



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

ADVIES 21-2011

Betreft: Evaluatie van de autocontrolelegids voor de voedselveiligheid in de voorschoolse groepsopvang (dossier Sci Com 2011/20 – G-041).

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 16 december 2011.

Samenvatting

Het Wetenschappelijk Comité werd gevraagd om de autocontrolelegids voor de voedselveiligheid in de voorschoolse groepsopvang te evalueren. Het Wetenschappelijk Comité meent dat de gids goed geschreven, praktisch en gemakkelijk leesbaar is. Toch meent het Comité dat de theoretische achtergrondkennis over HACCP-principes en microbiologische gevaren (fiches van de ziekte kiemen die het meest frequent verantwoordelijk zijn voor voedseltoxi-infecties) opnieuw herwerkt dienen te worden. Bovendien raadt het Wetenschappelijk Comité aan om meer aandacht te besteden aan de maatregelen die genomen moeten worden als de kinderen en het opvangpersoneel ziek zijn, aan het verschil tussen reiniging en ontsmetting, aan de afkoeling van maaltijden, aan de tijd- en temperatuurvoorschriften voor warm bewaarde voedingsproducten (bijv. zuigflessen), aan de allergenen en aan het wassen van de handen van de kinderen.

Summary

Advice 21-2011 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the self-checking guide for the food safety in collective host community of early childhood.

This advice concerns the evaluation of the self-checking guide for the food safety in collective host community of early childhood.

Sleutelwoorden

Autocontrolelegids, voorschoolse groepsopvang, kinderen, voedselveiligheid.

1. Referentietermen

1.1. Gestelde vraag

Het Wetenschappelijk Comité werd gevraagd om de autocontrolegids voor de voedselveiligheid in de voorschoolse groepsopvang te evalueren.

1.2. Wettelijke context

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

Ministerieel Besluit van 24 oktober 2005 betreffende versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in bepaalde ondernemingen van de voedingsmiddelensector.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 7 november 2011 en de plenaire zitting van 16 december 2011,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies:

2. Inleiding

De autocontrolegids voor de voedselveiligheid in voorschoolse groepsopvang (G-041) werd voor validatie voorgelegd aan het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de voedselketen (FAVV).

Deze gids werd op initiatief van het Office de la Naissance et de l'Enfance en van Kind en Gezin opgesteld. Deze gids is van toepassing op opvangvoorzieningen die erkend zijn door het Office de la Naissance et de l'Enfance, door Kind en Gezin of door de Dienst für Kind und Familie die voedsel bereiden en/of verstrekken aan kinderen van 0 tot 3 jaar.

3. Advies

Het Wetenschappelijk Comité meent dat de gids goed geschreven, praktisch en gemakkelijk leesbaar is. Er worden goede werkinstructies gegeven (bijvoorbeeld de methode met twee emmers (pagina 106)). De samenvatting per hoofdstuk geeft een goed zicht op het geheel (bijvoorbeeld pagina 39 over de infrastructuur).

3.1. Algemene opmerkingen

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat het document met betrekking tot het begrip HACCP (Hazard Analysis Critical Control Plan) en de microbiologische fiches dienen herwerkt en gecorrigeerd te worden met aandacht voor het gebruik van de juiste terminologie en correcte wetenschappelijke inhoud.

De gids vermeldt geen maatregelen die op gebied van meldingsplicht genomen moeten worden als de kinderen of het verzorgend personeel een meldingsplichtige infectieziekte hebben. De lijst met meldingsplichtige infectieziekten wordt door de Gemeenschappen beheerd. De lijst is voor Vlaanderen te vinden op de website van het Vlaams Agentschap Zorg & Gezondheid (<http://www.zorg-en-gezondheid.be/Ziektes/Infectieziekten/>), voor Wallonië op de website van de Direction générale de la santé du Ministère de la Communauté française (www.sante.cfwb.be) en voor Brussel op de website van de Gemeenschappelijke Gemeenschapscommissie van Brussel-Hoofdstad

(<http://www.ggc.irisnet.be/nl/erkende-instellingen/gezondheidszorg/gezondheidszorg/besmettelijke-ziekten>).

De behandelende arts moet alle verdachte gevallen doorgeven aan de hygiëne-inspectie van de Gemeenschappen. Bovendien werd er geen aandacht besteed aan maatregelen (bijvoorbeeld ontsmetting, extra voorzorgen om kruisinfecties te voorkomen) die genomen zouden moeten worden voor alle infectieziekten (bijv. rotavirus, norovirus) die bij de kinderen en het verzorgend personeel voorkomen. De nood aan communicatie met de ouders en het verzorgend personeel hieromtrent dient benadrukt te worden.

Informatie over ontsmetting van virussen is te vinden in de brochure 'Bederf je kamp niet', die beschikbaar is op de website van het FAVV: http://www.favv.be/thematischepublicaties/documents/Kampfolder_2011_NI_S.pdf

Het Wetenschappelijk Comité raadt aan dat de gids naar dit deel met brochures op de website van het FAVV zou verwijzen (<http://www.favv.be/publicaties/>) omdat deze brochures relevante informatie bevatten die gemakkelijk leesbaar is en van toepassing zou kunnen zijn op de kinderopvang.

Over het algemeen meent het Wetenschappelijk Comité dat er meer concrete uitleg over het reinigings- en ontsmettingsproces zou moeten gegeven worden, met aandacht voor een duidelijk onderscheid tussen de twee.

Het Wetenschappelijk Comité meent dat er in de gids meer aandacht moet uitgaan naar het beheersen van de problematiek omtrent allergenen.

Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat de gids onvoldoende aandacht besteedt aan maatregelen op het niveau van hygiëne wanneer de kinderen in contact komen met dieren (bijvoorbeeld bij een huisdiermoment dat georganiseerd wordt). Het Wetenschappelijk Comité wenst ook de aandacht te vestigen op het 'pica'-gedrag van kinderen. Zij kunnen blootstaan aan chemische (lood, dioxines) en/of microbiologische contaminanten als ze aarde of zand inslikken. Het Wetenschappelijk Comité meent dat er een paragraaf over dit onderwerp moet worden toegevoegd aan de gids. Er wordt aangeraden om de noodzaak te beklemtonen om de handen van de kinderen te wassen vóór de maaltijden.

De gids moet eveneens meer aandacht besteden aan het belang om voedsel te koelen na opwarming en aan de tijd- en temperatuurvoorschriften voor warm bewaarde voedselproducten. Dit laatste punt is zeer belangrijk voor zuigelingenvoeding en vervolgbereidingen.

Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat de overeenkomst tussen de Nederlandse en Franse versie van de gids herbekeken moet worden. Sommige zinnen werden niet goed vertaald.

3.2. Specifieke bemerkingen

Het Wetenschappelijk Comité heeft meer specifieke bemerkingen over bepaalde delen van de gids. Deze zijn hieronder te vinden.

- Punt 1.2.6. Meldingsplicht

Dit punt behandelt de meldingsplicht aan het FAVV. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat infectieziekten, ook van het spijsverteringsstelsel, niet uitsluitend aan voedsel te wijten zijn. Voor kinderen met een ziekte die onder de meldingsplicht valt, moet de behandelende arts de ziekte melden aan de hygiëne-inspectie van de Gemeenschappen (<http://www.zorg-en-gezondheid.be/Ziektes/Infectieziekten/>; www.sante.cfwb.be; <http://www.ggc.irisnet.be/nl/erkende-instellingen/gezondheidszorg/gezondheidszorg/besmettelijke-ziekten>). Daarnaast moeten er extra hygiënemaatregelen worden getroffen. Het Wetenschappelijk Comité meent dat de te nemen maatregelen op het vlak van meldingsplicht en hygiëne wanneer de kinderen of het verzorgend personeel een infectieziekte hebben, vermeld moeten worden.

- Punt 2.1.1.5 Vermenigvuldiging van microben

Er staan fouten in de tabel met de vermenigvuldiging van ziekte kiemen volgens de tijd/temperatuur omstandigheden. Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om de tijd/temperatuurrelatie voor de vermenigvuldiging van ziekte kiemen te illustreren met een afbeelding. In bijlage 1 van dit advies zit een voorbeeld van een afbeelding.

- Punt 2.1.1.6 Ongunstige omstandigheden voor de groei van microben

Er wordt vermeld dat ziekte kiemen vernietigd worden bij temperaturen hoger dan 100°C gedurende 10 minuten. Er wordt opgemerkt dat dit niet voor alle bacteriën geldt. Zo worden bij deze temperatuur/tijdscondities niet alle bacteriële sporen gedood.

- Onder het punt "Biologische gevaren"

Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om het punt 'Biologische gevaren' te combineren met het punt 'Microbiologische gevaren' en dit van de andere soorten gevaren te onderscheiden. De zin in de Franse versie is niet correct vertaald vanuit het Nederlands en de nummering van de titels moet gewijzigd worden.

- Onder het punt "Chemische gevaren"

De zin "een chemisch gevaar ontstaat door substanties, die van nature in het voedingsmiddel aanwezig zijn" is niet correct. Ze zou anders verwoord moeten worden, bijvoorbeeld "Bij de chemische gevaren horen bepaalde substanties die zich in het voedingsmiddel bevinden voordat het in de keuken getransformeerd wordt".

De chemische gevaren zouden gedetailleerder moeten worden voorgesteld. Met name het volgende moet vermeld worden:

- o De residu's van pesticiden (groenten en fruit afspoelen en schillen om de blootstelling te beperken)
- o Mycotoxines (aanwezigheid van schimmels) (voorbeeld: patuline op rotte appels).
- o Stoffen die bij de transformatie van voedingsmiddelen gevormd worden (voorbeeld: polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK) op verbrand vlees).
- o Materialen die bedoeld zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen zoals bisfenol A. Er wordt opgemerkt dat de Hoge Gezondheidsraad (HGR) als voorzorgsmaatregel aanbeveelt om de blootstelling van kleine kinderen aan bisfenol A (BPA) tot een zo laag mogelijk niveau te beperken. De HGR beveelt aan om maatregelen te nemen zodat de aanwezigheid van BPA in materialen die bedoeld zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen voor zuigelingen van 0 tot 3 jaar zo veel mogelijk beperkt kan worden, des te meer omdat materialen die bedoeld zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen niet de enige blootstellingsroute aan BPA zijn, bijvoorbeeld blootstelling via de huid is ook mogelijk (HGR, 2010).
- o nitraten,
- o Milieucontaminanten zoals zware metalen, dioxines en PCBs.

- Onder het punt "Allergenen"

Het Wetenschappelijk Comité meent dat er in de gids meer aandacht moet uitgaan naar de allergenenproblematiek. Het tweede streepje in de Franse versie is niet correct vertaald vanuit het Nederlands.

- Onder punt 2.2. Preventie van kruisbesmettingen

Het Wetenschappelijk Comité meent dat het belangrijk is om kruisbesmettingen te beheersen. De zin over weinig besmette voedingsmiddelen in de voetnoot onderaan de bladzijde zou terug in de tekst moeten verschijnen. Het is onjuist om te zeggen dat rauwkost weinig besmet is.

- Onder punt 3.3. Uitrusting en materialen van de keuken en bijlokalen

De zin "vermijd het gebruik van aluminium omwille van de toxiciteit" moet geschrapt worden. Het gebruik van aluminium is niet verboden. Het aandeel van potten en kookpotten aan de totale blootstelling aan aluminium zou bij normale gebruiksomstandigheden beperkt zijn en alleen bij de bereiding van zure producten aanwezig zijn (VWA,2008; EFSA, 2008).

- Onder punt 3.3.10. Thermometer om temperatuur van voedingsmiddelen te meten
Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om ter illustratie een foto van een combinatiethermometer toe te voegen.

De gids vermeldt dat de thermometer bij voorkeur elk jaar gekalibreerd dient te worden. Het Wetenschappelijk Comité meent dat er uitgelegd dient te worden hoe de thermometer gekalibreerd kan worden. Bijvoorbeeld door de temperatuur van verschillende thermometers te vergelijken of door de thermometer in kokend water te plaatsen en te zien of deze 100°C aangeeft en in smeltend ijs om te zien of deze 0°C aangeeft.

- Onder punt 4.1.1.3. Wanneer? betreffende handhygiëne
In het tweede streepje moet de terminologie 'vuile voedingsmiddelen' vervangen worden door 'besmette voedingsmiddelen'. Bovendien moet rauw vlees zoals gevogelte worden toegevoegd als voorbeeld van mogelijks besmette voedingsmiddelen.

- Onder punt 4.2.1 Reinigings- en ontsmettingsplan
Er moet een uitleg worden toegevoegd om het verschil tussen reiniging en ontsmetting te verduidelijken.

Naast eieren in schaal, moet reiniging van het werkblad na het hanteren van rauw vlees worden toegevoegd.

- Deel 5 De maaltijdbereiding en -verdeling
In de samenvatting van deel 5 (maaltijdbereiding), staat 'warme voedingsmiddelen voldoende en zo snel mogelijk afkoelen'. In de afbeelding met de stappen van de maaltijdbereiding zou een afkoelingsfase moeten worden toegevoegd na het koken. In dit deel zou een punt 'afkoeling' moeten worden toegevoegd om uit te leggen hoe voedingsmiddelen moeten worden afgekoeld. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat er bij onvoldoende snelle afkoeling of bij een te lange bewaartijd tussen 10 en 50°C een reëel risico bestaat op groei van *Bacillus cereus*, van *C. perfringens* en *Staphylococcus aureus*. Slecht temperatuurgebruik (te lange bewaring op kamertemperatuur) of onvoldoende snelle afkoeling (bijv. wanneer te grote hoeveelheden moeten afkoelen en het zodoende te lang duurt vooraleer de kern is afgekoeld) kan leiden tot de groei van deze kiemen in te grote hoeveelheden, en misschien ook tot de productie van toxines en dus tot een risico op voedseltoxi-infecties.

- Onder punt 5.1.3. Eigen kweek
In plaats van de risico's te vermelden, meent het Wetenschappelijk Comité dat het beter is om enkele adviezen te geven om de blootstelling aan contaminanten te beperken, zoals groenten en fruit grondig spoelen, verse eieren dagelijks rapen en direct koelen, na het sproeien met fytosanitaire producten de vereiste termijn afwachten, geen kippen kweken in een vervuilde omgeving (vuur, afval) en indien mogelijk de kippen niet op een naakte grond houden.

- Onder punt 5.2.3.1. In de koelkast of koelruimte
Er worden goede aanbevelingen vermeld worden voor het gebruik van de koelkast. In de tekst zou moeten worden toegevoegd dat de koelkast regelmatig moet worden gereinigd. Er zou ook vermeld moeten worden dat voedingsmiddelen in kleine porties moeten worden gekoeld en dat men moet opletten dat de kerntemperatuur op tijd bereikt moet zijn wanneer grote hoeveelheden voedingsmiddelen in de koelkast geplaatst worden.

- Onder punt 5.2.3.2. In de diepvriezer
Het Wetenschappelijk Comité meent dat gehakt vlees en afgeleide bereidingen, en met bevroren groenten bereide soep ingevroren mogen worden.
De zin "Als je grote hoeveelheden invriest, kan het nodig zijn om de thermostaat bij te stellen" zou geschrapt moeten worden. Het verdient de voorkeur om kleine porties in te vriezen zodat de kerntemperatuur snel bereikt wordt. Als er grote hoeveelheden worden ingevroren, moet men ervoor opletten dat de kerntemperatuur op tijd bereikt wordt.

- Onder punt 5.2.3.3. Vacuüm verpakte voedingsmiddelen
Het Wetenschappelijk Comité meent dat producten vacuüm opslaan geen slechte techniek is. Het is belangrijk om de bewaartemperaturen te respecteren.

- Onder punt 5.3.2.3. Eieren
In de gids wordt aanbevolen om gepasteuriseerde eieren te gebruiken. Het Wetenschappelijk Comité benadrukt dat gepasteuriseerde eieren ook correct moeten worden gebruikt (de bewaartijd en opslagtemperatuur respecteren) om de risico's te beperken.

- Onder punt 5.3.2.6 Het ontdooien
Het Wetenschappelijk Comité meent dat het voorbeeld van "ingevroren groenten waar soep van is gemaakt" om uit te leggen dat ontdooide producten nooit terug mogen worden ingevroren, zelfs niet als ze gekookt of bereid zijn, geschrappt mag worden omdat dit voorbeeld geen kritisch element is voor de voedselveiligheid.

- Onder punt 5.3.3 Het koken
In het tweede streepje zou men moeten preciseren dat het om de kerntemperatuur gaat.

- Onder punt 5.3.4 De afwerking (het fijnmaken van de maaltijd)
Het fijnmaken van de maaltijd mag omwille van de hygiëne en ook om nutritionele redenen niet te lang voor de verdeling gebeuren. Het is zeker niet aangeraden om fijngemaakte maaltijden terug op te warmen.

- Onder punt 5.4 b Bediening
Bij de verdeling in individuele porties wordt aangeraden om op drie punten te letten. Het Wetenschappelijk Comité meent dat men altijd op deze punten moet letten, ongeacht of de verdeling in de keuken of in de eetruimte gebeurt.

- Onder punt 5.7. Flesvoeding bereiden en samenvattende Tabel "Flesvoeding bereiden"
Het Wetenschappelijk Comité meent dat een aanbeveling over de bewaartijd van bereide melk zou moeten worden toegevoegd. In het advies 28-2004 van het Wetenschappelijk Comité over de risico's verbonden aan de *Enterobacter sakazakii* wordt aangeraden om de bewaartijd van bereide melk voor zuigelingen in de bain-marie op 37°C te beperken tot één uur.
Het Wetenschappelijk Comité meent dat het overzicht zou moeten vermelden hoe lang en op welke temperatuur bereide melk bewaard mag worden.

- Onder deel 6: Autocontrolesysteem – S.A.C.
De HACCP-terminologie zou beter gedefinieerd moeten worden.
De begrippen controlepunt (CP) en kritisch controlepunt (CCP) zouden moeten worden herzien. Het onderscheid tussen CP en CCP is niet duidelijk.
Het is onjuist om de controle van de aanwezigheid van materiaal voor het handenwassen als een controlepunt te beschouwen. Dit punt moet als een punt van aandacht worden beschouwd. De 'controle'punten moeten gezien worden als punten die 'beheerst' moeten worden en niet als bewakingspunten.

- Overzichtstabel van CP en CCP
Aan de tabel zouden de volgende punten moeten worden toegevoegd:

- de maatregelen die als gevolg van aandoeningen (bijv. rotavirus, ...) bij de kinderen en het opvangpersoneel worden genomen.
- verplichte reiniging van de handen van de kinderen voor de maaltijden.
- Het beheer van allergenen
- de bewaartijd en -temperatuur van bereide maaltijden voor consumptie, meer bepaald van de zuigflessen
- De afkoeling van de maaltijden

- Samenvatting van de CCP, bijhorende correctieve acties en maatregelen, Verdeling warme maaltijden – controle van de temperatuur van de maaltijden bij het verlaten van de keuken (CCP4). Bij de correctieve acties staat heropwarmen van de bereiding vermeld. Er moeten meer details toegevoegd worden over in welke gevallen de bereiding opnieuw mag worden opgewarmd.

- Bijlage 3 De principes van HACCP

Deze bijlage legt niet uit hoe de HACCP-principes in de kinderopvang dienen toegepast te worden, maar geeft eerder algemene begrippen. Het praktische voorbeeld dat gekozen werd om de HACCP-principes te illustreren, houdt onvoldoende verband met de inhoud van de gids.

Er wordt vermeld dat de doeltreffendheid van het geïnstalleerde HACCP-systeem geëvalueerd moet worden. Het Wetenschappelijk Comité meent dat uitgelegd zou moeten worden hoe de doeltreffendheid van het HACCP-systeem geëvalueerd moet worden.

Er zijn onvoldoende verbanden tussen deze bijlage en de tekst van de gids, met inbegrip van de gebruikte woordenschat.

- Bijlage 4 - Meldingsplicht - beslissingsboom

In de beslissingsboom voor de meldingsplicht wordt een onderscheid gemaakt tussen gevaren voor de mens en gevaren voor de volksgezondheid. Het onderscheid tussen beide is niet duidelijk. In het eerste voorbeeld (situatie 1) zou men stukken glas in een commerciële verpakking moeten vermelden. Het tweede voorbeeld (situatie 2) is niet echt concreet.

- Bijlage 5 De microben die het vaakst verantwoordelijk zijn voor een voedseltoxi-infectie

Het Wetenschappelijk Comité meent dat de fiches in bijlage 5 grondig herzien moeten worden om zich te beperken tot de essentiële gegevens die nuttig zijn voor deze gids. Het Wetenschappelijk Comité maakt enkele opmerkingen (niet volledig):

- Elke fiche vermeldt een rubriek 'Duur van besmettelijkheid'. Er wordt opgemerkt dat de duur van de besmettelijkheid sterk kan variëren voor sommige ziekte kiemen zoals *Campylobacter*. De besmettingsduur moet met de arts besproken worden en de gids zou dit moeten vermelden.
- In de fiches zou 'ontlasting' vervangen moeten worden door 'feces' en zou 'afvalwater' vervangen moeten worden door 'besmet water'.
- Fiche 1: *Salmonella*, het belang van kruisbesmetting in de keuken zou vermeld moeten worden naar analogie met de fiche over *Campylobacter*. In de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron', dienen rauwe eieren gepreciseerd te worden. In de rubriek 'besmettingswijze', moet 'vooral vogels' geschrappt worden. De voetnoot onderaan bladzijde 13 van de Franse versie die naar *E. coli* verwijst en die ook voor deze kiem onjuist is, moet geschrappt worden.
- Fiche 2: *Campylobacter*: Als hygiënemaatregel moet het wassen van de handen van de kinderen worden toegevoegd. In de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron' moet 'besmet leidingwater' vervangen worden door 'besmet water'.
- Fiche 3: *Listeria monocytogenes*: In de rubriek 'meest voorkomende ziekte tekenen' moet sepsis bij pasgeborenen vermeld worden. In de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron' moeten rauwe groenten en fruit vervangen worden door salades op basis van mayonaise. Gekookte charcuterie zou gepreciseerd moeten worden. De rubriek 'besmettingswijze' zou herwerkt moeten worden.
- Fiche 4: *Staphylococcus aureus*. In de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron' moet 'melkproducten' vervangen worden door 'kaas'. Als hygiënemaatregel zou 'vermenigvuldiging voorkomen: koudeketen (<7°C) en UCD gerespecteerd' vermeld moeten worden. De laatste zin in de Nederlandse versie is niet correct vertaald uit het Frans.
- Fiche 5: *Escherichia coli*. In de rubriek 'naam voedseltoxi-infectie' moet enterohemorragische *E. coli* vermeld worden. In de rubriek 'infectiebronnen' moet 'met fecale stoffen van herkauwers besmette voedingsmiddelen (bijvoorbeeld producten op basis van rauwe melk, rauw rundergehakt)' vermeld worden. In de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron' moet 'afvalwater' vervangen worden door 'besmet water'.

- Fiche 6: *Bacillus cereus*. In de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron' moet rauw vlees geschraapt worden en moeten gekookte producten en bereide gerechten worden toegevoegd. Ook desserts op basis van melkproducten moeten worden toegevoegd. In de rubriek 'besmettingswijzen' moet 'te trage afkoeling of onvoldoende koudeketen' worden toegevoegd. Onder 'specifieke hygiënemaatregelen' moet de zin 'de minimale houdbaarheidstermijnen van droge producten zijn gerespecteerd' worden geschraapt.
- Fiche 8: het hepatitis A virus. Onder 'groeitemperatuur' moet 'Overleving in rauwe voedingsmiddelen en/of gekoelde of bevroren kant-en-klare voedingsmiddelen' worden toegevoegd. Er moet verwezen worden naar advies 09-2007 van het Wetenschappelijk Comité en van de Hoge Gezondheidsraad betreffende het medisch attest voor mensen die betrokken zijn bij de productie, verwerking, transformatie en hantering van voedingsmiddelen (http://www.favv-afsca.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/documents/2007-05-15_ADVIES092007_nl.pdf) in plaats van naar het ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).
- Fiche 9: Norovirus, in de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron' zouden kant-en-klare producten moeten worden toegevoegd.
- Fiche 10: *Clostridium perfringens*. In de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron' moeten voedingsmiddelen met een hoog proteïnegehalte vermeld worden (vlees, vis). De eerste zin van de hygiënemaatregelen 'Zorg er voor dat de koudeketen gerespecteerd wordt bij de aankoop van voedingsmiddelen, bv. door isothermische tassen en laagjes ijs te gebruiken' is niet van toepassing. In de tweede zin moet '<10°C in maximaal 2 uur' worden toegevoegd na snel afkoelen.
- Fiche 11: *Yersinia*. In de rubriek 'voedingsmiddelen aan de bron' moet varkensvlees (vooral) en rund worden toegevoegd.
- Fiche 12: *Enterobacter sakazakii*. In de rubriek 'naam voedseltoxi-infectie' moet TIA vermeld worden. In de rubriek 'incubatieperiode' moet 1 dag worden toegevoegd. In de rubriek 'hygiënemaatregelen' moet toegevoegd worden dat zuigflessen niet opnieuw mogen worden opgewarmd.
- Informatiefiche 3: Uiterste gebruiksdatum voor voorverpakte producten en huisbereide gerechten

Een uiterste gebruiksdatum (UGD) D+2 wordt vermeld voor de bewaring van gebroken eieren om ze later te bereiden. Het Wetenschappelijk Comité meent dat deze UGD te lang is en dat eieren gebroken moeten worden op het moment dat de maaltijd bereid wordt en niet meer dan 1 dag bewaard mogen worden.

- Informatiefiche 4: Voedingsmiddelen met bacteriologisch risico

Het Wetenschappelijk Comité meent dat men strenger zou moeten zijn en geen chocomousse met rauwe eieren, filet americain, carpaccio of rauwe melk zou mogen toelaten in de kinderopvang.

Het Wetenschappelijk Comité meent dat men in de gids zou moeten uitleggen wat men onder verhitten tot in de kern verstaat (temperatuur, uitzicht).

4. Conclusies

Het Wetenschappelijk Comité meent dat de gids goed geschreven, praktisch en gemakkelijk leesbaar is. Toch meent het Comité dat de theoretische achtergrondkennis over HACCP-principes en microbiologische gevaren (fiches van de ziekte kiemen die het vaakst verantwoordelijk zijn voor voedseltoxi-infecties) opnieuw bekeken moeten worden.

Daarnaast moet er in de gids meer aandacht uitgaan naar de volgende elementen:

- te nemen maatregelen wanneer de kinderen en het opvangpersoneel ziek zijn;
- het verschil tussen reiniging en ontsmetting;
- de afkoeling van de maaltijden;
- de tijd en de temperatuur tussen de bereiding van de maaltijden (en meer bepaald zuigflessen) en de consumptie;
- de problematiek van de allergenen;
- het wassen van de handen van de kinderen.

Voor het Wetenschappelijk Comité,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert.
Voorzitter

Brussel, 16/12/2011

Referenties

EFSA (European Food Safety Authority), 2008. Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Food Contact Materials on a request from European Commission on Safety of aluminium from dietary intake. *The EFSA Journal* (2008) 754, 1-34.

HGR (Hoge Gezondheidsraad), 2010. Publicatie van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8697 Bisfenol A. 3 November 2010.
http://www.health.fgov.be/internet2Prd/groups/public/@public/@shc/documents/ie2divers/19065238_nl.pdf

VWA (Voedsel en Waren Autoriteit), 2008. Aluminium. Kennisbank Voedselveiligheid VWA p 2.

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, K. Raes *, C. Saegerman, M.-L. Scippo*, W. Stevens*, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

*: uitgenodigde experten

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	L. Herman (verslaggever), A. Huyghebaert, M. Uyttendaele
Externe experten	G. Daube (ULg)

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 9 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.

Bijlage 1: Voorbeeld van afbeelding om de vermenigvuldiging van zieke kiemen bij tijd/temperatuurverhouding te illustreren

- Na 1 week bewaring bij 4 °C bevat een besmet voedingsmiddel al tien keer meer bacteriën.
- De vermenigvuldiging van bacteriën onder optimale omstandigheden (37°C) verloopt als volgt:

