







Aangepaste checklist voor bedrijven in de distributiesector

In het kader van de coronamaatregelen worden de controles in de distributie sector aangepast.












Daartoe heeft het FAVV zijn inspectiedocument herwerkt: de "aangepaste checklist".

Het is altijd mogelijk dat een controle breder wordt uitgevoerd dan de punten in deze checklist, afhankelijk van de situatie en om de voedselveiligheid te garanderen.

CATEGORIE		GECONTROLEERDE PUNTEN TIJDENS EEN BEZOEK	UITLEG
Infrastructuur: algemeen		Er moeten voldoende handenwasbakken zijn. Deze moeten voorzien zijn van warm en koud (of gemengd) stromend water, met kranen die bediend worden zonder direct contact met de handen, hygiënisch was- en droogmiddel moet beschikbaar zijn en het bericht dat het wassen van de handen na toiletbezoek verplicht is moet zichtbaar zijn.	U en uw personeel moeten tijdens het werken met levensmiddelen de mogelijkheid hebben om in de onmiddellijke omgeving de handen te wassen. In de nabijheid van de toiletten kan koud water volstaan. In de ruimten waar levensmiddelen worden behandeld, moet een wasbak met warm en koud (of gemengd) water aanwezig zijn. Hygiënisch gebruik betekent: zonder handbediening, bijvoorbeeld met een drukknop, elektrisch oog, bediening met de voet, knie, elleboog, een elektrische handenvrije handdroger met luchtstroom uitgerust met bacteriologische filters, Kranen met handbediening worden aanvaard indien er een instructie voor hygiënische bediening aanwezig is. Hygiënisch wasmiddel is bijvoorbeeld vloeibare zeep.
		Er mogen geen huisdieren (behalve in gebruiksruimte) en ongedierte aanwezig zijn.	Huisdieren en ongedierte kunnen ziektekiemen overbrengen. De aanwezigheid van enkele vliegende insecten wordt niet als non-conformiteit aangeduid maar wel vermeld in de commentaar.
Infrastructuur: ruimten waar niet-voorverpakte levensmiddelen worden gehanteerd		Ruimten/lokalen waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt, moeten in goede staat en proper zijn.	Proper: er is geen zichtbaar vuil aanwezig behalve vuil dat op het ogenblik van de activiteit geproduceerd wordt.
		Oppervlakken in contact met levensmiddelen (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) moeten proper zijn, grondig worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet.	Controleer onder andere de blikopener, ijsmachine, kop staafmixer, mixer,...



Goede fabricagemethoden en hygiënepraktijken

CATEGORIE	GECONTROLEERD PUNTEN TIJDENS EEN BEZOEK	UITLEG
	Er mogen geen levensmiddelen aanwezig zijn die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptie-datum is overschreden of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie.	Er zullen steekproefsgewijze minimum 2 producten gecontroleerd worden.
	Voor niet-voorverpakte levensmiddelen moet de allergeneninformatie schriftelijk beschikbaar zijn op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden, en moet deze duidelijk leesbaar, correct en volledig zijn.	In geval er geen schriftelijke informatie aanwezig is moet u of een lid van uw personeel in staat zijn om deze informatie mondeling mee te delen aan de consument. In het geval de allergeneninformatie zowel schriftelijk als mondeling verstrekt wordt aan de consument worden alle punten over de allergenen beoordeeld. Deze informatie zal steekproefsgewijze worden gecontroleerd op minstens 2 levensmiddelen en/of drank.
	Voor niet-voorverpakte levensmiddelen moet de allergenen-informatie zonder uitstel mondeling gegeven kunnen worden op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden.	
	Temperaturen van gekoelde levensmiddelen moeten conform zijn en de koudeketen moet worden gerespecteerd	Koudeketen: de maximale temperatuur voor de koudeketen is 7°C. Meer informatie hierover vindt u in de Quick Start Fiche "Temperaturen" *
	Temperaturen van diepvriesproducten moeten gerespecteerd worden.	-18°C of kouder
	De warmteketen moet gerespecteerd worden (minimum 60°C)	Warmteketen: de minimale temperatuur voor de warmteketen bevindt zich boven de 60°C.
	Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden	Ontdooien in de koelkast of microgolfoven, onder koud stromend water (enkel hermetisch verpakte producten), niet bij kamertemperatuur. Er is afvoer van uitlekkende vloeistoffen. Niet terug invriezen zonder hittebehandeling.
	Etensresten uit borden, glazen, enz... worden niet hergebruikt.	
	Drinkbaar water wordt gebruikt waar nodig.	Waar nodig: als u water gebruikt als ingrediënt, bijvoorbeeld voor het maken van ijs of stoom. Wanneer het water in contact komt met levensmiddelen, bijvoorbeeld voor het wassen van levensmiddelen, de reiniging van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen (tenzij uitzonderingen vermeld in de autocontrole gids **). De drinkwateranalyses zijn beschikbaar indien nodig (vb voor putwater).
	Goede persoonlijke hygiëne en passende en propere kleding.	Concreet wordt hiermee bedoeld: propere kleding (voorbeeld: schort,...), haren samengebonden, geen juwelen aan handen of onderarmen (een trouwring mag), geen onafgedekte huidaandoeningen of wonden aan de handen, nagels kort, proper en ongelakt, geen gelnagels (tenzij handschoenen). Er mag niet gegeten worden in de nabijheid van levensmiddelen. Drinken is toegelaten indien dit op een hygiënische manier gebeurt. Niet roken!
	De levensmiddelen moeten op de vereiste temperatuur worden vervoerd.	Zowel voor vervoer binnen uw bedrijf (bv karren) als van en naar andere bedrijven. Warmteketen: de minimale temperatuur voor de warmteketen bevindt zich boven de 60°C. Koudeketen: de maximale temperatuur voor de koudeketen is 7°C. Meer informatie hierover vindt u in de Quick Start Fiche "Temperaturen" . *

(*) www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Gidsen > Quick Start Fiches

(**) www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Gidsen > Sector business to consumer > Generieke gids