

GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

Persoonlijke hygiëne van het personeel dat binnen Defensie in contact komt met levensmiddelen

		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: 7			
Totaal aantal bijlagen: 0			

Doelgroep van de richtlijn						
Niv	MOS Nr	Kwalificatie	AND/ OR	Org	Functie	Kennis
					All Defence	NEED
Toepassingsgebied:						
Lijst trefwoorden: Persoonlijke hygiëne - Levensmiddelen - Kledij						
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. Persoonlijke hygiëne.....	5
a. Handhygiëne	5
b. Haarhygiëne.....	5
c. Wondhygiëne	5
d. Onhygiënische gewoontes.....	6
e. Rookverbod	6
d. Personeel	6
e. Beheerder en chef-kok.....	7
f. Informatie voor keukenpersoneel	7
3. Kledij.....	7

1. ALGEMEENHEDEN

a. Doel

Deze gedetailleerde instructie heeft tot doel de hygiëneregels vast te leggen voor het personeel dat binnen Defensie in contact komt met levensmiddelen.

b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

2. PERSOONLIJKE HYGIËNE.

a. Handhygiëne

- (1) De handen moeten gewassen worden na elk gebruik van de toiletten, na het aanraken van afval of mogelijk besmette voorwerpen (bijvoorbeeld gsm en telefoon), maar ook vóór en na het werken met rauwe groenten, fruit, eieren, vlees of vis.
- (2) De handen dienen met vloeibare zeep en drinkbaar water gewassen te worden. Na het bevochtigen van de handen moet zeep met de pols of de elleboog uit de dispenser gehaald worden (tenzij automatische dispenser). De zeep wordt daarna gedurende minstens 10 à 15 seconden op alle oppervlaktes van de handen gebracht met de handen en/of door middel van een propere nagelborstel. De handen worden daarna onder lopend drinkbaar water gespoeld en met wegwerppapier gedroogd. Ontsmettingsproducten (alcoholgel) mogen ook gebruikt worden, maar steeds na het wassen van de handen.
- (3) Het gebruik van stoffen handdoeken is ten strengste verboden. Warmeluchthanddrogers zijn niet toegelaten in bereidingslokalen. Enkel wegwerppapier is toegelaten.
- (4) De vingernagels moeten kort geknipt, zuiver en ongelakt zijn. Kunstnagels zijn verboden.
- (5) Geen enkel juweel (bijvoorbeeld uurwerken en ringen, met inbegrip van trouwringen) mag gedragen worden aan de handen en de polsen.

b. Haarhygiëne

- (1) Het kapsel moet net en verzorgd zijn.
- (2) Lange haren moeten samengebonden zijn.
- (3) Baard en snor moeten kort geknipt zijn (1 cm) of een baardnet moet worden gedragen.
- (4) Het dragen van een haarnet of een ander proper, bleek hoofddeksel dat alle hoofdharen omvat, is verplicht tijdens het bereiden en opdienen van levensmiddelen, alsook bij de afwas.

c. Wondhygiëne

- (1) Wonden aan de handen, de armen en het hoofd moeten onmiddellijk verzorgd worden om infecties te voorkomen.
- (2) De wonden moeten afgedekt worden met een waterdichte pleister van blauwe kleur (de enige kleur die met geen enkel voedingsmiddel kan verward worden ingeval de pleister zou afvallen).

d. Onhygiënische gewoontes

Volgende onhygiënische gewoontes zijn ten strengste verboden: proeven met de vingers en deze aflikken, nagelbijten, zich in de haren krabben, neuspeuteren, niezen en hoesten boven het eten en het verbruiken van voedingsmiddelen en dranken in de bereidingszone.

e. Rookverbod

Het is ten strengste verboden te roken in lokalen waar voedingsmiddelen gestockeerd, bereid of bediend worden, met inbegrip van het afwaslokaal en bars.

f. Personeel

Al het personeel, dat beroepshalve in contact komt met levensmiddelen, moet er op gewezen worden dat ze, in geval van besmettelijke ziekte, zelfs bij op het eerste zicht minder ernstige aandoeningen, hun behandelende geneesheer op de hoogte moeten brengen dat ze in de voedingssector werkzaam zijn.

Niemand die een of meer van volgende symptomen vertoont, mag voedingsmiddelen behandelen, behalve bij medisch positief advies: koorts, diarree, braken, erge keelpijn, geelzucht, huid- of slijmvlies-aandoeningen of ernstige aandoeningen van de luchtwegen. Na besmettelijke aandoeningen van het spijsverteringsstelsel, het ademhalingsstelsel of na een verblijf in een tropisch klimaat of in een ander land dat met bepaalde besmettelijke ziekten geconfronteerd wordt, is een medisch onderzoek verplicht.

Een tijdelijke ontheffing van de professionele taken (ttz het werken met levensmiddelen) kan nodig zijn. Bij de minste twijfel kan tot deze ontheffing eerst door de keukenbeheerder beslist worden. Die ontheffing moet door een arbeidsgeneesheer zo vlug mogelijk bevestigd worden (zie ook ACWB-GID-WRKPR-021).

In sommige gevallen kan het betrokken personeel taken toegewezen krijgen waarbij geen rechtstreeks contact met levensmiddelen en met oppervlaktes in de bereidingszone noodzakelijk is.

Enkel de arbeidsgeneesheer kan toestemming geven om de werkzaamheden te hervatten (zie ook ACWB-GID-WRKPR-021).

g. De beheerder en de chef-kok

De beheerder en de chef-kok moeten er op toezien dat de hygiënische regels regelmatig worden in herinnering gebracht bij al het personeel met een specifieke horecafunctie (functie huishouding, kok, opdiener, barman) én al het tijdelijk personeel.

h. Informatie voor keukenpersoneel

De informatie bestemd voor het keukenpersoneel (punten 2.a tot 2.g) moet schriftelijk beschikbaar zijn. Meer nog, het personeel moet, onder toezicht van de beheerder van het keukencomplex, de kennisname van die informatie schriftelijk bevestigen. Die documenten moeten vijf jaar lang bewaard worden.

3. KLEDIJ.

- a.** Al het personeel dat met levensmiddelen in aanraking komt, hetzij rechtstreeks hetzij onrechtstreeks (bijvoorbeeld bij de afwas), moet propere kledij van bleke kleur dragen (vest, broek en schoeisel).
- b.** Iedereen die zich in een bereidingslokaal bevindt, zelfs tijdelijk, moet aangepaste en propere kledij dragen. Elk keukencomplex moet dus meerdere gepaste kledijsets voor externen in reserve hebben.
- c.** Een register van ingang en uitgang van het keukencomplex moet bijgehouden worden. Daarin wordt de identiteit genoteerd van iedereen vreemd aan de dienst die de zone voorbehouden aan het keukenpersoneel heeft betreden.
- d.** Het is verboden voor het keukenpersoneel het keukencomplex te verlaten in de kledij en het schoeisel die in de keuken gedragen werden. Die kledij en dat schoeisel moeten opgeborgen worden in de kleedruimte. Het schoeisel plaatst men op de laagste plaats in de kast of het opbergsysteem.
- e.** Occasionele bezoekers van het keukencomplex dienen door de beheerder voorzien te worden van:
 - i.** beschermingsschoeisel om de schoenen te overtrekken.
 - ii.** een propere overjas van lichte kleur.
 - iii.** een hoofddekseel.