

DEFENSIE



MEDISCHE COMPONENT

ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-007

Ed 001/Rev 000-2012-01-01

Blz 1/9

GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

**Lokalen en binneninrichting met betrekking tot 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: 9			
Totaal aantal bijlagen: 0			

Doelgroep van de richtlijn						
Niv	MOS Nr	Kwalificatie	AND/ OR	Org	Functie	Kennis
				All Defence		NEED
Toepassingsgebied:						
Lijst trefwoorden: Lokalen - Uitrusting - Voedingsmiddelen						
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. Eisen met betrekking tot de lokalen en de binneninrichting ervan	5
a. Bijkomende inlichtingen.....	5
b. Algemene eisen voor de binneninrichting van de lokalen	5
c. Algemene eisen in verband met de lokalen.....	8

1. ALGEMEENHEDEN

a. Doel

Deze gedetailleerde instructie heeft tot doel binnen Defensie de regels met betrekking tot de hygiëne en de veiligheid van de voedselketen vast te leggen voor wat betreft de lokalen waar voedingsmiddelen worden bewaard, verhandeld of bereid, met inbegrip van de binneninrichting van die lokalen.

b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

2. EISEN MET BETREKKING TOT DE LOKALEN EN DE BINNENINRICHTING ERVAN

a. Bijkomende inlichtingen

- (1) De Diergeneeskundige Dienst verzamelt en centraliseert alle documenten en/of bijkomende informatie die toelaat te voldoen aan de eisen van de hygiënewetgeving.
- (2) ACOS WB verzamelt en centraliseert alle documenten en/of bijkomende informatie die toelaat te voldoen aan de eisen van de wetgeving inzake veiligheid en milieu.
- (3) De partijen die betrokken zijn bij de realisatie of de renovatie van keukeninfrastructuur, zullen dus beschikken over documenten en informatie om te werken in overeenstemming enerzijds met de wetgeving en anderzijds met de hierna bijgevoegde eisen.

b. Algemene eisen voor de binneninrichting van de lokalen

(1) Vloeren en trappen

De vloeren zijn goed reinigbaar en bestaan uit hard, ondoordringbaar materiaal dat zuur en loogbestendig is. De vloeren zijn effen, in goede staat en vrij van spleten. De plinten zijn afgerond om vuilophoping te vermijden. Indien dat niet het geval is, wordt een afgeronde siliconenvoeg aanvaard. Er mogen geen losse of beschadigde tegels aanwezig zijn. De voegen moeten zo klein mogelijk en ondoordringbaar zijn. De helling van de vloer moet aangepast zijn aan de plaats van de afvoerputjes.

De trappen moeten aan dezelfde voorwaarden voldoen en moeten goed kunnen schoongemaakt worden. In het geval levensmiddelen onder de trappen moeten bewaard worden, dan moet de ruimte onder de trap hermetisch afgesloten kunnen worden, zodat geen vuil op de levensmiddelen kan vallen.

(2) Wanden

De wanden moeten ondoordringbaar, vrij van spleten en beschadigingen zijn. De wanden moeten bestaan uit hard, ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.

De hoeken tussen de wanden en de vloer, alsook tussen de wanden en het plafond, moeten steeds afgerond zijn. De wanden hebben een lichte kleur.

(3) Ramen en vensterbanken

De ramen moeten gemakkelijk te reinigen zijn en vervaardigd zijn uit harde, ondoordringbare en niet-toxische materialen.

De vensterbanken aan de binnenzijde en de omlijsting van de ramen moeten ondoordringbaar zijn, vrij van voegen en beschadigingen. Ze worden zo geplaatst dat men de properheid ervan kan zien. Vensters die kunnen geopend worden, moeten voorzien zijn van horren. Die horren moeten gemakkelijk afwasbaar zijn.

Het moet mogelijk zijn de vensters te verduisteren indien het lokaal zou blootgesteld worden aan de zon. Het verduisteringssysteem moet zich aan de binnenkant van de venster bevinden, en moet ondoordringbaar, glad en gemakkelijk afwasbaar zijn.

(4) Deuren

De deuren en de deurkrukken moeten goed reinigbaar zijn en vervaardigd uit hard, glad, ondoordringbaar en niet-toxisch materiaal. Automatische of klapdeuren worden aangeraden.

(5) Plafonds

De plafonds moeten een gesloten geheel vormen en gemakkelijk afwasbaar zijn: een glad oppervlak is gemakkelijker te reinigen en is een meerwaarde om schimmelvorming te voorkomen. Ook wordt een vochtvrij materiaal sterk aangeraden.

(6) Afvoer van kookdampen, vocht en warmte

De noodzakelijke luchtafvoer moet verzekerd worden door een centraal afzuigstelsel met roosters in het plafond of door dampkappen die goed gereinigd worden.

Inblaasventilatoren moeten voorzien zijn van stoffilters. Al die filters moeten gemakkelijk uitneembaar en onderhoudsvriendelijk zijn.

De ventilatie en evacuatiesystemen moeten over voldoende capaciteit beschikken om overmatige warmte, vochtigheid en kookdampen doeltreffend te kunnen afvoeren (het afvoerdebiet per uur moet minstens vijf maal het lokaalvolume bedragen).

Deze systemen mogen geen besmettingsbron vormen voor de levensmiddelen.

Luchtregeling of het gebruik van koelgroepen verbeteren het werkcomfort en houden de temperatuur constant. Afvoersystemen, filters en schachten moeten minstens eenmaal per jaar onderhouden worden, zowel op het vlak van hygiëne als van veiligheid. Verplaatsbare ventilatoren zijn verboden.

(7) Verlichting

De voorziening in verlichtingssystemen en de lichtintensiteit via natuurlijk of kunstmatig licht, moeten aangepast zijn aan de activiteiten die in de lokalen plaatsvinden.

Lampen in glas in de bereidingslokalen moeten voorzien zijn van een beschermkap in kunststof met glad, ondoordringbaar en afwasbaar oppervlak. Bij lampbreuk voorkomt men zo dat glasscherven in de voeding terechtkomen. Daar waar nodig moeten de lampenkappen eveneens hittebestendig zijn.

(8) Afvoersystemen

De aan- en afvoersystemen van water en gas moeten ofwel in de wanden ingewerkt zijn ofwel eenvoudig afwasbaar en vrij van lekken zijn.

De afvoersystemen mogen geen enkel gevaar voor besmetting vormen noch onaangename geuren verspreiden. De roosters moeten uitneembaar zijn en de afvoergoten moeten een voldoende afloophelling hebben (1 centimeter per meter).

(9) Elektriciteit

Elektrische stopcontacten en schakelaars moeten waterdicht en in goede staat zijn. Elektrische leidingen moeten ofwel in de wanden ingewerkt zijn ofwel beschermd zijn door gemakkelijk reinigbare, ondoordringbare plastieken buissystemen.

(10) Handenwastafel

In een keukencomplex worden een of meerdere handenwastafels per lokaal voorzien. Deze zijn strikt voorbehouden voor het wassen van de handen en NIET voor het wassen van de groenten, de handafwas van vaatwerk, het vullen van emmers of enige andere reinigingsactiviteit.

Ze dienen te allen tijde goed onderhouden te worden en ze zijn voorzien van lopend drinkwater. De kraantjes zijn NIET-handbediend (wel met de knie, de voet, de elleboog of elektronisch).

Ze zijn voorzien van verdelers van vloeibare zeep- en ontsmettingsproducten die gemakkelijk handenvrij kunnen bediend worden (stukken zeep zijn verboden), van wegwerp(hand)doeken, papier voor eenmalig gebruik of handdoeken op rol en een kleine pedaalvuilnisemmer voorbehouden voor de wegwerp(hand)doeken.

Luchtblazers zijn verboden in bereidingslokalen. In andere ruimtes zoals toiletten zijn handblazers voorzien van HEPA-filters toegelaten.

(11) Werkoppervlakken en tafels

De werkoppervlakken en tafels bestaan uit een glad, ondoordringbaar, niet-toxisch en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal. Inox wordt aanbevolen.

Hout is strikt verboden, behalve in een ruimte die exclusief als bakkerij wordt gebruikt.

De werkoppervlakken en tafels zijn zo aangebracht dat zij gemakkelijk kunnen gereinigd worden en dat alle niet ingewerkte vlakken gemakkelijk te ontsmetten zijn. Indien nodig moeten de werkoppervlakken en tafels verplaatst kunnen worden.

Ze worden steeds in goede staat gehouden.

(12) Gebodssignalen

Pictogrammen, aangebracht in de verbruiks-, voorbereidings- en bewaarlokalen, moeten herinneren aan volgende verbodsbepalingen:

- (a) verboden te roken.
- (b) verboden toegang voor levende dieren (met uitzondering van aquariumvissen en assistentiehonden in verbruikslokalen).

In de bereidings- en bewaarruimtes moeten pictogrammen aangebracht worden die de toegang van personen vreemd aan horecazaken verbieden.

c. Algemene eisen in verband met de lokalen

(1) Magazijnen

De temperatuur in het levensmiddelenmagazijn bedraagt 15 tot 20°C. De luchtvochtigheid moet voldoende laag zijn (30 tot 40% relatieve vochtigheid).

De vloeren en de wanden bestaan uit glad, ondoordringbaar, niet-toxisch, afwasbaar en desinfecteerbaar materiaal.

De rekken zijn glad, niet-toxisch, gemakkelijk afwasbaar, demonteerbaar (modulair systeem) of verplaatsbaar.

De onderste legging moet zich op minstens 15 cm hoogte bevinden zodat het reinigen van de vloer onder het rek mogelijk is.

Om een efficiënte bestrijding van ongedierte mogelijk te maken, mag geen enkel product op de grond of tegen de wanden geplaatst worden.

Een goede verluchting is onontbeerlijk.

Alle vensters die opengemaakt kunnen worden, moeten voorzien zijn van vliegenhorren.

(2) Koelinstallaties

De vloeren en wanden bestaan uit gladde, ondoordringbare, niet-toxische, afwasbare en desinfecteerbare materialen.

De rekken zijn glad, ondoordringbaar, niet-toxisch, gemakkelijk afwasbaar, demonteerbaar (modulair systeem) of verplaatsbaar. Houten rekken zijn dus NIET toegestaan.

De onderste legging moet zich op "minstens 15 cm hoogte" bevinden zodat het reinigen van de vloer onder het rek mogelijk is.

Elke koelinstallatie moet minstens voorzien zijn van een thermometer met een nauwkeurigheid van 1°C. De temperatuur moet tweemaal per dag afgelezen en genoteerd worden.

De diepvriezers met een capaciteit groter dan 10 m³ en aangekocht na juni 2011, moeten beschikken over een continu en automatisch temperatuurregistratiesysteem.

De koelinstallaties moeten voldoende krachtig en betrouwbaar zijn om de voorschreven temperaturen te allen tijde te kunnen aanhouden.

De deuren van de koelinstallaties moeten hermetisch afgesloten kunnen worden. De dichtingen moeten proper en in goede staat zijn.

De motor moet beschermd en proper zijn zodat er geen contaminatie mogelijk is wanneer de ventilator werkt, en bevindt zich liefst buiten de koude keuken om hitteontwikkeling tegen te gaan.

(3) Friteuses

De friteuses moeten voorzien zijn van een thermostaat afleesbaar in graden Celsius. Die thermostaat, die goed moet onderhouden en gekalibreerd worden, moet zo zijn afgesteld dat de temperatuur van 180°C nooit kan overschreden worden.

(4) Eetzaal

Er geldt, zoals in alle militaire gebouwen, een strikt rookverbod voor de eetzaal.

(5) Kleedkamers voor het personeel

Die kleedkamers bevinden zich in hetzelfde gebouw maar buiten de keuken, en zijn er ook volledig van gescheiden. Er moeten aparte ruimtes voorzien worden voor mannen en vrouwen.

In de ruimtes voorzien voor de kledij is er een fysieke scheiding tussen de werkkledij en de niet-werkkledij.

Douches moeten aanwezig zijn, voorzien van stromend warm en koud drinkwater.

(6) Breaklokaal

Het horecapersoneel moet kunnen beschikken over een afzonderlijk ontspannings- en eetlokaal, gescheiden van de fabricatieruimte.

(7) Toiletten voor het horecapersoneel

De toiletten mogen niet in directe verbinding staan met de keuken. Ze zijn tenminste van de keuken gescheiden door een gang of sas. Er moeten voldoende toiletten zijn, voorzien van een goed werkend spoelsysteem. Die toiletten zijn goed onderhouden en verlucht.

In de onmiddellijke nabijheid van de toiletten moet een wastafel aanwezig zijn, voorzien van stromend warm en/of koud drinkwater, een dispenser voor zeep en ontsmettingsproduct, wegwerpdoeken (papier) en een vuilnisbak of een handdoeksysteem op rol voor éénmalig gebruik. Blazers met warme lucht zijn verboden, tenzij voorzien van een HEPA-filter (= high efficiency particulate air filter).

Deze toiletten dienen voor het exclusief gebruik door het keukenpersoneel.

Er moet op een opvallende plaats een pictogram aangebracht zijn dat vermeldt dat het wassen van de handen na toiletbezoek verplicht is.