

PIH

jouw partner in voedselveiligheid

Begeleidingsprogramma voor grootkeukens

INFOBROCHURE

PIH - DIENST GROOTKEUKENHYGIËNE

Departement Leefmilieu

Kronenburgstraat 45, 2000 Antwerpen

T 03 259 12 80 - grootkeuken@provincieantwerpen.be



**Provincie
Antwerpen**

BEGELEIDINGSPROGRAMMA VOOR GROOTKEUKENS

Elk jaar worden heel wat mensen het slachtoffer van een voedselvergiftiging. Vaak worden personen uit een kwetsbare doelgroep getroffen, waaronder kinderen, bejaarden, personen met een beperking en zieken (verminderd immuunsysteem). Zij zijn gemakkelijker vatbaar voor infecties.

In woonzorgcentra, ziekenhuizen, kinderopvang, scholen en opvangcentra voor jongeren en personen met een beperking dient daarom extra zorg besteed te worden aan hygiëne en voedselveiligheid.

Maar ook in grootkeukens van bedrijven en in de horeca is aandacht voor hygiëne en voedselveiligheid een noodzaak.

Naast voedselveiligheid sijpelt het begrip duurzaamheid door in de wetgeving. Ook in de sector van de grootkeukens wint het thema aan belang.

Je kan met onze inspiratiegids 'duurzaamheid in de keuken' aan de slag om te werken aan een duurzame aanpak in de grootkeuken. De inspiratiegids vind je op onze [website](#).

Wie hierbij ondersteuning zoekt, is welkom bij het PIH.

Voor bijkomende inlichtingen kan je terecht bij:

PIH Dienst Grootkeukenhygiëne

Nancy Tormans

Cindy Pallemans

Elfi Francken

grootkeuken@provincieantwerpen.be

03 259 12 80

Inhoud

1. BEGELEIDINGSPROGRAMMA VOOR GROOTKEUKENS	4
1.1 Doelstelling	4
1.2 Overzicht controlebezoeken.....	5
1.2.1 Doorlichting met bijscholing.....	5
1.2.2 Opvolgingen	10
1.3 Duurzaamheid in de keuken	11
1.4 Kwaliteitshandboek	12
1.5 Planbespreking	12
2. KOSTPRIJS	13
3. CONTACT	13

1. BEGELEIDINGSPROGRAMMA VOOR GROOTKEUKENS

1.1 Doelstelling

Toezicht op hygiëne en voedselveiligheid mag geen éénmalige actie zijn, maar vereist een permanente opvolging. Het programma dat wij aanbieden is opgebouwd als een cyclus bestaande uit vier fasen.

- a. Doorlichting van de grootkeuken en bijscholing voor het keukenpersoneel
- b. Opvolging 1: controlebezoek met extra aandacht voor ontvangst en opslag van voedingsmiddelen
- c. Opvolging 2: controlebezoek met extra aandacht voor reiniging en desinfectie, afvalbehandeling en ongediertebestrijding
- d. Opvolging 3: controlebezoek met extra aandacht voor persoonlijke hygiëne, voedselbereiding en temperatuurbeheersing

Tijdens de bezoeken zal er naast voedselveiligheid aandacht besteed worden aan duurzaamheid in de keuken.

Ook als er begeleiding nodig is voor het opstellen van een kwaliteitshandboek of bij het uitwerken van een keukenplan, kunnen wij je partner zijn.

1.2 Overzicht controlebezoeken

1.2.1 Doorlichting met bijscholing

GRONDIGE CONTROLE TER PLAATSE

Er wordt een bezoek gebracht aan de keuken. Op deze dag wordt de volledige werking van de keuken grondig doorgelicht aan de hand van een checklist. Deze is opgemaakt conform de bestaande wetgeving en omvat in grote lijnen de volgende onderwerpen:

- **algemene zaken:**

- toelating FAVV
- autocontrole en toepassing gids
- opleiding personeel
- materialen in contact met voeding

- **aanpak allergenen**

- **bouw/afwerking ruimten:**

- lokalen: infrastructuur, accommodaties en routing
- vloeren en leidingwerk
- wanden, plafond, deuren en vensters
- toiletten en vestiaires

- **apparatuur/uitrusting:**

- aanrechten en spoelbakken
- toestellen
- keukengerei
- thermometer

- **persoonlijke hygiëne:**

- algemeen: koksdoek, juwelen, wondverzorging, persoonlijke spullen,...
- werkkledij
- handhygiëne en handwasgelegenheid
- proeven, eten en drinken

- **levering en stockage:**

- levering: ontvangstruimte, controle...
- stockage: voorraadplaats, FIFO-FEFO, verpakking, vervaldatum,...
- traceerbaarheid en meldingsplicht

- **koel- en diepvriesapparatuur:**

- stockage: schikking, geen vloerstacking, houdbaarheid, afdekken, etiketteren,...
- temperatuurbeheersing en registratie

- **bereiding, portionering en distributie van voedsel:**

- vermijden van kruisbesmetting
- temperatuurbeheersing en registratie
- koude en warme keuken, groentekeuken, broodkeuken
- portionering
- interne en externe maaltijdbedeling
- afdelingskeukens
- bedieningstoog: in cafetaria, dienstencentrum...

- **reiniging en desinfectie:**

- reinigingsplan
- registratie periodiek onderhoud
- reinigingsprocedures
- productgamma, productkennis, dosering, reinigingsmateriaal, bergplaats...

- **vaatwas**

- **afvalverwijdering**

- **ongediertebestrijding**

VERZAMELEN VAN DIDACTISCH MATERIAAL

Tijdens het bezoek wordt didactisch materiaal verzameld dat later in de bijscholing gebruikt zal worden.

- **video-opname**

Er wordt een uitgebreide video-opname gemaakt. Na montage krijgt men een idee over de algemene toestand van de keuken en de werkwijze van het keukenpersoneel. Fragmenten uit deze opname zijn bedoeld ter verduidelijking en ondersteuning van de bijscholing.



- **foto's**

Er worden foto's genomen, die gebruikt worden om bepaalde situaties te verduidelijken tijdens de bijscholing en in het rapport.

- **contactplaten**



Er worden afdrucken gemaakt van oppervlakken en handen met drie verschillende voedingsbodems. Dit geeft een beeld van de aanwezigheid van bacteriën, die mogelijk ziekteverwekkend kunnen zijn (vb. Salmonella, E. Coli, Staphylococcus aureus,...).

- **temperatuurmetingen**

Met behulp van manuele thermometers of dataloggers wordt de temperatuur gemeten van de koel- en diepvriesapparatuur en van de voedingsmiddelen tijdens bereiding, portionering en distributie.



Ook op de afdelingen worden temperatuurmetingen uitgevoerd (afdelingskoelkast, voeding tijdens portioneren,...).

BIJSCHOLING

De bijscholing is bedoeld om het personeel te motiveren en te sensibiliseren. Door de kennis in verband met de diverse aspecten van hygiëne te verruimen en te actualiseren, wordt getracht het verantwoordelijkheidsgevoel aan te wakkeren.

In de wetgeving wordt opleiding van het keukenpersoneel als verplichting gesteld. Bij het rapport wordt een bijscholingsattest toegevoegd waarop de namen vermeld staan van de aanwezige personen.

Kort na de doorlichting wordt ter plaatse een uitgebreide uiteenzetting gehouden rond de problematiek van het hygiënisch werken in een grootkeuken.

Na een beknopt theoretisch gedeelte volgt een uitvoerige bespreking van de resultaten van de temperatuurgrafieken en foto's, de gemonteerde video-opname en de contactplaten.

- **theoretisch gedeelte:**

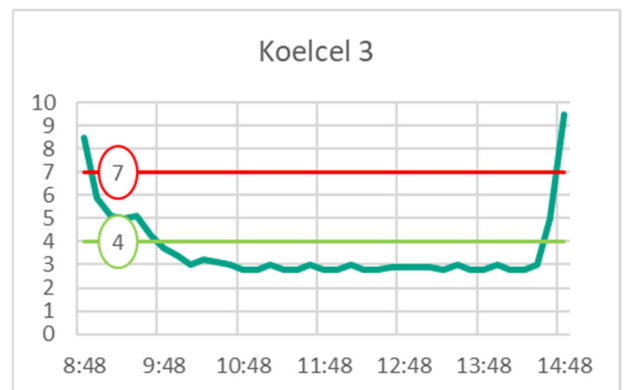
Tijdens het theoretisch gedeelte worden de algemene principes in verband met hygiëne toegelicht. Afhankelijk van de fouten en gebreken die tijdens de doorlichting werden vastgesteld, worden een aantal onderwerpen al dan niet uitgebreid behandeld. Dit gedeelte kan geïllustreerd worden met persberichten en foto's.

Tijdens een bijscholing kunnen volgende onderwerpen aan bod komen:

- hygiëne en veilige voedingsmiddelen: wat wordt hiermee bedoeld?
- voedselinfectie en -intoxicatie
- groei en afdoden van de bacteriën: welke factoren spelen hierbij een rol?
- preventief te werk gaan, met aandacht voor thema's als:
 - persoonlijke hygiëne
 - levering en stockage van voedingsmiddelen
 - temperatuurbeheersing
 - kruisbesmetting
 - soorten verontreiniging (chemisch, fysisch, allergenen en microbiel)
 - reiniging en desinfectie
 - afvalverwijdering
 - ongediertebestrijding
 - voedselveiligheidsprocedures
 - allergenenproblematiek
- duurzaamheid

- **bespreking van de temperatuurgrafieken:**

Tijdens de doorlichting wordt met behulp van dataloggers het temperatuurverloop in de koel- en diepvriesapparatuur gevolgd. Soms gebeuren er ook metingen tijdens maaltijdbereiding en -bedeling. De resultaten worden verwerkt en in grafieken weergegeven. Men krijgt inzicht in het temperatuurverloop en op deze manier kan, wanneer nodig, het bereidings- en/of bewaarproces efficiënter bijgestuurd worden.



- **gemonteerde video-opname:**

De tijdens de doorlichting gemaakte video-opname wordt gemonteerd tot een filmfragment van ongeveer 30 minuten. Het keukenpersoneel wordt geconfronteerd met de eigen werkmethode en tekorten / fouten, zodat een opbouwende discussie mogelijk wordt en er gericht advies kan gegeven worden.

- **bespreking van de resultaten van de contactplaten:**

Micro-organismen zijn niet zichtbaar met het blote oog. Contactplaten worden gebruikt om de aanwezigheid van micro-organismen aan te tonen.

Tijdens de doorlichting worden afdrucken gemaakt met contactplaten, die daarna bij een incubatietemperatuur van 37°C in de broedstoof worden gezet. Na 2 dagen is zeer vaak een weelderige microbiële groei waar te nemen op de contactplaten. Deze worden gebruikt om de noodzaak van een correcte persoonlijke en algemene hygiëne in een grootkeuken te benadrukken.

RAPPORT

Het doorlichtingsrapport bestaat uit een volledig ingevulde checklist waarin de verschillende vaststellingen en grafieken zijn verwerkt.

Er worden adviezen en suggesties geformuleerd, rekening houdend met de wetgeving en specifieke eigenschappen en mogelijkheden van de keuken.

De rapporten worden digitaal bezorgd en er is ruimte voorzien waarin men zelf digitaal opmerkingen kan toevoegen (duurzaam alternatief voor het afdrucken van het rapport).

INFONAMIDDAG

Ongeveer om de twee jaar wordt een infonamiddag georganiseerd door de dienst grootkeukenhygiëne.

Deskundige sprekers belichten actuele thema's en belangrijke evoluties in de sector.

Dit is gratis voor het personeel van organisaties die een contract hebben met het PIH.



1.2.2 Opvolgingen

NAZICHT TER PLAATSE

De opvolgingsfase omvat 3 onaangekondigde bezoeken aan de grootkeuken. De hygiënedeskundige van het PIH volgt de activiteiten in de keuken. Tijdens deze opvolgingen wordt extra aandacht besteed aan de volgende thema's:

- **opvolging 1:** ontvangst en opslag van voedingsmiddelen
- **opvolging 2:** reiniging en desinfectie, afvalbehandeling en ongediertebestrijding
- **opvolging 3:** persoonlijke hygiëne, voedselbereiding en temperatuurbeheersing

Net als bij de doorlichting wordt een checklist gebruikt, waarin de verschillende thema's uitgebreid aan bod komen.

Indien mogelijk worden de onderwerpen die tijdens een vorig bezoek een negatieve beoordeling kregen, opnieuw bekeken.

De vaststellingen worden tijdens het bezoek besproken met het keukenpersoneel en/of de directie- of beleidsverantwoordelijke.

VERZAMELEN VAN ILLUSTRATIEF MATERIAAL

- **foto's**

Er worden een aantal foto's gemaakt, die de situatie in de keuken kunnen verduidelijken: bv. gebreken wat betreft bouw, afwerking, apparatuur en uitrusting, handelingen die tot kruisbesmetting kunnen leiden, foutieve stockage in koel- en diepvriesapparatuur en in de voorraadruimten,...

- **temperatuurmetingen**

Ook tijdens de opvolgingen worden temperatuurmetingen uitgevoerd.

RAPPORT

De vaststellingen van elk opvolgingsbezoek worden in een rapport weergegeven, dat net zoals bij de doorlichting grotendeels zal bestaan uit een ingevulde checklist, geïllustreerd met foto's en grafieken. Er worden adviezen en suggesties geformuleerd, rekening houdend met de wetgeving en specifieke eigenschappen en mogelijkheden van de keuken.

Bij het rapport wordt telkens een aanwezigheidsattest toegevoegd, omdat de begeleiding beschouwd wordt als een vorm van opleiding.

De rapporten worden digitaal bezorgd en er is ruimte voorzien waarin men zelf digitaal opmerkingen kan toevoegen.

1.3 Duurzaamheid in de keuken

Naast voedselveiligheid wordt er in het begeleidingsprogramma ook aandacht besteed aan duurzaamheid. Indien mogelijk worden er in het rapport adviezen geformuleerd.

Op deze manier willen we het personeel warm maken en ideeën geven om te werken aan een duurzame aanpak in de grootkeuken, met als doelstelling om een steentje bij te dragen aan een duurzame samenleving, die zowel de mens, het milieu als het klimaat ten goede komt.



bron : Freepik from flaticon.com

Volgende onderwerpen kunnen aan bod komen:

- voedselverspilling tegengaan
- menukeuze
- afval
- aankoop en levering van goederen
- herbruikbaar materiaal
- reiniging en desinfectie
- ...

Vanzelfsprekend is dit een proces dat moet groeien.

Voedselveiligheid blijft prioriteit nummer één. We zoeken samen naar een evenwicht om dit hand in hand te laten gaan met duurzaamheid.

De volledige inspiratiegids is terug te vinden op onze [website](#).

1.4 Kwaliteitshandboek

Het FAVV stelt een standaard autocontrolelegids ter beschikking op de website: [Generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector: G-044](#).

Men kan ook zelf het autocontrolesysteem volledig uitschrijven in een kwaliteitshandboek. Dat vraagt veel tijd. Naast het uitvoeren van een risico-analyse, moet ook heel het voedselbereidingsproces in kaart gebracht worden, de nodige werkinstructies en registratieformulieren moeten aanwezig zijn,...

Om de keuken hierbij te ondersteunen bieden wij een algemeen kwaliteitshandboek aan. Dit vormt de leidraad om het autocontrolesysteem voor je keuken op te stellen. Indien gewenst, zorgen wij ook voor de nodige begeleiding om dit kwaliteitshandboek af te stellen op de situatie in de keuken.

Indien gewenst kan men het kwaliteitshandboek laten certificeren. Er werd een hygiënelabel voor grootkeukens en horeca ingevoerd, de "smiley". Dit certificaat toont aan dat de keuken een geloofwaardig systeem toepast, om de veiligheid van de voedselketen te garanderen. De audit gebeurt door een onafhankelijke erkende organisatie. Meer info kan je vinden op de website van het FAVV : www.favv.be/smiley

1.5 Planbespreking

Indien er verbouwingen, aanpassingen of een nieuwbouw gepland zijn, mogen de plannen voorgelegd worden aan onze dienst. Wij bekijken graag het keukenplan voor advies m.b.t indeling, routing, inrichting...

2. KOSTPRIJS

De basiskostprijs voor een volledige begeleidingscyclus, bestaande uit een doorlichting met een bijscholing en drie opvolgingen, is vastgelegd op **1917.45 euro** excl. 21% BTW.

Na elke fase volgt er een factuur:

fase	basiskostprijs
doorlichting met bijscholing	1018,93 euro, excl. 21% BTW
opvolging 1	318,68 euro, excl. 21% BTW
opvolging 2	318,68 euro, excl. 21% BTW
opvolging 3	318,68 euro, excl. 21% BTW

Niet inbegrepen zijn:

- extra bijscholingen
- ondersteuning bij het kwaliteitshandboek, indien verplaatsing nodig is
- extra controlebezoeken

De basiskostprijs hiervoor bedraagt 159,34 euro excl. 21% BTW per halve dag.

Al deze prijzen zijn vastgelegd op 01/01/2024 en zullen jaarlijks aangepast worden op basis van de evolutie van de index van de consumptieprijzen. Vraag steeds een offerte aan.

Ook voor de begeleiding van de hygiëne in de afdelingskeukens is er een aangepast programma mogelijk. Op aanvraag geven wij hierover graag meer informatie en/of een prijsofferte.

3. CONTACT

Voor meer informatie omtrent het programma en/of het contract kan u steeds contact opnemen met de dienst grootkeukenhygiëne:

- **Deskundigen grootkeukenhygiëne**

Nancy Tormans

Cindy Pallemans

Elfi Francken

☎ 03 259 12 80

✉ grootkeuken@provincieantwerpen.be

- **Verantwoordelijke**

Rudy Calders

☎ 03 259 13 26

✉ rudy.calders@provincieantwerpen.be



www.provincieantwerpen.be