



En u dacht dat HACCP niets voor u was?



1

Qurrent Consulting :
experts in
voedselveiligheid en
kwaliteit



Wie zijn wij?



Enkele referenties

(Contract) Catering & Foodservice



Enkele referenties

Travel & Leisure



Enkele referenties

Facility Management





Versoepeling van toepassing?

- ↳ Versoepeld regime : gidsen als basis
- ↳ HACCP analyse = ok
- ↳ Horeca Gids : 6 CCP's
- ↳ Grootkeukengids 7 CCP's
- ↳ Enkel NC's registreren en 6 maanden bewaren

ACS indien **toelating** - versoepelingen

Wie heeft recht op de versoepelingen?

- rechtstreeks aan consument
- of - max. 5 voltijdsequivalenten (VTE)
 - oppervlakte van de vestiging < 400 m²
- aan andere bedrijven
 - met max. 2 voltijdsequivalenten



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen 12



CCP's in de grootkeuken

Horeca Gids

Ontvangst gekoelde levensmiddelen
 Temperatuur gekoelde opslag
 Temperatuur diepgevroren opslag
 Temperatuur warme gerechten bij bediening en transport
 Temperatuur koude gerechten bij bediening en transport
 Tijd en temperatuur bij koelen

Grootkeuken gids

Controle ontvangst goederen
 Temperatuur koelcel/koelkast
 Temperatuur diepvries
 Temperatuur bij bereiding in warme lijn
 Temperatuur en kwaliteit frituurolie
 Serveertemperatuur bereide gerechten
 Tijd/temperatuur intern transport



QURRENT
CONSULTING

7 HACCP PRINCIPES

PRINCIPE 1	Voer een risicoanalyse uit. Maak een stroomdiagram met daarin alle stappen van het proces. Maak een lijst van alle risico's en hun oorzaken, en geef aan welke beheersmaatregelen er moeten worden getroffen.
PRINCIPE 2	Bepaal de kritische beheerspunten (Critical Control Points, CCP's). Hierbij kan gebruik worden gemaakt van een beslissingsboom.
PRINCIPE 3	Stel per CCP kritische grenzen vast waar aan moet worden voldaan om de situatie te beheersen.
PRINCIPE 4	Geef aan hoe de kritische beheerspunten bewaakt moeten worden, bijvoorbeeld door periodiek te testen of te observeren.
PRINCIPE 5	Geef aan welke corrigerende maatregelen moeten worden getroffen als bij bewaking blijkt dat een bepaald CCP niet binnen de kritische grenzen blijft.
PRINCIPE 6	Stel procedures op om te verifiëren of het HACCPsysteem effectief is. Hierbij kan worden gedacht aan extra tests en bijvoorbeeld een beoordeling.
PRINCIPE 7	Documenteer en registreer alle procedures en records die betrekking hebben op deze principes en de uitvoering ervan.



QURRENT
CONSULTING

14 HACCP STAPPEN

STAP 1	Bepaal het referentiekader en de omvang van het onderzoek
STAP 2	Selecteer het HACCP-team
STAP 3	Beschrijf het product
STAP 4	Identificeer het beoogde gebruik
STAP 5	Stel een stroomdiagram op
STAP 6	Bevestig het stroomdiagram op locatie
STAP 7	Maak per processtap een lijst met alle mogelijke risico's, voer een risicoanalyse uit en ga na welke beheersmaatregelen er getroffen kunnen worden.
STAP 8	Bepaal de kritische beheerspunten (CCP's)
STAP 9	Bepaal per CCP de kritische grenzen
STAP 10	Stel voor ieder CCP een bewakingssysteem in.
STAP 11	Stel een corrigerend actieplan op
STAP 12	Verifieer en valideer de werking van het systeem
STAP 13	Beoordeel het HACCP-systeem
STAP 14	Zorg voor goede documentatie en houdt een registratie bij



10 HACCP STAPPEN - Grootkeuken

STAP 2	Oprichting van een HACCP werkgroep
STAP 3	Gegevens over grondstoffen, eindproducten, klanten
STAP 5	Opstellen van een productiestroomschema
STAP 7	Bepalen van gevaren en voorzorgsmaatregelen (Principe 1)
STAP 8	CCP's bepalen met een risicoanalyse (CCP's) (Principe 1 en 2)
STAP 9	Opstellen van normen, richt- en grenswaarden (Principe 3)
STAP 10	Controles, metingen uitvoeren (Principe 4)
STAP 11	Een bijsturingplan uitwerken (Principe 5)
STAP 12	Opstellen van een HACCP handboek (Principe 7)
STAP 14	Evalueren en eventueel bijsturen (Principe 6)



9 HACCP STAPPEN - Horecagids

STAP 2	a. Samenstelling van een werkgroep (HACCP team)
STAP 3	b. Beschrijf het product of de productgroep
STAP 5	c. Beschrijven van de grote stappen van het productieproces, de manipulatie van een product of een productgroep (opstellen stroomdiagram)
STAP 7	Uitvoeren van een gevarenanalyse (Principe 1)
STAP 8	Identificatie van de kritische controlepunten (CCP's) en de aandachtspunten (AP's) (Principe 2)
STAP 9	Vastleggen van de kritieke limieten en het opstellen van een bewakingssysteem voor ieder kritisch punt (Principe 3 en 4)
STAP 11	Bepalen van de corrigerende maatregelen in geval van overschrijding van de kritieke limieten van de te bewaken parameters per CCP (Principe 5)
STAP 12	Verificatie van de uitvoering van de bewakingsmaatregelen en hun doeltreffendheid (Principe 6)
STAP 14	Het opstellen van het HACCP handboek (principe 7)



Concordantietabel

	<u>Codex Alimentarius – ISO22000</u>	<u>Horeca Gids</u>	<u>Gids Grootkeukens</u>
STAP 1	Bepaal het referentiekader en de omvang van het onderzoek		
STAP 2	Selecteer het HACCP-team	a. Samenstelling van een werkgroep (HACCP team)	Oprichting van een HACCP werkgroep
STAP 3	Beschrijf het product	b. Beschrijf het product of de productgroep	Gegevens over grondstoffen, eindproducten, klanten
STAP 4	Identificeer het beoogde gebruik		
STAP 5	Stel een stroomdiagram op	c. Beschrijven van de grote stappen van het productieproces, de manipulatie van een product of een productgroep (opstellen stroomdiagram)	Opstellen van een productiestroomschema
STAP 6	Bevestig het stroomdiagram op locatie		
STAP 7	Maak per processtap een lijst met alle mogelijke risico's, voer een risicoanalyse uit en ga na welke beheersmaatregelen er getroffen kunnen worden.	Uitvoeren van een gevarenanalyse (Principe 1)	Bepalen van gevaren en voorzorgsmaatregelen (Principe 1)



Concordantietabel

	<u>Codex Alimentarius – ISO22000</u>	<u>Horeca Gids</u>	<u>Gids Grootkeukens</u>
STAP 8	Bepaal de kritische beheerspunten (CCP's)	Identificatie van de kritische controlepunten (CCP's) en de aandachtspunten (AP's) (Principe 2)	CCP's bepalen met een risicoanalyse (CCP's) (Principe 1 en 2)
STAP 9	Bepaal per CCP de kritische grenzen	Vastleggen van de kritieke limieten en het opstellen van een bewakingssysteem voor ieder kritisch punt (Principe 3 en 4)	Opstellen van normen, richt- en grenswaarden (Principe 3)
STAP 10	Stel voor ieder CCP een bewakingssysteem in.		Controles, metingen uitvoeren (Principe 4)
STAP 11	Stel een corrigerend actieplan op	Bepalen van de corrigerende maatregelen in geval van overschrijding van de kritieke limieten van de te bewaken parameters per CCP (Principe 5)	Een bijsturingplan uitwerken (Principe 5)
STAP 12	Verifieer en valideer de werking van het systeem	Verificatie van de uitvoering van de bewakingsmaatregelen en hun doeltreffendheid (Principe 6)	
STAP 13	Beoordeel het HACCP-systeem		Evaluëren en eventueel bijsturen (Principe 6)
STAP 14	Zorg voor goede documentatie en houdt een registratie bij	Het opstellen van het HACCP handboek (principe 7)	Opstellen van een HACCP handboek (Principe 7)



QURRENT
CONSULTING

3 Stap 7 : De risico-analyse

QURRENT
CONSULTING

Risico-analyse?

= systematisch onderzoek om na te gaan:

- Of er gevaren zijn
- Of er schade veroorzaakt kan worden
- Of er maatregelen kunnen genomen worden
- Welke maatregelen moeten genomen worden



Kwalitatieve risicoanalyse

- Proces beschrijven
- Gegevens verzamelen
- Logische deductie:
 - gegevens over processtap
 - gegevens over het hele proces
- Proza
- “verwaarloosbaar risico, laag risico, hoog risico”



Kwantitatieve risicoanalyse

- Proces beschrijven
- Gegevens verzamelen
- Kwantitatief model opstellen
- Mathematische technieken gebruiken
- Numerieke classificatie



Voordelen

Kwalitatieve risico-analyse	Kwantitatieve risico-analyse
Minder data vereist	Onzekerheid en variabiliteit krijgen een numerieke waarde
Wiskundige vaardigheden niet vereist	Meerdere scenario's kunnen op een eenvoudige manier worden getest
Informatica-ondersteuning niet vereist	De vergelijking met andere studies wordt vereenvoudigd
Moet steeds op voorhand worden uitgevoerd, een logische deductie kan volstaan om een beslissing te nemen	
Begrijpbaar voor iedereen	



Nadelen

Kwalitatieve risicoanalyse	Kwantitatieve risicoanalyse
De beschrijving van laag-hoog risico is subjectief	Zeer veel gegevens nodig
De vergelijking met andere studies is moeilijk	Wiskundige vaardigheden vereist
	Informatica ondersteuning vereist
	Zich te sterk toespitsen op getallen zorgt ervoor dat bepaalde veronderstellingen over het hoofd worden gezien
	Kan moeilijk te verklaren zijn
	Is in sommige gevallen overbodig
	Soms is geen enkele besluitvorming mogelijk door het samengaan van onzekerheden betreffende de gegevens



Kinney

Risico =

- Ernst x Kans
- Ernst x Waarschijnlijkheid x Blootstellingsfrequentie

Afhankelijk van de grootte van het risico zijn bepaalde acties te ondernemen



Kinney

Ernst x Waarschijnlijkheid x Blootstellingsfrequentie

gering, letsel zonder verzuim	1
belangrijk, letsel en verzuim	2
ernstig, blijvende invaliditeit/chronische aandoeningen met (gedeeltelijke) arbeidsongeschiktheid	7
zeer ernstig, 1 dode (acuut op termijn)	15
ramp, meerdere doden	40

X

bijna niet denkbaar	0,1
praktisch onmogelijk	0,2
denkbaar, maar onwaarschijnlijk	0,5
onwaarschijnlijk, grensgeval	1
ongewoon, maar mogelijk	3
goed mogelijk	6
te verwachten	10

X

zeer zelden (1x per jaar)	0,5
zelden (jaarlijks)	1
soms (maandelijks)	2
af en toe (wekelijks)	3
regelmatig (dagelijks)	6
voortdurend	10



Kinney

<u>Risicoscore</u>	<u>Actie</u>
0-20	geen
> 20	aandacht vereist
> 70	maatregelen vereist, kan gepland worden
> 200	directe verbetering
> 400	werken stoppen



Risicoanalyse volgens Horecagids

Risico =

Ernst vs Frequentie

Verwaarloosbaar	1
Matig	2
Ernstig	3
Kritiek	4
Zeer ernstig	5

Praktisch onmogelijk (minder dan 1x om de 10 jaar)	1
Onwaarschijnlijk (minder dan 1x om de 3 jaar)	2
Zelden (minder dan 1x / jaar)	3
Toevallig (1x / 6 maanden)	4
Regelmatig (maandelijks)	5
Zeer regelmatig (wekelijks)	6



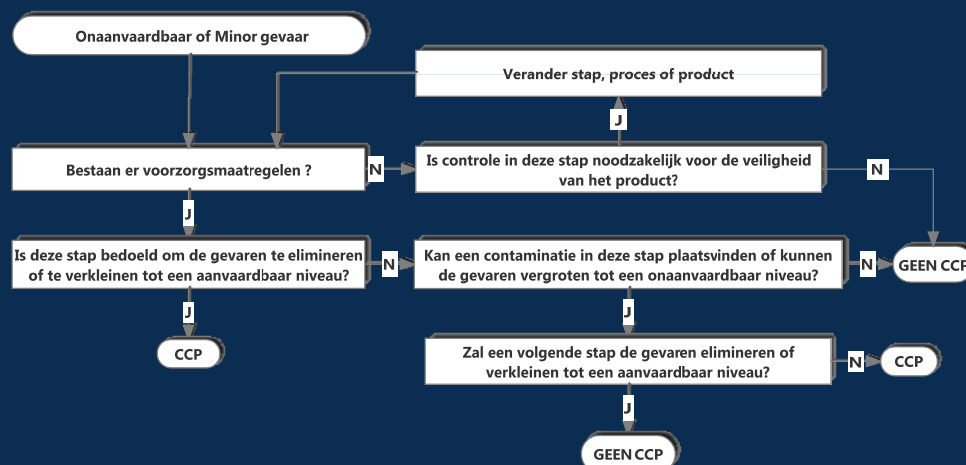
Risicoanalyse volgens Horecagids

ERNST		1	2	3	4	5
Frequentie	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					

	Aanvaardbaar
	Minor (maar ernstig)
	Onaanvaardbaar



Risico-analyse volgens Horecagids



Risicoanalyse Grootkeukengids

Risico = Ernst vs. Kans

	Het gevaar leidt tot een ziekte, aandoening of verwonding, die...			Het gevaar komt...	
Uiterst gering	... zo goed als geen gevolgen heeft voor de gezondheid van de consument	--	Zeer klein	...praktisch nooit voor (1x / jaar of minder)	--
Matig	...vrij onschuldig is en zeer beperkt blijft	-	Klein	...zelden voor (1 x / 3 maand of minder)	-
Ernstig	...ernstige schade berokkent	+	Reëel	...af en toe voor (1x/maand of minder)	+
Zeer ernstig	...levensbedreigend is	++	Groot	...zeer regelmatig voor (1 x per week of meer)	++



Risicoanalyse Grootkeukengids

ERNST		--	-	+	++
Kans	--	Green	Green	Green	Orange
	-	Green	Green	Orange	Red
	+	Green	Orange	Red	Red
	++	Orange	Red	Red	Red

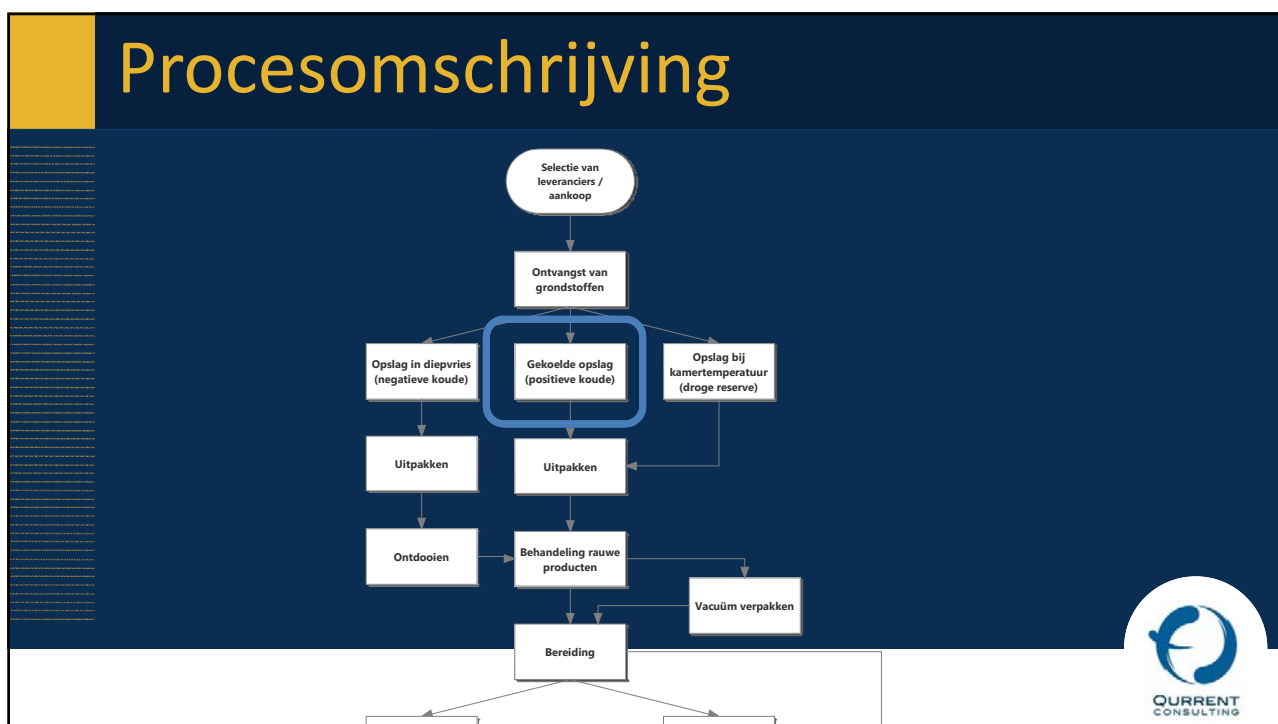
Green	GMP
Orange	PvA
Red	CCP



Definitie van een CCP

CCP of KCP = Een stap waarop controle kan worden toegepast en die essentieel is om een bedreiging van de voedselveiligheid te voorkomen of uit de weg te ruimen dan wel terug te brengen tot aanvaardbaar niveau (*Codex Alimentarius*).





Gevaren bij gekoelde opslag

- (Micro)biologische
 - Groei van pathogenen door ongunstige T°
 - Besmetting door pathogenen uit omgeving
 - Kruisbesmetting door ongedierte
 - Besmetting tgv niet gesloten verpakkingen
 - Besmetting tgv condensatie
- Chemische
 - Besmetting door onaangepaste chemicaliën
- Fysische
 - Besmetting door vreemde bestanddelen (vb. glas)



Preventieve maatregelen bij gekoelde opslag

Infrastructuur

- Koelkamer / koelkast
- Isolerende afwasbare wanden
- Onderhoudscontract
- Ongediertebestrijding



Preventieve maatregelen bij gekoelde opslag

Personeel

- ☞ Werkinstructies – procedures ivm correcte opslag producten
- ☞ Opleidingen
- ☞ Persoonlijke hygiëne

Producten

- ☞ Aankopen kwaliteitsvolle producten
- ☞ Leveranciersselectie / beoordeling



Kwantitatieve risicoanalyse - Horeca

Gevaar + oorzaak	Ernst	Kans	Uitkomst	Besluit	Interpretatie
Groei van pathogene organismen door ongunstige temperaturen	3	5	Onaanvaardbaar	CCP	Meetbare stap in het proces
Besmetting door pathogene organismen uit de omgeving	3	4	Minor (maar ernstig)	CCP	Luchtmonsters niet realistisch als controle
Kruisbesmetting door indringing van ongedierte	4	3	Minor (maar ernstig)	CCP	Preventief ongediertebestrijdingsplan is verplicht. Dagelijkse controle onmogelijk.
Besmetting ten gevolge van niet gesloten verpakkingen	2	6	Onaanvaardbaar	Geen CCP	Opnemen in de werkinstructies – goede hygiënische praktijken. Controle via interne audit.



Kwantitatieve risicoanalyse - Grootkeuken

Gevaar+oorzaak	Ernst	Kans	Besluit	Interpretatie
Groei van pathogenen door ongunstige temperaturen	++	+	CCP	Frequente temperatuurcontrole (liefst automatisch)
Besmetting ten gevolge van condensatie	+	--	GMP	Goede hygiënische praktijken toepassen
Besmetting door gebruik van onaangepaste chemicaliën	+	--	GMP	Enkel producten gebruiken die erkend zijn voor de voedingssector (biocide-erkenningen)
Besmetting door vreemd voorwerp – glasbreuk	+	-	PvA	Afspraken maken ivm glas in de keuken



Hulpmiddelen

- ↪ Integratie RA in uw huidige tool
- ↪ Excel
- ↪ Specifieke HACCP analysesoftware
- ↪ Externe consultant
- ↪ Subsidiëring mogelijk?



Documentatie



www.favv.be

FAVV
Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

Startpagina > Beroepssectoren

Beroepssectoren

Het deel "Beroepssectoren" van deze site richt zich tot de **"operatoren uit de voedselketen"** (t.z. alle natuurlijke of rechtspersonen wiens activiteit onderworpen is aan de controle van het Agentschap).

Dit deel biedt hen met name het volgende aan :

- **informatie** die hen helpt de wettelijke voorschriften met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen na te leven;
- **praktische "tools"** (formulier voor het aanvragen van een registratie, een toelating en/of een erkenning, gezondheidscertificaten, checklists, ...)

■ **Uitwisseling van gegevens met de gewestelijke overheden** in het kader van de randvoorwaarden
In het kader van de toekenning van premies door de gewesten in het kader van de randvoorwaarden machtigt de Commissie voor de bescherming van de persoonlijke levenssfeer in advies

Nieuwe publicatie
De weg naar een feilloze FAVV-controle (September 2011)

Dierziekten
- Q-koorts
Alle dierziekten

Foodweb
- laat toe operatoren op te zoeken die actief zijn in de voedselketen
- laat de operatoren toe hun eigen dossier te raadplegen, zich te registreren bij het FAVV.

QURRENT CONSULTING

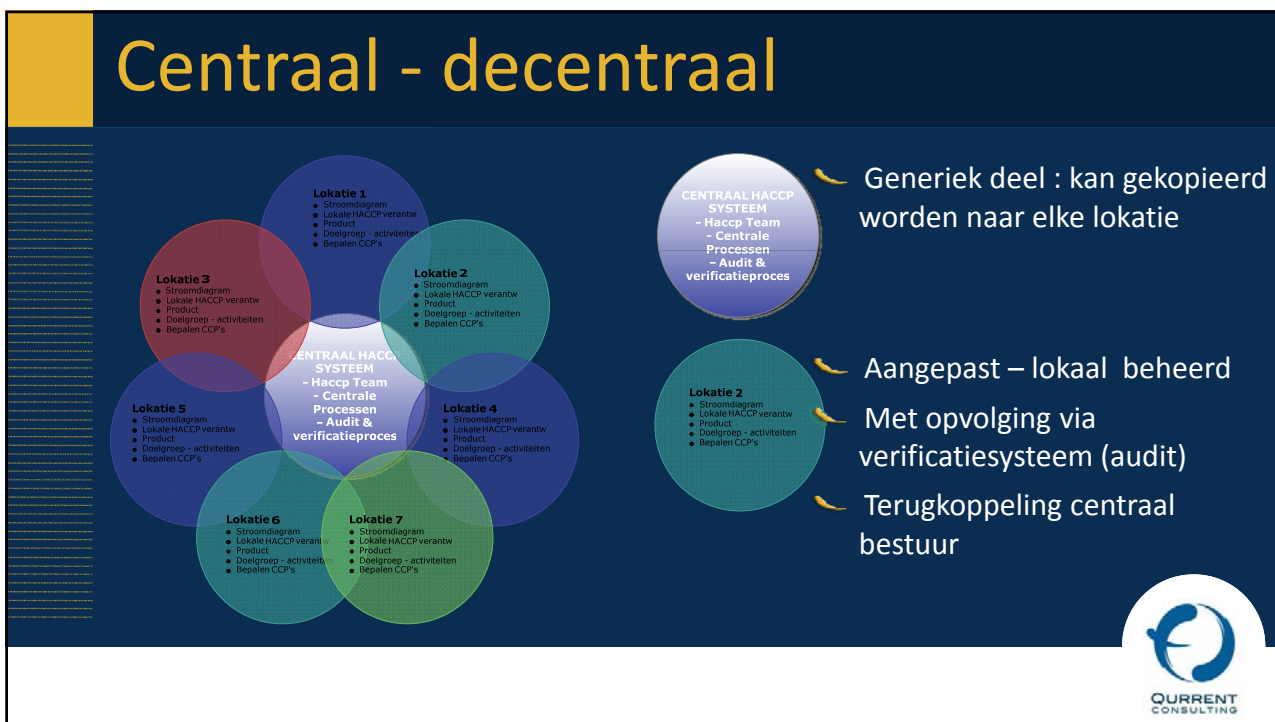
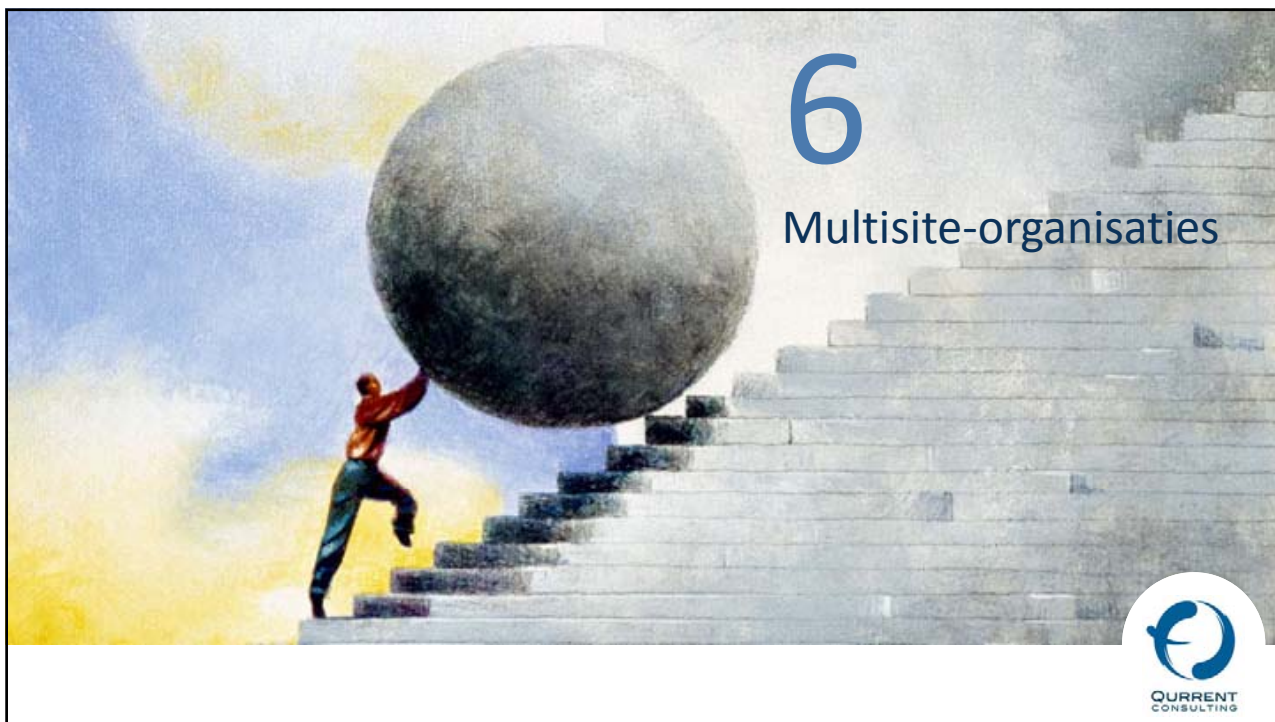
www.warenwetgeving.be

Warenwetgeving >
> **Législation alimentaire**

die Keure la Charte

Concept & creation by westsite NV

QURRENT CONSULTING





Haccp : iets voor u?

- Versoepeld regime > gebruik de gids
- HACCP studie > risico-analyse verplicht
 - Opgelet voor beslissingsboom
 - Gebruik gezond verstand
 - Beperk het aantal CCP's tot het (wettelijke) minimum
 - Automatiseer metingen waar mogelijk
- Vergeet uw registratie – toelating niet!
- Dynamisch risicobeheersysteem



