

DEFENSIE



MEDISCHE COMPONENT

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

Ed 001/Rev 000-2012-01-01

Blz 1/21

## SPECIFIEKE PROCEDURE

**Maatregelen met betrekking tot de hygiëne  
en de veiligheid van de militaire voedselketen.**

		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: 21			
Totaal aantal bijlagen: 02			

Doelgroep van de richtlijn						
Niv	MOS Nr	Kwalificatie	AND/OR	Org	Functie	Kennis
				ALL DEFENCE		
Toepassingsgebied: alle infrastructuur gebruikt door personeel binnen Defensie.						
Lijst trefwoorden: Levensmiddelenhygiëne - HACCP - Diergeneeskundige Dienst - Intoxicatie - Levensmiddelen - Voeding - Keuken - Mess - Veiligheid - Water						
Deze richtlijn is van toepassing in Vredestijd/Oorlogstijd/Crisistijd/Oefening						
Datum effectieve toepassing: 2013-01-01						

## O. Inhoudstafel

0.	Inhoudstafel .....	3
1.	Algemeenheden.....	4
	a. Doel .....	4
	b. Boomstructuur .....	4
	c. Refertes .....	5
2.	INLEIDING .....	7
	a. Algemeen.....	7
	b. Definities.....	8
	c. Toepassingsgebied .....	9
	d. Verantwoordelijkheden: toepassing van de hygiënerichtlijnen binnen Defensie .....	10
3.	Levensmiddelen .....	12
	a. Aankoop .....	12
	b. Transport .....	12
	c. Ontvangst.....	12
	d. Opslag .....	13
	e. Bereiding, bediening, restverwerking en beheer van de afvalproducten.....	13
	f. Getuigenmaaltijd .....	13
	g. Drinkwater .....	13
	h. Registratie van klachten en onvoorziene voorvallen (incidenten).....	13
	i. Veiligheidsprocedures .....	13
4.	Personeel.....	13
	a. Geschiktheid.....	13
	b. Vorming.....	14
	c. Persoonlijke hygiëne .....	14
	d. Medisch onderzoek .....	14
5.	Infrastructuur en vast materieel .....	15
	a. Nieuwe infrastructuur .....	15
	b. Vereisten aangaande de lokalen en de binneninrichting .....	16
6.	Klein materiaal .....	16
7.	Reiniging en onderhoud .....	16
8.	Uitzonderingen .....	17
	a. Operaties en oefeningen.....	17
	b. Manifestaties met recreatieve doeleinden .....	17
	c. Schepen .....	17
	d. Vliegtuigen .....	17
9.	Controle.....	19
	a. De Diergeneeskundige Dienst van Defensie.....	19
	b. De arbeidsgeneesheer.....	19
10.	Sluiting van een keuken .....	19
	Bijlage A. Hoe de Diergeneeskundige Dienst van Defensie bereiken?	20
	Bijlage B. Getuigschrift van sanitaire controle	21

## Algemeenheden

### a. Doel

Met deze richtlijn wordt een systeem van bewaking van de hygiëne en de veiligheid van voedingsmiddelen in de militaire inrichting ingesteld.

### b. Boomstructuur

Onmiddellijk hoger gelegen richtlijnen:

- 1) Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen.
- 2) Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.
- 3) Verordening (EG) nr. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten.
- 4) Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG.
- 5) Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.
- 6) Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.
- 7) Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.
- 8) Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.
- 9) Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten.
- 10) Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.
- 11) Richtlijn 2002/99/EG van de Raad van 16 december 2002 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie

en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

- 12) Wet van 14 juli 1991 betreffende de handelspraktijken en de voorlichting en bescherming van de consument.
- 13) Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.
- 14) De wet van 20 juni 1964 betreffende het toezicht op voedingswaren of -stoffen en andere producten.
- 15) Koninklijk Besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- 16) Koninklijk Besluit van 13 december 2005 tot het verbieden van het roken in openbare plaatsen.
- 17) Koninklijk Besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- 18) Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.
- 19) Koninklijk Besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden.
- 20) Koninklijk Besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.
- 21) Koninklijk Besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.
- 22) Koninklijk Besluit van 11 mei 1992 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen.
- 23) Koninklijk Besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd.
- 24) Koninklijk Besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding.
- 25) Koninklijk Besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.
- 26) Koninklijk Besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort.
- 27) Koninklijk Besluit van 4 februari 1980 betreffende te koelen voedingsmiddelen.
- 28) Koninklijk Besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard.
- 29) Koninklijk Besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten.
- 30) Ministerieel Besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen.
- 31) Ministerieel Besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten.

Onmiddellijk lager gelegen richtlijnen:

- 1) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-001: Aankoop van levensmiddelen binnen Defensie.
- 2) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-002: Transport van levensmiddelen binnen Defensie.
- 3) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-003: Ontvangst van levensmiddelen binnen Defensie.
- 4) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-004: Opslag van levensmiddelen binnen Defensie.
- 5) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-005: Bereiding, bediening, restverwerking en afvalbeheer van levensmiddelen binnen Defensie.
- 6) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-006: Persoonlijke hygiëne van het personeel dat binnen Defensie in contact komt met levensmiddelen.
- 7) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-007: Lokalen en binneninrichting met betrekking tot levensmiddelen binnen Defensie.
- 8) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-008: Klein horecamateriaal binnen Defensie.
- 9) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-009: Reiniging, onderhoud en ongediertebestrijding van de lokalen bestemd voor bewaring, verwerking, bereiding en bedeling van levensmiddelen binnen Defensie.
- 10) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-011: Hygiëne en veiligheid van de voedselketen in Operaties en tijdens Trainingsactiviteiten.
- 11) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-012: Hygiëne en veiligheid van levensmiddelen tijdens manifestaties met recreatieve doeleinden binnen Defensie.
- 12) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-013: Hygiëne en veiligheid van levensmiddelen aan boord van schepen van Defensie.
- 13) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-014: Verloop van de controles en inspecties door de dierenartsen van Defensie.
- 14) ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-015: Luchttransport van levensmiddelen binnen Defensie.

c. Refertes.

- 1) ACWB-SPS-WRKPR-013 Ed 001/Rev 000-01 Feb 2010: Risicobeheersing op het lokale niveau.
- 2) ACOT-COD-HYGVET-MCH-001/MCB, Ed 001/Rev 000-04 Feb 2010: Hygiëne/Diergeneeskundige modules in steun van Operaties.
- 3) ACWB-GID-WRKPR-021 Ed 001/Rev 000-07 Jun 2012: Veiligheidsfuncties, functies met verhoogde waakzaamheid, activiteiten met welbepaald risico en activiteiten verbonden aan voedingswaren.
- 4) AMed-P 18: Minimum standards of water potability during field operations and in emergency situations.
- 5) AMed-P 20: Audit principles and risk assessment of food processors and suppliers associated with military deployments.
- 6) AMed-P 25: Safety, defense and production standards in deployed operations.
- 7) AMed-P 78: Inspection of food services catering in deployed operations.

## 2. INLEIDING

### a. Algemeen

**HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)** is een preventief systeem met als doel de gezondheidsrisico's in de bereidings- en behandelingsprocessen te identificeren, te evalueren en te controleren waardoor de veiligheid van het product wordt verhoogd.

De zeven punten van een HACCP-systeem zijn:

1. Inventarisatie van alle potentiële gevaren.
2. Aan de hand van deze inventarisatie, bepaalt men welke gevaren als CCP (Critical Control Point, of kritisch punt) en welke gevaren als aandachtspunten worden aangeduid.  
Voor wat betreft het CCP worden op dat specifiek punt alle maatregelen genomen om elke mogelijke besmetting te vermijden of minstens te verminderen tot op een aanvaardbaar niveau.  
Voor de gedefinieerde aandachtspunten wordt een minder strakke procedure toegepast.
3. Voor elk kritisch punt bepaalt men de drempelwaarde die niet mag overschreden worden.
4. Om elk kritisch punt permanent te kunnen controleren, worden bewakingsystemen geplaatst die de risico's kwantificeren.
5. Men bepaalt de te nemen corrigerende maatregelen indien de tolerantiedrempel van de kritische punten overschreden wordt. Die kritische punten worden permanent gecontroleerd.
6. Het systeem wordt permanent opgevolgd en bijgestuurd en maakt deel uit van een regelmatige controleprocedure om de doeltreffendheid te evalueren en te verbeteren.
7. Het systeem is gedocumenteerd en de bewaking van de kritische punten wordt bijgehouden in een geschreven register.

### b. Definities

<b>Stockageruimte</b>	Elke ruimte waar levensmiddelen worden bewaard en gestockeerd in hun primaire verpakking.
<b>Fabricageruimte</b>	Elke ruimte waar levensmiddelen worden bewerkt en/of bereid.
<b>Frigo 10</b>	Afgesloten ruimte waar de temperatuur van de voeding maximaal +10°C bedraagt.

<b>Frigo 4</b>	Afgesloten ruimte waar de temperatuur van de voeding maximaal +4°C bedraagt.
<b>Diepvries</b>	Afgesloten ruimte waar de temperatuur van de voeding niet meer dan -18°C bedraagt.
<b>Warm product</b>	Elk product waarvan de kerntemperatuur minimaal 65°C bedraagt.
<b>Koud product</b>	Elk product waarvan de kerntemperatuur maximaal 4°C bedraagt.
<b>Eetzaal</b>	Elke ruimte waar levensmiddelen worden verstrekt aan de gebruiker.
<b>Primaire verpakking</b>	De primaire verpakking, ook conditionering genoemd, is de verpakking die rechtstreeks in contact komt met het levensmiddel.
<b>Secundaire verpakking</b>	Dikwijls benoemd als "verpakking", is de verzamelverpakking die NIET rechtstreeks in contact komt met het levensmiddel en die een of meerdere geconditioneerde levensmiddelen bevat.
<b>Occasioneel personeel</b>	Is personeel, niet bekleed met een expliciete horecafunctie (beheerder, functie huishouding, kok, opdiener, barman), dat bij bepaalde of uitzonderlijke gelegenheden tewerkgesteld wordt in een installatie waar levensmiddelen gestockeerd, behandeld of verstrekt worden. Dit personeel mag enkel secundaire taken uitvoeren in steun van het bestaande horecapersoneel (bijvoorbeeld onderhoud en schikking van de eetzaal, bediening, afwas en stockbeheer). Occasioneel personeel mag in GEEN geval worden ingezet voor de bereiding van levensmiddelen, noch contact hebben met onverpakte levensmiddelen.
<b>Tijdelijk personeel</b>	Is personeel, niet bekleed met een expliciete horecafunctie (beheerder, functie huishouding, kok, opdiener, barman), dat in vervanging van zijn normale taken gedurende een welbepaalde beperkte periode tewerkgesteld wordt in een installatie waar levensmiddelen gestockeerd, behandeld of verstrekt worden. Dit personeel dient op jaarbasis aangeduid te worden in een "werkreserve" en wordt gelijktijdig met de samenstelling van de Messcommissie op de Dagelijkse Orders Kw vermeld. Dit Pers mag wel levensmiddelen manipuleren.



<b>Opwarmkeuken</b>	Keuken waar de behandeling van levensmiddelen zich beperkt tot het opwarmen van gekoelde bereide maaltijden.
<b>Opdieners</b>	Personeel dat opdient en voor wie de aanwezigheid in de bereidingsruimtes beperkt is.
<b>Keukencomplex</b>	Bevat de ruimtes voor stockage, bewerking, bereiding en verbruik van levensmiddelen, alsook de sanitaire inrichtingen en de kleedkamers voor het keukenpersoneel.
<b>Organoleptische kenmerken</b>	Eigenschappen van de levensmiddelen voor wat betreft smaak, geur, kleur en consistentie.
<b>Voedselintoxicatie</b>	Ziekte van infectieuze of toxische aard die door het consumeren van voeding of drank veroorzaakt wordt.
<b>Documenteren</b>	Nodige documenten voorzien, die ervoor zorgen dat het HACCP-systeem aantoonbaar aanwezig is. Documenten geven bovendien informatie aan medewerkers over de uit te voeren werkzaamheden en de gemaakte afspraken.
<b>Pestcontrol</b>	Ongediertebestrijding.
<b>Diergeneeskundige Dienst van Defensie</b>	Omvat het personeel dat op technisch gebied verantwoording aflegt aan COMOPSMED BSpecSP/CVet en hiërarchisch verdeeld is over de verschillende EMI's en MHKA.

### c. Toepassingsgebied.

Deze richtlijnen zijn van toepassing op elke militaire ruimte waar levensmiddelen opgeslagen, bereid en /of verstrekt worden, met uitzondering van de familiale privékeukens.

Elke mobiele of tijdelijke installatie die gebruikt wordt door of voor militairen valt onder de toepassing van deze richtlijnen. Voor de keukens die op basis van een concessie door burgers beheerd worden, moet de verplichting om zich aan deze richtlijnen te onderwerpen in de concessie ingeschreven worden.

#### d. **Verantwoordelijkheden: toepassing van de hygiënerichtlijnen binnen Defensie**

1) KwComd

Elke autoriteit die de functie van KwComd uitoefent, is verantwoordelijk voor de toepassing van deze richtlijnen.

2) Andere autoriteit

Elke autoriteit die een kamp, manoeuvre, oefening, operationele inzet, hulp aan de Natie, enz. organiseert is verantwoordelijk voor de toepassing van deze richtlijnen in de installaties die ze tijdelijk gebruikt.

3) Diergeneeskundige Dienst van Defensie

Het personeel van de Diergeneeskundige Dienst van Defensie is belast met de controle van de toepassing van deze richtlijnen. Die Diergeneeskundige Dienst dient bovendien als aanspreekpunt voor elke vraag met betrekking tot de toepassing van deze richtlijnen.

4) Het team belast met de hygiëne: het HACCP-team

(a) Het team stelt een kwaliteitshandboek samen met minstens volgende elementen:

- i. een circulatieplan met aanduidingen van de zuivere zones
- ii. een reinigings- en onderhoudsplan in 4 fases (dagelijks, wekelijks, maandelijks, trimestrieel en jaarlijks)
- iii. een gebruiksaanwijzing voor reinigingsmateriaal en -producten
- iv. een agenda met de continue vorming van het personeel
- v. de volgende procedures:
  - (a) ontvangst van levensmiddelen
  - (b) bewaring en transport
  - (c) ontdooing van levensmiddelen
  - (d) bereiding van levensmiddelen
  - (e) een procedure voor ongediertebestrijding

Hiervoor dient men een chronologische procedure te ontwikkelen waarbij de gebruikte methode gebaseerd is op bepaalde principes binnen het HACCP-systeem. Deze procedure moet de veiligheid van de voedselketen kunnen verzekeren. Deze procedure wordt samengesteld voor de vier hieronder vermelde voedselgroepen en wordt genoteerd in een speciaal hiervoor voorzien dossier.

- (a) Rauw geleverd, rauw verbruikt. Rauw geleverd, verwarmd en warm verbruikt
- (b) Rauw geleverd, verwarmd, gekoeld en koud verbruikt
- (c) Rauw geleverd, verwarmd, gekoeld en warm verbruikt

De procedures moeten strikt gevolgd en genummerd worden. Voor elke controlestap moet op een duidelijke en ondubbelzinnige wijze de taken van de

verantwoordelijke bepaald worden. De juiste toepassing van de richtlijnen in het kwaliteitshandboek wordt gecontroleerd door het HACCP-team.

Voor punten 2.d.(4) (a) v. (a, b, c, d) worden basisdocumenten door de bevoegde instructiecellen van de CC Sp Dept Catering BENL opgesteld. Ook kan de Diergeneeskundige Dienst, op aanvraag, voorbeelden van procedures en bijhorende uitleg verschaffen. Het HACCP-team kan zich op deze verschillende documenten baseren en ze aan de specificiteiten en infrastructuur van de keuken(s) in zijn Kw aanpassen.

(b). Evaluatie leveranciers.

Elk jaar voert het HACCP-team een evaluatie uit van zijn leveranciers, evenals een controle van zijn eigen HACCP-plan. Deze evaluaties worden gedocumenteerd en gearchiveerd. Zij kunnen opgevraagd worden tijdens een inspectie.

### **3. Levensmiddelen**

#### **a. Aankoop**

- 5) Elke leverancier van levensmiddelen bestemd voor Defensie, moet er zich schriftelijk toe verbinden eventuele controles door de Diergeneeskundige Dienst van Defensie te aanvaarden. Die controles worden niet aangekondigd en zijn niet in aantal beperkt.
- 6) Die verbintenis moet gebeuren zoals voorzien in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-001.
- 7) Geen enkel levensmiddel mag aangekocht worden bij een leverancier die weigert deze verbintenis aan te gaan.
- 8) Opmerking: in geval van operaties en oefeningen kan van die procedure afgeweken worden, zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-011.

#### **b. Transport**

- 1) Dit omvat zowel het transport van de leverancier naar een centrale keuken als het transport van een centrale keuken naar de opwarmkeukens en/of naar de verbruiker.
- 2) Het transport van levensmiddelen moet gebeuren volgens de modaliteiten beschreven in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-002.

#### **c. Ontvangst**

- 1) Bij de ontvangst van de levensmiddelen zal een kwantitatief én een kwalitatief onderzoek plaatsvinden.
- 2) Die controle mag enkel gebeuren door personeel dat hiervoor gevormd is en dat bijgevolg bevoegd is om die controle uit te voeren.
- 3) Die controle moet verlopen volgens de modaliteiten beschreven in de ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-003.
- 4) Elke afwijking van de richtlijnen voorzien door de wetgeving (zie 1.c.) tijdens het transport en/of de levering, zal leiden tot een weigering van de betrokken levensmiddelen.

#### **d. Opslag**

Alle niet gekoelde of niet diepgevroren levensmiddelen, gestockeerd in militair milieu, moeten opgeslagen worden volgens de wettelijk bepaalde hygiëneregels gedetailleerd in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-004.

#### **e. Bereiding, bediening, restverwerking en afvalbeheer van levensmiddelen**

- 1) De bereiding en de restverwerking moeten gebeuren volgens de instructies hernoemen in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-005.
- 2) De bediening moet verlopen in overeenstemming met ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-005.
- 3) Het beheer van de afvalproducten moet conform zijn met ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-005.

#### **f. Getuigenmaaltijd**

Van elke maaltijd, geserveerd aan meer dan twintig personen, moet een getuigenmaaltijd op een daarvoor voorziene plaats in de diepvriezer (-18°C) bewaard worden gedurende een periode van zeven dagen.

Van elk ingrediënt moet 100 gram beschikbaar zijn voor analyse door het laboratorium van de Militaire Diergeneeskundige Dienst of door een geaccrediteerd laboratorium.

#### **g. Drinkwater**

Een beheersplan voor de kwaliteit van het water gebruikt in de keuken, moet opgesteld worden door het HACCP-team, in overeenstemming met de geldende wetgeving. De microbiologische kwaliteit van het drinkwater moet minstens twee keer per jaar en de chemische kwaliteit minstens één keer per jaar geëvalueerd worden, conform aan de modaliteiten voorzien in de SPS Drinkwater.

#### **h. Registratie van klachten en onvoorziene voorvallen (incidenten)**

Een klachten- en incidentenregister moet door de chef-kok bijgehouden worden. Dit register wordt ter beschikking van de Ter Ant Vet/Hyg gesteld. Elke nieuwe klacht of elk incident met betrekking tot het vermoeden van voedseltoxi-infectie moet onmiddellijk gemeld worden aan de geneesheer van het CMR of Medische Antenne die verantwoordelijk is voor de Medische Steun van de Eenh en aan de betrokken Antenne (Ant) Vet/Hyg. Voor contactname met de Diergeneeskundige dienst: zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-016.

## i. Veiligheidsprocedures

- 1) Samenstelling van een team belast met de hygiëne: het HACCP-team.

Elk Kwartier beschikt minstens over één team dat verantwoordelijk is voor de hygiëne en dat zich bezighoudt met de praktische toepassing van de richtlijnen. Dat team bestaat minimum uit: een verantwoordelijke van de HORECA in het Kw, een kok en een vertegenwoordiger van de KwComd. Deze laatste is de voorzitter van het team. Alle leden, inclusief de voorzitter, dienen een vorming HACCP gevolgd te hebben. De preventieadviseur van de Eenheid wordt bij elke vergadering uitgenodigd.

De samenstelling van het team wordt bepaald door de KwComd en verschijnt in de Dagelijkse Orders van het Kwartier. De arbeidsgeneesheer heeft, uit hoofde van zijn functie, het recht om de vergaderingen van het HACCP-team bij te wonen.

De samenstelling en elke wijziging van het HACCP-team moet schriftelijk medegedeeld worden aan de overeenkomstige Antenne Vet/Hyg binnen de twee maanden na de (her)opening van een keuken (zie bijlage A van dit SPS).

- 2) Verantwoordelijkheid van het HACCP-team.

Het HACCP-team zorgt voor de opmaak van een kwaliteitshandboek volgens de voorschriften in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-010.

## 4. Personeel

### Geschiktheid

Het vast of tijdelijk personeel, dat in contact komt met voedingswaren, moet de wettelijk voorziene arbeidsgeneeskundige onderzoeken ondergaan.

## **b. Vorming**

- i. Al het personeel dat in de HORECA werkt, moet op de hoogte zijn van de van kracht zijnde wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne.
- ii. Een voortgezet vormingsprogramma voor het horecapersoneel moet door het HACCP-team opgesteld worden, conform de richtlijnen van de Diergeneeskundige Dienst van Defensie en in akkoord met het Competentie Centrum voor de vorming Steun Belgisch-Nederlands Departement Catering (CC Sp Dept Catering BENL) voor de opleiding van HORECA-Pers van Defensie. Dat vormingsprogramma moet gedocumenteerd worden.
- iii. Het tijdelijke en het occasionele personeel moeten eveneens een minimumvorming krijgen. Dat kan gebeuren in de vorm van een korte briefing. Die vorming valt onder de verantwoordelijkheid van het HACCP-team.
- iv. De beheerder is verantwoordelijk voor de opleiding van het tijdelijk personeel.
- v. Het tijdelijke en het occasionele personeel mag enkel in de keuken tewerk worden gesteld op voorwaarde dat ze op technisch vlak (fysieke veiligheid) en op het hygiënevlak (HACCP) voldoende zijn opgeleid.
- vi. Om veiligheidsredenen mag het tijdelijke en occasionele personeel GEEN toestellen bedienen waarvoor een brevet vereist is (gevaren op het vlak van elektriciteit, materialen onder hoge druk, vloeistoffen en dampen op hoge temperatuur, brandgevaar).

## **c. Persoonlijke hygiëne**

Al het personeel dat in de HORECA werkt, moet op de hoogte zijn van de essentiële punten inzake persoonlijke hygiëne zoals vermeld in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-006.

Verantwoordelijkheden:

- (1) De beheerder en de chef-kok zijn ervoor verantwoordelijk dat het personeel de hygiëneprincipes, vermeld in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-006, kent en toepast.
- (2) Het occasioneel personeel mag enkel tewerkgesteld worden in een keukencomplex na kennisname van de hygiëneprincipes vermeld in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-006.
- (3) De vorming inzake persoonlijke hygiëne wordt bevestigd in een document dat door alle bij die vorming betrokken partijen ondertekend is.

## **d. Medisch onderzoek**

Het medisch onderzoek van het vast en tijdelijk keukenpersoneel vindt plaats zoals beschreven in ACWB-GID-WRKPR-021. Dat medisch onderzoek moet gedocumenteerd

worden, zodat een schriftelijk bewijs bewaard wordt van het bezoek van elk personeelslid, alsook de medische beslissing die daarbij genomen is.

## 5. Infrastructuur en vast materieel

### a. Nieuwe infrastructuur

#### 1) Behoeften

De Componenten, de DG's en de ACOS bepalen, elk voor hun Eenheid, het minimum en het dagelijks aantal deelnemers voor wie maaltijden moeten voorzien worden. DGMR-Infra werkt de normen voor de infrastructuur uit op basis van die gegevens.

COMOPSLAND, COMOPSNV, COMOPSAIR en COMOPSMED blijven, elk in hun respectievelijke Component, nochtans verantwoordelijk voor het opstellen van de prioriteiten voor de vernieuwing van de keukens. Om er zeker van te zijn dat die planning in overeenstemming is met de wetgeving op het vlak van de levensmiddelenhygiëne, dient deze altijd te gebeuren in overleg en met akkoord van de Diergeneeskundige Dienst van Defensie.

#### 2) Overlegprocedure

Infrastructuur voor minstens 20 couverts per maaltijd

Bij de uitvoering van een herstellingsproject of van een nieuwe vaste infrastructuur, vastgelegd door het Regionale Centrum voor Infrastructuur (RCI), zal het overleg tussen de verschillende belanghebbenden georganiseerd worden door de dossierverantwoordelijke van het herstellingsproject of van de realisatie van een horeca-infrastructuur.

Twee vergaderingen zullen op initiatief van de dossierverantwoordelijke georganiseerd worden: een eerste na een voorlopige planopmaak, een tweede na de realisatie van het voorontwerp.

De dossierverantwoordelijke zal op die vergaderingen vertegenwoordigers van volgende diensten uitnodigen:

- De bevoegde Infradienst.
- De Ant Vet/Hyg.
- Het betrokken HACCP-team, de koks, de arbeidsgeneesheer en de Lokale Dienst Preventie en Bescherming op het Werk (LDPBW), via de KwComd.
- De technische secties van RCI.

De dossierverantwoordelijke zal de deelnemers aan de overlegvergadering(en) minstens 21 dagen vóór datum uitnodigen.

De dossierverantwoordelijke zal aan de deelnemers NLT 10 kalenderdagen vóór de vergadering een dossier overmaken met minstens volgende gegevens:

- Omschrijving van de behoeften;
- De nodige grafische documenten om de genomen opties en/of toegepaste principes te kunnen evalueren;
- Alle verdere nuttige en aanvullende informatie.



Na de overlegvergadering beschikken de deelnemers en/of uitgenodigden over vijf kalenderdagen om schriftelijk hun opmerkingen aan de Leidende Dienst over te maken.

#### Infrastructuur voor minder dan 20 couverts per maaltijd

De Diergeneeskundige Dienst van Defensie wordt door de dossierverantwoordelijke op de hoogte gebracht van het renovatieproject of de realisatie van een nieuwe infrastructuur, en dit na de beëindiging van de planopmaak.

#### Ingebruikname van een installatie

Om een installatie te kunnen uitbaten waar levensmiddelen worden bewaard, bereid of verstrekt, moet toestemming gevraagd worden aan de Diergeneeskundige Dienst van Defensie.

Die tijdelijke vergunningen, afgeleverd in de vorm van een inspectieverslag, worden toegekend op basis van recente controles en blijven geldig tot de volgende controle.

### **Vereisten aangaande de lokalen en de binneninrichting**

De lokalen en de binneninrichting moeten conform zijn aan de voorwaarden opgenomen in ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-007.

### **6. Klein materiaal**

Werkoppervlakken, rekken, tafels, toestellen, gebruiksvoorwerpen, recipiënten en alle andere voorwerpen die in contact kunnen komen met levensmiddelen moeten zo gefabriceerd zijn dat onderhoud mogelijk is en dat ze gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Richtlijnen daartoe zijn gedetailleerd in de ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-008.

### **7. Reiniging en onderhoud**

Een reinigingsprocedure moet door het HACCP-team opgesteld worden volgens de modaliteiten beschreven onder 2.d. (p. 10/22).

## 8. Uitzonderingen

- a. Operaties en oefeningen  
De eisen in die uitzonderlijke situatie worden beschreven in de ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-010.
- b. Manifestaties met recreatieve doeleinden  
De eisen in die uitzonderlijke situatie worden beschreven in de ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-011.
- c. Schepen  
De eisen in die uitzonderlijke situatie worden beschreven in de ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-012.
- d. Vliegtuigen  
De eisen in die uitzonderlijke situatie worden beschreven in de ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-013.

## 9. Controle

- a. De Diergeneeskundige Dienst van Defensie

Voor de controle op de toepassing van de wetgeving en de richtlijnen over voedselveiligheid zijn enkel de militaire dierenartsen en al het personeel van de Diergeneeskundige Dienst van Defensie bevoegd.

Contact met de Diergeneeskundige Dienst van Defensie: zie bijlage A.

De inspecteurs van de Diergeneeskundige Dienst van Defensie kunnen zich op elk moment en onaangekondigd op elk militair terrein begeven waar levensmiddelen gestockeerd, bereid en/of geleverd worden, met uitzondering van de familiale privékeukens. De controles zijn in aantal onbeperkt.

De beheerder verwittigt bij de aankomst van de inspecteurs van de Diergeneeskundige Dienst, de voorzitter van het HACCP-team of, in afwezigheid ervan, diens vervanger en/of ieder andere betrokken autoriteit. Na de inspectie zal de inspecteur de KwComd contacteren voor een debriefing. Tijdens die debriefing worden de nonconformiteiten, vastgesteld tijdens de inspectie, toegelicht, de te nemen corrigerende maatregelen besproken, en de periode, waarbinnen die corrigerende maatregelen moeten uitgevoerd worden, bepaald.

Na de inspectie zal de inspecteur de KwComd contacteren voor een debriefing. Tijdens die debriefing worden de nonconformiteiten, vastgesteld tijdens de inspectie, toegelicht, de te nemen corrigerende maatregelen besproken, en de periode, waarbinnen die corrigerende maatregelen moeten uitgevoerd worden, bepaald.

De inspecteurs van de Diergeneeskundige Dienst van Defensie kunnen te allen tijde en onaangekondigd bij leveranciers controles uitvoeren, op basis van de leveranciersverbintenissen. Desgevallend maakt de Diergeneeskundige Dienst van Defensie een certificaat op (zie

bijlage B).

Raadgevende inspecties bij de Ter Ant Vet/Hyg kunnen ook aanvraagd van de KwComd.

b. De arbeidsgeneesheer en de LDPBW

De arbeidsgeneesheer en de Lokale Dienst Preventie en Bescherming op het Werk (LDPBW) staan in voor de geschiktheid van het personeel en de specifieke controle van de veiligheidsaspecten (manipulatie van apparaten, brandveiligheid, veiligheid van de elektrische installaties, staat van de vloerbekleding, geschiktheid van het personeel, enz.).

c. Indien een DG, ACOS of Component een eigen horeca-inspectiedienst wil oprichten, dan zal die inspectiedienst niet bevoegd zijn voor controles op het vlak van hygiëne en kwaliteit van levensmiddelen. Zo wordt een uniformiteit aan interpretatie in die domeinen verzekerd.

## 10. Sluiting van een keuken

Wanneer de Chef van de Diergeneeskundige Dienst van Defensie (COMOPSMED/BSpecSp/CVet) oordeelt dat het HACCP-systeem niet sluitend is en dat de gezondheid van de gebruiker niet meer kan gegarandeerd worden, dan kan hij op advies van zijn inspecteurs overgaan tot de onmiddellijke sluiting van een militaire keuken.

De voorwaarden voor een eventuele heropening van de keuken worden dan ook gesteld door de Diergeneeskundige Dienst van Defensie. Die voorwaarden kunnen zowel betrekking hebben op de goede toepassing van de hygiëneregels als op de infrastructuur. Dat houdt in dat de sluitingsduur van een keuken zeer variabel kan zijn.

Een keuken kan pas opnieuw geopend worden door een militaire dierenarts als aan de voorwaarden voor heropening volledig voldaan is. Dat wordt vastgesteld na een controle ter plaatse en goedkeuring door de betrokken Antenne Vet/Hyg.

## BIJLAGE A.

## Hoe de Diergeneeskundige Dienst van Defensie contacteren?

Voor alle mogelijke vragen in verband met taken van de Diergeneeskundige Dienst van Defensie kan men telefonisch of via fax of e-mail terecht bij een van de Antennes Vet/Hyg van de Eenheden van de Medische Component.

- 1) 1 EMI  
Tf mil: 9-2730-8690 - fax: 9-2730-8274.  
Tf burger: 050/55 + uitbreiding - fax: 050/55 + uitbreiding.  
e-mail: [+1EMI-Vet-Hyg@mil.be](mailto:+1EMI-Vet-Hyg@mil.be)
- 2) 2 EMI  
Tf mil: 9-2370-5259 - fax: 9-2370-5270.  
Tf burger: 011-39 + uitbreiding - fax 011-39. + uitbreiding  
e-mail: [2EMI-VET@mil.be](mailto:2EMI-VET@mil.be)
- 3) 3 EMI  
Tf mil: 9-2390-6281 - fax: 9-2390-6335.  
Tf burger: 084-32 + uitbreiding - fax: 084-32 + uitbreiding.  
e-mail: [3EMI-CMR-MEF-VET-DL@mil.be](mailto:3EMI-CMR-MEF-VET-DL@mil.be)
- 4) 4 EMI - Diergeneeskundige kliniek  
Tf mil: 9-2422-5480 - fax: 9-2422-5478.  
Tf burger: 016/39 + uitbreiding - fax: 9/2422-+ uitbreiding  
e-mail: [4EMIMedModulesVetKli@mil.be](mailto:4EMIMedModulesVetKli@mil.be)
- 5) 5 EMI - Competentiecentrum Pestcontrol/Ongediertebestrijding  
Tf mil: 9-2821-2091 - fax: 9-2821-2098  
Tf burger: 067/89 + uitbreiding - fax: 067/89 + uitbreiding  
e-mail: [5EMI-CORPORATEHYGPESTCONTROL-DL@mil.be](mailto:5EMI-CORPORATEHYGPESTCONTROL-DL@mil.be)
- 6) MHKA - Competentiecentrum Water- en Voedingsmiddelenanalyse  
Tf mil: 9-2820-5004 - fax: 9-2820-5006.  
Tf burger: 02/264 + uitbreiding - fax: 02/264 + uitbreiding.  
e-mail: [+NOH-MHKA-VET-HYG@mil.be](mailto:+NOH-MHKA-VET-HYG@mil.be)
- 7) COMOPSMED/BSpecSp/Vet  
Tf mil: 9-2400-4411 - fax: 9-2400-3071  
Tf burger: 02/701 + uitbreiding - fax: 02/701 + uitbreiding  
e-mail: [+COMOPSMED-FG-Hygvvet@mil.be](mailto:+COMOPSMED-FG-Hygvvet@mil.be)
- 8) Buiten de diensturen of ingeval een Antenne Vet/Hyg niet bereikbaar is, contacteert men de Diergeneeskundige Permanentie op **0477/58.60.53**.

BIJLAGE B

## Getuigschrift van sanitaire controle

Hierbij verklaart de Militaire Diergeneeskundige Dienst de hierna vermelde installatie geïnspecteerd te hebben:

Eenheid:

Keuken:

De inspectie had betrekking op de hygiëneomstandigheden en de infrastructuur van de installatie, in overeenstemming met de wetgeving en in functie van de HACCP-normen.

De behaalde score bedraagt:

Hygiëne:

Infrastructuur:

Dit getuigschrift is geldig tot:

Datum:

Graad, naam en handtekening van de inspecteur: