



Good Food Opleiding Module 2

Hygiëne & Voedselveiligheid



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

24 jaar **begeleiding** van landbouw- en voedingsbedrijven rond voedselveiligheid en duurzame ontwikkeling

BRUSSELS FOOD TECHNOLOGY

In het veld

« Op maat »

In
samenwerking
met U

- Occasionele en/of dringende problemen Gratis
(wetgeving, technische informatie, telefonisch advies, ...)
- Hulp (1ste installering) 80% subsidies
- Opvolging (1 concept, reeds geïnstalleerd) 50% subsidies

BRUSSELS FOOD TECHNOLOGY

ATTENTION

Voorwaarden

- ZKO / KMO
- Gevestigd in Brussels Gewest
- Max 200.000 € subsidies « de-minimis »
tijdens de 3 voorbije jaren

Ons team staat tot uw dienst



Vragen
Vormingen

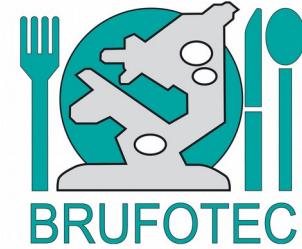


Audits
Etikettering

Analyses
Bewaartijd



BRUSSELS FOOD TECHNOLOGY



BRUFOTEC VZW

200 Industrielaan

1070 Brussel

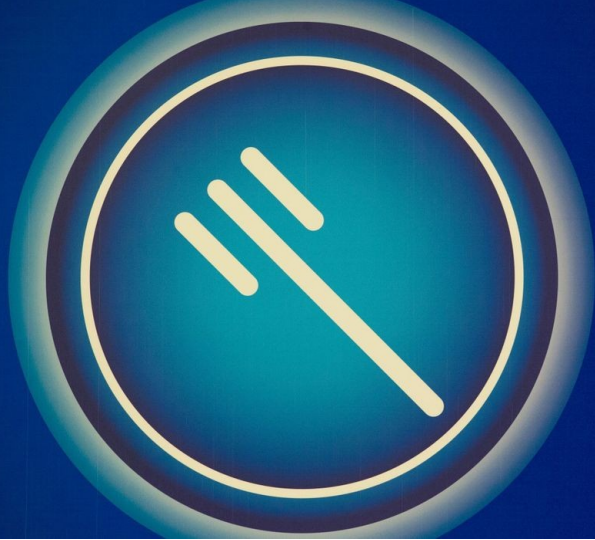
Tel 02/800.39.40

Fax 02/520 43 08

info@brufotec.be

<http://www.brufotec.be>

VOEDSEL- VEILIGHEID?



AFSCA

Wat is het risico?

Besmetting of **aantasting** van de voedingsmiddelen

= Verschijning of aanwezigheid van biologische, chemische of fysische stoffen in problematische hoeveelheid

belgique
Dix-neuf cas d'E. coli détectés dans le
Limbourg, 3 personnes hospitalisées

Kellog's: listéria par
dans une usine

Publié le 15 juin 2011 à 07h37

> ACTU > ACTU > MONDE > FRANCE

Intoxication alimentaire: u
adolescente meurt après a
au snack

Publié le 10 mars 2011 à 19h28

FAITS-DIVERS
Saint-André/école ZAC Fayard : 44 enfants victim
pp 18 | Clicanoo.re | publié le 27 février 2016 | 05h46

Le Journal

LE SOIR

BELGIQUE MONDE ÉCONOMIE SPORTS CULTURE OPINIONS

Plusieurs cas d'intoxication alimentaire dans
une école de Dour

MIS EN LIGNE LE 28/05/2016 À 17:29

PAR BELGA

Une enquête pour connaître les causes précises du problème est en cours.

LEGISLATION

SAME
RULES

EVERY
WHERE

EVERY
SIZE

EVERY
ACTIVITY



If it's not safe, it's not food

Verscheidene crisissen tijdens de voorbije 25 jaar

1996
Gekke koeien
Ziekte van
Creutzfeldt-Jakob



2011
E.Coli
in Spaanse
komkommers en ...



2017
Fipronil
in eieren



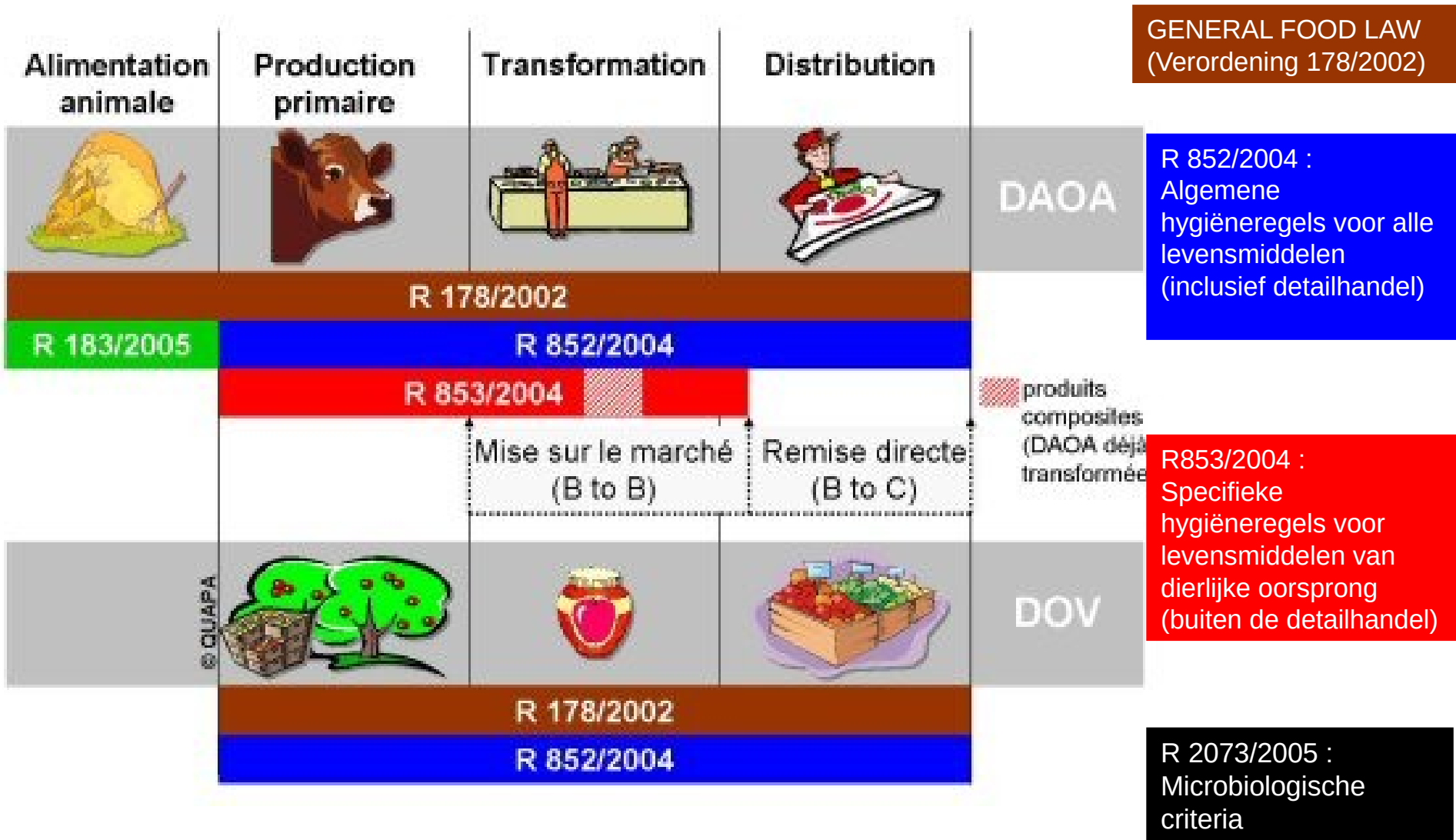
1999
Dioxine
in kippen



2013
Paardenvlees
in diepvries-
producten



Voorbeelden van wetgeving



**Wat moet ik
doen?
Wat zijn mijn
verplichtingen?**

Ik meld me aan bij het FAVV



REGISTRATIE

PRIMAIR (landbouwproductie)
(melkproductie, bijenhouderij – fruit- of
groententeelt – schapen- of geitenboerderij)

TOELATING

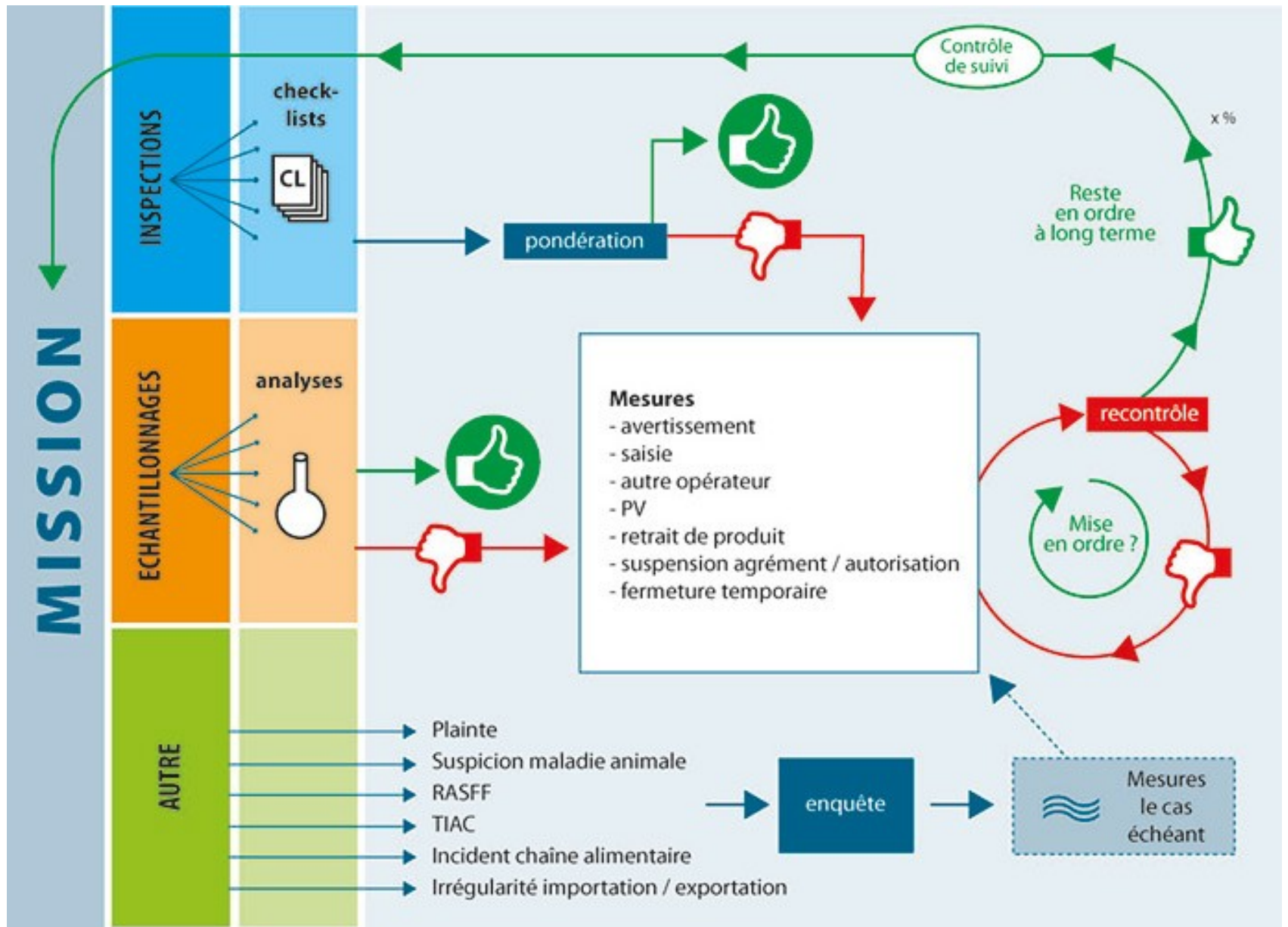
VERWERKING / DISTRIBUTIE
(bakkerij, restaurant, slagerij, viswinkel,
verkooppunt, ambulante handel...)

ERKENNING

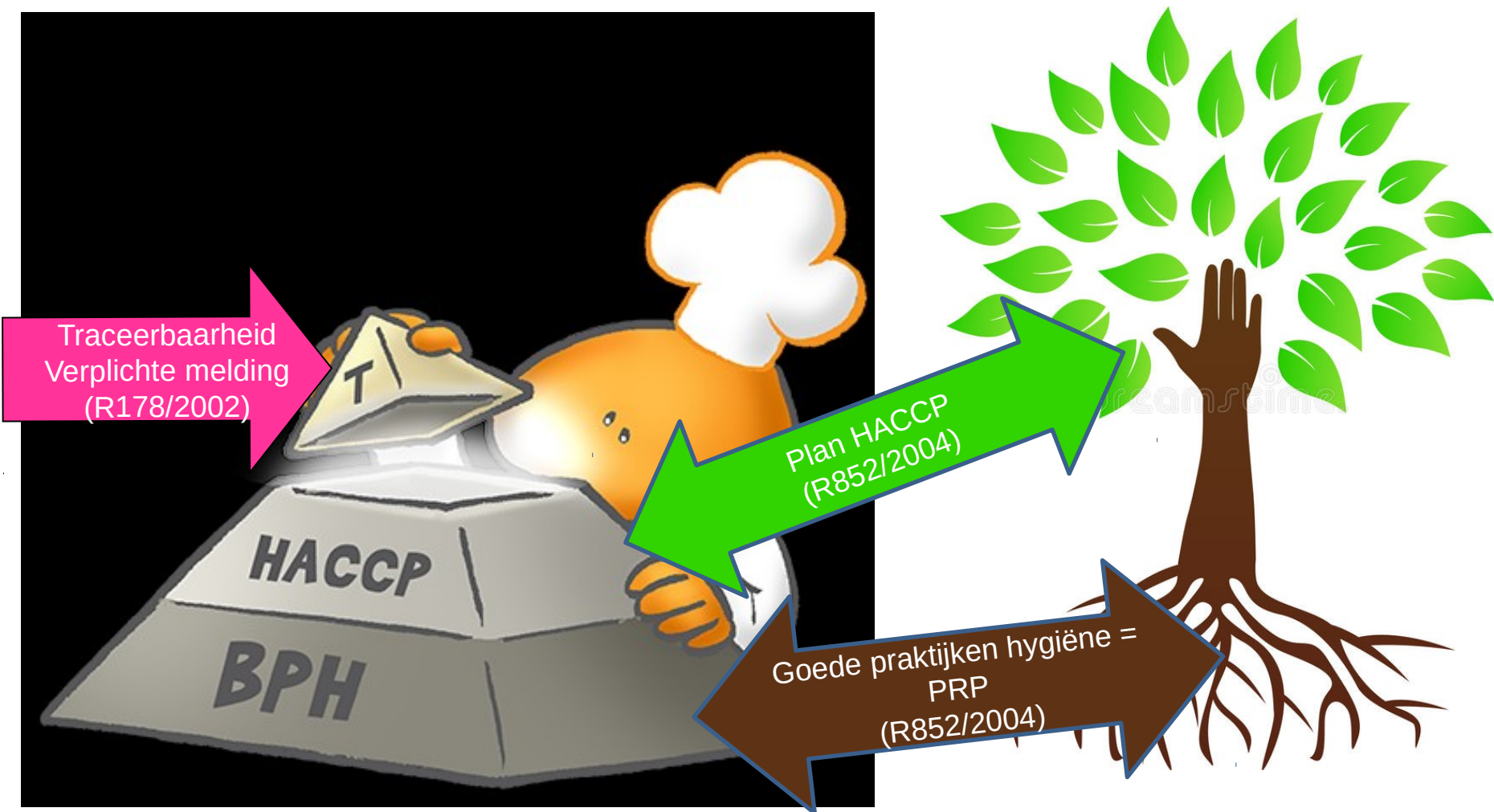
VERWERKING DIERLIJKE
PRODUCTEN
(slachthuis, versnijdingsbedrijf,
vleesgroothandel...)

Producent primaire producten

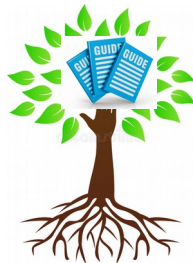
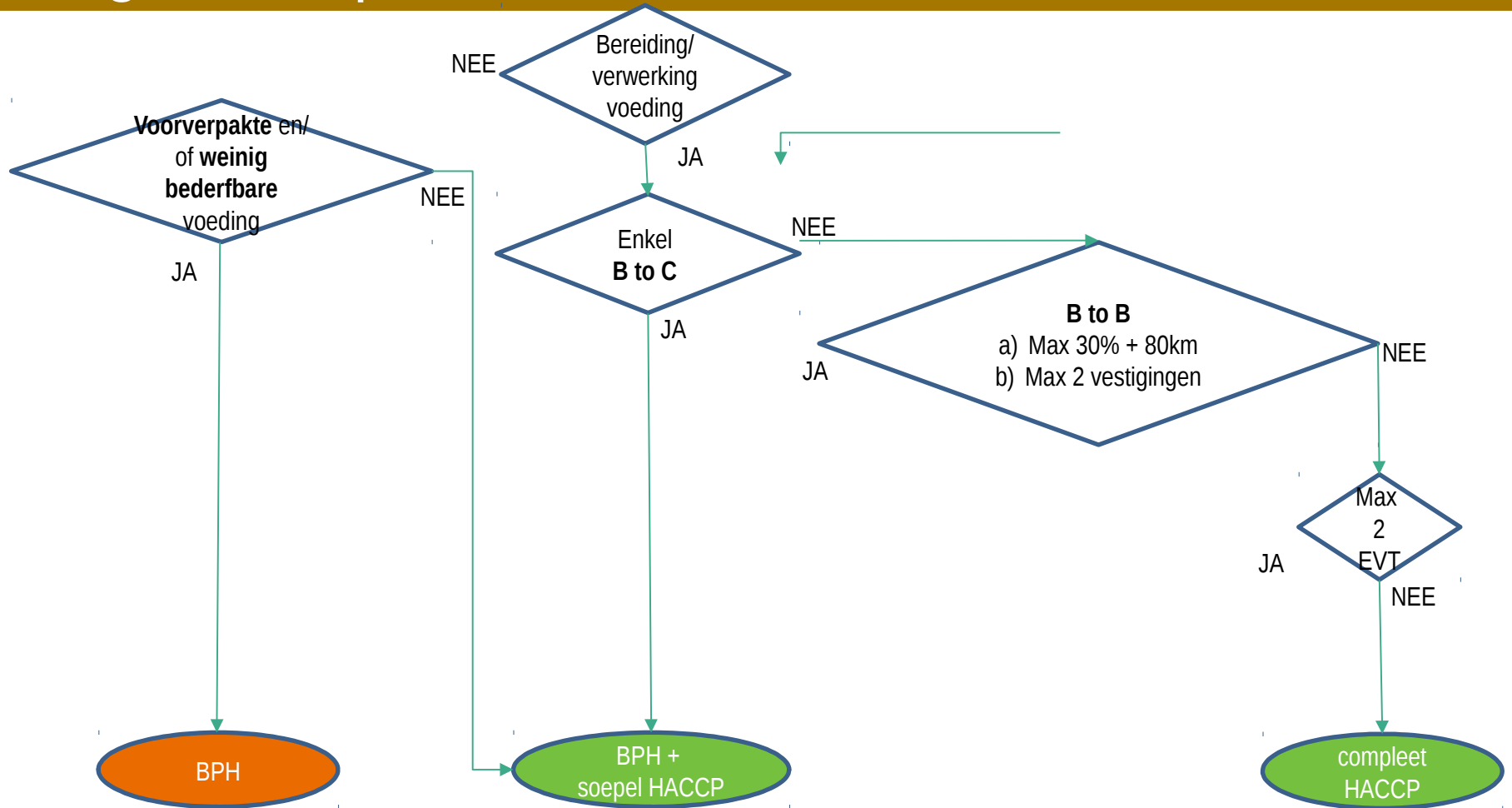
- Bij **kleine oppervlakten** plantaardige productie of **weinig dieren** = Registratie **BEHALVE** bij verkoop aan ondernemers die de producten gebruiken in het kader van een beroepsactiviteit (restauranthouders, enz.)
- Bij verkoop van **niet verwerkte** primaire producten (fruit, groenten, specerijen, ...) => registratie
- Bij verkoop van **verwerkte** primaire producten = « **hoeveproducenten** » => toelating



Een « sanitair beheersplan » opstellen

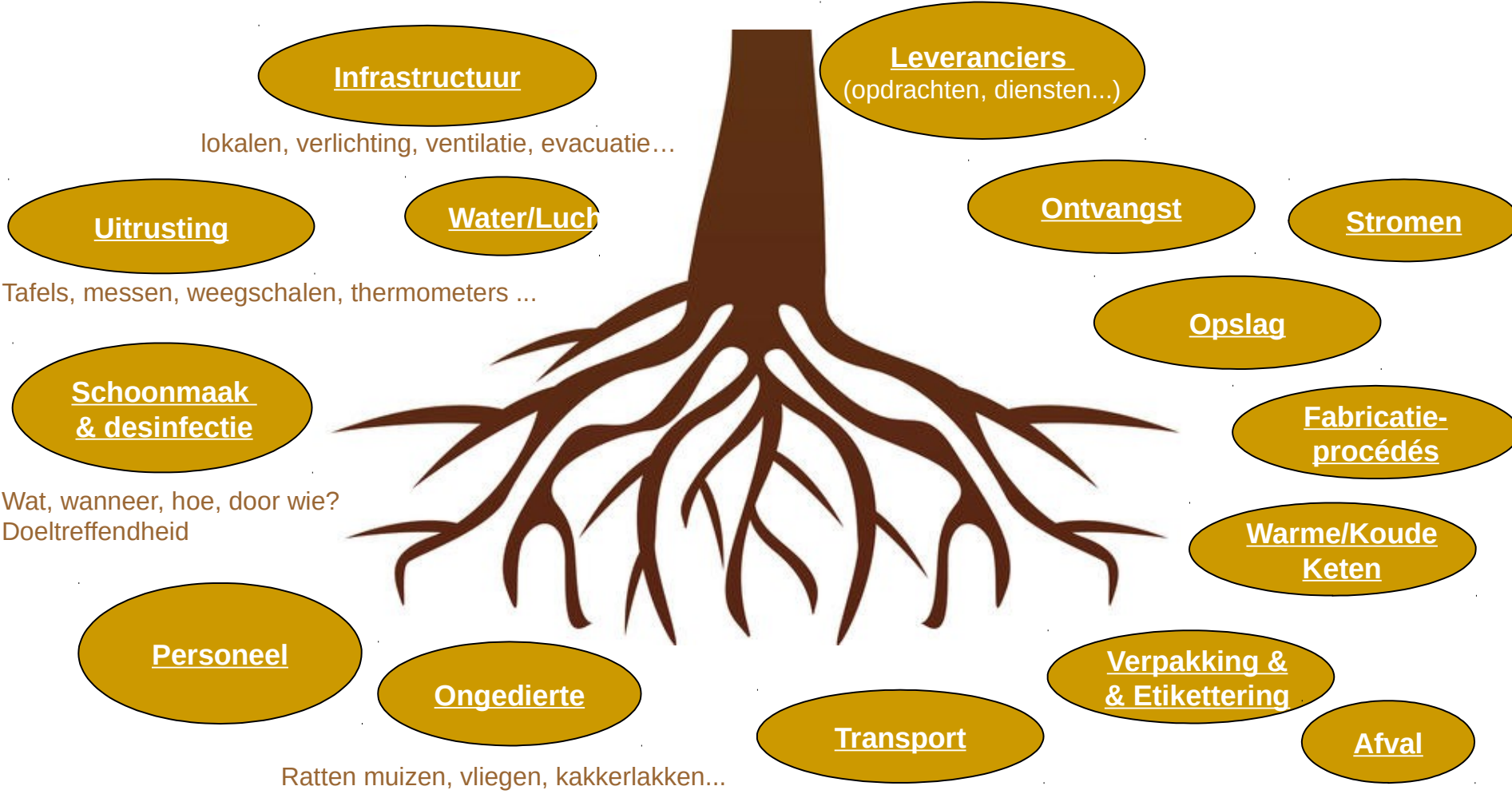


Volgens uw profiel...





GOEDE PRAKTIJKEN
of PRP



Gezondheid, kledij,
gedrag, vorming ...



Main d'oeuvre
= Personeel

Ontwerp, onderhoud,
aanpassing, schoonmaak,
desinfectie



Matériel
= Uitrusting

Méthode des 5M



Matière
= Opdrachten, verpakking



Méthode
= Goede praktijken

Ontvangst, opslag,
Fabricatie, Transport,
...
(Koude en warme
keten, koeling...)



Milieu= Infrastructuur

Plaats, ontwerp, onderhoud
Schoonmaak en desinfectie
Strijd tegen ongedierte

PREVENTIEF systeem
voor de beheersing van gevaren
om de VEILIGHEID & KWALITEIT
van alle voedingsmiddelen
te garanderen



Hazard

Points



HACCP



Analysis

Gevarenanalyse en kritische punten
voor beheersing

Control

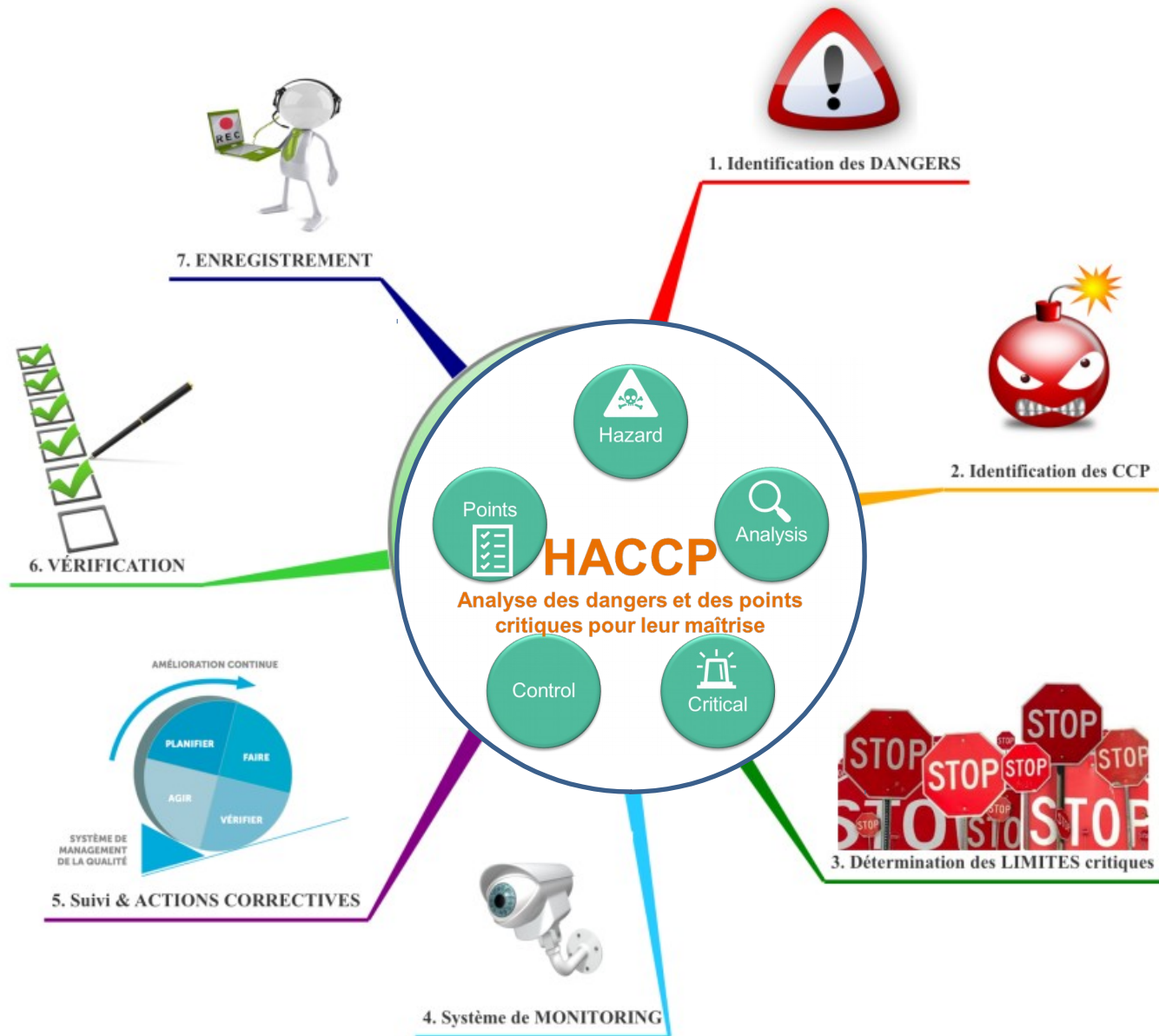


Critical

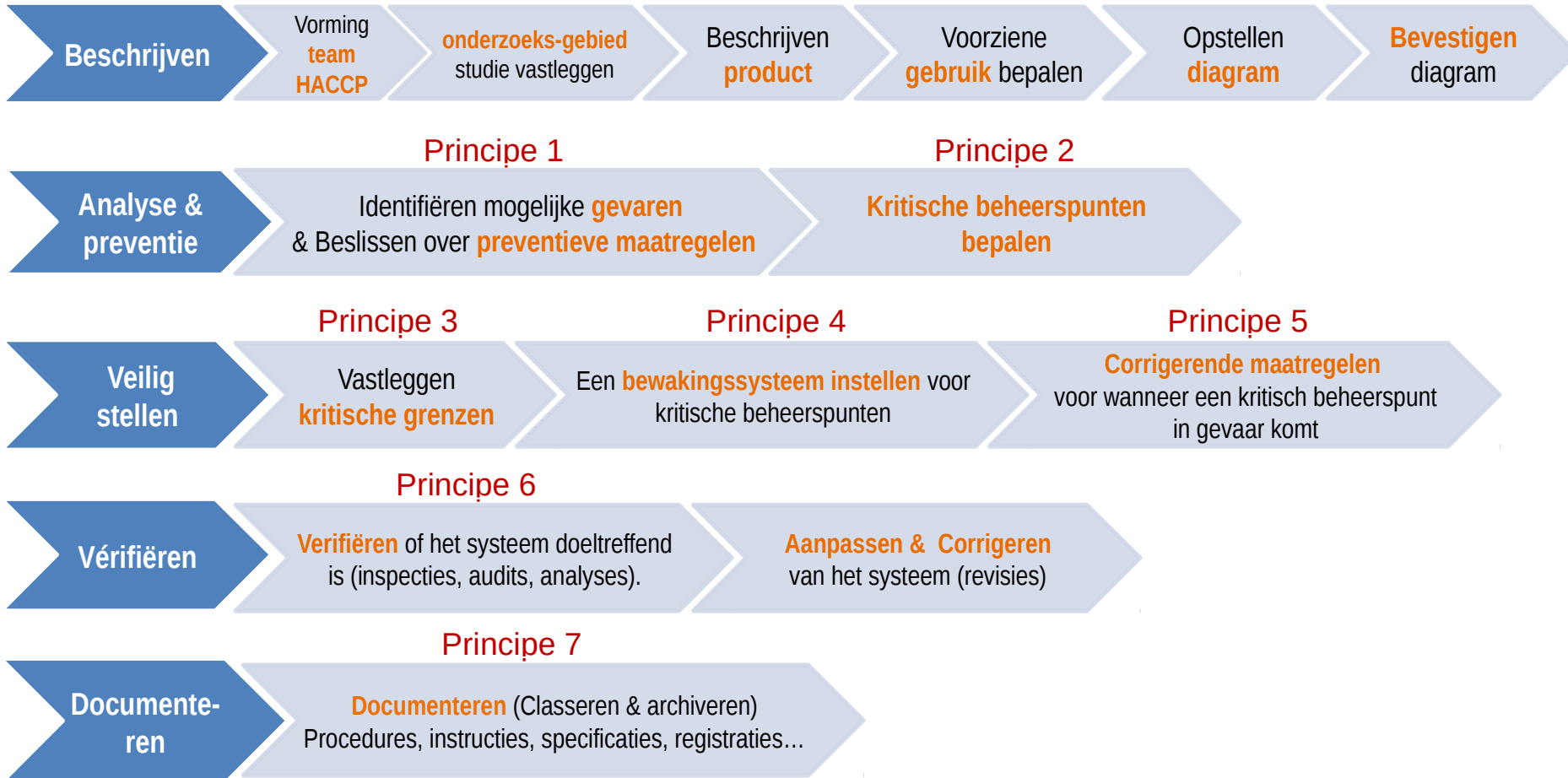
Waar komt deze methode vandaan?



Méthode basée sur 7 principes



14 stappen



Beschrijven

Vorming
team
HACCP

Definiëring
gebied studie

Beschrijving
product

Bepaling
gebruik

Opstellen
diagram

Bevestigen
diagram



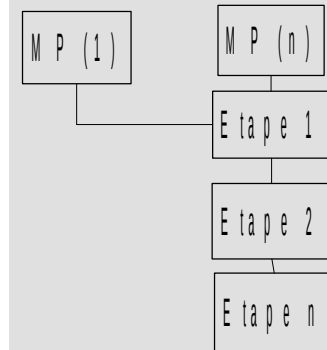
≠ VAARDIGHEDEN

Vorm, volume, textuur,
Samenstelling &
allergenen
M/P/C kenmerken
Verpakking
Opslag en distributie
Gebruik en levensduur



**Reglementaire
aspecten**
(analyses, tests voor
houdbaarheid ...)

Diagramme de fabrication



- Inkomend
(opdrachten, verpakking,
materiaal, gas ...)
- Operaties / Behandelingen
(aard, parameters ...)
- Uitgaand

Beschrijven

Vorming
team
HACCP

Definiëring
gebied studie

Beschrijving
product

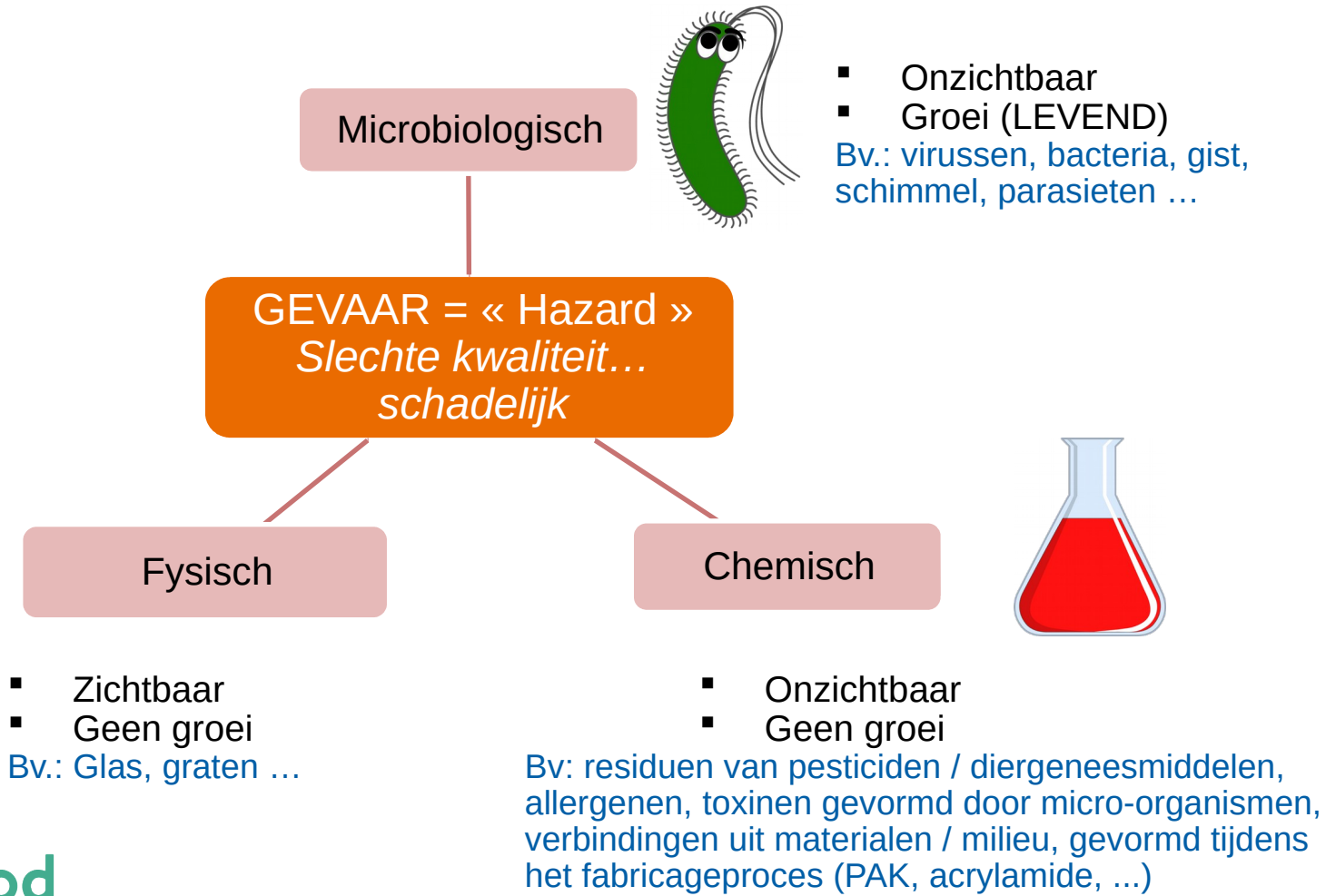
Bepaling
gebruik

Opstellen
diagram

Bevestigen
diagram

Analyse &
preventie

Identifiëren mogelijke **gevaren**
& Beslissen over **preventieve maatregelen**





➤ Een lijst maken van **alle gevaren** die u normaliter bij elke stap kunt verwachten.

□ Voor ieder gevaar definieert u de **RISICO'S**

- Waarschijnlijkheid dat het gevaar voorkomt
 - Micro-organisme: aanwezigheid – overleving - verspreiding
 - Fysisch en chemisch: aanwezigheid - persistentie
- **Ernst** van het gevaar (cf. gevolgen voor de gezondheid)

□ **Identificeer de gevaren die u moet elimineren of tot een aanvaardbaar niveau beperken om veilig voedsel te bekommen**

➤ Ga na wat de OORZAKEN van de gevaren kunnen zijn

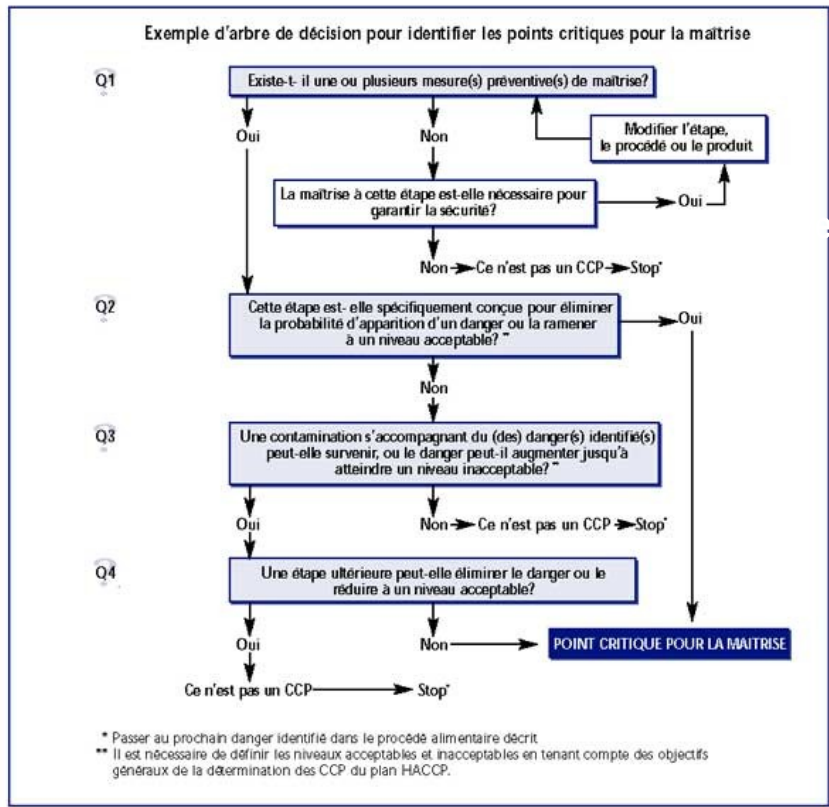
□ Beslis welke **preventieve maatregelen** nodig zijn voor de beheersing van elk gevaar.



*Soms zijn meerdere ingrepen nodig om 1 specifiek gevaar te beheersen.
Eenzelfde interventie kan meerdere gevaren bestrijden.*



GoodFood



CCP = Beslissende stap voor de gezondheid en de veiligheid van het product (waarbij het gevaar wordt voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau beperkt)

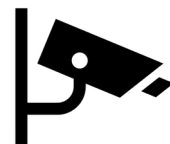
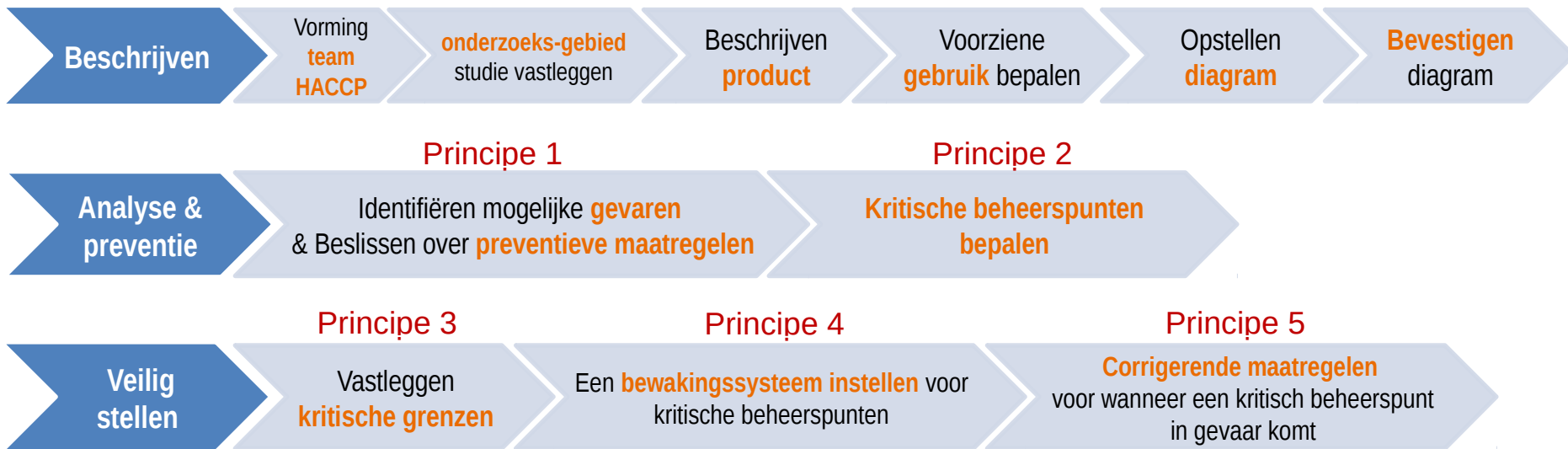


Voorbeelden : Pasteurisatie, sterilisatie, metaaldetectie ...

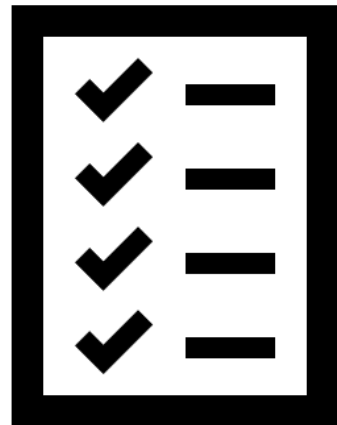
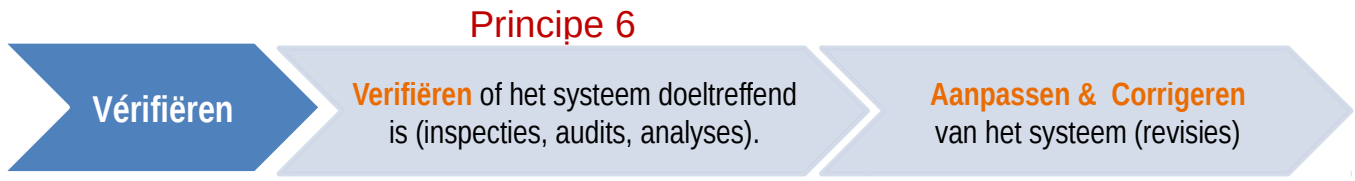
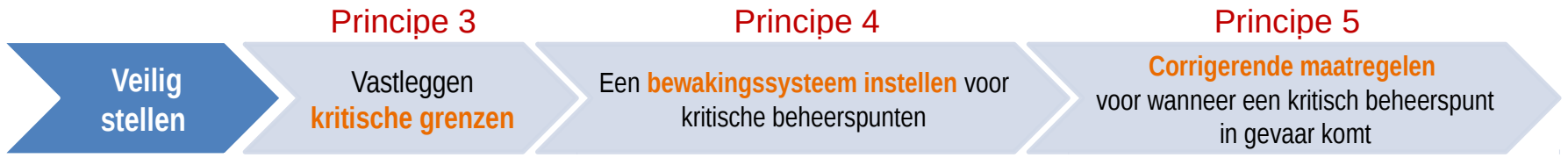


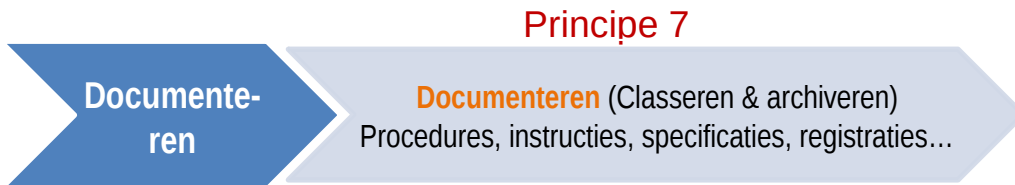
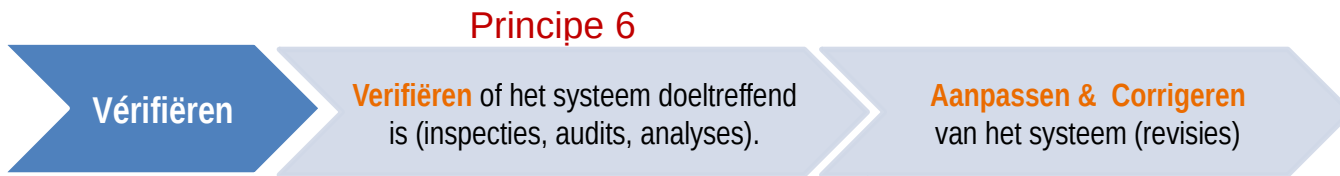
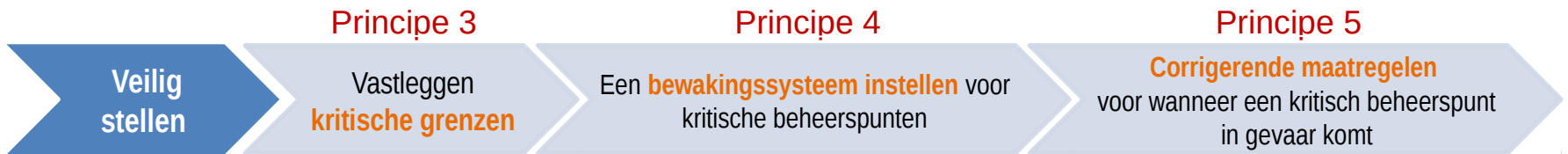
Controle uitvoeren

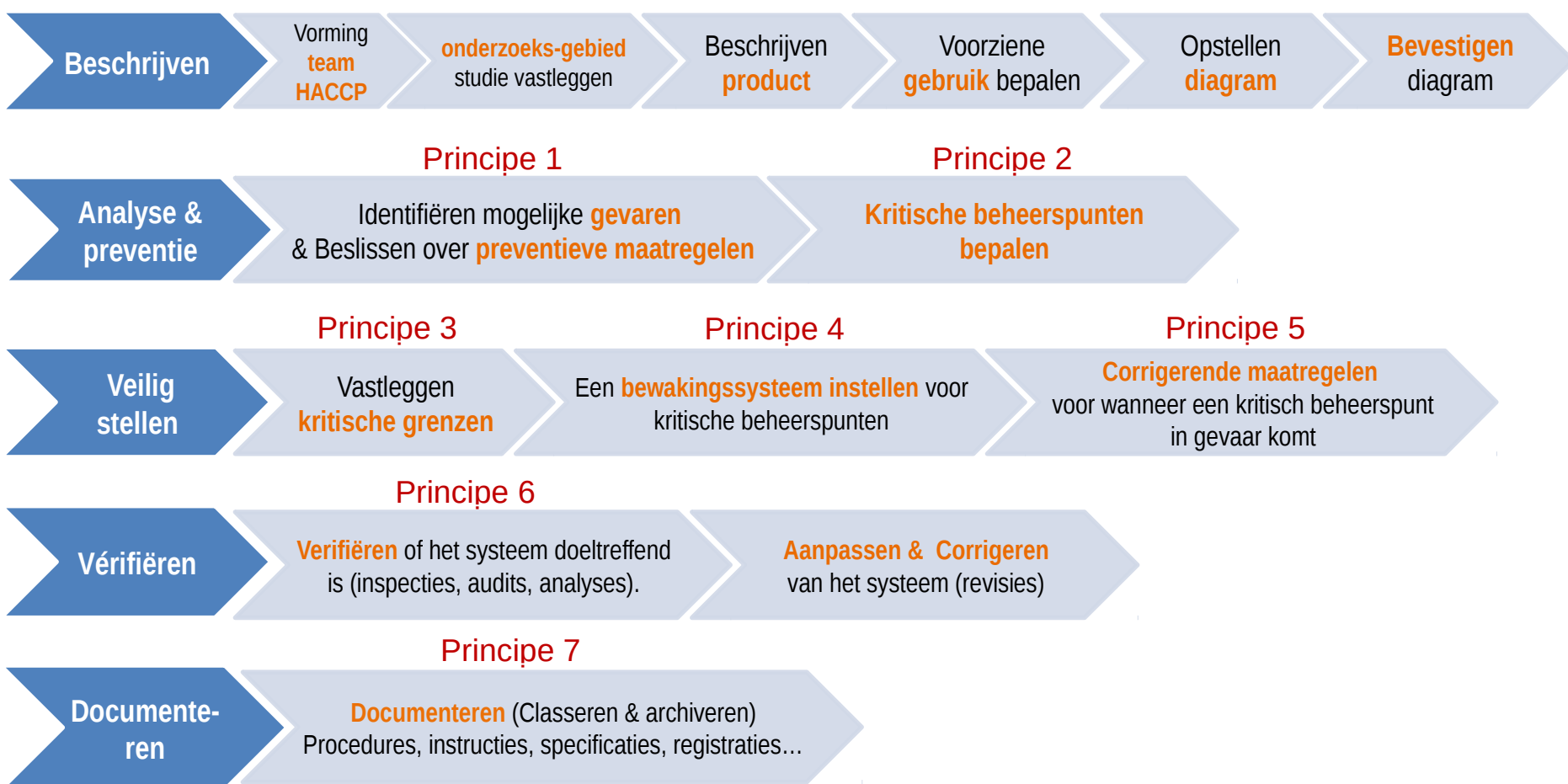




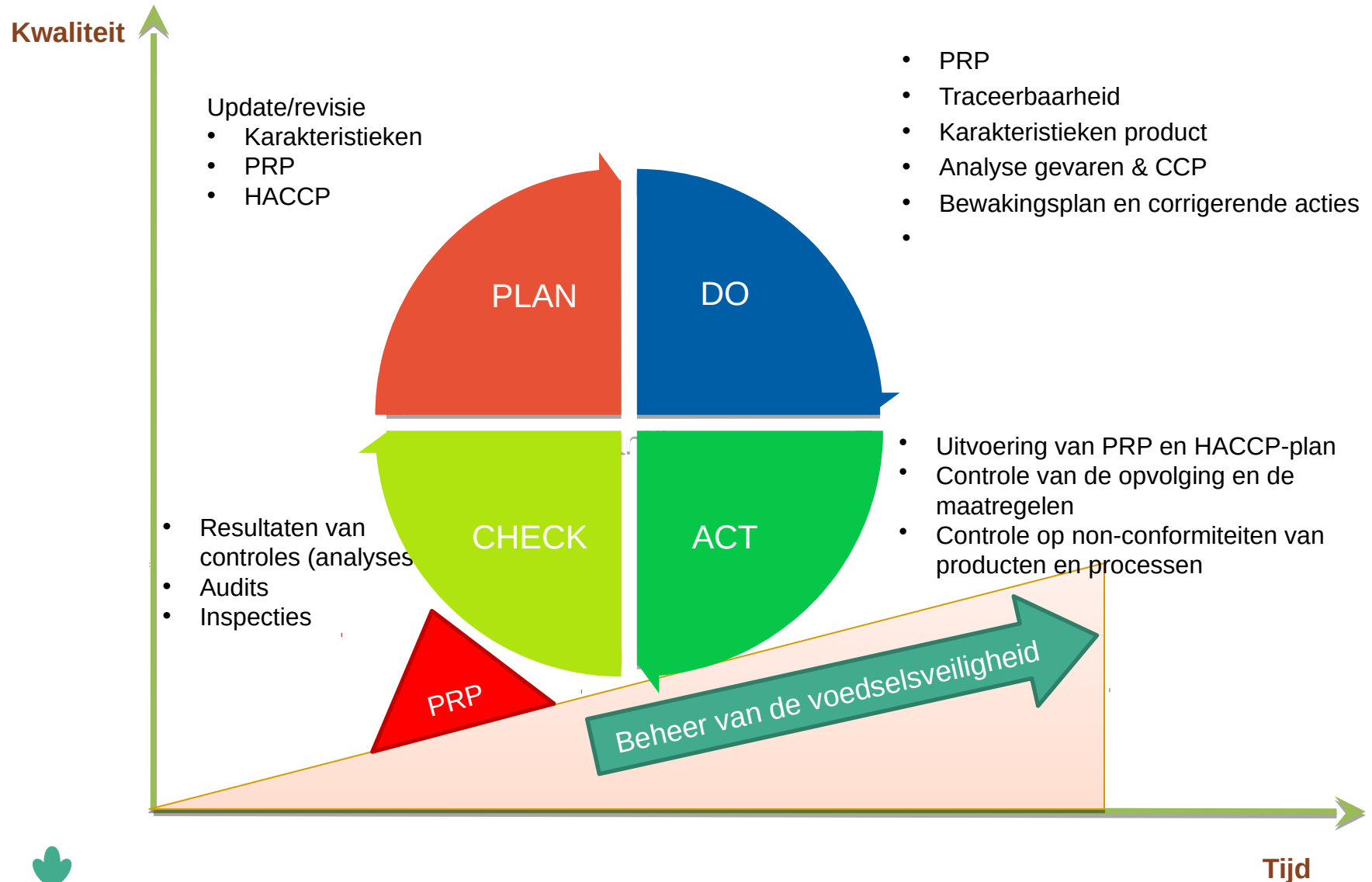
Te bewaken parameter	Kritieke grens	Bewaking	Corrigerende acties
Aanwezigheid metaal	Metaal > 0,2 mm	Metaaldetector gebruiken voor ieder product	Product elimineren als metaaldetector het verwerpt

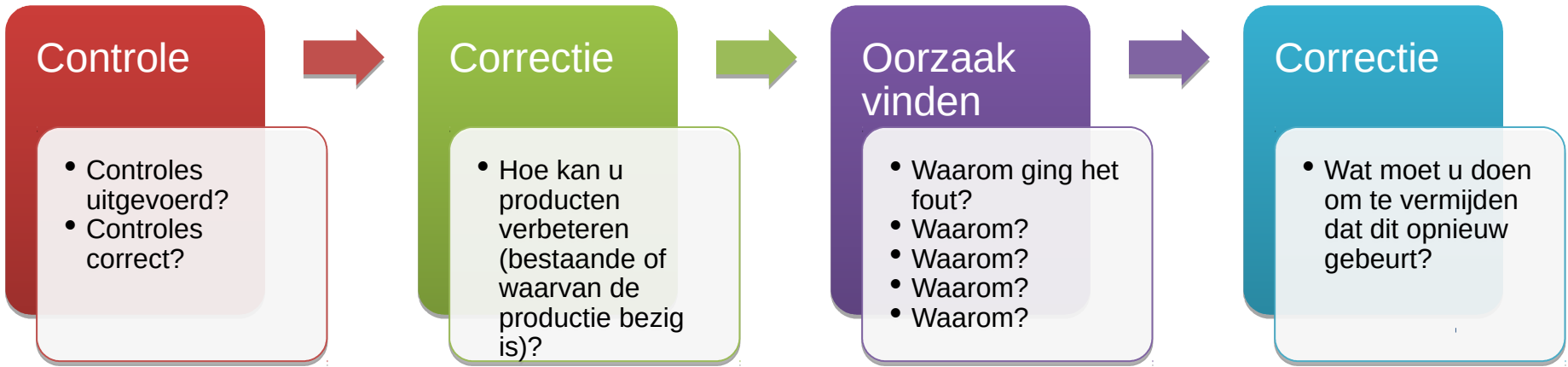






Dagelijkse acties





- Hoe verloopt dit alles?
- Hoe kan dit evolueren?

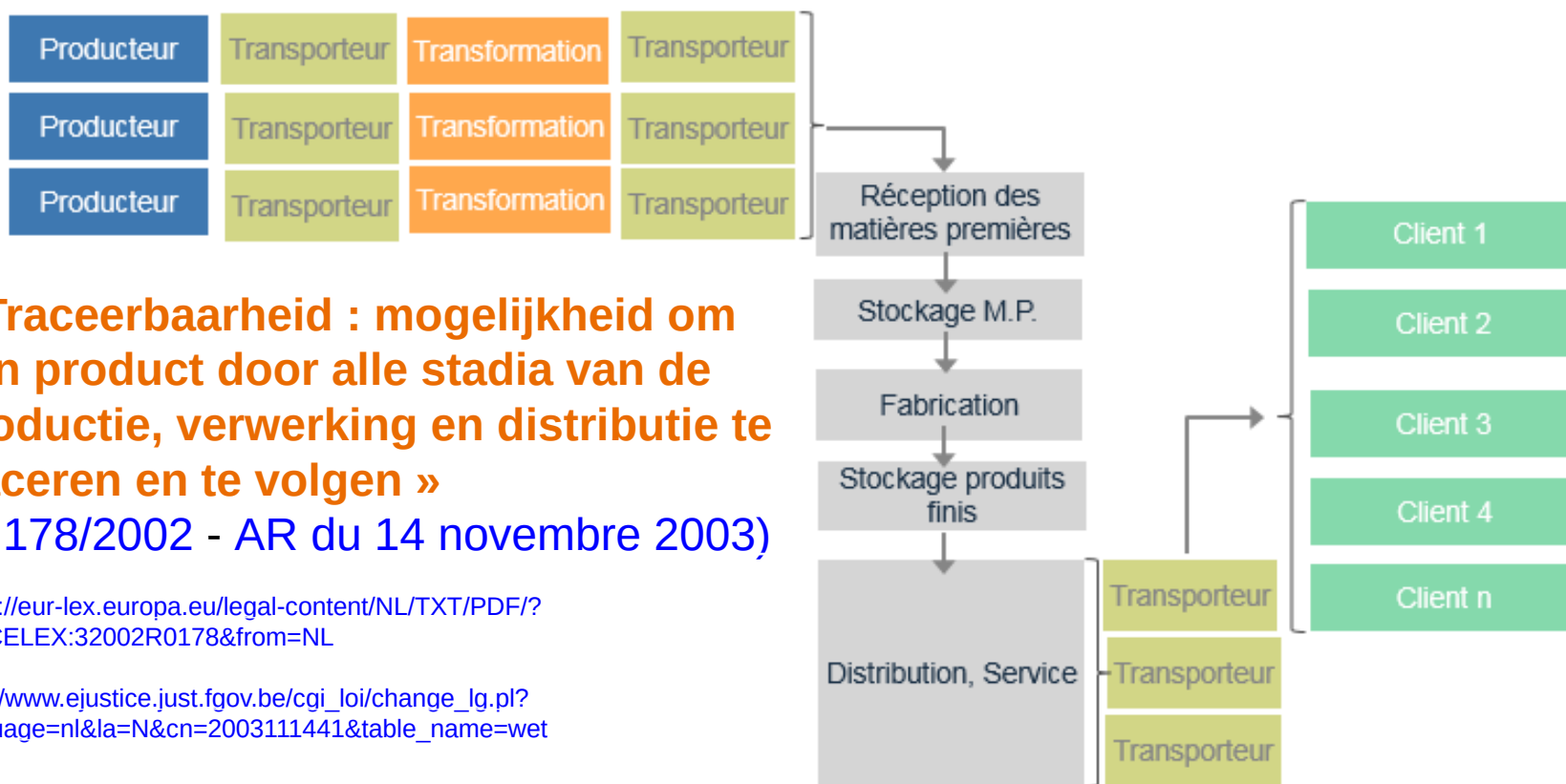


Traceerbaar- heid en melding



V. 178/2002 - KB 14 november 2003

Traçabilité amont	Traçabilité interne	Traçabilité aval
--------------------------	----------------------------	-------------------------



Traceerbaarheid

B to B

(verkoop aan andere ondernemingen)

- ✓ Ingangsregister
- ✓ Interne traceerbaarheid
- ✓ Uitgangsregister

B to C

(directe verkoop aan eindconsument)

- ✓ Ingangsregister
- ✓ (Interne traceerbaarheid)

Donaties aan voedselbanken en/of liefdadigheidsinstellingen inbegrepen

Ingangsregister

- ✓ Ontvangstdatum (jj-mm-aaaa)
 - ✓ Leverancier
 - ✓ Aard van het product, identificatie van het product (lotnummer, vervaldatum, productiedatum), hoeveelheid
- ⇒ Chronologisch klasseren van leveringsbonnen mogelijk

Uitgangsregister

- ✓ Date de livraison (jj-mm-aaaa)
 - ✓ Klant
 - ✓ Aard van het product, identificatie van het product (lotnummer, vervaldatum, productiedatum), hoeveelheid
- ⇒ Chronologisch klasseren van leveringsbonnen mogelijk

Interne traceerbaarheid

= schakel tussen de ingangs- en uitgangsregisters

- Weten welk ingrediënt in welke bereiding is gebruikt, wanneer en in welke hoeveelheid

MELDING

Iedere ondernemer moet het FAVV onmiddellijk **op de hoogte brengen** onmiddellijk wanneer hij of zij reden heeft om aan te nemen dat dat een product dat hij of zij heeft ingevoerd, geproduceerd, geteeld, gekweekt, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd **schadelijk kan zijn voor voor de gezondheid van mens, dier of plant.**



Rappel de la société Le Larry Crottins de chèvre au lait cru

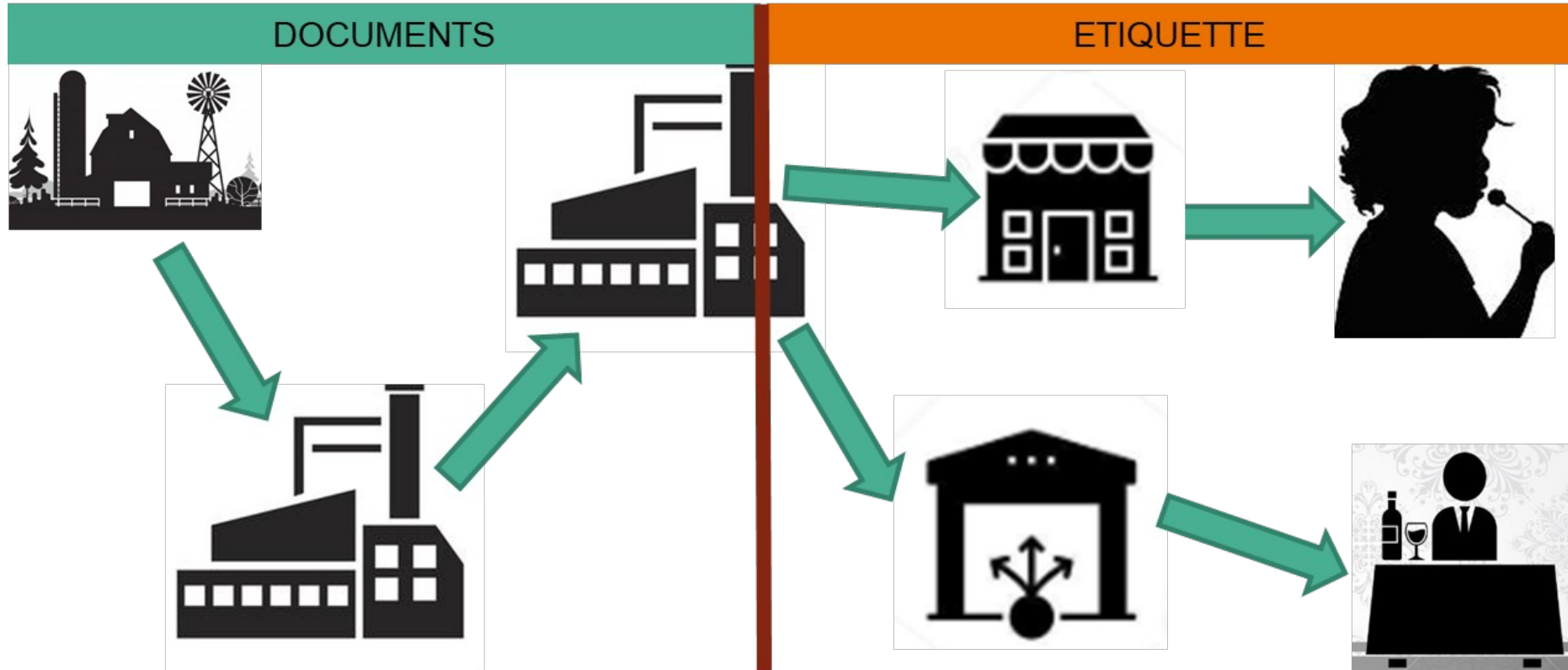
- ✓ CROTTINS DE CHEVRE AU LAIT CRU 125g – plusieurs variétés
- ✓ Présence possible de la bactérie E. coli (STEC)
- ✓ Dates de péremption (DDM) : comprises entre le 04/04 et le 23/04/2021
- ✓ Numéros de lot : **2112401, 2113101, 2113201 & 2113301**
- ✓ Produits vendus en Belgique via différents magasins d'alimentation, grossistes et magasins Carrefour
- ✓ Infos via Le Larry : **09 326.81.88** ou via mc@lelarry.be



Etikettering

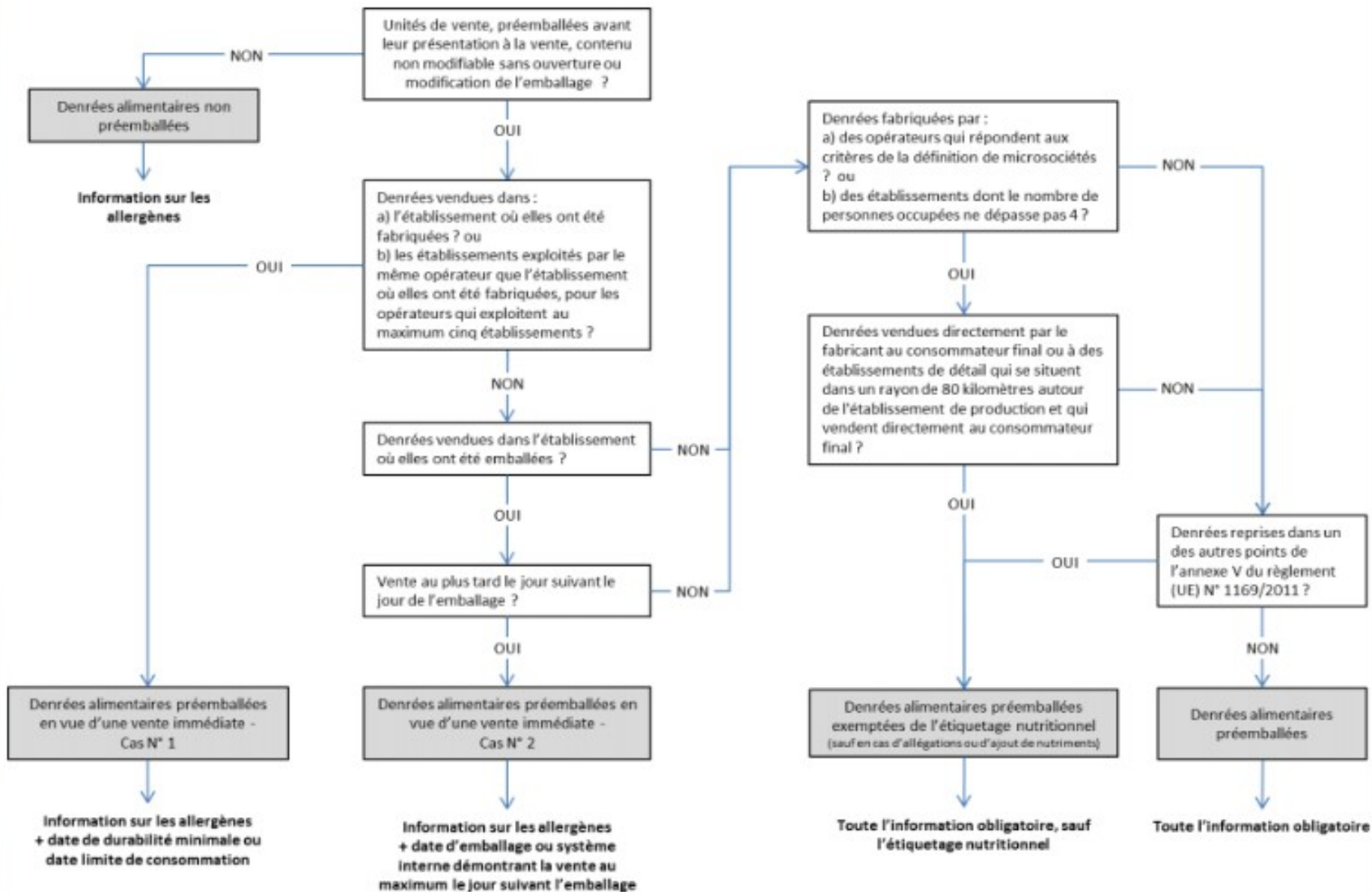
Wanneer moet u een etiket aanbrengen?

Voor de eindconsument of niet?



Voorverpakt voedingsmiddel?

Onmiddellijke verkoop?



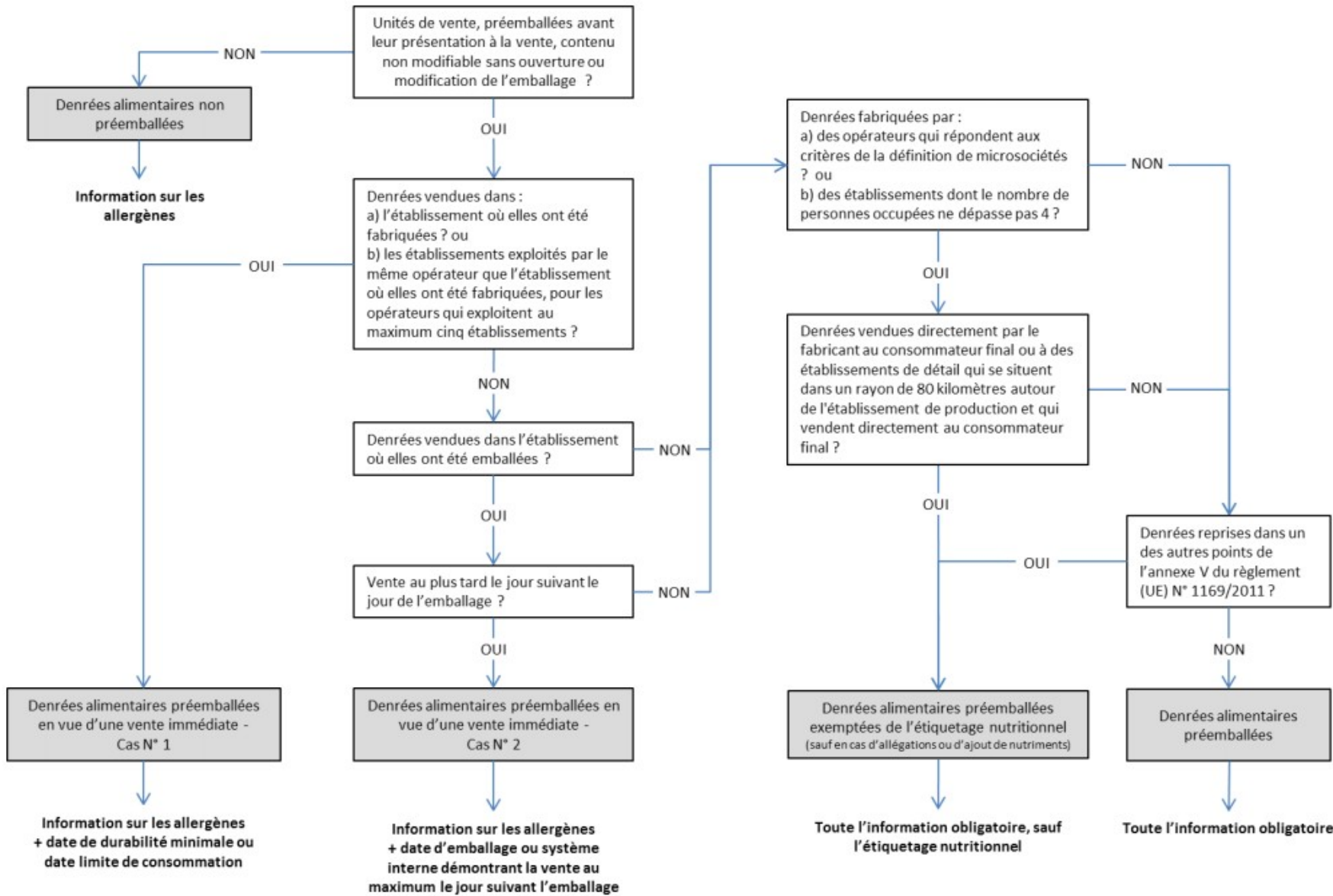
Etikettering – Verplichte meldingen

1. Naam (wettelijke naam, gebruikelijke naam, beschrijving)
2. + Aanvullende informatie (staat van het levensmiddel, bestraling, vervangingen, toevoegingen...)
3. Lijst van ingrediënten (in aflopende volgorde)
4. Lijst van allergenen (14 wettelijke allergenen, geïdentificeerd, zo nodig herhaald)
5. Hoeveelheden ingrediënten of categorieën ingrediënten
6. Nettohoeveelheid levensmiddel
7. Houdbaarheidsdatum en datum van invriezen.
8. Voorwaarden voor opslag en/of gebruik
9. Contactgegevens van de exploitant
10. Land van oorsprong of plaats van herkomst
11. Gebruiksaanwijzing (indien niet beschikbaar, bemoeilijkt dit een juist gebruik)
12. Alcoholgehalte
13. Voedingswaarde
14. Aanvullende informatie (vlees, vis ...)
15. + Lotnummer (cf. Richtlijn 2011/91)

Etiquettering – Verplichte meldingen

14 allergènes à mentionner					
1		Céréales contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées	8		Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
2		Crustacés	9		Céleri
3		OEufs	10		Moutarde
4		Poissons	11		Graines de sésame
5		Arachides	12		Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
6		Soja	13		Lupin
7		Lait (y compris le lactose)	14		Mollusques

Arbre décisionnel pour déterminer quelles sont les mentions d'étiquetage obligatoires



Où nous contacter ?

ASBL BRUFOTEC VZW

Boulevard industriel, 200
1070 Bruxelles/Brussel

Tel : 02/800.39.40

Fax : 02/800.39.41

info@brufotec.be

<http://www.brufotec.be>