



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Voedselveiligheid op evenementen

Voorlichtingscel FAVV



Inhoud

- Gevaren in de voedselketen
- Administratieve verplichtingen
 - Registratie
 - Toelating
 - Autocontrole
- Infrastructurele verplichtingen
 - Goede hygiënepraktijken



CHEMISCHE GEVAREN

Aanwezigheid van ongewenste scheikundige stoffen.

- Chemische stoffen kunnen **van nature in levensmiddelen aanwezig zijn**, zoals bijvoorbeeld:
 - *histamine in tonijn, haring,*
 - *gifstoffen in paddenstoelen, aardappelen*
 - *aflatoxines in pistachenoten.*



CHEMISCHE GEVAREN

- Chemische stoffen kunnen **tijdens kweek, teelt of tijdens industriële behandeling** op of in de producten terechtkomen:
 - *hormonen, antibiotica en verdovende middelen in vlees, melkproducten, vis en eiproducten, pesticiden op groenten en fruit,*
 - *nitriet, sulfiet in vlees,*
 - *dioxines en/of PCB's in eieren, vlees, vis,*
 - *zware metalen (lood, kwik, cadmium, ...) in producten van de visserij,...*
 - *Fipronil in eieren*



CHEMISCHE GEVAREN

Tijdens de bereiding kunnen schadelijke stoffen gevormd worden.

- Te intensief verhitten of verbranden (friteuse, barbecue,...)
- Giftige bestanddelen kunnen vanuit materiaal, gereedschap of verpakking overgaan op de voedingsmiddelen
 - Migratie van metaal van een geopend blik naar de voeding
 - Gebruikte verpakkingsmaterialen dienen in overeenstemming te zijn met de wettelijke voorschriften.
 - Gebruikte smeermiddelen voor bepaalde apparatuur kunnen eveneens de voedingsmiddelen bevuilden
- Restanten van reinigings- of ontsmettingsmiddelen op materiaal
 - Gebruik van emmers voor reinigingsmiddelen die nadien gebruikt worden om voedingsmiddelen te wassen, te stockeren of te vervoeren.
- Onoordeelkundig gebruik van additieven.



van 20 november 2017

tot vaststelling van risicobeperkende maatregelen en referentieniveaus voor de reductie van de acrylamidegehalten in levensmiddelen

In het fabricageproces passen de exploitanten van aardappelproducten de volgende risicobeperkende maatregelen toe:

•frietten en andere versneden (gefrituurde) aardappelproducten:

- er wordt gebruikgemaakt van **aardappelrassen met een lager suikergehalte**, indien beschikbaar en voor zover verenigbaar met het voedingsmiddel dat men wil verkrijgen. De leverancier wordt geraadpleegd voor de keuze van de meest geschikte aardappelrassen;
- De aardappelen worden bij een temperatuur van **meer dan 6 °C opgeslagen**;

•vóór het frituren:

behalve voor diepgevroren aardappelproducten, waarvoor de bereidingsinstructies moeten worden gevolgd, moet voor rauwe frietten een van de volgende maatregelen worden genomen om het suikergehalte waar mogelijk en voor zover verenigbaar met het voedingsmiddel dat men wil verkrijgen, te reduceren:

- bij voorkeur **dertig minuten tot twee uur lang wassen en weken in koud water**. De aardappelreepjes vóór het frituren met schoon water spoelen;
- **enkele minuten in warm water weken**. De aardappelreepjes vóór het frituren met schoon water spoelen;
- het **blancheren van aardappelen** resulteert in lagere acrylamidegehalten en het is dus gepast om aardappelen waar mogelijk te blancheren.



van 20 november 2017

tot vaststelling van risicobeperkende maatregelen en referentieniveaus voor de reductie van de acrylamidegehalten in levensmiddelen

- **tijdens het frituren van frieten of andere aardappelproducten:**
 - gebruikmaken van **frituurolie of -vet waarmee sneller en/of bij lagere temperaturen kan worden gefrituurd**. De olie- en vetleveranciers raadplegen voor de keuze van de meest geschikte olie of het meest geschikte vet;
 - de **frituurtemperatuur lager dan 175 °C houden**, en in ieder geval zo laag mogelijk, rekening houdend met de eisen inzake voedselveiligheid;
 - de kwaliteit van de frituurolie of het frituurvet handhaven door **regelmatig verbrande restjes te verwijderen met een schuimspaan of zeef**.
- Voor de bereiding van frieten is het gepast dat de exploitanten gebruikmaken van de beschikbare **kleurhandleidingen** met richtsnoeren over de optimale combinatie van kleur en lage acrylamidegehalten.
- Het is wenselijk dat een kleurhandleiding met richtsnoeren over de optimale combinatie van kleur en lage acrylamidegehalten zichtbaar is opgehangen in de ruimten waar het personeel levensmiddelen bereidt.



van 20 november 2017

tot vaststelling van risicobeperkende maatregelen en referentieniveaus voor de reductie van de acrylamidegehalten in levensmiddelen

- **De exploitanten die brood en banketbakkerswaren produceren, passen bij het bakken de volgende risicobeperkende maatregelen toe:**
 - voor zover mogelijk en verenigbaar met het productieproces en de hygiënische vereisten:
 - de duur van de gisting wordt verlengd;
 - het vochtgehalte van het deeg voor de bereiding van een product met een laag vochtgehalte, wordt geoptimaliseerd;
 - de oventemperatuur wordt verlaagd en de baktijd wordt verlengd.

De eindkleur van de gebakken producten is lichter en het donker roosteren van de korst wordt vermeden (indien de donkere kleur van de korst het gevolg is van het intensief roosteren en niet van de specifieke samenstelling of aard van het brood).

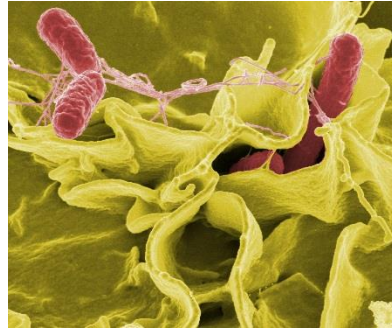
- Bij de bereiding van broodjes zien de exploitanten erop toe dat de kleur van de broodjes na het toasten optimaal is. Het is passend om bij de productie van deze specifieke producten gebruik te maken van kleurhandleidingen die voor specifieke productsoorten zijn ontwikkeld en richtsnoeren bevatten voor de optimale combinatie van kleur en lage acrylamidegehalten, indien deze beschikbaar zijn. Bij voorverpakte broden of broodproducten die nog moeten worden afgebakken, worden bereidingsinstructies verstrekt.

De bovengenoemde kleurhandleiding met richtsnoeren voor de optimale combinatie van kleur en lage acrylamidegehalten wordt zichtbaar opgehangen in de ruimten waar het personeel deze specifieke levensmiddelen bereidt.

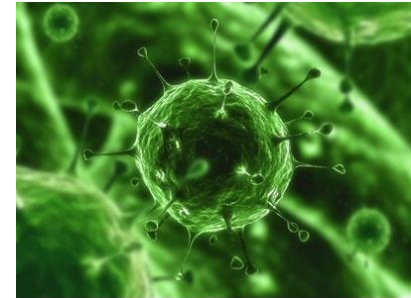


BIOLOGISCHE GEVAREN

- Bacteriën



- Virussen



- Parasieten



- andere micro-organismen



Micro-organismen

- Van de meeste micro-organismen (bacteriën, schimmels, enz..) wordt men niet ziek, zij zijn zelfs noodzakelijk !!!
 - Bier
 - Brood
 - Schimmelkaas
 - Pickles
 - Salami
 - Zuurkool
 - Yoghurt
 - ...



Micro-organismen

Wanneer ziekteverwekkende micro-organismen (pathogenen) de kans krijgen zich te ontwikkelen, kunnen ze ernstige ziektes veroorzaken en zelfs tot de dood leiden.

Voorbeelden van pathogenen:

- Salmonella
- Listeria
- EHEC
- ...



Deze komen voor in grond, water, dieren, eieren, menselijk lichaam.



Micro-organisme en enkele belangrijke eigenschappen	Mogelijke besmettingsbronnen/ meest betrokken levensmiddelen	Hoe kan ik het gevaar beheersen?
<p><i>Salmonella spp.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Eieren (zowel op de eierschaal als binnenin het ei) en voedingsmiddelen die rauwe eieren bevatten, rauwe melk en zuivelproducten op basis van rauwe melk, runds- en varkensvlees, vlees van gevogelte, cacao, chocolade, kokosnoot, pindanoten, pindakaas, gedroogd fruit, kruiden en aroma's Mensen en dieren (ook zonder ziektesymptomen!) Omgeving: water, bodem 	<ul style="list-style-type: none"> Door pasteurisatie wordt de kiem gedood Respecteer de bewaartemperaturen en kook- en baktijden Gebruik bij voorkeur gepasteuriseerd heelei, eiwit of eidooier in plaats van verse eieren Voorkom kruiscontaminatie Zorg voor een goede persoonlijke hygiëne
<p><i>Staphylococcus aureus</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Mensen en dieren: in neusholten, keelholte en op de huid van mensen en warmbloedige dieren Omgeving: lucht, water, riolering en contactoppervlakken 	<ul style="list-style-type: none"> Door pasteurisatie wordt de kiem gedood Respecteer de kook- en baktijden, zorg voor een snelle afkoeling en respecteer de bewaartemperaturen Zorg voor een goede persoonlijke hygiëne en algemene proceshygiëne
<p><i>Bacillus spp.</i> - Vormt sporen die bestand zijn tegen droogte en hitte - Sommige stammen kunnen ontwikkelen bij 5°C</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bloem, rijst, melk, kruiden en specerijen (zoals gember, foelie, kaneel, knoflook, pizzakruiden...), sojaproteïne, gist, gedroogd fruit, cacao, rauw fruit en rauwe groenten Omgeving: grond, stof, water 	<ul style="list-style-type: none"> Voorzie een strikte opvolging van de GHP Zorg voor voldoende verhitting met respect voor de bakprogramma's Zorg voor een snelle afkoeling en respecteer de bewaartemperaturen
<p><i>Listeria monocytogenes</i> - Kan groeien bij koelkasttemperaturen</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rauwe, (on)gewassen groenten, rauwe melk, kazen (met name zachte kazen), gefermenteerde worsten, rauw en gekookt gevogelte, vleesproducten, rauwe en gerookte vis en kant-en-klare maaltijden Omgeving: mens en dier (via uitwerpselen), grond, groene planten, mest, verdamper in koelruimten en vocht van koelinstallaties, afvoerputjes,... 	<ul style="list-style-type: none"> Door pasteurisatie wordt de kiem gedood Respecteer de kook- en baktijden Zorg voor een strikte opvolging van de GHP, met nadruk op het voorkomen van kruisbesmetting tussen rauwe en gekookte producten en het regelmatige reinigen en ontsmetten van de koelkast Het zorgvuldig wassen van groenten vermindert het besmettingsniveau slechts in beperkte mate



<p><i>Shigella spp.</i> - 10 cellen kunnen al volstaan om een infectie te veroorzaken</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Voedsel en water gecontamineerd door direct of indirect contact met fecaal materiaal van geïnfecteerde mensen 	<ul style="list-style-type: none"> • Voorzie een strikte opvolging van de GHP, met nadruk op persoonlijke hygiëne
<p>Shigatoxine producerende <i>E. coli</i> (bijv. <i>E. coli</i> O157:H7) - Lage infectiedosis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rauwe melk, rauwe groenten en fruit, filet américain, rauw rundvlees • Omgeving: mens (via menselijke uitwerpselen), besmet water (via uitwerpselen van herkauwers) 	<ul style="list-style-type: none"> • Door pasteurisatie wordt de kiem gedood • Respecteer de kook- en baktijden • Zorg voor een goede opvolging van de GHP: groenten en fruit goed wassen, goede persoonlijke hygiëne handhaven
<p><i>Yersinia enterocolitica</i> - Kan groeien bij koelkasttemperaturen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rauw vlees (varken) • Omgeving: zieke/gezonde mensen die drager zijn (ontlasting) 	<ul style="list-style-type: none"> • Door pasteurisatie wordt de kiem gedood • Respecteer de kook- en baktijden • Voorkom kruisbesmetting via gecontamineerd varkensvlees
<p><i>Campylobacter spp.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rauwe melk, rauw gevogelte • Omgeving: ongezuiverd water, grond, mest en faeces 	<ul style="list-style-type: none"> • Door pasteurisatie wordt de kiem gedood • Respecteer de kook- en baktijden • Volg de GHP strikt op met nadruk op voorkomen van kruisbesmetting tussen rauwe en verhitte producten
<p><i>Clostridium botulinum</i> - Vormt sporen, die bestand zijn tegen droogte en hitte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Levensmiddelen die foutief geconserveerd worden (bijv. conserven), honing • Omgeving: grond, planten, uitwerpselen van dieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Voer een zeer sterke verhitting (zoals sterilisatie) uit om sporen te vernietigen of goede productieomstandigheden (bijv. goede koeling) om kieming van de sporen te voorkomen • Gebruik nooit de inhoud van vervormde of bolle conserven • Geef geen honing aan kinderen jonger dan 1 jaar oud
<p><i>Clostridium perfringens</i> - Vormt sporen die bestand zijn tegen droogte en hitte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Levensmiddelen die een temperatuur "mishandeling" ondergaan • Omgeving: aarde, stof, darmkanaal van mensen en (huis)dieren, insecten 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecteer de warmte- en koudeketen • Volg de GHP goed op, zet geen planten in de verwerkingsruimten en vermijd materiaal (bijv. decoratie) dat stof kan aantrekken
<p><i>Enterobacter sakazakii</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zuigelingen- en opvolgmelk in poedervorm • Omgeving: insecten • Ontlasting van mens en dier 	<ul style="list-style-type: none"> • Bereid de zuigflessen pas vlak voor het verbruik • Warm flesvoeding nooit opnieuw op • Volg de GHP strikt op met nadruk op de persoonlijke hygiëne, het klaarmaken van zuigflesjes op een apart schoon en ontsmet werkvlak en de sterilisatie van de flesjes voor baby's tot 6 maanden



<p>Norovirus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verse groenten en vruchten (salades) • Personen die het voedsel manipuleren: mensen kunnen drager zijn zonder symptomen te vertonen 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg voor een strikte opvolging van de GHP met nadruk op de persoonlijke hygiëne (handhygiëne) en het voorkomen van nabesmetting • Inactieveer de virussen door verhitting • Minstens 48 uur na het optreden van symptomen geen contact met levensmiddelen
<p>Hepatitis A virus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zeevruchten en rauwe schaaldieren, rauw fruit (o.a. klein rood fruit) en rauwe groenten • Geïnfekteerde personen 	<ul style="list-style-type: none"> • Volg de GHP strikt op en voorzie een vaccinatie tegen hepatitis A voor risicopersonen • Geef indien mogelijk de voorkeur aan verwarmde of gekookte groenten en fruit
<p>Parasieten (bijv. Anisakis, Toxoplasma, Trichinella, Taenia saginata...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rauwe melk, rauwe vis, vers fruit (bijv. uit het wild) • Uitwerpselen van mensen en dieren en water dat ermee besmet is 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik geen producten waarin zichtbaar parasieten aanwezig zijn



Enkele cijfers

- Jaarlijks 600 miljoen mensen ziek door slechte voeding (=1 op10)
 - Oorzaak diarree: 550 miljoen
- Jaarlijks sterven 420000 mensen door voedselvergiftiging/infectie
 - Oorzaak diarree: 230000
 - Afrika en Zuid-Oost Azie: 320000
 - Noord en Zuid Amerika: 9000
 - Europa: 5000
 - 30% kinderen jonger dan 5 jaar



BIOLOGISCHE GEVAREN

Micro-organismen kunnen zich alleen maar ontwikkelen wanneer **de juiste omstandigheden** aanwezig zijn:

- Wateractiviteit (A_w) Salmonella kan tot 1 jaar overleven in melkpoeder
- Zuurtegraad (pH) $pH < 4,2$ geen pathogenen maar wel nog schimmels, gisten en melkzuurbact. (yoghurt pH tussen 3,8 en 4,5)
- Temperatuur
- Voedsel
- Tijd
- Milieu (zuurstofarm \leftrightarrow zuurstofrijk)
- ...

Het uitschakelen van één of meerdere van deze factoren verhoogt de veiligheid van het voedsel.

Bij de bereiding en bediening van microbiologisch veilig voedsel moet men dus in het bijzonder met deze factoren rekening houden.

Opgepast voor sporen en toxines (mycotoxines kankerverwekkend)



BIOLOGISCHE GEVAREN

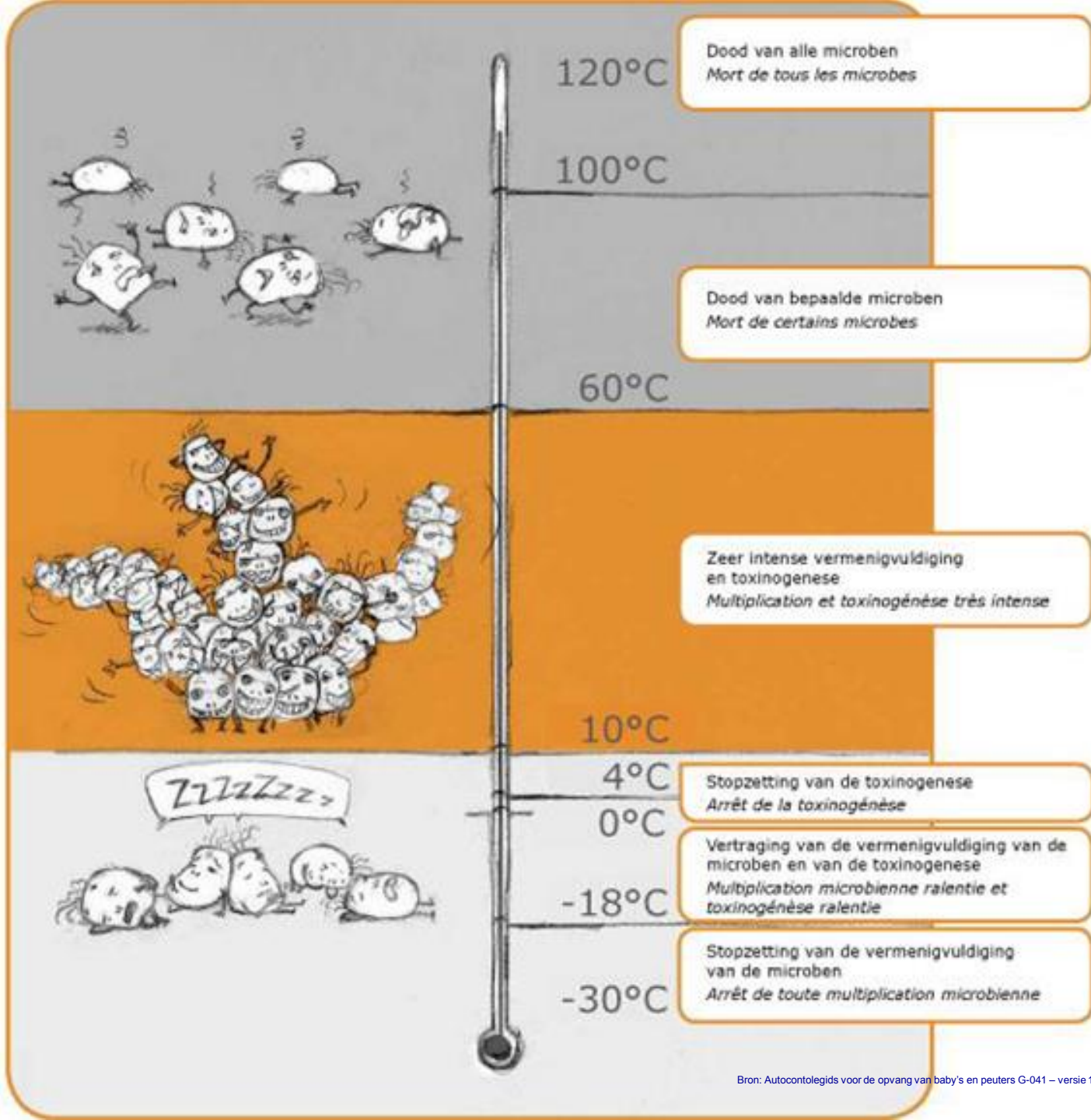
Tijd	Aantal bacteriën bij 30-37°C	Aantal bacteriën bij 6°C
0:00	1000	1000
0:20	2000	1300
0:40	4000	1600
1:00	8000	2000
2:00	64000	4000
3:00	512000	8000
4:00	4096000	16000
5:00	32768000	32000
6:00	262144000	64000
7:00	2097152000	128000
8:00	16777216000	256000



Bederf kip met 10000 kiemen/cm²

temperatuur	10000/cm ²
0°C	7,6 dagen
5°C	4,1 dagen
10°C	2,6 dagen
15°C	1,2 dagen
kamertemperatuur	1 tot enkele uren





BIOLOGISCHE GEVAREN

Virussen kunnen zich niet vermenigvuldigen in voedingsmiddelen. Deze spelen enkel een rol als vector (doorgeven van besmetting). Voorbeeld : overdracht van het Hepatitis A virus via schaaldieren, of overdracht via het personeel.

Vb virus:

- Hepatitis
- Norovirussen
- Griep
- ...

Larven of eieren van parasieten zoals platwormen en spoelwormen kunnen de mens besmetten door het nuttigen van besmet vlees van varken, rund en paard, besmette vis, of besmet wild.



FYSISCH GEVAREN

Dit gevaar wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van een vreemd, ongewenst bestanddeel:

- Glasscherven
- Plastic
- Spijkers
- Nietjes
- Steentjes
- ...

Bepaalde voorwerpen kunnen ernstige schade toebrengen aan het spijsverteringsstelsel.



ALLERGENEN EN INTOLERANTIES

Bepaalde voedingsbestanddelen kunnen een **allergische reactie of een intolerantie uitlokken bij personen die hieraan gevoelig zijn.**

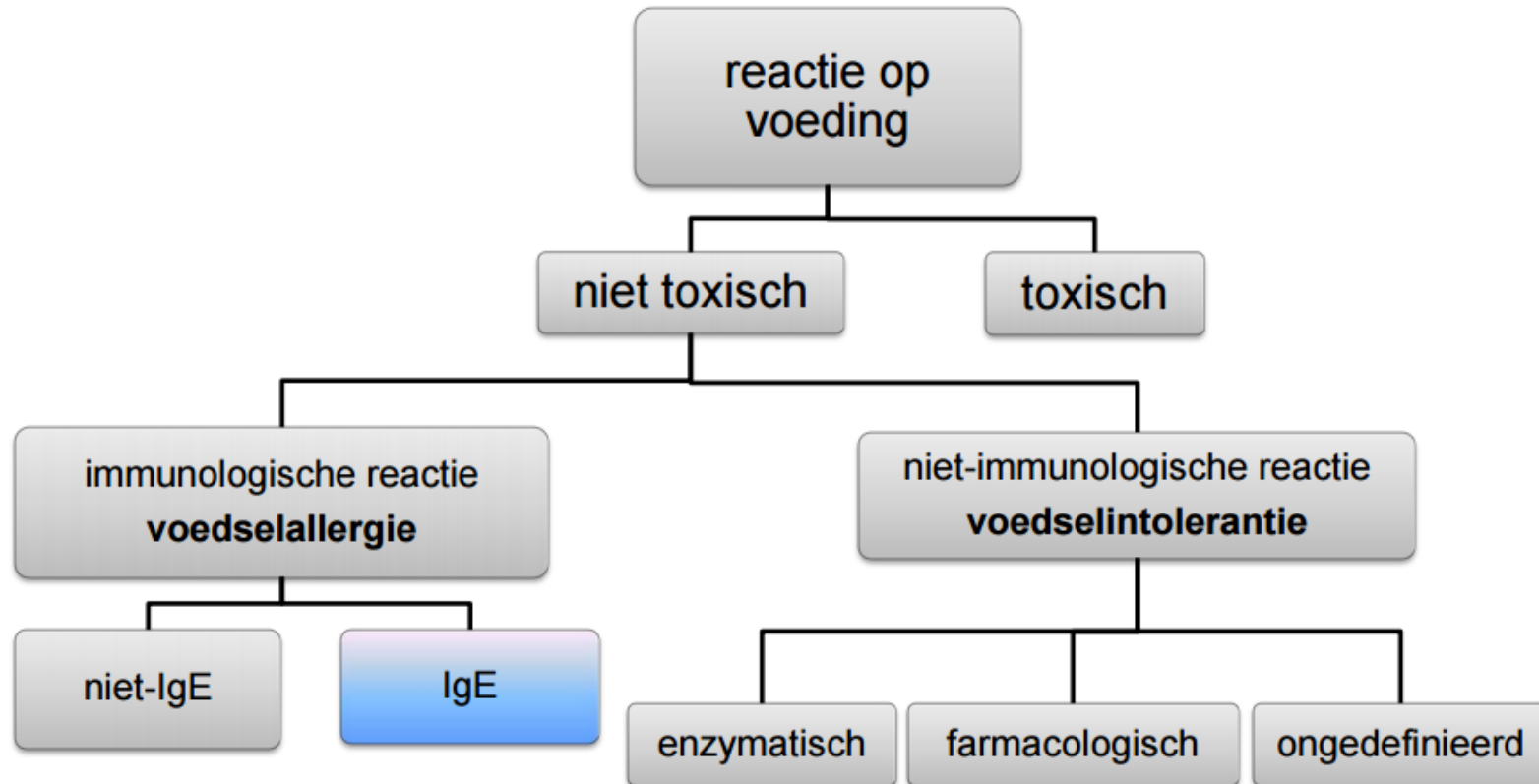
De oorzaak van een voedselallergie ligt bij de aanwezigheid van bepaalde eiwitten of proteïnen (allergenen), en die vaak van nature voorkomen in voedingsmiddelen. Tegenover deze eiwitten vertoont het lichaam van een persoon met een voedselallergie een afweerreactie met verschillende mogelijke symptomen. Het overgrote deel van de allergenen is bestand tegen een hittebehandeling en tegen vertering. Een voedingsproduct kan bovendien meerdere verschillende allergenen bevatten.

Allergenen moeten verplicht op het etiket van een voorverpakt levensmiddelen vermeld worden.

Voor niet voorverpakte levensmiddelen moet er eveneens gecommuniceerd worden over de allergenen.



ALLERGENEN

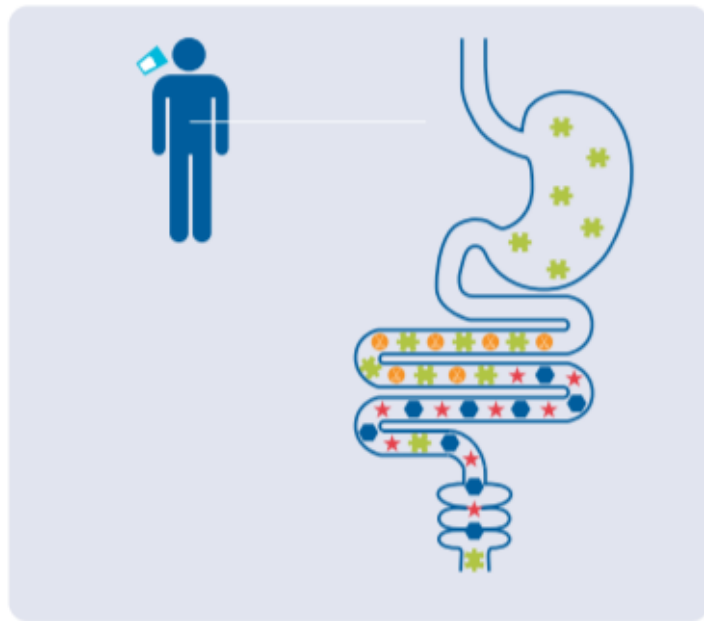


LACTOSE-INTOLERANT

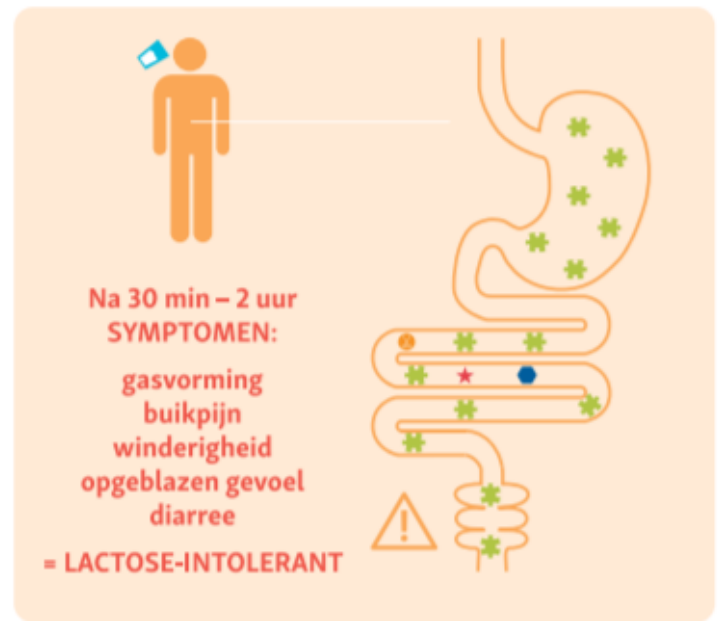
Zuivel aan de kant ?



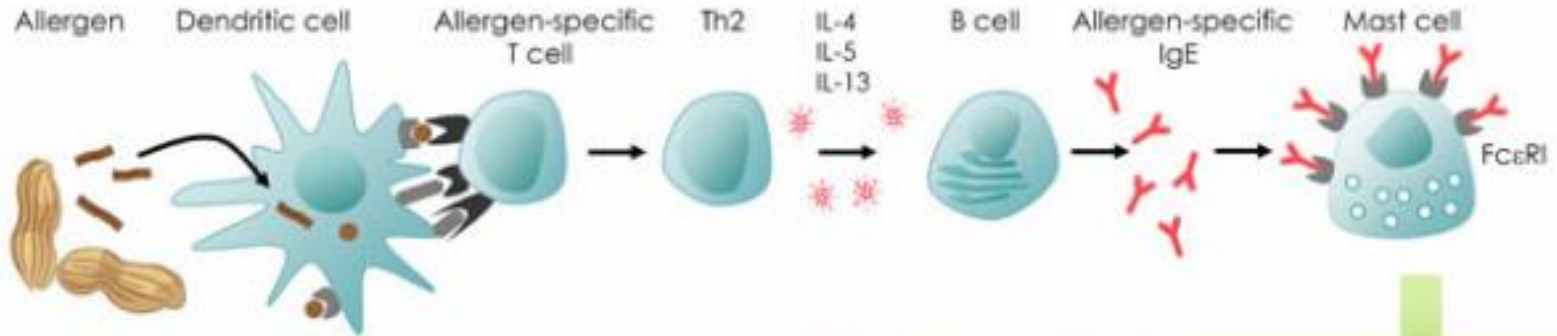
NORMAAL



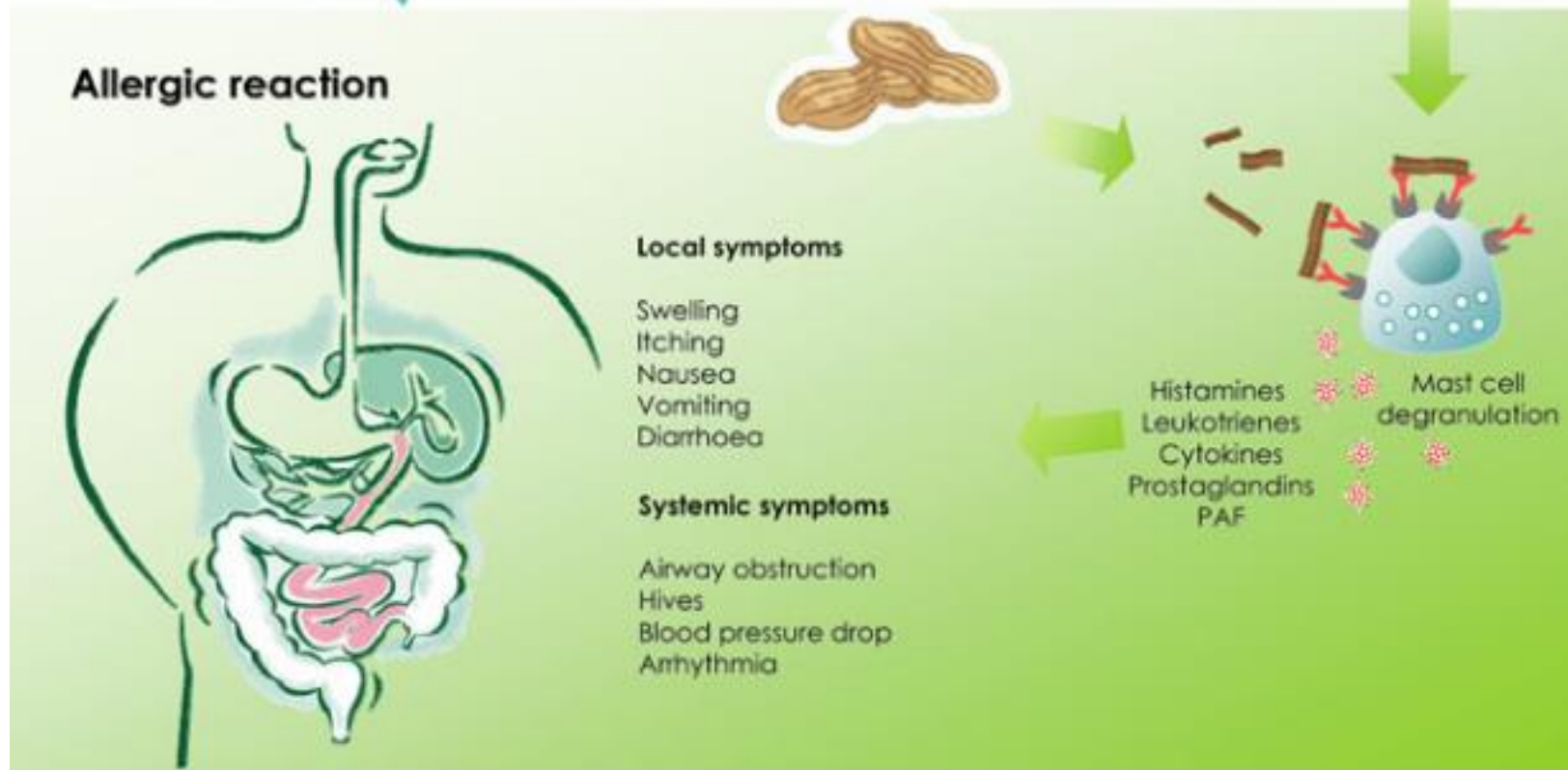
LACTASEDEFICIËNT

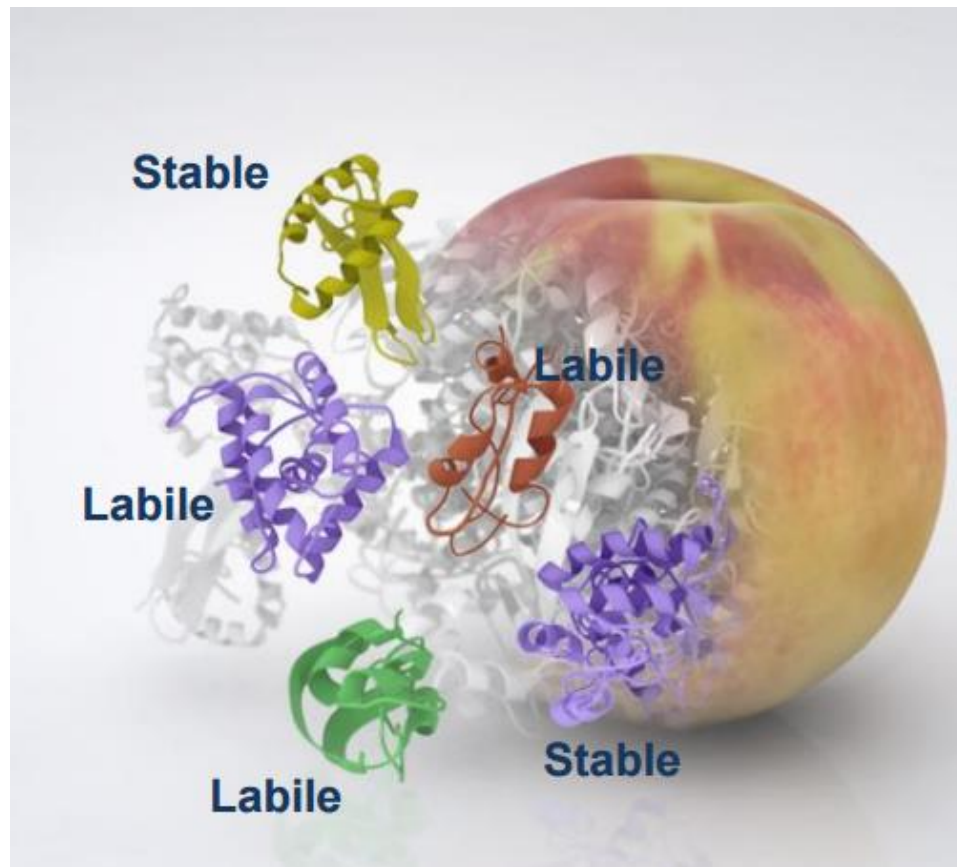


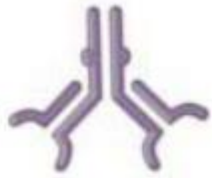
Sensitisation



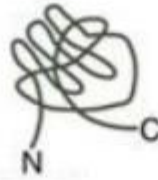
Allergic reaction







Antilichamen



Eiwit uit voedsel

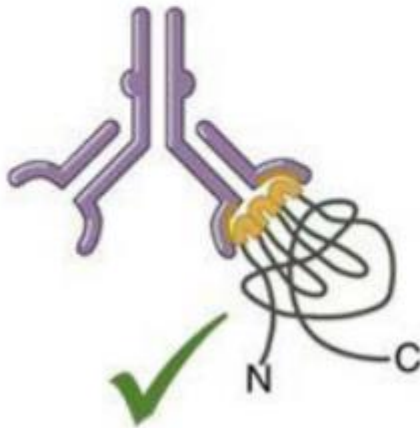


Epitooop



Antilichaam - epitooop
bindingsplaats

RAUW

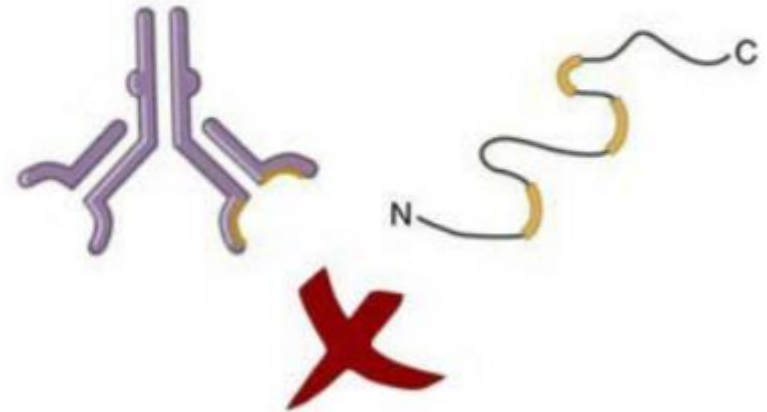


Herkenning van het epitooop door
het antilichaam
⇒ **Allergische reactie**

Ontvouwing van het eiwit
door verhitting van het
ingrediënt



VERHIT



Geen herkenning van het epitooop door het
antilichaam door verlies van het epitooop
⇒ **Geen allergische reactie**

Bron: aangepast van <https://clinicalgate.com/immunogenicity-and-antigenicity/>



ALLERGENEN

- Aardnoten (pinda, arachide)
- Soja
- Glutenbevattende granen (tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver)
- Schaaldieren
- Weekdieren
- Eieren
- Vis
- Melk (met inbegrip van lactose)
- Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Lupine
- Afgeleide producten van ieder bovenstaand allergeen.
- Zwaveldioxide en sulfiet(en) in concentraties hoger dan 10mg/kg of 10 mg/l



Benadrukken van de allergenen

- De naam van de stof of product wordt benadrukt zodat de naam duidelijk te onderscheiden is van de rest van de lijst met ingrediënten, bijvoorbeeld door middel van lettertype, de stijl of de **achtergrondkleur**



Artikel 21



◀ **FR** ▶ **Saucisse de campagne et potée aux carottes** Ingrédients : Pomme de terre (34%) (pommes de terre 99%, émulsifiant: mono-diglycérides d'acides gras, curcuma), saucisse de campagne (30%) (viande porc 61%, viande de bœuf, **œuf**, farine de **blé**, aromates, arôme, colorant :caramel), carottes (20%), eau, oignon, fond de veau (bouillon de veau (extrait de veau, eau), protéine de **lait**, maltodextrine, huile végétale (palme, tournesol, olive), sel, sirop de glucose, arômes, légumes (carottes, ail, oignon, poireau, **céleri**)), sel, liant (épaississant : amidon modifié de maïs, farine de **blé**, farine de **soja**, émulsifiants: farine de graines de guar, gomme xanthane), huile végétale (huile de tournesol, de palme, de colza), thym, poivre, laurier en poudre.

▶ **NL** ▶ **Boerenbraadworst met wortelstampot** Ingrediënten: Aardappelen (34%) (aardappelen 99%, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, kurkuma), boerenworst 30% (varkensvlees 61%, rundvlees, **ei**, **tarwe**bloem, kruiden, aroma, kleurstof: karamel), wortelen 20%, water, ui, kalfsfond (kalfsbouillon, (kalfsextract, water), **melkeiwit**, maltodextrine, plantaardige olie (palm, zonnebloem, olijf), zout, glucosesiroop, aroma's, groenten (wortel, look, ui, prei, **selder**)), zout, bindmiddel (verdikkingsmiddel: gemodificeerd maïszetmeel, **tarwe**bloem, **soja**bloem, emulgatoren: guarpitmeel, xanthaangom), plantaardige olie (zonnebloem-, palm-, koolzaadolie), tijm, pepper, lauriepoeder.

▶ **DE** ▶ **Bauernbratwurst mit Karotteneintopf** Zutaten: Kartoffeln (34%) (Kartoffeln 99%, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kurkuma), Bauernbratwurst (30%) (Schweinefleisch 61%, Rindfleisch, **Eier**, **Weizen**mehl, Kräuter, Aroma, Farbstoff: Karamel), Karotten (20%), Wasser, **Zwiebeln**, Kalbsfond (Kalbsbouillon (Kalbsextrakt, Wasser), **Milcheiweiß**, Maltodextrin, pflanzliches Öl (Palme, Sonnenblume, Olive), Salz, Glukosesirup, Aromen, Gemüse (Karotten, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, **Sellerie**)), Salz, Bindemittel (Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke, **Weizen**mehl, **Soja**mehl, Emulgatoren: Guarkernmehl, Xanthan), pflanzliches Öl (Sonnenblumen-, Palm-, Rapsöl), Thymian, Pfeffer, Lorbeerpulver.

Etikettering van 'allergenen'

Duidelijke verwijzing

- Vermelding van de specifieke namen

Vb.: **tarwebloem**, **gerst** moutazijn, **havervlokken**

- Tarwe: ofwel '**tarwe**' ofwel de specifieke soort (**spelt**, khorasan **tarwe**)
- 'Gluten' mag vermeld maar niet geaccentueerd worden:

Vb.: **tarwebloem** (bevat gluten)

gluten (**tarwe**)

- Granen in glutenvrij producten moeten toch vermeld en geaccentueerd worden:

Vb.: **tarwe**[(zonder gluten)]

Art 21



Etikettering van 'allergenen'

Duidelijke verwijzing

- Noten: vermelding van de specifieke namen

Vb.: geroosterde **hazelnoten**, aroma's (**amandelen**)

- Lactose als ingrediënt:

Vb.: **lactose**
lactose (**melk**)

- Artikel 21.1.b:

b) de naam van in de bijlage II opgenomen stoffen of producten wordt benadrukt (...)

Art 21



Etikettering van 'allergenen'

Duidelijke verwijzing

- Artikel 21.1.b:
(...)

b) de naam van in de bijlage II opgenomen stoffen of producten wordt benadrukt (...)

	Aanbevolen	
Melk	boter (melk) room (melk) kaas (melk)	boter room kaas
Vis	zalm (vis)	zalm
Schaaldieren	garnalen (schaaldieren)	garnalen
Weekdieren	mosselen (weekdieren)	mosselen

Art 21



Nationale maatregelen voor niet-voorverpakte levensmiddelen

- Levensmiddelen die:
 - niet voorverpakt te koop worden aangeboden,
 - verpakt worden op de plaats van verkoop op verzoek van de consument,
 - voorverpakt worden met het oog op de onmiddellijke verkoop.
- Geen verplichte etikettering → wel vermelding van 'allergenen'
- 2 mogelijkheden:
 - **Schriftelijk**
 - **Mondeling**



Schriftelijke mededeling van 'allergenen'

- Vermelding van de 'allergenen' is voldoende (volledige benaming van het ingrediënt niet vereist)
- Schriftelijke mededeling:
 - op een **fysieke of elektronische drager**
 - op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden
 - vrij en gemakkelijk toegankelijk
 - voordat de aankoop plaatsvindt



Etikettering van 'allergenen'

Mondelinge mededeling van 'allergenen'

Voorwaarden:

- meegedeeld zonder uitstel, op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden, voordat de aankoop plaatsvindt;
- interne procedure uitgewerkt en geïmplementeerd binnen de inrichting in het kader van het autocontrolesysteem;
- procedure schriftelijk aangebracht in de vestigingseenheid en gemakkelijk toegankelijk voor het personeel en de controlerende autoriteit;
- betrokken personeel opgeleid over de risico's verbonden aan voedselallergieën en intoleranties, en over de procedure;
- geen bijkomende kosten aangerekend aan de consument die de informatie opvraagt.



► Professionelen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- Autocontrole
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie
- Plantaardige productie
- Hoeveverkoop
- Erkenningen, toelatingen en registratie
- Export naar derde landen
- Financiering van het FAVV
- Invoer derde landen
- Laboratoria
- Levensmiddelen
- Meldingsplicht

■ Etikettering van levensmiddelen

» [Wetgeving](#)

» Omzendbrieven

- [Omsendbrief van 13/12/2014](#) met betrekking tot allergeneninformatie
- [Omsendbrief van 31/03/2014](#) met betrekking tot de etikettering van een aanbevolen bewaar temperatuur.
- [Omsendbrief van 26/09/2012](#) betreffende gezondheidsclaims voor levensmiddelen
- [Omsendbrief van 09/08/2012](#) met betrekking tot de ADH-waarden

» [Zoetstof steviolglycosiden – Etikettering en reclame](#) - Mei 2012 (PDF)

» **Informatie per product**

» Allergenen

- [FAQ](#) (PDF) over allergeneninformatie
- [K.B. van 17/07/2014](#) (PDF) tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen



Bijkomende vermeldingen voor schriftelijke en mondelinge mededeling

- Volgende vermeldingen makkelijk zichtbaar en duidelijk leesbaar aangebracht waar niet-voorverpakte levensmiddelen te koop worden aangeboden:
 - een vermelding waarin wordt gewezen op de plaats waar, of op de voorziening waarmee, de informatie beschikbaar gesteld wordt of, indien van toepassing, een vermelding waarbij de consument verzocht wordt zich te wenden tot het personeel van de vestiging;
 - een vermelding waarbij de consument wordt gewaarschuwd dat de samenstelling van de producten kan veranderen.



Bijkomende vermeldingen voor schriftelijke en mondelinge mededeling

- Wanneer niet-voorverpakte levensmiddelen te koop worden aangeboden op meerdere plaatsen binnen eenzelfde inrichting, worden deze vermeldingen aangebracht op elk van deze plaatsen.
- Voor niet-voorverpakte levensmiddelen die te koop worden aangeboden door middel van technieken voor communicatie op afstand, komen deze vermeldingen voor op het materiaal ter ondersteuning van de verkoop op afstand.



Bijkomende vermeldingen voor schriftelijke en mondelinge mededeling

Deze bijkomende vermeldingen zijn niet verplicht:

- wanneer de informatie op een duidelijk zichtbare plaats is aangebracht zodat deze gemakkelijk te raadplegen is voordat de aankoop plaatsvindt;
- wanneer de exploitant op voorhand navraag doet bij de consumenten over hun voedingsbehoeften inzake allergieën en voedselintoleranties en hij hen levensmiddelen op een individuele en aan die behoeften beantwoordende manier kan bezorgen.

Artikel 44



Inhoud

- Gevaren in de voedselketen
- Administratieve verplichtingen
 - Registratie
 - Toelating
 - Autocontrole
- Infrastructurele verplichtingen
 - Goede hygiënepraktijken



Administratieve verplichtingen

Alle operatoren in België actief met voeding en dranken moeten zich registreren bij het FAVV

Dit kan door middel van een REGISTRATIE of door middel van een TOELATING

Uitzondering: GELEGENHEIDSVERKOOP

organisator



deelnemer



AV: Registratie



Wanneer ?

- Verkoop voorverpakte levensmiddelen met houdbaarheid van meer dan 3 maanden bij kamertemperatuur

Hoe ?

- Via aanvraagformulier of via “Foodweb”
<http://www.favv.be/erkenningen/modelaanvraagformulier.asp>

Hoeveel ?

- Jaarlijkse heffing: vast bedrag ±42 €

AV: Toelating



Wanneer ?

- Verkoop van niet verpakte en/of te koelen levensmiddelen en/of snel bederfbare producten

Hoe?

- Via aanvraagformulier of via “Foodweb”
<http://www.favv.be/erkenningen/modelaanvraagformulier.asp>

Hoeveel ?

- Jaarlijkse heffing i.f.v. aantal voltijds medewerkers

AV: Uitzondering: gelegheidsverkoop

Wanneer ?

- verenigingen of organisaties zonder winstgevend doel waarbij de activiteit zelf wel degelijk winstgevend kan zijn;
- de medewerkers aan de bedoelde activiteit mogen hierbij geen enkele bezoldiging ontvangen voor de geleverde diensten;
- ten hoogste 5 activiteiten gedurende maximaal 10 dagen per jaar worden beschouwd als “sporadisch en uitzonderlijk”

Hiervoor is geen toelating/registratie vereist



Autocontrole

- Autocontrole = zelf controle doen !
= verplicht voor professionelen
 - Controle op wat?
 - ✓ Goede hygiënepraktijken
 - ✓ HACCP
 - ✓ Traceerbaarheid
 - ✓ Meldingsplicht
- } Veilig product



Autocontrolesysteem (ACS)

➤ Gebaseerd op de HACCP principe.

1. Identificeren en evalueren van de gevaren
2. Bepalen van de kritische controlepunten (CCP)
3. Bepalen van de kritische grenswaarden voor de CCP's
4. Vastleggen van bewakingsprocedures voor de CCP's
5. Vastleggen van corrigerende maatregelen bij het overschrijden van de CCP's
6. Verificatieprocedures voor de punten 1 tot 5
7. Documentatie en registratie

➤ Versoepelingen mogelijk voor kleine vestigingseenheden.



ACS - Versoepelingen

➤ Voor wie?

- Rechtstreeks leveren aan consument (B to C)
- Leveren aan andere bedrijven (B to B)
 - Max. 30% omzet, straal <80km aan andere bedrijven
 - OF** - Max. 2 eigen inrichtingen bevoorraden
 - OF** - Max. 2 voltijdsequivalenten
- Voedselbanken en liefdadigheidsinstellingen



ACS - Versoepelingen

Wat?:

- Goede hygiënepraktijken (GHP)
- Versoepelde HACCP (controle op CCP's uit de gids)
 - ✓ 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
- Traceerbaarheid
- Meldingsplicht



ACS - Gids ?

➤ Generieke autocontrolelegids voor distributiesector

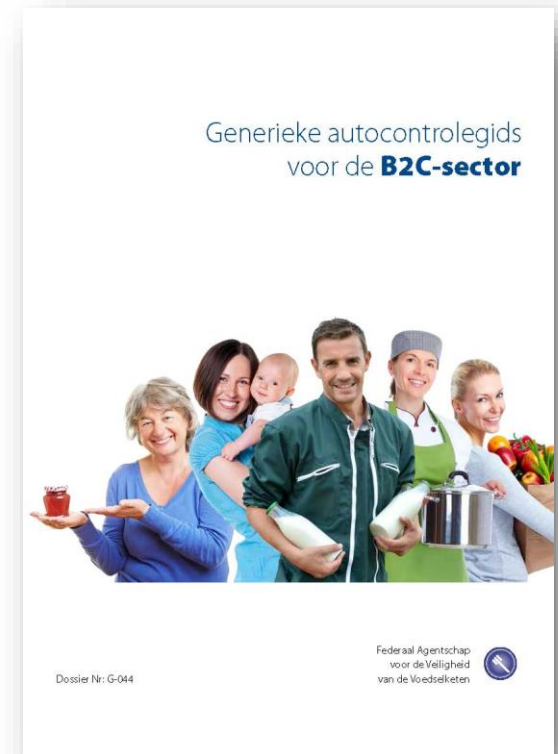
- Generieke GHP, traceerbaarheid en meldingsplicht
- Sectorspecifieke modules

➤ Opgesteld door het FAVV

➤ Totaal pakket

➤ Op website FAVV:

<http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>



ACS - Gids ?

14 modules:

- Ambulante en tijdelijke verkoop
- Brood, banket en chocolade
- Consumptie ter plaatse: ontkoppelde bereiding, bediening op afdelingen en buffetten
- Dierlijke bijproducten
- Kinderopvang
- Gefrituurde gerechten
- Melkkeukens
- Pita
- Productie van belegde broodjes
- Productie van zuivelproducten
- Softijs en consumptie-ijs
- Tapinstallaties
- Verkoop van non-food
- Vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten



ACS - Versoepelingen

→ **Controle** op kritische controlepunten (CCP) uit de gids + **actie** en **registratie** in geval van non conformiteiten



Voorbeeld CCP's :

- ✓ Temperatuur bij ontvangst goederen
- ✓ Temperatuur opslag gekoelde en diepgevroren producten
- ✓ Temperatuur bij warme en koude gerechten
- ✓ Temperatuur tijdens afkoelen van warme gerechten
- ✓ Temperatuur en kwaliteit frituurolie/vet



Meldingsplicht

- Als u van mening bent dat 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/>



Traceerbaarheid

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

U levert rechtstreeks aan de consument?

→ Een ingangsregister met volgende gegevens is voldoende:

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

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



Traceerbaarheid

Bewaren registraties kleine vestigingen (versoepelingen):

minstens 6 maanden



Inhoud

- Gevaren in de voedselketen
- Administratieve verplichtingen
 - Registratie
 - Toelating
 - Autocontrole
- Infrastructurele verplichtingen
 - Goede hygiënepraktijken



Goede hygiënepraktijken - GHP

1. Transport
2. Temperaturen
3. Materialen en werkoppervlakken
4. Ondergrond
5. Afval
6. Reiniging
7. Kruisbesmetting
8. Houdbaarheidsdata
9. Persoonlijke hygiëne



1. GHP -Transport

Het vervoer van en naar het evenement dient onder de juiste omstandigheden te gebeuren

- Transportmiddelen proper
- Geen kruisbesmetting
- Gekoeld/diepgevroren vervoer bij juiste t°



2. GHP -Temperaturen



Zowel tijdens vervoer als tijdens opslag en bereiding dienen de temperaturen gerespecteerd te worden

Vers vlees in de beenhouwerij	Max 7°C
Gehakt, bereid gehakt	Max 4°C
Vers vlees van gevogelte	Max 4°C
Verse vis	Temperatuur van smeltend ijs tussen 0° en 2°C (met een max van 4°C)
Gerookte vis	Max 4 °C
Escargots – gekookte weekdieren – verse kikkerbilen	Max 4°C
Te koelen voedingsmiddelen: belegde broodjes, koude schotels, gebak o.b.v. banketbakkersroom...	Max 7°C
Andere te koelen voedingsmiddelen	Volgens de gegevens op de verpakking
Warme bereidingen: hamburgers, gebraden kip...	Ten minste 60°C
Frituurolie of -vet (olie/vet moet regelmatig ververs worden)	Max 175°C
Diepvriesproducten	-18°C of kouder
Schepijs	-9°C of kouder
Softijs	-5°C of kouder



2. GHP -Temperaturen



Om een zicht te hebben op de temperatuur is het nodig dat koelkasten en diepvriezers uitgerust zijn met een thermometer

Temperaturen controleren!!

T° van gekoelde producten 3°C boven wettelijke temperatuur = weggooien (3° niet van toepassing voor vis!!!)

T° van diepgevroren producten 3°C boven wettelijke temperatuur = niet meer invriezen → max. 24u in de koeling

T° warme producten 5°C kouder dan wettelijke temperatuur = weggooien



3. GHP – Materialen en werkoppervlakken

Alle oppervlakken:

- Glad
- Afwasbaar
- Corrosiebestendig
- Niet-toxisch
- In goede staat



4. GHP – Ondergrond

- Hard vloeroppervlak verplicht
- Stockage op de vloer verboden



5. GHP – Afval



- Afval zo snel mogelijk in de vuilbak
- Afsluitbare afvalcontainers verplicht (pedaalemmer aangeraden)
- Afvalopslagplaatsen vrij van ongedierte
- Etensresten = vuilbak => **nooit aan dieren geven!!**
- keukenoverschot = mogelijk herbruikbaar



6. GHP – Reiniging

- Materialen goed onderhouden
- Regelmatig gereinigd
- Reinigingsproducten (detergenten, zeep, ...) = ok
- Gebruik enkel ontsmettingsmiddelen die toegelaten zijn voor de voedingssector
 - FOD Volksgezondheid
 - type 4 = ontsmettingsmiddelen voor gebruik in de sector voeding en diervoeders
 - www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Aanvullende informatie > Toegelaten desinfectanten (biociden)
 - Toelatingsnummer : Bxxxx , EUxxxxxxx
- Ontsmetting niet verplicht



7. GHP – Kruisbesmetting

- Kruisbesmetting is het besmetten van een proper oppervlak door contact met een vuil oppervlak
 - Direct contact
 - Vlees in contact met gevogelte
 - Indirect:
 - Messen, spatels, lepels...
 - Snijplanken
 - Handen
- Kruisbesmetting steeds vermijden
- Onverpakte producten afgeschermd (niet aanraakbaar door klanten)



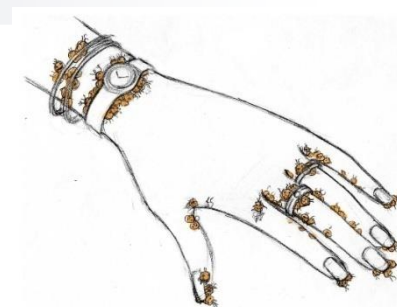
8. GHP – Houdbaarheidsdata

- Data steeds controleren
- THT = ten minste houdbaar tot...
 - = voor lang houdbare producten (conserven, brik, fles,...)
 - = nog consumeerbaar na vervaldatum
- TGT= te gebruiken tot...
 - = voor snel bederfbare producten (vlees, vis, gevogelte,...)
 - = gevaarlijk na vervaldatum!!



9. GHP – Persoonlijke hygiëne

- Aangepaste kledij
- Lange haren verzorgen (opsteken, samenbinden)
- Geen juwelen aan handen en onderarmen
- Handsen wassen → wasbak met stromend water, vloeibare handzeep en papierrol (geen handdoeken om handen te drogen)



Bezoek onze website
www.favv.be



Veel succes!

