk stadium van de voedingsketen om de gezondheid van de consument te beschermen. De gebruikte controlesystemen zijn gebaseerd op de HACCP – principes (Hazard Analyses Critical Control Point). CESI is niet rechtstreeks betrokken bij dit proces maar kan wel advies verstrekken, voornamelijk dan in de hygiëne van het personeel en ruimtes maar ook in het beheersproces van de maaltijdproductie, van aan de ontvangst van de goederen tot aan de verdeling er van.



HYGIËNE VAN HET PERSONEEL

Hygiëne in het algemeen

De werkkleding moet schoon zijn en in perfecte staat. Ze mag enkel en alleen gebruikt worden voor werk in de keuken. Gezichtsbehaaring moet kort gehouden worden en korte haren hebben ofwel lang haar dat opgestoken is. Vorming en bijscholing over hygiëne moeten gewaarborgd worden.

Handhygiëne

Elke werkzone is voorzien van een wastafel, exclusief voor het wassen van de handen. De nagels moeten er onberispelijk uitzien, kort geknipt en niet gelakt. Ringen en armbanden moeten uitgedaan worden. Men is verplicht de handen te wassen (handpalmen, tussen de vingers, rug van de hand, nagels, duimen, polsen en onderarmen), regelmatig en met zorg schoonvegen, met name voor het werk, na elke niet-voeding gerelateerde taak (snuiten, toiletbezoek, roken, ...) Wondjes zijn afgedekt met een nette pleister en er wordt een handschoen overheen gedragen. De handschoen wordt regelmatig vervangen als ze niet degelijk gewassen kan worden of als ze gescheurd is.

Persoonlijke beschermingsmiddelen (P.B.M.) (K.B. 13.06.2005 – B.S. 24.07.2005)

Het gebruik van P.B.M. is verplicht. Deze moeten aangepast zijn aan elke type werk en aan de omstandigheden: jasje of blouse, broek, schort, muts of kapsel die de haren verbergt, handschoenen voor eenmalig gebruik, schoenen met anti-slip zool en met stalen tip, indien nodig, masker dat de mond en neus bedekt in geval van verkoudheid of griep. In de vleessector: schort, handschoenen in Kevlar, metalen hemdsknopen. Werk in een koude zone: isolerende vest en/of aangepaste kleding.

Sanitaire installaties (K.B. 10.10.2012 – K.B. 05.11.2012)

De toiletten zijn voorzien van een sas met dubbele deur en komen niet direct uit op de productiezone waar de maaltijden bereid worden. Ze bestaan uit één of meer individuele W.C.'s en, eventueel, urinoirs met een of meerdere wastafels. Toiletten voor de mannen zijn volledig afscheiden van toiletten voor de vrouwen. Wanneer de werknemers andere kleding moeten aantrekken, stelt de werkgever hiervoor een ruimte ter beschikking. Elke werknemer beschikt over een individueel afsluitbare kast.

Eerste hulp en eerste hulp box (K.B. 15.12.2010 – B.S. 28.12.10)

In geval van letsels of snijwonden moet men eerst zo zorgvuldig mogelijk de handen en de wonde zo goed mogelijk wassen onder warm stromend water en zeep uit een dispenser, daarna nauwkeurig spoelen en afdrogen. De desinfectie gebeurt met een gechloreerd product van 0,5 mg/ml of elk ander antiseptisch gelijkwaardig middel. De wonde afdekken met een waterafstotende pleister.

In geval van brandwonden, spoelt men de wonde gedurende een 20-tal minuten met koud water. De rood uitzijnde brandwonde zonder blaar, moet behandeld worden met een hydraterende crème. Zilver sulfadiazine (vb. Flammazine) is zeer bruikbaar in het geval van blaren, maar moet altijd afgedekt worden met een specifiek niet-klevend verband. Men kan ook Isobetadine – gel gebruiken voor brandwonden.

Medische onderzoeken en vaccinaties (K.B. 03.02.2012 – B.S. 15.03.2012)

Elke persoon (in loondienst of zelfstandig) die in direct contact komt met voedingsproducten moet minstens over een medisch getuigschrift beschikken dat hen toelaat om in de voedingssector te werken. De geldigheidsduur van het getuigschrift ligt vast op maximaal 3 jaar. Het mag specifieke preventie maatregelen bevatten om de besmetting van voedingsmiddelen te voorkomen. Wanneer er een werkonderbreking plaatsvindt ten gevolge van een aandoening die vermoedelijk overgedragen werd via voeding, mag de persoon in kwestie pas zijn werk hervatten nadat hij een nieuw medisch getuigschrift verkregen heeft. Dit getuigschrift mag door eender welke arts uitgeschreven zijn. Momenteel, geeft de arbeidsgeneesheer zijn advies op gezondheidsevaluatiefiche van de werknemer in loondienst die onder medisch toezicht staat.

Vanaf 1 januari 2016, zal dit medisch toezicht hem niet meer toevertrouwd worden.

Een systematische doorlichting op tuberculose (door een tuberculinetest of radiografie van de borstkas) is niet langer nodig.

Vaccinaties tegen tetanos en Hepatitis A zijn niet verplicht maar wel aangeraden.

HYGIËNE VAN DE WERKRUIJTE

Om in orde te zijn met dit punt, bieden zich verschillende mogelijkheden aan:

- HACCP – normen.
- Aanbevelingen conform de gids voor invoering van een autocontrolesysteem in de Horeca G023 (<http://www.favv-afscab.be/autocontrole-nl/sectorspecifieketools/horeca/>).

Met het oog op een dynamisch autocontrolesysteem voor risico's in voedselveiligheid in grootkeukens, is een risicoanalyse aangewezen.

De doelstellingen zijn:

- Het begrip "risico" voor de voedingsketen verder preciseren.
- Het dynamisch maken van de risicobeheersing en het opvolgen van de HACCP.
- De belangrijkste aandachtspunten voor een risicoanalyse aanreiken en haar prioriteiten weergeven.
- Benoemen van de fysische, chemische en bacteriologische risico's.
- De besmettingsbronnen benoemen: menselijk, schadelijk, kruisbesmetting, chemische besmetting.
- Het verband aantonen tussen het risiconiveau en het doelpubliek om tot een prioriteitenlijst voor een actieplan te komen.

MEER INFO OVER DE DIENSTEN VAN CEDIOB?

Tel: 02/761 17 31
cediom@cesi.be

www.cesi.be