
Voedselveiligheid in de buitenschoolse kinderopvang

Inhoud

1	Algemene tips en gegevens.....	2
2	Beheer lijsten.....	2
2.1	Controle ontvangst van goederen.....	2
2.2	Temperatuur koelkast.....	5
2.3	Temperatuur diepvries - versoepeling.....	6
2.4	Temperatuur bij bereiding in de warme lijn.....	7
2.5	Foutmeldingsformulier leverancier.....	8
2.6	Temperatuur en tijd van opslag voedingsmiddelen.....	9
2.7	Temperaturen tijdens de bereiding.....	10
3	Werkinstrumenten.....	12
3.1	Organisatie van de aankoop.....	12
3.2	Organisatie van de goederenontvangst.....	12
3.3	Organisatie van de goederenopslag.....	12
3.4	Gekoelde producten.....	12
3.5	De voorbereiding.....	12
3.6	Gebruik van eieren.....	13
3.7	Warme bereidingen.....	13
3.8	De afkoeling.....	13
3.9	Organisatie van de distributie.....	13
3.10	Restverwerking.....	13
3.11	Onderhoud van de keuken.....	14
3.12	Afval.....	14
4	Meldingsplicht.....	14
5	Jaarlijkse bespreking van de bundel.....	18



Deze bundel werd opgemaakt aan de hand van de gids voor de autocontrole in de grootkeukens en verzorgingsinstellingen. Het IBO geniet een versoepeling bijgevolg werd enkel de zaken opgenomen die van toepassing zijn op het IBO en zinvol zijn binnen de dagelijkse werking.

1 Algemene tips en gegevens

- Hou de ingevulde registratie formulieren gedurende 6 maanden bij op de locatie. Een bevoegd ambtenaar kan altijd deze formulieren opvragen.
- Van de ijskast en diepvries worden bij voorkeur dagelijks en telkens wanneer de situatie zich voordoet de temperatuur gemeten. OPGELET de frequentie van meten moet getuigen van een goed voedselbeheer of moet aantonen dat de opslagruimten optimaal beheerst worden.
- In iedere ijskast en diepvries ligt er een thermometer. Het is belangrijk dat er 2 maal per jaar een controle gebeurd op de thermometers. Concreet dien je water aan de kook te brengen, vervolgens de temperatuur te meten. Deze dient 100 graden te zijn. Leg de thermometer in ijswater en meet vervolgens (temp moet 0 graden zijn).

2 Beheer lijsten

2.1 Controle ontvangst van goederen

Indien de meetresultaten afwijken van de norm, beslist het personeelslid om de goederen te weigeren. Je dient de temperatuur van koude goederen **ALTIJD** op te meten. De andere zaken voer je steekproefsgewijs uit. Gebruik het formulier hieronder

Datum	Uur		
Leverancier:			
1. Temperatuur	N/RW ¹ °C	Meting	CM/CA ²
➤ diepgevroren waar	-18, max.-15		
➤ roomijs	-18, max.-15		
➤ gekoelde waren			
➤ vlees, -bereiding, bereide salades	1 à 4, max.7		
➤ vers gevogelte	max.4		
➤ gehakt, verkleind vlees	max.2		
➤ voorgesneden groenten, aardappelen	max.7		
➤ yoghurt, verse kaas, zachte kazen,	max.7		
➤ alle voedingsmiddelen met de vermelding 'koel te bewaren' (zonder specifieke temp.)	max.7		

2. Etikettering vermeldt (indien vereist)			CM/CA
➤ bewaarvoorschrift	ja	neen	
➤ vermelding ingrediënten	ja	neen	
➤ THT/TGT ³ -datum: aangebracht + voldoende lange tijd	ja	neen	
➤ datum THT/TGT gemanipuleerd?	ja	neen	
➤ productiedatum	ja	neen	
➤ netto hoeveelheid	ja	neen	
3. Staat van verpakking			CM/CA
➤ algemeen			
➤ bevuild	ja	neen	
➤ gescheurd	ja	neen	
➤ geopend	ja	neen	
➤ nat	ja	neen	
➤ verzegeling/sluiting verbroken	ja	neen	
➤ vochtkringen	ja	neen	

1 Norm of richtwaarde

2 Corrigerende maatregelen: verwijs met gebruik van een cijfer, bijvoorbeeld '(1)', naar punt 6 van dit formulier.

3 THT/TGT: tenminste houdbaar tot/te gebruiken tot

➤ ijs-/kristalvorming	ja	neen	
➤ zuivel & (half-)conserven			
➤ bolstaand	ja	neen	
➤ geprikt, gedeukt, lekkend, geoxydeerd	ja	neen	
4. Sensorisch			CM/CA
vers vlees/vis			
➤ geur bedorven, verdacht	ja	neen	
➤ kleur onfris/oneigenlijk	ja	neen	
➤ kleverig	ja	neen	
groenten/fruit			
➤ onfris	ja	neen	
➤ schimmels	ja	neen	
➤ aantasting door ongedierte of parasieten	ja	neen	
➤ vochtig/nat	ja	neen	
➤ insecten aanwezig	ja	neen	
5. Hygiëne bij levering			N/RW Meting CM/CA
Vrachtwagen			
➤ temperatuur laadruimte			
➤ koelwagen	max. 4 ⁴		
➤ diepvrieswagen	max.-15		
➤ zichtbare verontreiniging			
➤ laadruimte	ja	neen	
Chauffeur			
➤ rokend	ja	neen	
➤ verzorgde kleding	ja	neen	
6. Verwijzing Corrigerende Maatregel /Correctieve Actie (CM/CA)			
Verwijzing naar cijfer in de laatste kolom, CM/CA kan bijvoorbeeld zijn:			
➤ het product aanstonds verhitten			
➤ de verpakking meteen verwijderen			
➤ voorsnog een datum (leveringsdatum) aanbrengen			
➤ leverancier verwittigen			
➤ het product weigeren en terugsturen			

4 Zuivel: max. 7°C.

2.2 Temperatuur koelkast.

Bij temperatuur onder of boven limiet, tegencontrole met handthermometer uitvoeren. Bij afwijkingen steeds foutmelding invullen!

Maand:.....		Jaar:.....																														
Dag	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
>9°C																																
8°C																																
7°C																																
6°C																																
5°C																																
4°C																																
3°C																																
2°C																																
1°C																																
0°C																																
-1°C																																

Datum	Mogelijke oorzaak van afwijking	Corrigerende actie

2.3 Temperatuur diepvries - versoepeling

Maand:										Jaar:										Initialen in vakjes plaatsen											
dag	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
>-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
<-25																															

Datum	Mogelijke oorzaak van afwijking	Corrigerende actie

2.4 Temperatuur bij bereiding in de warme lijn

Binnen de kinderopvang wordt enkel soep als warme maaltijd structureel aangeboden. Andere warme bereide gerechten vallen onder kookactiviteiten met kinderen doordat deze niet op een vast moment worden aangeboden. Het is belangrijk ongeacht of warm eten onder deze regeling valt of niet dat je de regels met betrekking tot hygiënische voeding blijft nastreven.

Voor het serveren van soep is het wel noodzakelijk dat er altijd temperaturen worden opgenomen.

Datum					Dag			
Gerecht	Onmiddellijk na bereiding				Distributie			
	N/R W ⁵	°C	Tijd	Control e door	N/R W	°C	Tijd	Controle door
Soep:								
.....	
.....	> 90	> 80
.....	
.....	

Datum					Dag			
Gerecht	Onmiddellijk na bereiding				Distributie			
	N/R W ⁶	°C	Tijd	Control e door	N/R W	°C	Tijd	Controle door
Soep:								
.....	
.....	> 90	> 80
.....	
.....	

Datum					Dag			
Gerecht	Onmiddellijk na bereiding				Distributie			
	N/R W ⁷	°C	Tijd	Control e door	N/R W	°C	Tijd	Controle door
Soep:								
.....	
.....	> 90	> 80
.....	
.....	

5 norm of richtwaarde

6 norm of richtwaarde

7 norm of richtwaarde

2.5 Foutmeldingsformulier leverancier

Datum:	Foutmelding over	Leverancier Product	Fout melding door:
Aard probleem:	Beschrijving probleem:	CM/CA (corrigerende maatregel/corrigerende actie)	
Temperatuur			
Hoeveelheid			
Tijd/tijdstip			
Houdbaarheid			
Verpakking			
Soort/type product			
Slechte werking			
Niet conform			
De maatregel kan genomen worden door de foutmelder zelf of door een ander bevoegd persoon. Bij ernstige fout mbt het product wordt het product preventief geblokkeerd. Vrijgave door een bevoegd persoon wordt geregistreerd en afgetekend.			

2.6 Temperatuur en tijd van opslag voedingsmiddelen

In de eerste plaats gelden de temperaturen zoals aangegeven op de verpakking door de leverancier. Bij gebrek daaraan gelden onderstaande kerntemperaturen en tijden.			
Voedingsmiddelen	Stockeerplaats	N/RW (°C)	Bewaartermijn
Vleeswaren:			
➤ versneden vleeswaar vacuüm verpakt	Koeling	1 à 4 max. 4	zie THT/TGT
➤ vleesconserven	magazijn	15 à 25	max.1 jaar
Vlees			
➤ vers vlees	Koeling	1 à 4 max. 7	1 – 2 dagen
➤ gehakt, gemalen, orgaan-	Koeling	1 à 2 max. 2	1 dag
➤ vers gevogelte	Koeling	1 à 2 max. 4	1 – 2 dagen
Salades: vis, vlees, gevogelte,	Koeling	1 à 4	zie THT/TGT
Aardappelproducten			
➤ frieten voorgebakken, diepvr.	diepvries	- 18	3 maanden
Groenten			
➤ vers	koeling		4 – 5 dagen
➤ vacuüm/gasverpakking	Koeling	1 à 4	1 à 2 dagen
➤ diepvries	diepvries	- 18	max. 6 mnd
Fruit			
➤ vers	koeling	5 - 14	1 week
Zuivelproducten			
➤ kaas aangesneden, verpakt	koeling	1 à 4 max.7	2 à 3 dagen
➤ boter	koeling	1 à 4 max. 7	3 weken
Diverse			
➤ eieren	koeling	max. 7	1-2 weken
➤ margarine	koeling	1 à 4	5 weken
➤ diepvriesproducten, vet	Diepvries	-18, kort -15	3 maanden
➤ consumptie-ijs, roomijs	Diepvries	-18, kort -15	2 maanden
➤ verse of gepasteuriseerde zuivelproducten, gebak met zuivel e/o ei	Koeling	1 à 4 max. 7	2-3 dagen
➤ producten met vermelding 'koel bewaren'	koeling	2 à 4 max. 7	

2.7 Temperaturen tijdens de bereiding

In onderstaande tabel is een overzicht van de meest voorkomende temperaturen (warm/koud) en bewaartijden doorheen het ganse productieproces weergegeven.

Om een maximale voedselveiligheid te garanderen zijn in bepaalde gevallen de aanbevelingen strenger dan de wettelijke voorschriften (koude gerechten maximaal 7°C, warme gerechten minimaal 65°C). Bijvoorbeeld: om de temperatuur van 65°C bij de kinderen te kunnen garanderen wordt een temperatuur van 80-85°C aanbevolen vóór het uitscheppen van de maaltijden.

In een aantal uitzonderlijke gevallen kunnen de aangegeven temperaturen soepeler zijn dan de wettelijke voorschriften, (koude gerechten maximaal 7°C, of warme gerechten minimaal 65°C). Bijvoorbeeld maaltijden voor psychiatrische patiënten (<65°C) of fruitpap voor peuters (>7°C).

Processtap	Aard producten	Kern-, omgevingstemperatuur	Tijd
Goederenontvangst	Tijd tussen ontvangst en koude stockering	bij temperatuur van max. 20°C	max. 15 min.
Vorbereiding	Ontdooitijd nodig om van -22°C tot -10°C te komen		12 uur
Vorbereiding	Ontdooitijd nodig om van -22°C tot -5°C te komen		40 uur
Vorbereiding	Ontdooitijd nodig om van -22°C tot -1°C te komen		72 uur
Vorbereiding	Bewaartemperatuur en -tijd ontdooide producten	eiwitrijk: max. 4°C eiwitarm: max. 7°C	24 uur
Vorbereiding	Geopende fles melk tijdens pauze, na serveertaak, ...	1 à 4°C max. 7°C	
Vorbereiding	Bewaartemperatuur en -tijd gesneden vleeswaar, kaas, snijresten, ...	max. 4°C	4 uur
Warme bereiding	Warme bereidingen en of maaltijdcomponent	min. 65°C	

Koelen (in koude lijn)	Producten koelen tot $\leq 10^{\circ}\text{C}$ in		max. 2 uur
Koelen (in koude lijn)	producten koelen tot $\leq 3^{\circ}\text{C}$ in		max. 12 uur
Koude opslag (in koude lijn)	Opslagtemperatuur gerechten/maaltijdcomponenten	2 à 4°C	
Distributie, bediening	Warme gerechten langer dan 1 uur aan temperatuur van $\geq 65^{\circ}\text{C}$ blootgesteld → verwijderen of onmiddellijk consumeren	$\geq 65^{\circ}\text{C}$	1 uur
Restverwerking	Producten koelen tot $\leq 10^{\circ}\text{C}$ binnen de 2 uur	van 55 tot $\leq 10^{\circ}\text{C}$	max. 2 uur
Restverwerking	Producten koelen tot $\leq 3^{\circ}\text{C}$ binnen de 12 uur	van ≤ 10 tot 3°C	max. 12 uur

3 Werkinstrumenten

3.1 Organisatie van de aankoop

Het tijdstip van levering

Bepaal vooraf het moment van levering (datum en uur)

- Koop altijd waren die zo vers mogelijk zijn. Informeer in eerste instantie naar de benodigde voedingsmiddelen in de opvang. Stem de aankoop af op het verbruik van de voeding in je eigen locatie.
- Gebruik de lijst eerder in deze bundel om zaken te registreren.

3.2 Organisatie van de goederenontvangst

- Sta de leverancier niet toe tijdens het maken van soep in de keuken te komen.
- Plaats ontvangen voedingsmiddelen zo snel mogelijk in de voorziene opslagruimte.
- Gekoelde en diepvriesproducten mogen maximaal 15 minuten buiten de ijskast of diepvries zijn.
- Plaats de voedingsmiddelen nooit rechtstreeks op de grond.
- Zichtbaar vervuild verpakkingsmateriaal wordt onmiddellijk verwijderd.

3.3 Organisatie van de goederenopslag

FIFO= First in First out. Concreet betekent het wat eerst binnenkomt, eerst buitengaat. Plaats dus altijd de nieuw aangekochte goederen achteraan en het eten wat je eerder aankocht vooraan. OPGELET hou altijd rekening met de houdbaarheidsdatum.

Het is altijd handig als je de mogelijkheid hebt om de houdbaarheidsdatum zichtbaar te laten wanneer je de goederen wegzet.

Het kan niet dat niet eetbare producten samen met eetbare producten staan in eenzelfde lokaal of kast.

3.4 Gekoelde producten

- Zorg ervoor dat binnen de 15 minuten na ontvangst de gekoelde producten in de diepvries of ijskast staan.
- Sla geen karton op in koeling met uitzondering van kaas verpakt in karton en eieren
- Verwijder altijd beschadigd verpakkingen voor deze in de koeling geplaatst worden.
- Is er op de verpakking een houdbaarheidsdatum aangebracht? Indien niet breng een sticker aan met de datum van aankoop.
- Vermeld op zelf bereide producten altijd de datum waarop deze bereid is (bvb vanillepap, soep)
- Ananas, bananen, komkommer en tomaten worden best bewaard bij 10 tot 13 graden.
- Bewaar brood in de diepvries of ongekoeld (nooit in de ijskast)
- Meet en registreer de temperatuur van de koelingen regelmatig

3.5 De voorbereiding

- Fruit: spoel het fruit voor het gebruik. Versnij deze met een scherp mes. Berg het in de koeling tot kort voor het gebruik.

3.6 Gebruik van eieren

Bij een temperatuur hoger dan 5 graden kunnen eventueel aanwezig salmonella bacteriën zich snel ontwikkelen in de eieren.

Bewaar eieren in de koeling niet langer dan 7 dagen

Controleer de houdbaarheidsdatum.

Gebruik geen eieren waarvan de schaal beschadigd is.

3.7 Warme bereidingen

Spoel je handen voor je aan de bereiding begint

Haal de producten kort voor het gebruik uit de koeling

Hoe onbereide en bereide producten steeds uit elkaar en gebruik niet eenzelfde werkvlak.

Indien er gekoelde producten over zijn, plaats deze onmiddellijk terug in de koeling.

3.8 De afkoeling

Bij de voorbereiding van groenten... worden de meeste bacteriën gedood. Wanneer de maaltijden te snel in de frigo geplaatst worden, koelt de buitenkant af, maar isoleert daardoor de warme kern. De soep bvb blijft dan langer in de gevaarlijke zone om eventueel aanwezig bacteriën te laten vermenigvuldigen. Daarbij komt dat de temperatuur van de koeling te snel kan oplopen. Daarom is het belangrijk om de goederen snel te koelen voor ze in de koeling te plaatsen.

Je moet ermee rekening houden dat warme gerechten binnen de 2 uren tot 10 graden wordt teruggebracht en binnen de 12 uren tot 3 graden.

Mogelijke tips om snel af te koelen

- spreid de stoffen in een laag van max 7 cm in bvb een schaal en schep geregeld om. Wanneer je de schaal op een bodem plaats kan ook de onderzijde makkelijk afkoelen.
- Pudding kan je afkoelen door de buitenzijde van de pot in een koud bassin te plaatsen en geregeld te roeren. Dit kan je ook bij soep toepassen, als de koeling te traag gaat kan je bvb ijsblokjes toevoegen.
- Controleer na deze koeling de temperatuur, als deze is teruggebracht tot 20 graden of lager dan kan de maaltijd in de koeling.
- Eén à twee uur later moet het afgekoelde product worden afgedekt met een plastic folie of deksel.
- Plaats ook nu de datum van bereiding op het gerecht.

3.9 Organisatie van de distributie

- Was eerst de handen
- Zorg ervoor dat de koude gerechten hun temperatuur lager dan 7 graden blijft. Laat koude gerechten dus niet langer dan 30 minuten uit de koeling staan.
- Zorg dat warme gerechten hun temperatuur boven 80 à 85 graden blijft. OPGELET de gids vermeldt dat in uitzonderlijke gevallen de soep een temperatuur kan hebben boven 65 graden wanneer er met specifieke doelgroepen wordt gewerkt bvb kinderen. Zorg er dan zeker voor dat de soep correct werd afgekoeld.

3.10 Restverwerking

- Het kan gebeuren dat er restjes zijn die je wil bewaren.
- Zorg er zeker voor dat gerechten die op tafel zijn gepasseerd dat je deze niet als rest gaat gebruiken, maar gooi deze weg.

- Hou je aan de regel waarbij koude gerechten niet langer dan 30 minuten uit de koeling blijven en warme gerechten niet lager dan 50 graden wordt.
- Zorg ervoor dat bij het wegbergen altijd de datum van bereiding op de bereiding staat.

3.11 Onderhoud van de keuken.

Er is een afzonderlijk formulier waarbij het onderhoud van de keuken wordt geregistreerd.

3.12 Afval

- Sorteert zoveel mogelijk het afval. Zorg ervoor dat het duidelijk zichtbaar is welke afval in welke afvalbak hoort.
- Zorg ervoor dat de afvalbak nooit voller dan 4/5 is. Zo kan je vermijden dat er vuile behandelingen moeten gebeuren om de afvalzak weg te brengen.
- Sluit de afvalzak nog voor hij door de keuken gaat.
- Reinig geregeld het deksel en de vuilbak.

4 Meldingsplicht

Als er problemen zijn met bepaalde voedingen of er is een infectie uitgebroken die verband houdt met de bereiding van voeding, moet dit gemeld worden aan het voedselagentschap. Binnen de kinderopvang zal deze melding altijd gedaan worden door de coördinator met bijgaand formulier.

Formulier voor de meldingsplicht

Algemene informatie

1	Bedrijf dat de melding doet: Erkenning nummer Gegeven van de contactpersoon (tel, e-mail, gsm) Idem buiten de kantooruren	
2	Verantwoordelijke	
3	Gegevens van de contactpersoon	
4	Datum en uur van initiële melding	

Product

5	Productcategorie	
6	Productnaam/ handelsbenaming: merk	
7	Identificatie	
8	Datum van minimale houdbaarheid of uiterste gebruiksdatum	
9	Verkoopperiode	
10	Betrokken hoeveelheid of volume	

11	Uit de markt te nemen of terug te roepen hoeveelheid	
12	Productbeschrijving (eventueel foto toevoegen)	
13	Waar bevindt het product zich	
14	Identificatie en hoeveelheid of volume van in vergelijkbare omstandigheden waarbij het probleem zich eventueel kan voordoen.	

Herkomst van het product

15	Indien anders dan de productverantwoordelijke Naam en adres van de fabrikant of producent Erkenningnummer Gegevens van de contactpersoon	
16	Naam en adres van de transporteur	
17	Naam en adres van de importeur of distributeur	
18	Land van herkomst van het product	

Aard van het probleem

19	Aard van het gevaar	
20	Aanleiding van het incident	
21	Resultaten van een analyse	

22	Aard van het risico	
23	Aantal patiënten of omvang van de schade	

Getroffen maatregelen

24	Voorziene maatregel	
25	Reeds ondernomen maatregel	

Adviezen aan consumenten of gebruikers

26	Wat doen met het product	
27	Advies aan consument of gebruiker	
28	Plaats van terugname van het product	
29	Voorwaarden inzake terugname	
30	Tel nummer van het bedrijf dat verantwoordelijk is	

Andere informatie

31	Bij FAVV gecontacteerde persoon	
32	Andere informatie	
33	Datum van afsluiting van de melding	

Handtekening melder:

5 Jaarlijkse bespreking van de bundel

Jaarlijks wordt deze bundel overlopen tijdens een teamvergadering. Hieronder noteer je de datum waarop je de bundel hebt doorgenomen alsook dient iedere aanwezige de bundel te ondertekenen.

Datum:

Namen en handtekeningen van de aanwezigen.