



Goede Hygiëne Praktijken (GHP)

De opmaak van een **GHP**-plan

Goede Hygiënepraktijken

▶ Wetgeving

▶ KB 14-11-2003

▶ Koninklijk besluit betreffende autocontrole,
meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

▶ KB 27-04-2007

▶ Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk

▶ besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

▶ MB 22-01-2004

▶ Ministerieel besluit betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen

▶ MB 24-10-2005

▶ Ministerieel besluit betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector



Goede Hygiënepraktijken

- ▶ Toepassingsgebied KB 14-11-2003

HOOFDSTUK I. — Artikel I.

Dit besluit is van toepassing op alle stadia van de:

- productie, verwerking en distributie van producten.
- Dit besluit is niet van toepassing op de primaire productie voor particulier huishoudelijk gebruik.



Goede Hygiënepraktijken

- ▶ Grondprincipe KB HACCP + Autocontrole
- ▶ Hazard: Risico
- ▶ Analyses: Analyse
- ▶ Critical: Kritieke
- ▶ Control: Controle
- ▶ Points: Punten

Risicoanalyse van de kritieke controlepunten d.m.v. een autocontrolesysteem



Goede Hygiënepraktijken

HACCP

- ▶ **1° het identificeren van elk gevaar** dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;
- ▶ **2° het identificeren van de kritische controlepunten** in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;
- ▶ **3° het vaststellen van kritische grenswaarden** voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat al dan niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;
- ▶ **4° het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures** voor de kritische controlepunten;
- ▶ **5° het vaststellen van corrigerende maatregelen** wanneer uit de bewaking blijkt dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;
- ▶ **6° het vaststellen van procedures om na te gaan** of de in de punten 1° tot en met 5° bedoelde maatregelen naar behoren functioneren. Regelmatig worden er verificatieprocedures uitgevoerd. De procedures worden herzien telkens het productieproces in het bedrijf op zodanige wijze wordt gewijzigd dat de voedselveiligheid zou kunnen worden aangetast;
- ▶ **7° het opstellen van documenten en registers**, aangepast aan de aard en de omvang van het bedrijf, teneinde aan te tonen dat de in de punten 1° tot en met 6° omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast;
- ▶ **8° indien nodig het opstellen van bemonsterings- en analyseplannen** die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem.



Goede Hygiënepraktijken

▶ HACCP praktisch

▶ 1. Risicoanalyse op alle wat met levensmiddelen te maken heeft in uw school:

Analyse en opmaak van alle stadia waar levensmiddelen gebruikt of verhandeld worden in uw school: vb. middagmalen, drankverkoop, ...

▶ 2. Vaststellen van controlepunten in alle stadia die met levensmiddelen te maken heeft:

vb. Controle van de temperatuur van de voedingsmiddelen.

▶ 3. De waarden van uw controlepunten vaststellen:

vb. temperatuur bij opdienen: min. 60 °C

▶ 4. Evaluatie van de controles:

vb. Regelmatige controle van de logboeken met temperatuurregistratie.

▶ 5. Maatregelen treffen met correcties wanneer een controlepunt niet in orde is.

vb. temperatuur frigo > 4 °C: optreden door bij te regelen

▶ 6. Procedures opstellen i.v.m. de punten 1 tot 5.

vb. Opstellen handboek HACCP in de school

▶ 7. Bewijslast van bovenstaande door registraties, documenten,...

vb. Register van temperatuurregistratie frigo's

▶ 8. Eventueel bemonsteren...

vb. Analyse door een erkend labo van een product dat mogelijk gecontamineerd is...



Goede Hygiënepraktijken

► **Probleem:**

Te omvangrijk voor kleinere entiteiten met een beperkt risico

► **Oplossing:**

► Versoepeling van de wetgeving

► MB 24-10-2005

► KB 27-04-2007



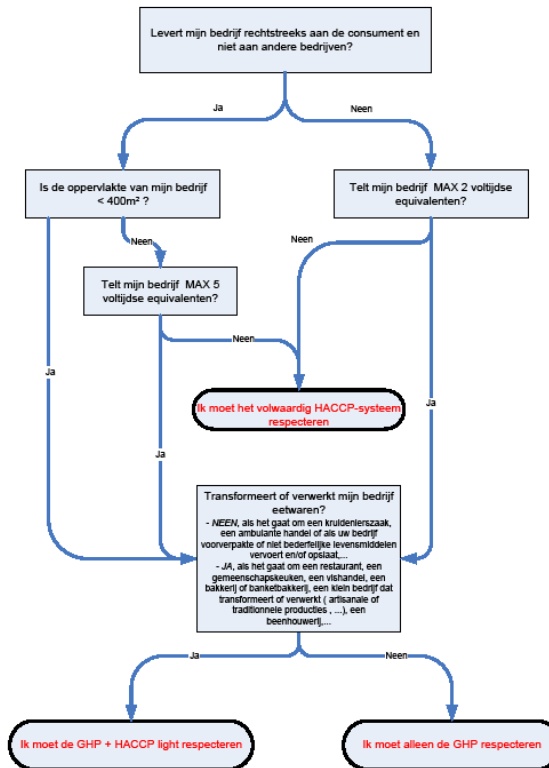
Goede Hygiënepraktijken

- **Art. 2. Dit besluit is van toepassing op :**
- de vestigingseenheden uit de levensmiddelensector die rechtstreeks aan de consument leveren en die met maximaal vijf voltijds equivalenten werken of waarvan de oppervlakte kleiner is dan 400 m²;
 - de vestigingseenheden uit de levensmiddelensector die aan andere bedrijven leveren en die met niet meer dan 2 voltijds equivalenten werken;
 - de voedselbanken en de liefdadigheidsverenigingen.



Goede Hygiënepraktijken

Heeft mijn bedrijf recht op een versoepeling van de autocontrole?



Goede Hygiënepraktijken

▶ Versoepelingen op het vlak van de traceerbaarheid

▶ De kleine bedrijven waarop de versoepelingen op het vlak van autocontrole van toepassing zijn, komen ook in aanmerking voor de versoepelingen op het vlak van traceerbaarheid, met name :

- de verplichting tot identificatie en registratie van producten kan beperkt worden tot het chronologisch bijhouden van de leveringsbonnen of andere begeleidende documenten ;
- de registratie van de gegevens op producten die niet rechtstreeks verwerkt of verkocht worden, kan gebeuren binnen de 7 dagen en ten laatste op het moment van de verwerking ;
- de duur van de bewaartijd van de documenten wordt herleid tot 6 maanden na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste verbruiksdatum of de standaardduur van 6 maanden.



Goede Hygiënepraktijken

▶ Test FAVV

▶ http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/versoepelingen/_documents/assouplissement_nl.swf



Goede Hygiënepraktijken

▶ GHP + HACCP-light

GHP

De sleutelementen van de goede hygiëne praktijken zijn:

- het ontwerp van infrastructuur en uitrusting;
- het hanteren van levensmiddelen, met inbegrip van het verpakken, vervoeren en opslaan;
- de behandeling en het beheer van afval van levensmiddelen;
- de bestrijding van schadelijke dieren;
- de procedures voor reinigen en ontsmetten;
- de kwaliteit van het gebruikte water: het water moet voldoen aan de criteria voor drinkbaar water zoals vastgelegd in het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt;
- de beheersing van de koudeketen en/of de warmteketen en het registeren en het beheer van non-conformiteiten;
- de gezondheid van het personeel voor zover die van invloed is op de veiligheid van de voedselketen;
- de lichaamshygiëne van elkeen die met de levensmiddelen in contact komt;
- de opleiding van het personeel.



Goede Hygiënepraktijken

▶ HACCP-light

Het respect van licht HACCP houdt in, bovenop de goedehygiëne praktijken, volgende principes na te leven:

- De gevaren, de identificatie van kritische punten en de corrigerende acties mogen vooraf worden vastgelegd in het kader van een gids;
- De kritische grenzen mogen worden vastgelegd op basis van de betreffende reglementaire normen en/of in afwezigheid van normen, op basis van sensorische waarnemingen en/of van een gids;
- In verband met de bewakingsprocedures mag de verplichting om registratie van de uitgevoerde controles bij te houden worden beperkt tot de registraties van non-conformiteiten. Niettemin, moet het geheel der analyseresultaten bewaard worden;
- De documentatie met betrekking tot het HACCP- systeem mag worden vervangen door een gids;
- De registraties van de uitgevoerde controles moeten worden bewaard tot 6 maand na afloop van de minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of , bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste 6 maand.



Goede Hygiënepraktijken

- ▶ GHP-plan
- ▶ Veiligheidsprocedureplan
- ▶ Registratie non-conformiteiten
- ▶ Infrastructuur
- ▶ Zonering “onthaal”keuken
- ▶ Onderhoud
- ▶ Ongedierte
- ▶ Materiaal
- ▶ Producten
- ▶ Werkkledij
- ▶ Richtlijnen dragen van handschoenen
- ▶ Opleiding
- ▶ Temperatuursbeheersing
- ▶ Traceerbaarheid



Goede Hygiënepraktijken

Bespreking modelplan



KSO Glorieux

HACCP- plan
Goede Hygiëne Praktijken



Opgemaakt door P. De Roissart
Versie 1 - 2010

Glorieuolaan 30 055 23 38 95 - 055 23 38 95 - 0476/337995
9600 RONSE pascaleroissart@fuiloadi.be www.coprevoro.sr.be

1



Goede Hygiënepraktijken

▶ Varia

▶ Vraagstelling?



Goede Hygiënepraktijken

▶ Interessante links

- ▶ <http://www.ond.vlaanderen.be/voedselveiligheid/levensmiddelen/goede%20hygiene%20praktijken.pdf>
- ▶ <http://www.ond.vlaanderen.be/voedselveiligheid/RvV/Ronde%20van%20Vlaanderen%20Verkoop.pdf>
- ▶ <http://www.ond.vlaanderen.be/voedselveiligheid/RvV/Ronde%20van%20Vlaanderen%20Maaltijden.pdf>
- ▶ http://www.g-o.be/sites/portaal_nieuw/subsites/Preventie/Minicrche/keukens%20voeselprocedures%20poverpoint.pdf
- ▶ <http://www.kogent.be/preventie-welzijn-davgos>
- ▶ <http://www.welzijn-op-school.be/>

