



**WETENSCHAPPELIJK COMITÉ
VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID
VAN DE VOEDSELKETEN**

ADVIES 20-2014

Betreft: Autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G025 – V2, dossier Sci Com Nr 2014/20).

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 19 december 2014.

Samenvatting

Het Wetenschappelijk Comité heeft de tweede versie van de autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-025 –V2) geëvalueerd.

Over het algemeen is de gids van goede kwaliteit en de gevarenanalyse is wetenschappelijk goed onderbouwd.

Het Wetenschappelijk Comité formuleert meerdere specifieke bemerkingen.

Summary

Advice 20-2014 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the self-checking guide for the sector of catering and care institutions

This advice concerns the evaluation of the second version of the self-checking guide for the sector of catering and care institutions.

Sleutelwoorden

Gids, autocontrole, grootkeukens, verzorginginstellingen, melkkeukens.

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Het Wetenschappelijk Comité wordt gevraagd om de autocontrolegids voor de sector van grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-025 – V2) te evalueren. Meer bepaald wordt gevraagd om te evalueren of de gids voldoet aan de gevarenanalyse van de sector en om een advies te geven over de aanpassingen die werden aangebracht in de gids betreffende de melkkeukens.

1.2. Wettelijke context

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

Overwegende de elektronische consultatie en de besprekingen tijdens de plenaire zitting van 17 oktober 2014 en 19 december 2014;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De eerste versie van de autocontrolegids voor de sector van grootkeukens en verzorgingsinstellingen werd opgesteld door de beroepsverenigingen HFDV (Hoofden Facilitaire Diensten van Verzorgingsinstellingen) en VGRB (Vereniging van Gemeenschapsrestaurateurs van België).

De updates in de tweede versie van de gids werden aangebracht door het FAVV.

Het toepassingsgebied van de autocontrolegids voor de sector van grootkeukens en verzorgingsinstellingen heeft betrekking op het verstrekken van voedsel in de gemeenschapskeukens en verzorgingsinstellingen. Hieronder vallen onder meer keukens, verbruikslokalen en cafetaria van onder meer bedrijven, ziekenhuizen, rusthuizen, bejaardentehuizen, beschutte werkplaatsen, gevangnissen, scholen, internaten e.a.

Het toepassingsgebied van de tweede versie van de gids werd uitgebreid naar melkkeukens.

Het Wetenschappelijk Comité heeft een advies uitgebracht over de eerste versie van de gids (advies 12-2007).

3. Advies

3.1. Algemene opmerkingen

De autocontrolegids voor de sector grootkeukens en verzorgingsinstellingen is een goed opgesteld, gestructureerd en zeer toegankelijk document.

De scope van de melkkeukens zou duidelijk gedefinieerd moeten worden.

3.2 Specifieke opmerkingen

Hoofdstuk 1 Algemeenheden

Onder punt 1.2 Definities – biologisch gevaar:

- Aangeven dat het gaat om humaan pathogene *Yersinia*;
- Toevoegen van Hepatitis A;
- Verbeteren van de term 'Norovirus' in de Nederlandse versie.

Hoofdstuk 2 Hygiëne eisen

Onder punt 2.1.3. Productieflow, preventie kruisbesmetting:

- Toevoegen van de term "ongedierte".

Onder punt 2.2.2. Koel-en diepvriesruimten:

- Aangeven dat rauwe en bereide levensmiddelen in afzonderlijke koelruimtes en afgedekt dienen te worden gestockeerd.

Onder punt 2.2.11. Toiletten:

- Toevoegen dat er vloeibare zeep aanwezig moet zijn in de nabijheid van de lavabo en dat de mogelijkheid moet bestaan om de handen op hygiënische wijze te drogen.

Onder punt 2.3.6. Ventilatie:

- Toevoegen van de volgende zin: "De airconditioning wordt op regelmatige wijze onderhouden om hygiënische redenen".

Onder punt 2.4.1. Voedselallergie:

- Verwijzen naar Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.

Onder punt 2.4.2. Productgroepen:

De indeling van levensmiddelen is gebaseerd op de verhitting bij min. 80 °C gedurende 10 minuten, hetzij industrieel of in de eigen keuken. Deze combinatie levert 4 productgroepen op. Het Wetenschappelijk Comité vraagt zich af waarom voor de combinatie van 80 °C en 10 minuten werd gekozen. Veel gepasteuriseerde producten hebben geen dergelijke verhitting ondergaan, zoals gepasteuriseerde melk en veel verhitte vleesproducten. De opgesomde redenen waarom bepaalde producten uit groep I minder risico's inhouden zijn niet duidelijk geformuleerd: de kans op contaminatie van groenten en fruit is meer uitzonderlijk. De vraag stelt zich waarom salami werd toegevoegd in de Nederlandstalige versie.

In de gegeven voorbeelden worden voor groep I verse zuivelproducten vermeld. Het zou verduidelijkt moeten worden welke die producten zijn. Rauwe melk mag niet gebruikt worden.

Schaal- en schelpdieren worden vermeld in groep I en in groep II. Dit verdient verdere uitleg.

Gepasteuriseerde producten worden vermeld in groep III. Tal van gepasteuriseerde producten hebben niet zo'n verhitting ondergaan als gepasteuriseerde melk en kunnen

bijgevolg meer gevoelig zijn voor residuele aanwezigheid van vegetatieve pathogene bacteriën die niet volledig vernietigd zijn.

Onder punt 2.4.5. Kruisbesmetting voorkomen:

- Vervangen van “zijn in perfecte staat” door “moeten in perfecte staat zijn”.

Enkele punten waaraan bijzondere aandacht moet worden besteed worden vermeld.

- Toevoegen van:
 - Wondjes of ontstekingen aan de handen en de voorarmen worden afgedekt met een pleister in een opvallende kleur

Onder punt 2.4.9. Het meten van temperaturen, wordt onder ‘voorzorgsmaatregelen’ vermeld dat op het registratieformulier de initialen moeten aangeduid worden van de persoon die verantwoordelijk is voor het nemen van de temperatuur.

- Toevoegen van de datum van het nemen van de temperatuur.

Onder punt 2.5.1. Mogelijke gevaren, kan m.b.t. microbiologische besmetting het voorbeeld “sommige mensen zijn drager van stafylococcen” toegevoegd worden na “Besmetting door de handflora welke schadelijk kan zijn en kruisbesmetting kan veroorzaken”.

Hoofdstuk 4 Processtappen

Onder punt 4.2.5 ‘Processtap 05 Voorbereiding’:

- Toevoegen van een toelichting met betrekking tot het ontdooien van diepvriesproducten in de microgolfoven.

Onder punt 4.2.6. ‘Processtap 06 Koude bereiding’:

- Toevoegen van instructies voor de bereiding van filet americain wanneer deze zelf wordt bereid. Nu wordt enkel toegelicht hoe omgesprongen dient te worden met aangekochte bereide producten.

Bij punt 4.2.7 ‘Processtap 07 warme bereiding’: Onder de aandachtspunten:

- “Bepaalde vleessoorten (gebraad, rosbief, steak) die omwille van hun bereidingswijze (bleu, rosé) de kerntemperatuur van 80 °C niet halen vragen bijzonder aandacht”.
 - o Toevoegen wat die bijzondere aandacht inhoudt.
- Een temperatuur van 80°C gedurende 10 minuten wordt vermeld. Een reeks (welgekende) uitzonderingen wordt vermeld. Andere minder gekende voorbeelden zoals de bereiding van hard gekookte eieren en hamburgers met de combinatie tijd-temperatuur kunnen vermeld worden.

Onder punt 4.2.12 ‘Processtap 12 Distributie’: onder ‘correctieve maatregelen’ wordt het volgende vermeld: “Indien koude gerechten langer dan 2 uur uit de koeling staan: verwijder ze, tenzij ze meteen kunnen worden gebruikt”.

- Nuanceren “Tenzij ze meteen kunnen worden gebruikt”, want dit is afhankelijk van de tijd en temperatuur dat de gerechten buiten de koeling hebben gestaan en deze zijn niet gekend.

Bij punt 4.2.21. ‘Processtap 21 Bereiding van flesvoeding’:

- Zou het niet zinvol zijn om ook voor moedermelk die bewaard en verstrekt wordt via flesjes een aantal instructies mee te geven? Minimaal zou kunnen gezegd worden dat de algemene regels voor flessenvoeding hier ook van toepassing zijn.
- In de Franse versie wordt de term “réchauffage” gebruikt om twee verschillende handelingen aan te duiden. Enerzijds wordt verwezen naar “chauffage” (opwarming) en anderzijds naar “réchauffage” (heropwarming). Zo wordt in eerste instantie gesteld dat een onvoldoende heropwarming van de flesvoeding een potentieel risico inhoudt. Vervolgens wordt gesteld dat de heropwarming van flesvoeding uitgesloten is. Een duidelijker taalgebruik is hier noodzakelijk.

- Toevoegen van een duidelijke flow chart van de verschillende stappen (bereiding, bewaring en heropwarming) bij de toepassing van flesvoeding.
- Het is niet relevant om de onvoldoende verwarming van flesvoeding te beschouwen als een potentieel risico omdat de maximale temperatuur 37 °C is.

Bij de aandachtspunten,

- Uitdrukkelijk het belang van de reiniging van de flessen en van het materiaal voor de bereiding vermelden.
- Nagaan of de term “getuigenschotels” niet dient vervangen te worden door “getuigenflesjes”.
- Er wordt aangegeven dat het water gestockeerd moet worden aan een temperatuur lager dan 7 °C. Er zou verduidelijkt moeten worden om welk water het gaat.
- Naast de term “*Enterobacter sakazakii*” zou ook de term “*Cronobacter sakazakii*” moeten gebruikt worden.
- Er wordt een CCP (critical control points) 21 heropwarmingstemperatuur van de flesvoeding aangegeven, maar op veel plaatsen worden de flessen geserveerd aan kamperatuur. Wat met de afkoeling van de flessenvoeding?

Betreffende de CCP's (critical control points), de controleprocedures en correctieve maatregelen:

- verduidelijken dat indien de tijd die verstrijkt langer is dan 30 minuten aan een temperatuur ≤ 37 °C de flesvoeding vernietigd moet worden, zoals is aangegeven in hoofdstuk 5, punt 5.20. CCP's met registratieformulieren.

Hoofdstuk 5 Beheersformulieren

Bij punt 5.2. CCP's met registratieformulieren, is de CCP voor de flessenvoeding (CCP.21.01) niet correct gedefinieerd. Hier is de richtwaarde niet de temperatuur maar de tijd. De tijd dient minder dan 30 min te zijn. Dit dient als kritische grenswaarde te worden gedefinieerd en dient ook bij de correctieve en corrigerende maatregelen in acht te worden genomen.

Hoofdstuk 6 Werkinstructies

Op punt 6.2.16. WI.07.03: Werkinstructie diepgevroren brood en gebak (bz 29), wordt er vermeld: 'Gebruik bij voorkeur gepasteuriseerde slagroom'. Vanuit voedselveiligheidsstandpunt kan hier UHT behandelde slagroom aan toegevoegd worden.

Bijlage 1 : ziekteverwekkende micro-organismen

Wat *Listeria monocytogenes* betreft zijn gerookte vis en zachte en halfzachte kazen ook risicoproducten die samen met gepasteuriseerde vleesproducten tot de belangrijkste risicogroep voor zwangere vrouwen behoren.

De micro-organismen *Clostridium perfringens* en humaan pathogene *Yersinia* en *Cronobacter sakazakii* (*Enterobacter sakazakii*) worden niet vermeld in bijlage 1. Deze micro-organismen zouden vermeld moeten worden.

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de tweede versie van de autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen over het algemeen van goede kwaliteit is en dat de gevarenanalyse wetenschappelijk goed onderbouwd is.

Het nieuwe deel omtrent de bereiding van flesvoeding is goed uitgeschreven.

Het Wetenschappelijk Comité formuleert meerdere specifieke bemerkingen. Die bemerkingen zijn hierboven in detail beschreven.

Voor het Wetenschappelijk Comité,

Prof. Dr. E. Thiry (Get.)
De Voorzitter,

Brussel, 26/12/2014

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

D. Berkvens, A. Clinquart, G. Daube, P. Delahaut, B. De Meulenaer, S. De Saeger*, L. De Zutter, J. Dewulf, P. Gustin, L. Herman, P. Hoet, H. Imberechts, A. Legrève, C. Matthys, C. Saegerman, M.-L. Scippo, M. Sindic, N. Speybroeck, W. Steurbaut, E. Thiry, M. Uyttendaele, T. van den Berg, C. Van Peteghem†

*Uitgenodigde expert

Belangenconflict

Er werden geen belangenconflicten vastgesteld.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerp advies. De werkgroep was samengesteld uit:

Leden Wetenschappelijk Comité	Sindic M. (verslaggever), Daube G., De Zutter L., Herman L., Uyttendaele M.
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

Externe experts	Dierick K. (ISP), Huyghebaert A. (Ugent)
-----------------	------------------------------------------

Wettelijk kader van het advies

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 09 juni 2011.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.