

HACCP & ALLERGENEN

Datum: Woensdag 22 maart 2017

Gastheer: Hotel-en Toerismeschool Spermalie

Gast sprekers:

- Dhr. Stijn Hermans, medewerker van de voorlichtingscel van het FAVV
- Dhr. Francis Loiseaux, leraar VWO technische vakken aan de Hotel en Toerismeschool Spermalie
- Mevr. Heidi Van Horebeek, preventieadviseur van Viso-Roeselare en consultant bij GO4S Safety Consult



Spermalie
HOTEL- EN TOERISMESCHOOL

P



professioneel

R



respect

E



economisch

B



betrouwbaar

E



ecologisch

S



sociaal



Hartelijk werden we ontvangen door leerlingen van de Hotel- en Toerismeschool Spermalie voor ons eerste studiemoment van Regio Centrum en dit met huisgemaakte gebakjes en zoetigheden.





De studienamiddag ging van start met de sessie van dhr. Stijn Hermans. Hij gaf ons een uiteenzetting inzake de vigerende wet- en regelgeving m.b.t voedselveiligheid en allergenen. De regelgeving is zeer uitgebreid en bevat samen meer dan 24 verschillende wetgevingen. Om door het bos de bomen nog te kunnen zien, zijn er op de website van het FAVV verschillende checklijsten te vinden om je wegwijs te maken. Inzake allergenen leerden we dat er 14 stoffen zijn waarover we moeten communiceren die ofwel een allergische reactie ofwel een intolerantie kunnen uitlokken. De allergenen communicatie kan zowel schriftelijk als mondeling gebeuren.

Dhr. Francis Loiseaux liet ons kennismaken met de praktische toepassing van de HACCP & allergenen regelgeving, binnen de Hotel- en Toerismeschool Spermalie. Met 14 verschillende keukens is het een heuse uitdaging om alles in goede banen te leiden. Toch slaagde de school erin de Smiley binnen te halen. Een mooie bekroning voor alle inspanningen op het vlak van hygiëne en dus verminderd risico voor de voedselveiligheid.



Als laatste spreker van de studienamiddag kwam mevr. Heidi Van Horebeek Heidi aan het woord. Zij gaf ons een zeer praktische toelichting over de raakpunten tussen HACCP en veiligheid/de preventieadviseur. Waaraan moet je denken als je een Sodexo hebt die in jouw bedrijf de catering doet? Wie is verantwoordelijk voor reiniging en wie voorziet het reinigingsplan? Wie voorziet ongediertebestrijdingsplan? Voldoende stof tot nadenken... en inspiratie om met al deze informatie aan de slag te kunnen binnen onze organisatie.

Tijdens de pauze konden de deelnemers genieten van heerlijk bereide amuses met een glaasje bubbels.



Het was een studiemoment waar de verschillende sprekers HACCP/voedselveiligheid & allergenen, vakkundig en met concrete praktijkgerichte voorbeelden hebben toegelicht.