

DEFENSIE



MEDISCHE COMPONENT

ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-005

Ed 001 / Rev 000 -- 2013-01-01

Blz 1 / 9

GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

**Bereiding, bediening, restverwerking en afvalbeheer 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: 10 | | | |
| Totaal aantal bijlagen: 02 | | | |

| Doelgroep van de richtlijn | | | | | | |
|---|--------|-----------------|------------|-----|---------|--------|
| Niv | MOS Nr | Kwalificatie | AND/ OR | Org | Functie | Kennis |
| | | Kok Afwasser | | | | NEED |
| Toepassingsgebied: | | | | | | |
| Lijst trefwoorden: Bereiding - Restgebruik - Bediening - Afval - 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. Bereiding en bediening van resten | 5 |
| 3. Herverpakken van levensmiddelen | 6 |
| 4. Bediening..... | 6 |
| 5. Afval | 6 |
| Bijlage A. Distributietemperaturen | 8 |
| Bijlage B. Beheer friteuses | 9 |

1. ALGEMEENHEDEN

a. Doel

Deze gedetailleerde instructie legt de regels vast met betrekking tot de bereiding en het gebruik van resten, het opdienen van voeding en het beheer van levensmiddelenafval binnen Defensie.

b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

2. BEREIDING EN GEBRUIK VAN RESTEN

- a. Het is verboden te roken en te drinken in de opslag-, bereidings- en bedieningszones van levensmiddelen.
- b. Onder "resten" verstaat men elk levensmiddel dat, al dan niet gedeconditionneerd, vanuit het magazijn overgebracht wordt naar de 24-uren frigo of de bereidingszone en dat, al dan niet bewerkt, die zone uiteindelijk niet verlaat.
- c. De aard van de koude producten die hergebruikt mogen worden, is beschreven in de veiligheidsprocedures opgemaakt door het HACCP-team.
- d. De koude sauzen moeten uitgesteld worden aan een temperatuur van $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, behalve bepaalde sauzen in dispensers (gepasteuriseerd of met een lage pH-waarde) die op omgevingstemperatuur mogen gehouden worden.
Enkel de sauzen in gesloten recipiënten en dispensers mogen na de maaltijd gerecupereerd en op de gepaste temperatuur bewaard worden. Alle andere sauzen moeten vernietigd worden.
- e. De resten van de warme maaltijden die de bereidingszone niet hebben verlaten, moeten binnen de vier uur gekoeld worden
 - tot minder dan 4°C kerntemperatuur om binnen de 48 uur herbruikt te worden en
 - tot meer dan -18°C kerntemperatuur om binnen de drie maand hergebruikt te worden.Die afkoeling dient te gebeuren in een snelkoeler of minstens in een aparte koelkast die speciaal daarvoor voorzien is. Die resten worden verpakt (eventueel onder vacuüm) en geëtiketteerd. Het etiket bevat de kwalitatieve en kwantitatieve eigenschappen van het product, de datum van afkoeling en/of invriezing en de uiterste verbruiksdatum.

Alle gerechten, die langer dan 30 minuten bij een temperatuur lager dan 50°C werden gehouden, moeten worden vernietigd.
- f. Bij het opwarmen van het levensmiddel moet de kerntemperatuur ervan tot op het moment van bediening minstens 65°C bedragen.

Alle temperaturen van bediende levensmiddelen, zowel koud als warm, dienen regelmatig te worden gemeten en geregistreerd (zie templatemodel in Bijl A).
- g. Friteuses: een procedure voor de controle van de temperatuur en de kwaliteit van de olie moet opgesteld worden door het HACCP-team. Een geschreven bewijs van deze controles moet opgemaakt en gearchiveerd worden gedurende een periode van minstens één jaar. De temperatuur van de olie mag in geen enkel geval de 180°C overschrijden. De goede werking van de thermostaat moet wekelijks gecontroleerd worden (zie templatemodel in Bijl B).

3. HERVERPAKKEN VAN LEVENSMIDDELEN

Wanneer de primaire verpakking van levensmiddelen wordt geopend en een deel van de inhoud wordt onmiddellijk weer herverpakt, dan vermeldt men de datum van herverpakken, alsook de nieuwe houdbaarheidsdatum, op een etiket. Deze houdbaarheid mag maximaal de helft bedragen van de oorspronkelijke houdbaarheid, behalve voor conserven. Geopende conserven moeten binnen de 24 Hr verbruikt worden.

4. BEDIENING

- a. Het vaatwerk, de glazen, het bestek en de containers voor het vervoer van de maaltijden, moeten volkomen zuiver zijn op het moment van gebruik en vrij van pathogene kiemen zijn.
- b. De eettafels moeten zindelijk en proper zijn.

5. AFVAL

- a. Het begrip "afval" omvat, behalve het klassieke vuilnis afkomstig van de deconditionering, de verwerking en het verbruik van de levensmiddelen, ook elk voedingsmiddel dat de fabricatieruimte verlaten heeft om dezelfde dag verbruikt te worden, maar dat diezelfde dag niet verbruikt werd (overschot).
- b. Het is dan ook ten strengste verboden de resten vermeld onder 5.a. later te hergebruiken. Daaruit volgt ook dat levensmiddelenresten uit open zelfbedieningsrecipiënten als afval moeten behandeld worden en dus vernietigd moeten worden.
- c. Alle levensmiddelen die overgebracht worden naar een opwarmkeuken, moeten beschouwd worden als hebbende de bereidingszone verlaten. Wanneer er na heropwarming resten overblijven, dan moeten die resten als afval beschouwd worden.
- d. Afval mag enkel vernietigd worden door erkende instanties.
- e. In de bereidingszone is de aanwezigheid van een vuilbak toegestaan op voorwaarde dat die afwasbaar is, voorzien van een deksel dat handenvrij kan bediend worden, voorzien van wegwerpvuilniszakken en steeds in propere toestand is. De aanwezigheidsduur van afval in de bereidingszone moet tot het minimum beperkt worden.
- f. Al het afval moet geplaatst worden in duidelijk identificeerbare containers. Die containers moeten volledig gesloten kunnen worden en het moet mogelijk zijn verschillende soorten afval te scheiden (voeding, plastic, karton, enz.). De zones voor het stockeren van afval moeten op een propere manier onderhouden en beheerd worden. Volgende zaken moeten voorkomen worden:
 - (1) de aanwezigheid van insecten, knaagdieren en andere dieren zoals katten;
 - (2) kruisbesmetting van levensmiddelen.
- g. Gebruikte oliën moeten bewaard worden in hermetisch gesloten recipiënten en moeten opgehaald worden door een daartoe gespecialiseerd bedrijf.
- h. Een afvalbeheersplan moet uitgewerkt en opgesteld worden door de HACCP-team(s) van het kwartier.

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

(*) F = filteren N = nieuw