



# DE LINK TUSSEN HACCP EN VEILIGHEID/DE PREVENTIEADVISEUR

HEIDI VAN HOREBEEK

GO4S

SAFETY CONSULT

sodexo



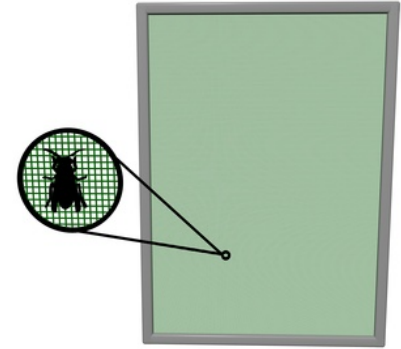
  
Scolarest  
Cateringpartner voor het onderwijs

# Infrastructuur en uitrusting

- Voldoende verluchting
- Voldoende verlichting, *afgedekt*
- Sanitair gescheiden van keuken
- Voldoende handenwasbakken met koud en warm water en *zonder handen bedienbaar*
- Hygiënisch handdroogmiddel
- Voldoende kleedruimtes



- Vensters voorzien van horren
- Geen huisdieren en planten in de keuken



# Onderhoud



- Vloer en muren kunnen voldoende gereinigd en ontsmet worden
- Oppervlakten in contact met levensmiddelen zijn glad en goed te onderhouden
- Regelmatig controle doen!



# Reinigingsplan

## VISO

Sterk in de zachte sector

VISO - Campus Dr. Delbekestraat  
Dr. Delbekestraat 24, 8800 Roeselare  
tel. 051 20 88 77 – viso.delbekestraat@sint-michiel.be

VISO - Campus Polenplein  
Polenplein 23, 8800 Roeselare  
tel. 051 20 14 57 – viso.polenplein@sint-michiel.be

www.viso-roeselare.be – viso.roeselare@sint-michiel.be

Opslag in aparte kast in de keuken

Zie site volksgezondheid  
met toegelaten biociden

## Reinigingsplan Viso-P

Wat?	Wie?	Wanneer? Frequentie?	Hoe?		Handtekening en datum
			Product	Schoonmaaktechniek	
Reinigen van tafels in refter			Detergent: ... Ontsmettingsmiddel: ...	1. grof vuil verwijderen	
Reinigen van tafels in groot vergaderlokaal				2. Voorspoelen	
Reinigen van tafels in leraarskamer				3. Wassen met gepast detergent en water	
				4. Laten inwerken	
				5. Grondig naspoelen	
				6. Eventueel ontsmettingsmiddel en daarna grondig spoelen met zuiver water	
				7. Hygiënisch drogen	
Reinigen van frigo in leraarskamer					



# FAVV

Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

[Zoeken van A tot Z](#)

[Siteplan](#)

[Professionelen](#) > [Autocontrole](#) > [Aanvullende informatie](#) > [Toegelaten desinfectanten \(biociden\)](#)



## ▶ Professionelen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- **Autocontrole**
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie / Diergezondheid
- Plantaardige productie
- Hoeveverkoop
- Erkenningen, toelatingen en registratie
- Export naar derde landen

## ■ Toegelaten desinfectanten (biociden)

Wenst u meer te weten in verband met de wetgeving, de gevaren, etikettering, enz... rond biociden, raadpleeg de volgende pagina van de site van de FOD Volksgezondheid.

» [Volledige lijst van de toegelaten biociden](#) (Site van de FOD Volksgezondheid)



N° d'autorisation Toelatingsnummer	Nom du produit - Productnaam						Défendeur d'autorisation - Toelatingshouder		
Danger Gevaar	Phrases- R -Zinnen	Danger GHS Gevaar	Code- H -Code	Code- EUH -Code	Classe Klasse	Type	Organisme cible / Doelorganisme	Date fin autorisation Einddatum toelating	Stock Liquidation
Substances actives - werkzame bestanddelen							Lien vers acte d'autorisation et SPC - Link naar toelatingsakte en SPC		

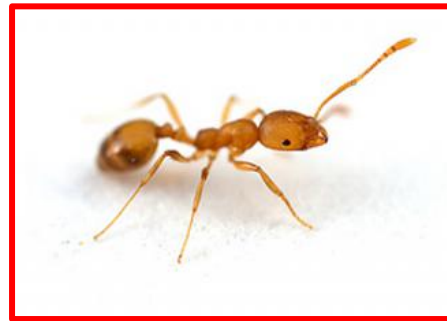
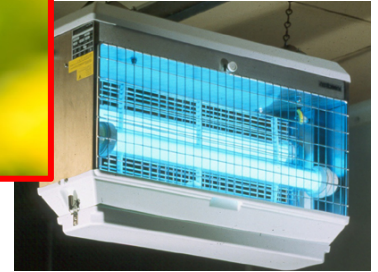
4316B	Alcohol fortior - Alcohol fortior						CARGILL (SITE DE PRODUCTION)		
F	R11	GHS02 GHS07	H225 H319		Free Circuit	2 4	aspergillus niger / aspergillus niger norovirus / norovirus staphylococcus aureus / staphylococcus aureus poliovirus / poliovirus candida albicans / candida albicans enterococcus hirae / enterococcus hirae pseudomonas aeruginosa / pseudomonas aeruginosa e.coli / e.coli adenovirus / adenovirus	31/12/2024	
Ethanol							<a href="http://docs.health.belgium.be/4316B.pdf">http://docs.health.belgium.be/4316B.pdf</a>		

6715B	Alcohol podior 70% - Alcohol podior 70%						REYMERINK		
F	R11	GHS02	H225		Free Circuit	2 4	levures / gisten moisissure / schimmels bactéries / bacteriën	31/12/2024	



# Ongediertebestrijdingsplan

- Plaatsen op een plan aanduiden
- Technische fiches van producten opvragen



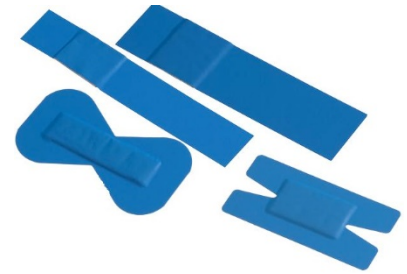
# Afval

- Afval liefst in afsluitbare zakken / containers
- Liefst



# Hygiëne en Gezondheidsonderzoek

- Geneeskundige attesten voor mensen die in voeding werken (3j)
- Goede persoonlijke hygiëne
- Propere kledij
- Voldoende handen wassen
- Geen ringen
- Geen nagellak of dergelijke
- Bij eventuele verwonding, detecteerbare waterafstotende pleisters
- Haren samengebonden of onder haarnetje



# Handhygiëne

Reinigen met water en zeep



1

Bevochtig de handen met water, neem een voldoende hoeveelheid vloeibare zeep, verdeel over de handen en wrijf in op de volgende manier:



2

Handpalmen tegen elkaar



3

Handpalm over handrug met gespreide vingers (links en rechts)



4

Handpalmen tegen elkaar en vingers tussen elkaar



5

Achterkant van de vingers in de handpalm van de andere hand klemmen en heen en weer bewegen



6

Duim vastnemen met de andere handpalm en inwrijven (links en rechts)



7

Alle vingertoppen in de handpalm draaiend inwrijven (links en rechts)



8

Spoel de handen zorgvuldig af met water



9

Dep de handen droog met een wegwerpdoekje



10

Sluit de kraan met het wegwerpdoekje



11

De handen zijn gereinigd



Bron: WHO

# GO4S

SAFETY CONSULT

# Opleiding

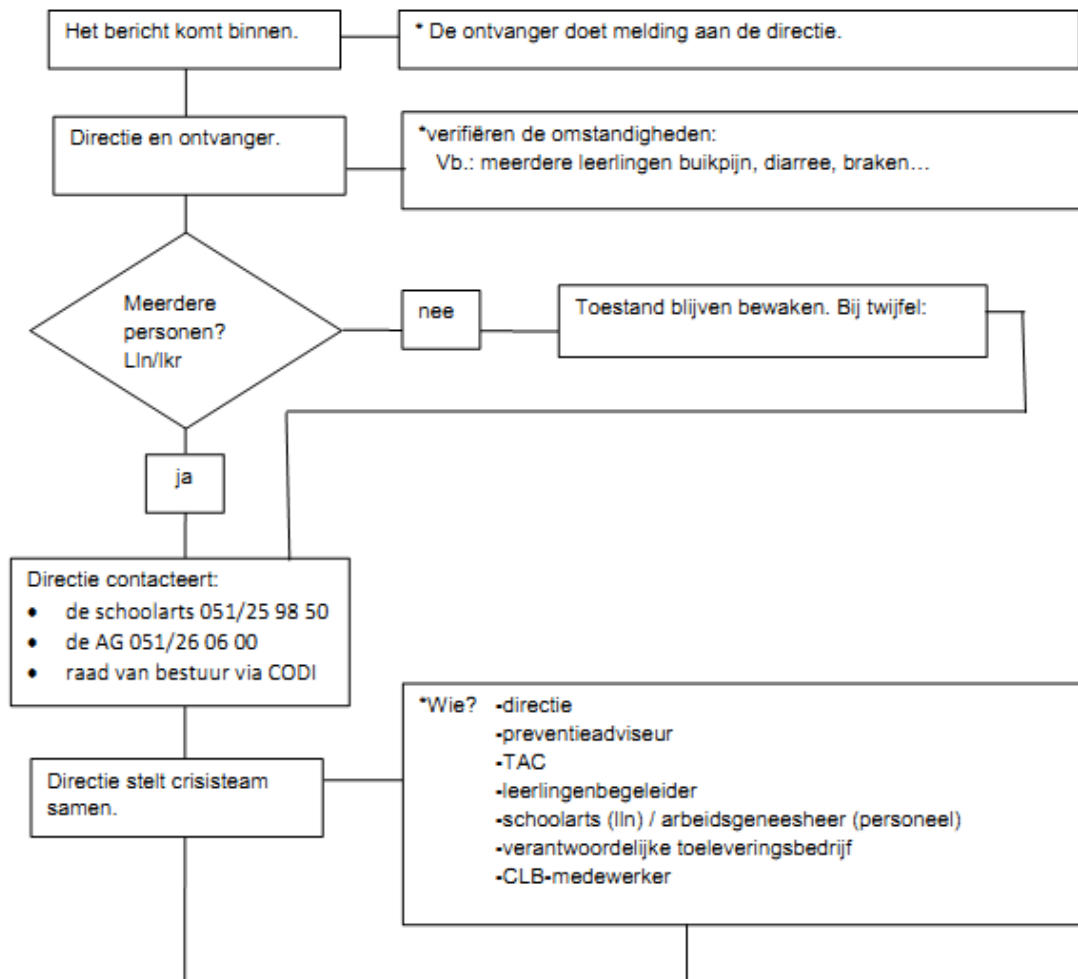
- Geef je medewerkers de nodige opleiding!

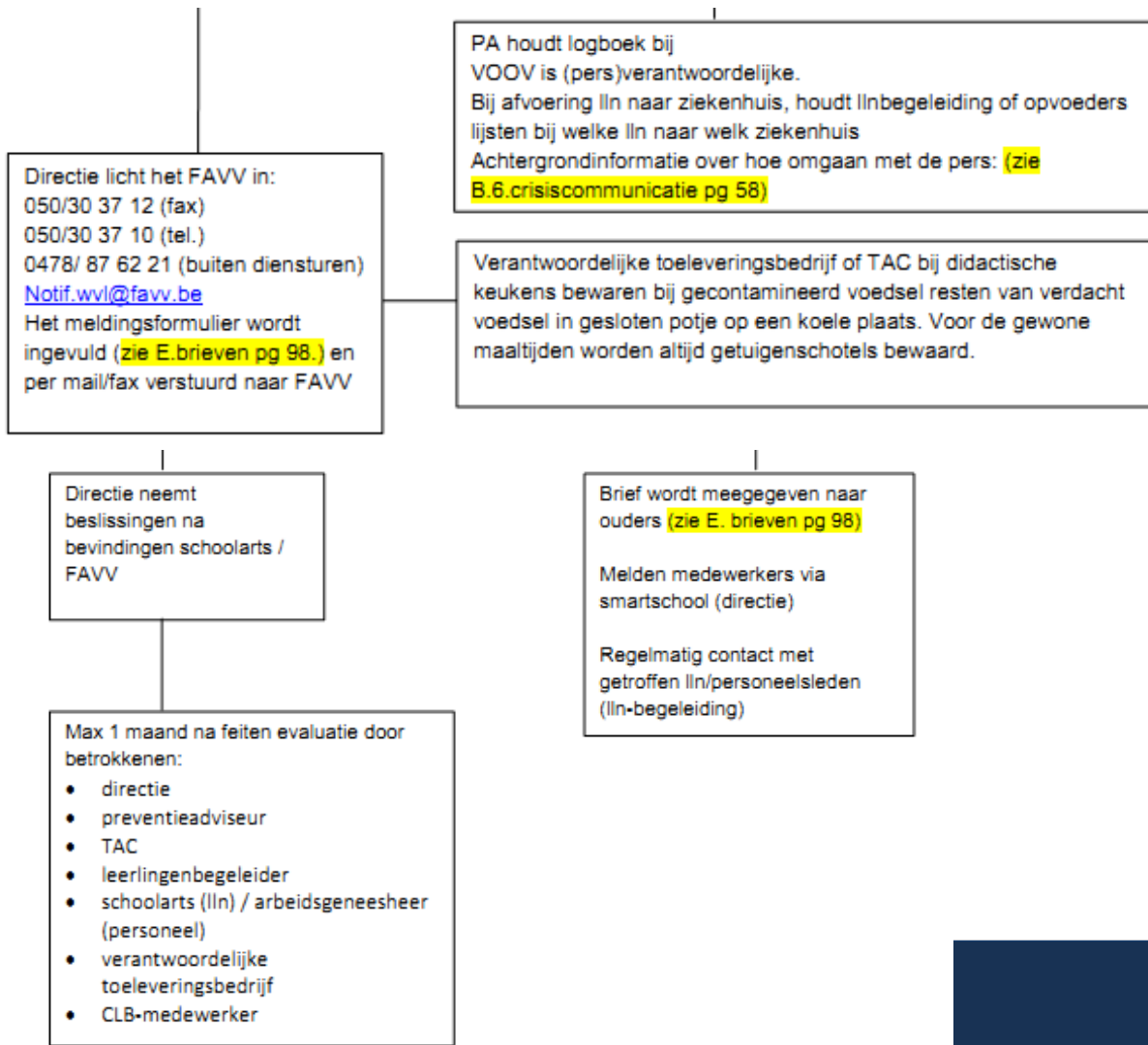


# Noodplanning...

- Denk ook eens na wat te doen bij voedselvergiftiging...
- Wie contacteren?
- Welke stappen zetten?

## 10. Voedselintoxicatie / Voedselcontaminatie







# Vragen of feedback ?



Contacteer vrijblijvend

Heidi Van Horebeek

0499/710 517

[Heidi@go4s.be](mailto:Heidi@go4s.be)

**GO4S**  
SAFETY CONSULT

**JOUW BAKEN VOOR EEN  
DUURZAAM PREVENTIEBELEID**



[WWW.GO4S.BE](http://WWW.GO4S.BE)