WILLY NAESSENS FOOD

Voedselveiligheid (HACCP)

van bedrijf tot keuken

Aaron Boonaert

Verantwoordelijke kwaliteit

WILLY NAESSENS FOOD

Wat is voedselveiligheid

- Hoe veilig is ons voedsel?
- Wat is onveilig voedsel?
  - Voedselvergiftiging
  - Voedselintoleranties en allergieën

WILLY NAESSENS FOOD

Belang voedselveiligheid?

- Niet ziek worden van het voedsel dat je eet.
- Veilig voor de mens

WILLY NAESSENS FOOD

Wat is HACCP?

- Hazard analysis citical control points
- Systeem
- HACCP en ruimtevaart?

WILLY NAESSENS FOOD

De gevaren voor voedselveiligheid

- Microbiologische gevaren

- Chemische gevaren

- Fysische gevaren
- Allergenen

WILLY NAESSENS FOOD

De risicoanalyse

- Identificatie van de gevaren
- Opstellen van controlepunten (CCP’s)
- Grenzen vastleggen
- Validatie en verificatie

WILLY NAESSENS FOOD

Stappenplan

Risicoanalyse bestaat uit 12 stappen:

Vereenvoudigd:

1) Verantwoordelijkheden / Doelstelling
2) Processchema opstellen
3) RISICOANALYSE + identificatie CCP's (kritische controlepunten)
4) Opvolging: directe acties / preventieve maatregelen en controle.

WILLY NAESSENS FOOD

Producten voedselveilig maken

- Enkele voorbeelden
- Een reinigingsplan
- Temperatuursbeheersing
- Houdbaarheid?

WILLY NAESSENS FOOD

Autocontrole

- Zelf aan controle doen (bedrijf, horeca, keuken)
- Steeds toezien op veiligheid van producten

WILLY NAESSENS FOOD

Autocontrole
Controle op wat?

- Persoonlijke hygiëne
- Hygiëne keuken of bedrijf
- Bronnen / leveranciers
- Bereiding
- Reiniging

WILLY NAESSENS FOOD

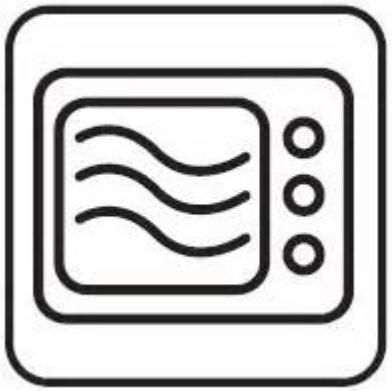
Het reinigingsplan

- Na gebruik
- Bepaalde frequentie
- Voor gebruik!

WILLY NAESSENS FOOD

Temperatuur

- Voldoende verhitten voor bereiding
- Bewaren bij maximaal 4°C



WILLY NAESSENS FOOD

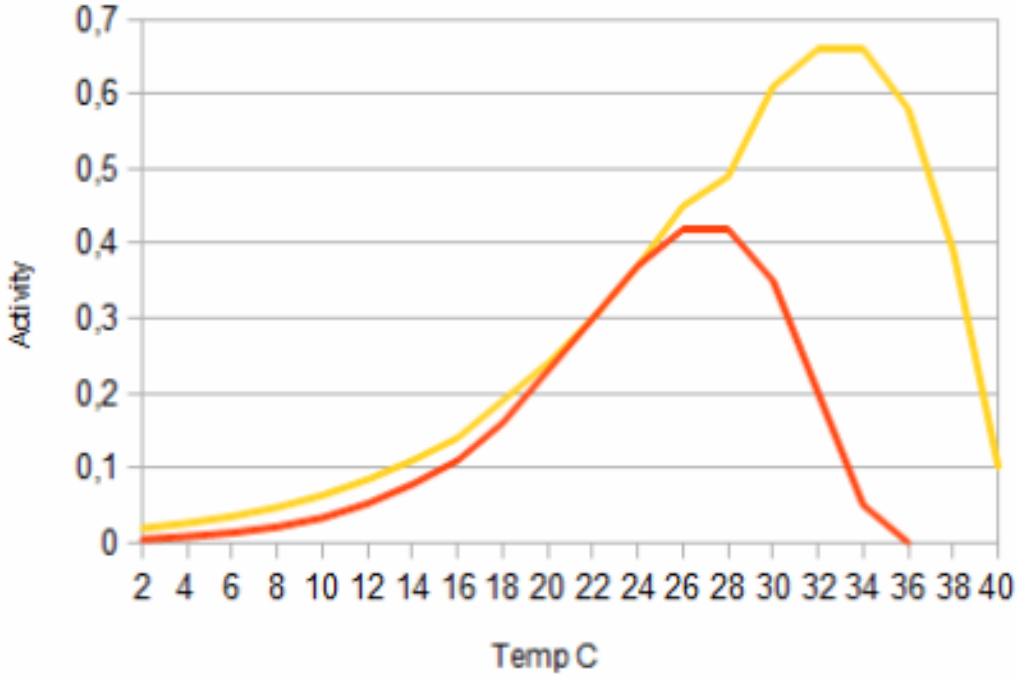
Temperatuur

- Koelkast thuis: tussen 4°C en 7°C
- ➔ Bewaring

WILLY NAESSENS FOOD

Temperatuur - activiteit

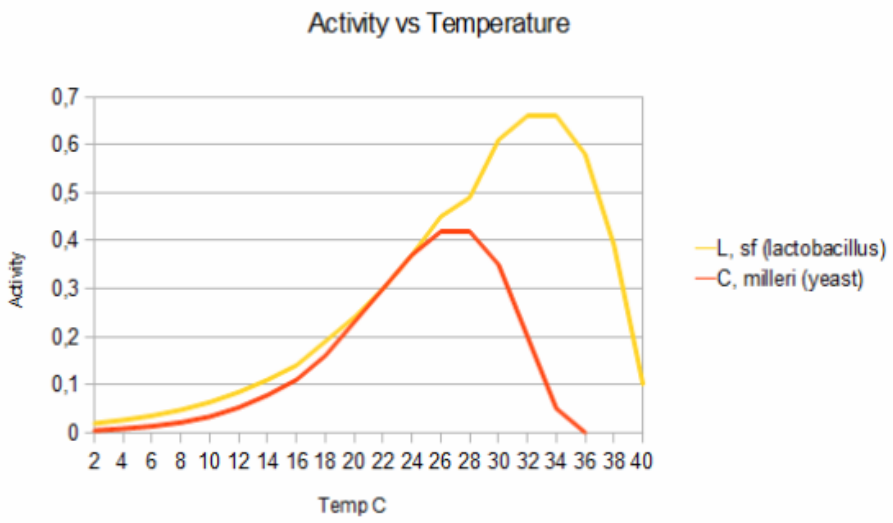
- Activiteit = vermenigvuldiging



WILLY NAESSENS FOOD

Temperatuur - activiteit

- Koelkast thuis: tussen 4°C en 7°C
- ➔ Bewaring



WILLY NAESSENS FOOD

Temperatuur - activiteit

- Wat met invriezen – ontdooien?
- NOOIT ontdooide producten opnieuw invriezen. Waarom?

WILLY NAESSENS FOOD

Temperatuur

- Voldoende verhitten voor consumptie
- ➔ Afdoding!
- Door koken, pasteuriseren, steriliseren ➔ bacteriën dood

WILLY NAESSENS FOOD

Houdbaarheid

- Verschillende factoren bepalen houdbaarheid
- Microbiologisch bederf – verzuring
- Chemisch bederf – ranzigheid
- Ander bederf: schimmels

WILLY NAESSENS FOOD

Houdbaarheid

- Verschil tussen THT en TGT?

WILLY NAESSENS FOOD

Houdbaarheid

- TGT: Te Gebruiken Tot
- Niet meer gebruiken vanaf deze datum

WILLY NAESSENS FOOD

Houdbaarheid

- THT: Tenminste Houdbaar Tot
- Kunnen nog gebruikt worden na deze datum.

WILLY NAESSENS FOOD

Toegepast in de keuken

- Voorzorgen op industrieel niveau
- Welke voorzorgen nemen we thuis in de keuken?

WILLY NAESSENS FOOD

Kruiscontaminatie

- Verschillende kleuren van snijplankjes
  - Zuivel
  - Groenten
  - Rauw vlees
  - Vis
  - Gevogelte
  - Eindproduct

WILLY NAESSENS FOOD

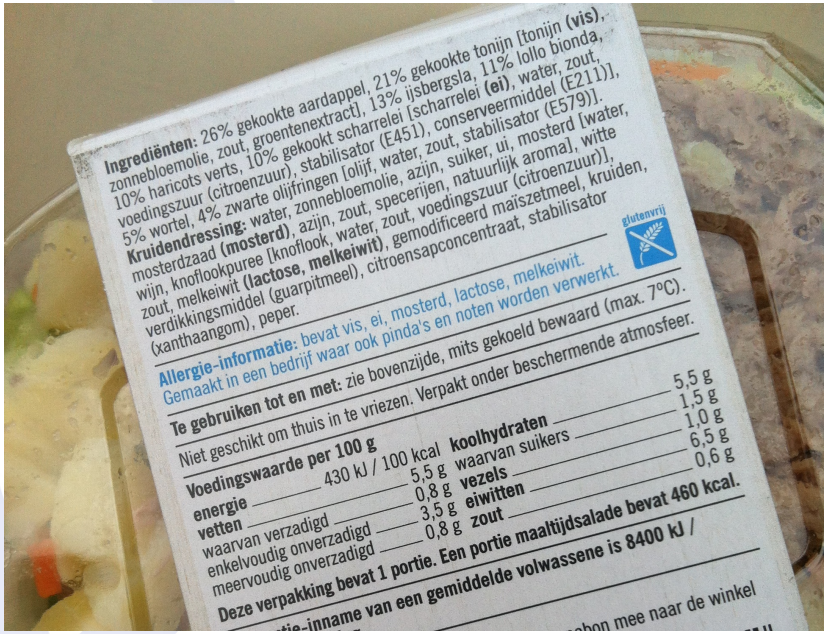
De gulden regels bij frituren

- Temperatuur van de olie max 175°C (vorming acrylamide)
- Ververs tijdig frituurvet
- Geen verse aan oude olie toevoegen

WILLY NAESSENS FOOD

In de winkel

- Het productetiket
  - Productbenaming
  - Ingrediënten
  - Voedingswaarden
  - Bedrijfsgegevens
  - Houdbaarheid



WILLY NAESSENS FOOD

Recall

- Terugroeping van producten
- Enkel indien een productiefout een nadelig gevolg heeft op de voedselveiligheid en de gezondheid van de consument.
- Communicatie via persbericht

WILLY NAESSENS FOOD

Vragen

WILLY NAESSENS FOOD

WILLY NAESSENS FOOD