



WETENSCHAPPELIJK COMITE VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

ADVIES 12-2007

Betreft : autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (dossier Sci Com 2007/06).

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen,

Gelet op de Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, met name artikel 8 ;

Gelet op 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 ;

Overwegende het 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 op 27 maart 2006 ;

Gelet op de adviesaanvraag van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen met betrekking tot de autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-037), versie 2 ;

Overwegende de besprekingen tijdens de ad hoc werkgroepvergaderingen van 2 april 2007 en de plenaire zittingen van 20 april en 11 mei 2007;

geeft het volgende advies :

1. Inleiding :

De 'autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen werd voorgelegd ter goedkeuring aan het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). De gids werd opgesteld door de HFDV (Hoofden Facilitaire Diensten van Verzorgingsinstellingen) en de VGRB (Vereniging van Gemeenschapsrestaurateurs van België). Het toepassingsgebied van deze gids heeft betrekking op het verstrekken van voedsel in de gemeenschapsrestauratie en verzorgingsinstellingen. Hieronder vallen onder meer keukens, restaurants, cafetaria, verbruikslokalen van onder meer bedrijven, ziekenhuizen, rusthuizen, bejaardentehuizen, beschutte werkplaatsen, gevangenissen, scholen, internaten e.a. Deze gids is niet van toepassing op de bereiding van zuigelingenvoeding.

De evaluatie van de gids door het Wetenschappelijk Comité gebeurt gelijktijdig met de evaluatie door de cel "Validatie Gidsen" van het FAVV conform de voorschriften opgenomen in artikel 9 van en bijlage III van het KB van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de gevarenanalyse van de gids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen wetenschappelijk te evalueren.

2. Algemene aanbevelingen

De autocontrole gids voor de sector van de grootkeukens is een overzichtelijk, gestructureerd en wetenschappelijk goed onderbouwd document. Het is een voor de grootkeukens praktisch document waarvan duidelijk blijkt dat het gebaseerd is op een gefundeerde gevarenanalyse. Het wordt gewaardeerd dat de gids voldoende aandacht besteedt aan risicoproducten zoals desserts en koude vleesbereidingen alsook aan de nutritionele aspecten.

De gids splitst de activiteiten binnen de sector van de grootkeukens op een duidelijke en volledige wijze op in twintig processtappen, gaande van aankoopbeleid tot afvalverwijdering. Voor deze processtappen worden dan telkens kritische controlepunten, punten van aandacht en werkinstructies opgenomen. Aan elk kritisch controlepunt is een registratieformulier verbonden om de registratie van de gemeten resultaten te kunnen noteren. In een aantal gevallen is aan een punt van aandacht een werkinstructie gekoppeld. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat de warme en koude lijn zeer goed beschreven worden.

De gids voorziet een classificatie van de grondstoffen in risicogroepen (groep 1 tot 4) op basis van de al dan niet toepassing van een verhitting hetzij voor de grondstoffen in de keuken aankomen, hetzij tijdens de bereiding in de keuken. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat deze indeling praktisch werkbaar is maar dat men zich voor deze indeling niet enkel op het al dan niet verhitten zou mogen baseren. Er dient immers ook rekening gehouden te worden met andere belangrijke factoren zoals wateractiviteit of zuurtegraad. Bijvoorbeeld zou salami, wat een gefermenteerd product is maar niet verhit in de risicocategorie 1 terechtkomen, terwijl dit toch een veilig product is.

Een goede theoretische benadering van de 7 HACCP-principes wordt beschreven in hoofdstuk drie. Er wordt echter aangeraden in de gids m.b.t. de gevarenanalyse een overzicht op te nemen van de microbiologische gevaren en dit om de sector meer bewust te maken van de gevaren en de daaraan verbonden gevolgen. Dit overzicht zou minimaal volgende belangrijke pathogenen moeten bevatten : *Salmonella*, thermotolerante *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* en virussen (bv. Hepatitis A en Norovirus). Dit overzicht zou ook volgende informatie moeten bevatten : (i) de mogelijke bronnen van besmetting, (ii) de minimale en maximale groeitemperatuur, (iii) de te nemen beheersmaatregelen, en (iv) de symptomen (bv. diarree). Ook wordt aangeraden een kort overzicht van voor de sector relevante chemische gevaren te geven, bijvoorbeeld patuline op appels die rot vertonen, aflatoxines op noten, residuen van reiniging en desinfectiemiddelen, ...

3. Specifieke aanbevelingen

- Hoofdstuk 1. algemeenheden, onderdeel 2. definities

Aangaande de definitie van een biologisch gevaar, raadt het Wetenschappelijk Comité aan bij de belangrijkste pathogene agentia Norovirussen toe te voegen alsook *Pseudomonas* en *Bacillus subtilis* te schrappen omdat deze laatste minder relevant zijn. Wat betreft de term norm vermeldt de gids dat een norm gelijk is aan het meetresultaat dat als ideaal wordt aanzien alsook dat deze in de literatuur kunnen gevonden worden of door een deskundige worden bepaald. Het Comité merkt op dat de term 'norm' beter enkel gebruikt wordt indien het een wettelijk vastgelegde waarde

betreft. Indien het geen bij wet vastgelegde waarden betreft is het beter om de termen criteria of richtwaarden te gebruiken.

- **Hoofdstuk 2. Hygiëne-eisen, onderdeel 4.1. voedselallergie**
De allergenenproblematiek wordt behandeld in onderdeel 4.1. Naast een beschrijving van wat een voedselallergie is, worden ook concrete aanbevelingen gegeven m.b.t. het vermijden van kruiscontaminatie met allergenen. Er wordt ook melding gemaakt van de 12 risicogroepen voor allergenen (bv. aardnoten, soja, glutenbevattende granen, ..) die op het verpakkingsetiket moeten vermeld worden. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat deze lijst met risicogroepen recent uitgebreid werd tot 14 met de allergenen lupine en weekdieren¹.
- **Hoofdstuk 2. Hygiëne-eisen, onderdeel 5.8. medisch onderzoek en ziekte**
Voor personeel werkzaam in grootkeukens en verzorgingsinstellingen is momenteel, zoals vermeld wordt in de gids, een verplicht medisch onderzoek bij aanwerving alsook een jaarlijks medisch onderzoek bij de geneesheer verplicht. Dit attest dient aan te tonen dat het personeel geschikt is om in de sector dergelijke activiteiten uit te voeren. In dit kader kan opgemerkt worden dat het Wetenschappelijk Comité en de Hoge Gezondheidsraad recent een gezamenlijk advies uitbrachten aangaande de vereiste van een bijkomend medisch attest van het personeel in het kader van voedselveiligheid².
- **Hoofdstuk 2. Hygiëne-eisen, onderdeel 5.2. hygiënisch bewustzijn en gedrag**
Dit onderdeel vermeldt dat 'er geen wonden mogen aangeraakt worden tijdens het werk'. Het Comité stelt dat dit terecht is, maar dat er beter vermeld zou worden dat wonden goed moeten afgedekt worden door een goed zichtbare (vb. blauw) klever zodat wonden niet kunnen aangeraakt worden tijdens het werk'.
- **Hoofdstuk 4. Processtappen, onderdeel 2.2. processtap 02 'ontvangst goederen'**
Er wordt in de sectie aandachtspunten van dit onderdeel vermeld dat de etikettering op de verpakking van de producten moet gecontroleerd worden. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan ook op te nemen dat ook gecontroleerd moet worden of op het originele etiket geen ander etiket geplakt werd. Ook zou moeten toegevoegd worden dat er moet gecontroleerd worden op ingrediënteninformatie betreffende allergenen, dit in het kader van het beheersen van het risico van allergenen bij de goederenopslag.
- **Hoofdstuk 4. Processtappen, onderdeel 2.3. processtap 03 'goederenopslag, neutraal'**
In dit onderdeel wordt vermeld dat de temperatuur in het voedingsmiddelenmagazijn gelijk moet zijn aan de omgevingstemperatuur waarbij eraan toegevoegd wordt, 'bij voorkeur fris'. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan een richtwaarde te geven of een aanvaardbaar temperatuurinterval voor te stellen.
- **Hoofdstuk 4. Processtappen, onderdeel 2.5. processtap 05 'voorbereiding'**
De gids vermeldt dat producten op basis van chloor voor de desinfectie van groenten kunnen gebruikt worden. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat het gebruik van producten op basis van chloor voor desinfectie van groenten niet toegelaten is. Indien deze producten of gelijkaardige producten echter gebruikt zouden worden als technologische hulpstof dient men het wasproces te valideren en zich er van te vergewissen dat er geen onaanvaardbare residu's achterblijven op het eindproduct.

¹ Richtlijn 2006/142/EG van de commissie van 22 december 2006 tot wijziging van bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, die de lijst bevat van de ingrediënten die in elk geval op de etikettering van levensmiddelen moeten worden vermeld.

² Advies 09-2007 : medisch attest voor personen betrokken bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van levensmiddelen (dossier Sci Com 2006/37, dossier HGR 8207).

Gezien de snelle consumptie van gerechten bereid in de grootkeukens zou spoelen met water van drinkwaterkwaliteit voldoende moeten zijn.

- **Hoofdstuk 4. Processtappen, onderdeel 2.5. processtap 06 'koude bereiding'**
De temperatuur van de koelkast wordt terecht ingeschat als een kritisch controlepunt. Wat de corrigerende acties betreft, wordt voor grondstoffen van groepen II, III en IV vermeld dat deze producten moeten vernietigd worden indien de producttemperatuur hoger is dan 10°C. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om hierbij te verduidelijken, dat dit enkel de producten betreft van groepen II, III en IV die moeten gekoeld worden, bijvoorbeeld een geopende doos UHT-melk of een geopend blik soep. Er zou ook moeten verduidelijkt worden dat in dit geval met de producttemperatuur de oppervlakte-temperatuur bedoeld wordt.
- **Hoofdstuk 4., Processtappen, onderdeel 2.8. processtap 08 'koelen'**
Er wordt vermeld dat snelkoeling van de voeding gebeurt door een 'actieve gekoelde luchtstroom'. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan beter te omschrijven hoe deze koeling kan gebeuren. Verder worden er in de gids koelsnelheden gedefinieerd waarbij aangeraden wordt dat de maximale schepdikte van de geportioneerde maaltijden maximaal 7-8 cm mag bedragen en dat een kerntemperatuur moet bekomen worden van minder dan 10 °C in maximaal 2 uur, een kerntemperatuur van minder dan 7 °C in maximaal 5 uur en een kerntemperatuur van 2 à 3 °C in maximaal 24 uur. Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan te verduidelijken welke type koeling men hiervoor dient te gebruiken. Met een standaard koelkast kan deze koelsnelheid immers niet of nauwelijks bekomen worden. Ook wordt de vraag gesteld op welke wetenschappelijke studies deze koelcriteria gebaseerd zijn. Andere koelcriteria die internationaal aanbevolen worden voor koelverse maaltijden zijn : het bekomen van een kerntemperatuur van 55°C naar 10°C in 2 uur d.m.v. een snelkoeler gevolgd door een daling van de kerntemperatuur tot 3°C in maximaal 12 uur en dit in een conventionele koelruimte^{3,4}.
- **Hoofdstuk 4., Processtappen, onderdeel 2.9. processtap 09 'koude opslag in de koude lijn'**
Er wordt vermeld dat de tijd tussen productie en consumptie van eigen bereidingen nooit langer mag zijn dan vier dagen. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat vanuit voedselveiligheidsstandpunt deze periode te lang is en stelt voor deze tijd tussen productie en consumptie te verkorten tot drie dagen.
- **Hoofdstuk 4., Processtappen, onderdeel 2.10. processtap 10 'portionering'**
Dit onderdeel is niet consequent wat betreft de maximale toegelaten temperatuur voor een koud gerecht tijdens het portioneren. Enerzijds wordt vermeld dat er moet bewaakt worden tot een maximale temperatuur van 4 °C. Anderzijds wordt vermeld dat er geportioneerd moet worden op serviesgoed van maximaal 7 °C zodat het gerecht beneden een kritische temperatuur van 10 °C zou blijven. Het Comité raadt aan een realistische maximale kritische temperatuur aan te houden van 7 °C van het gerecht tijdens het portioneren van koude gerechten.
- **Hoofdstuk 4., Processtappen 2.14. processtap 14 'afruim en afwas'**
Aangaande het veilig en verantwoord omgaan met chemische stoffen in de industrie werd in 2001 een witboek gepubliceerd door de Europese Commissie waarna vervolgens in 2003 een voorstel tot ontwerpverordening ingediend werd. Het betreft de registratie, evaluatie en autorisatie van chemische stoffen (REACH). Het is hierbij de bedoeling de gevaren van chemische stoffen te kennen alsook ervoor te zorgen dat de gepaste maatregelen genomen worden opdat er aan het gebruik van chemische stoffen geen of

³ Chilled Food Association 'best practice guidelines for the production of chilled food'- UK

⁴ Hygiëncode koelverse maaltijden Nederland (TNO)

verwaarloosbare risico's verbonden zijn voor milieu en de volksgezondheid. Het Wetenschappelijk Comité stelt de vraag in welke mate er in dit kader reeds stappen ondernomen werden aangaande de chemische stoffen aanwezig in de reinigings- en desinfectiemiddelen.

- **Hoofdstuk 4., Processtappen, onderdeel 2.16., processtap 16 'schoonmaak, desinfectie en onderhoud'**

- i) Wat betreft de reiniging en desinfectie raadt het Wetenschappelijk Comité aan beter te benadrukken dat de normale en meest effectieve procedure eruit bestaat dat er eerst gereinigd wordt en pas nadien gedesinfecteerd. Ook wordt aangeraden te vermelden dat er voorkeur dient gegeven te worden aan deze stapsgewijze procedure en wordt het gebruik van een gelijktijdige reiniging en desinfectie ontraden daar dit vaak weinig effectief is.
- ii) De gids vermeldt dat om de effectiviteit van het ontsmettingsproces te meten er minstens jaarlijks een bacteriologische controle dient te gebeuren door bijvoorbeeld het gebruik van dipslides of rodacplaatjes. Aangaande deze technieken raadt het Wetenschappelijk Comité aan om in bijlage aan de gids een korte toelichting toe te voegen alsook richtwaarden op te nemen voor goed uitgevoerde desinfecties. Ook wordt aangeraden om in de gids op te nemen dat hiervoor best een beroep gedaan wordt op personen die over een goede expertise van deze technieken beschikken. Het Wetenschappelijk Comité beveelt ook aan de bacteriologische controles frequenter uit te voeren dan nu is voorzien.

- **Hoofdstuk 4., Processtappen, onderdeel 2.18., processtap 18 'intern en extern transport'**

Wat betreft de tabel met temperaturen van warm vervoer (KCP 18) stelt het Wetenschappelijk Comité volgend verschil vast voor de minimale temperatuur van bereide gerechten bij warm vervoer : enerzijds een temperatuur van 65-75 °C en anderzijds een temperatuur van 70-75 °C. De minimale wettelijk bepaalde temperatuur van 65 °C wordt echter in beide gevallen gehandhaafd⁵.

Hoofdstuk 4., Processtappen onderdeel 2.19. processtap 19. 'distributie via automaten.

Het Comité raadt aan in het onderdeel 'omschrijving' van deze processtap toe te voegen dat via de automaten enkel ingepakte voeding mag verdeeld worden.

⁵ Koninklijk Besluit 10/11/2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

4. Besluit

De autocontroleleids voor de sector van de grootkeukens is een overzichtelijk, gestructureerd en wetenschappelijk goed onderbouwd document. Het is een voor de grootkeukens praktisch document waarvan duidelijk blijkt dat het gebaseerd is op een grondige gevarenanalyse.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. dr. Ir. André Huyghebaert
Brussel, 16 mei 2007