

DEFENSIE



MEDISCHE COMPONENT

ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-008

Ed 001 / Rev 000 - 2013-01-01

Blz 1 / 5

GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

**Klein horecamateriaal in het kader van de hygiëne
en de veiligheid van de voedselketen binnen Defensie**

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

0. INHOUDSTAFEL

0. Inhoudstafel	3
1. Algemeenheden.....	4
a. Doel.....	4
b. Boomstructuur	4
2. Klein horecamateriaal	5
a. Technische specificaties	5
b. Onmisbaar materiaal.....	5
c. Potten en pannen.....	5
d. Bestek en servier	5

1. ALGEMEENHEDEN

a. Doel

Deze gedetailleerde instructie heeft tot doel binnen Defensie de eisen met betrekking tot het klein horecamateriaal vast te leggen, om de regels i.v.m. hygiëne en veiligheid van de voedselketen te kunnen naleven.

b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

2. KLEIN HORECAMATERIAAL

a. Technische specificaties

De werkoppervlakken, rekken, tafels, apparaten, gebruiksvoorwerpen en alle andere voorwerpen die in contact kunnen komen met levensmiddelen moeten bestaan uit of moeten bedekt zijn met glad, hard en gemakkelijk reinigbaar materiaal dat onaantastbaar is door water en vetten (INOX, PVC, nylon, Teflon,....). Hout is verboden, behalve in bakkerijen.

b. Onmisbaar materiaal

- (1) Elke keuken moet voorzien zijn van twee goed werkende sondethermometers: een in het magazijn voor ontvangstcontrole en een in de bereidingsruimte.
- (2) Elke keuken moet voorzien zijn van een systeem om op regelmatige basis de oxidatietoestand van de frituurolie te meten.
- (3) De kalibratie van meetinstrumenten en het uitvoeren van chemische analyses moet gebeuren volgens de directieven van de Diergeneeskundige Dienst.

c. Potten en pannen

Alle gedeukte of moeilijk te reinigen recipiënten moeten gedeclasseerd, afgevoerd en vervangen worden. Recipiënten in aluminium zijn verboden. Enkel recipiënten in inox worden toegestaan.

d. Bestek en servies

Het bestek bestaat uit glad, ondoordringbaar, niet-toxisch, gemakkelijk wasbaar en hittebestendig materiaal. Bestek voor eenmalig gebruik wordt beschermd of bewaard in de oorspronkelijke verpakking. De andere gebruiksvoorwerpen worden opgehangen. Het servies mag niet gebarsten of gebroken zijn. Het materiaal dat niet meer aan die eisen voldoet, wordt afgevoerd.
Hout is verboden.