

GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

Reiniging, onderhoud en ongediertebestrijding van de lokalen bestemd voor bewaring, verwerking, bereiding en bedeling van levensmiddelen binnen Defensie

		Tf
Redactionele overheid	COMOPSMED/BSpecSp/Vet	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: 06			
Totaal aantal bijlagen: 00			

Doelgroep van de richtlijn						
Niv	MOS Nr	Kwalificatie	AND/ OR	Org	Functie	Kennis
				All Defence		NEED
Toepassingsgebied :						
Lijst trefwoorden: Reiniging - Onderhoud - Levensmiddelen - Ongediertebestrijding						
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. Reiniging en onderhoud	5
a. Algemeen	5
b. Lokalen	5
c. Afwas.....	6
d. Ongediertebestrijding	6

1. ALGEMEENHEDEN

a. Doel

Deze gedetailleerde instructie heeft tot doel de eisen met betrekking tot de hygiëne en de veiligheid van de voedselketen vast te leggen voor wat betreft de reiniging en het onderhoud van lokalen binnen Defensie waar levensmiddelen gestockeerd, verwerkt, bereid of bedeed worden.

b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

2. REINIGING EN ONDERHOUD

a. Algemeen

De Ter Ant Vet/Hyg levert, indien gewenst, de lijst met erkende reinigingsproducten en het webadres van het FOD Volksgezondheid. Enkel de toegelaten en de geregistreerde reinigings- en ontsmettingsproducten mogen gebruikt worden. De reiniging en ontsmetting van materiaal dat in contact met levensmiddelen kan komen, moet uitgevoerd worden met producten waarvan het technische fiche duidelijk meldt dat het daarvoor bestemd is. Na reiniging dient alles zorgvuldig gespoeld te worden met drinkwater.

b. Lokalen

(1) In elke bereidingsruimte en bergplaats wordt een reinigingsplan goed zichtbaar aangebracht. Dat reinigingsplan bestaat uit vijf delen:

- (a) de dagelijkse reiniging
- (b) de wekelijkse reiniging
- (c) de maandelijkse reiniging
- (d) de driemaandelijke reiniging
- (e) de jaarlijkse reiniging

(2) Het reinigingsplan moet opgesteld worden met goedkeuring van het HACCP-team dat verantwoordelijk is voor de controle op de uitvoering ervan.

In het plan wordt beschreven welke producten en bij welke concentratie die gebruikt moeten worden alsook de contacttijd die nodig is om een goede werking ervan te garanderen.

Voor elke zone of ruimte wordt bepaald met welke frequentie en met welke producten er dient gewerkt te worden.

De uitvoering van het reinigingsplan valt onder de verantwoordelijkheid van de chef-kok en wordt genoteerd in een register dat ter beschikking van de controlerende instanties wordt gesteld. Dit register moet voorzien zijn van de initialen van de uitvoerder (model verkrijgbaar bij Ter Ant Vet/Hyg).

(3) Alle voorwerpen in de lokalen moeten na elk gebruik gereinigd worden zodat er geen bacteriologische noch chemische contaminatie van levensmiddelen mogelijk is.

Het reinigingsmateriaal wordt gestockeerd in een speciaal daartoe voorzien lokaal. In de bereidings-, stockage- of gebruikslokalen mogen zich geen andere producten dan levensmiddelen bevinden.

Het reinigingsmateriaal heeft per zone een aparte kleur om kruiscontaminatie te voorkomen.

Houten reinigingsmateriaal is niet toegelaten.

c. Afwas

- (1) Bij het gebruik van een automatische afwasmachine moet de temperatuur van het spoelwater minstens 80°C bedragen.
- (2) Als er met de hand wordt afgewassen (keuken, veldkeuken, op oefening, enz...), gebruikt men volgende opstelling:
 - (a) een vuilnisbak om de voedingsresten in te deponeren;
 - (b) een eerste recipiënt met water en zeep, zo warm mogelijk;
 - (c) een tweede recipiënt, ledig, om te laten uitdruipen;
 - (d) een derde recipiënt met water en zeep, zo warm mogelijk, om de laatste resten van levensmiddelen te verwijderen;
 - (e) een vierde recipiënt als spoelbak met gechloreerd water;
 - (f) een vijfde recipiënt als spoelbak met water, zo warm mogelijk.
 - (g) het gebruikte water moet drinkwater zijn.
- (3) De handdoeken voor het afdrogen van de vaat worden na elk gebruik vervangen en gewassen in kokend water.

d. Ongediertebestrijding

- (1) In magazijnen, stockageruimtes, bereidingszones, afwaslokalen, self-service- en afvalzones dient aan ongediertebestrijding gedaan te worden. Door de HACCP-commissie van het kwartier wordt een procedure opgesteld waarin de manier van controleren en de registratie ervan wordt bepaald.
- (2) Deze ongediertebestrijding kan worden uitgevoerd door de Ter Ant Vet/Hyg.
- (3) Die ongediertebestrijding kan geheel of gedeeltelijk uitgevoerd worden door een Ter Ant Vet/Hyg of door een erkende burgerfirma. Indien het de ongediertebestrijding door een erkende firma wordt uitgevoerd, moet de HACCP-commissie de deugdelijkheid van die firma en de doeltreffendheid van de uitgevoerde activiteiten controleren.