

DEFENSIE



MEDISCHE COMPONENT

ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-004

Ed 001 / Rev 000 - 2013-01-01

Blz 1 / 6

## GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

### Opslag van levensmiddelen binnen Defensie

		Tf
Redactionele overheid	COMOPSMED/BSpecSp/ CVet	9-2400-4411
Goedkeurend organisme		
Uitgevend organisme		

Staat edities / Revisies			
Editie	Revisie	Datum	Reden / Opmerking
001	000	2013-01-01	Basisdocument
Periodieke herziening: 24 maanden			
Totaal aantal bladzijden: 6			
Totaal aantal bijlagen: 0			

Doelgroep van de richtlijn						
Niv	MOS Nr	Kwalificatie	AND/OR	Org	Functie	Kennis
		Beheerder aankoop levensmiddelen				NEED
Toepassingsgebied: allen infrastructuur gebruikt door personeel van Defensie						
Lijst trefwoorden: Opslag - Stockage - Levensmiddelen						
Deze richtlijn is van toepassing in Vredestijd/Oorlogstijd/Crisistijd/Oefening						
Datum effectieve toepassing: 2013-01-01						

## 0. INHOUDSTAFEL

0. Inhoudstafel .....	3
1. Algemeenheden.....	4
a. Doel.....	4
b. Boomstructuur .....	4
2. Opslag van levensmiddelen.....	5
3. Niet-conforme levensmiddelen.....	6

## 1. ALGEMEENHEDEN

### a. Doel

Deze gedetailleerde instructie heeft tot doel de regels met betrekking tot de hygiëne en de veiligheid van de voedselketen vast te leggen voor de opslag van levensmiddelen binnen Defensie.

### b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

## 2. OPSLAG VAN LEVENSMIDDELEN

- a. De lokalen zijn zo ingericht dat ze noch vochtig noch te warm zijn. De temperatuur moet begrepen zijn tussen 15°C en 20°C en moet continu gemeten en controleerbaar zijn. In geval van twijfel wordt ook de relatieve luchtvochtigheid gecontroleerd, die 30-40% moet zijn.
- b. De levensmiddelen mogen niet op de grond worden gestockeerd, en dienen op dergelijke manier in de rekken te worden geplaatst dat de bevuilde groenten (sla, wortelen, enz.) onderaan staan.
- c. Alle gebruikte rekken dienen goed reinigbaar te zijn. In de koelcellen of de diepvriezers mogen zich geen houten rekken bevinden.
- d. Gekoelde levensmiddelen worden gestockeerd bij een temperatuur van max 4°C.
- e. Er mag een koelcel worden ingesteld op 10°C die enkel en alleen gebruikt mag worden voor stockage van verse groenten en vers fruit.
- f. Diepgevroren levensmiddelen worden gestockeerd bij een temperatuur van maximum -18°C.
- g. In alle gekoelde ruimtes wordt de temperatuur minstens tweemaal per dag gecontroleerd en geregistreerd. De temperatuur van elke diepvriesinstallatie, aangekocht na Jun 11 en met een inhoud van minstens 10m<sup>3</sup>, moet door middel van een automatisch systeem continu geregistreerd worden. De temperatuurregistratiedocumenten moeten gedurende minstens één jaar bijgehouden worden.
- h. De inhoud van de koelkasten en de diepvriezers moet op een duidelijke en ordentelijke manier geschikt worden. Voedingsmiddelen van een verschillend type (vlees, vis, groenten, enz.) moeten gescheiden gestockeerd worden. Op de deur van de koelinstallaties moet vermeld worden voor welk type voeding ze bestemd zijn.  
De inhoud van de koelinstallaties wordt beheerd volgens het principe "First-Expired-First-out (FEFO)".  
Er mag op de wanden van de installatie geen overmatige condensatie noch ijsvorming aanwezig zijn.
- i. Wanneer levensmiddelen uit hun primaire verpakking gehaald worden, moeten alle mogelijke maatregelen genomen worden om besmetting van die levensmiddelen te voorkomen. De levensmiddelen moeten bewaard worden in gesloten of afgedekte recipiënten die beantwoorden aan de hygiënenormen voorzien in de van kracht zijnde Belgische wetgeving. De productspecificaties die op de originele verpakking vermeld waren, dienen hernomen te worden op de recipiënten. In elk geval moet ervoor gezorgd worden dat er niet de minste onduidelijkheid kan bestaan over de aangebrachte gegevens.
- j. Wanneer de secundaire verpakking van de producten verbroken wordt, moet men ervoor zorgen dat de identificatiegegevens op elke primaire verpakking worden overgebracht zodat de traceerbaarheid naar leverancier en leveringsdatum gegarandeerd blijft.

- k. Het vacuüm trekken of diepvriezen van artisanale zelf bereide levensmiddelen voor verder verbruik wordt afgeraden en mag slechts occasioneel gebeuren. Wanneer dit wordt gedaan, dient dit te gebeuren volgens de punten 2.a. tot d. hierboven aangehaald.  
Bewaar die producten niet langer dan verantwoord en maximum gedurende drie maand, bij een temperatuur van  $-18^{\circ}\text{C}$ .  
Wanneer die producten slechts gekoeld worden bij max  $4^{\circ}\text{C}$ , moeten ze binnen de 48 uur verbruikt worden.
- l. In opdracht van het verantwoordelijke HACCP-team moet een procedure van ongediertebestrijding opgesteld worden. Een geschreven bewijs van de genomen maatregelen moet gedurende minstens drie jaar bijgehouden worden.

### **3. NIET-CONFORME LEVENSMIDDELEN**

Elk personeelslid van de keuken dient levensmiddelen die een gebrek vertonen, te blokkeren. Dit dient duidelijk geïdentificeerd te worden met een blokkadebon zoals voorzien in ACOT - GID-DOCMED-MEGQ-003, Bijlage B. Enkel de Ter Ant Vet/Hyg kan dergelijke levensmiddelen vrijgeven of definitief afkeuren.