

GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

Hygiëne en veiligheid van de voedselketen in Operaties en tijdens Trainingsactiviteiten van 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: 8 | | | |
| Totaal aantal bijlagen: 0 | | | |

| Doelgroep van de richtlijn | | | | | | |
|---|--------|--------------|------------|-------------|---------|--------|
| Niv | MOS Nr | Kwalificatie | AND/ OR | Org | Functie | Kennis |
| | | | | All Defence | | NEED |
| Toepassingsgebied: alle infrastructuur gebruikt door personeel van Defensie | | | | | | |
| Lijst trefwoorden: Operaties - Trainingsactiviteiten - Hygiëne - Levensmiddelen | | | | | | |
| 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. Hygiëne en veiligheid van levensmiddelen in Operaties en tijdens Trainingsactiviteiten.... | 5 |
| a. Toepassing..... | 5 |
| b. Bevoorrading..... | 5 |

1. ALGEMEENHEDEN

a. Doel

Deze gedetailleerde instructie heeft tot doel de eisen met betrekking tot de hygiëne en de veiligheid van de voedselketen in Operaties en tijdens Trainingsactiviteiten van Defensie vast te leggen.

b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn(en)

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn(en)

Nihil

2. HYGIËNE EN VEILIGHEID VAN LEVENSMIDDELEN IN OPERATIES EN TIJDENS TRAININGSACTIVITEITEN VAN DEFENSIE

a. Toepassing

- (1) Ook tijdens in Operaties en tijdens Trainingsactiviteiten is de hygiëne en de veiligheid van de voedselketen prioritair. De wetgeving op de veiligheid van de voedselketen is van toepassing in zoverre de mogelijkheden het toelaten. In Operaties en tijdens Trainingsactiviteiten moet een verantwoordelijke voor voedselhygiëne aangeduid worden door het Comdo.
- (2) De ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001 inzake hygiëne en de veiligheid van de militaire voedselketen en onderliggende GIDs zijn van toepassing in zoverre de voedselvoorziening in Operaties en tijdens Trainingsactiviteiten een Belgische verantwoordelijkheid is. Indien dat niet het geval is (bijvoorbeeld bij multinationale opdrachten of oefeningen), dan dienen de richtlijnen van het land dat deze verantwoordelijkheid draagt, gevolgd te worden.
Enkel de Mod Vet/Hyg kan eventuele uitzonderingen definiëren in functie van de omstandigheden. Deze worden overgemaakt aan de DetCO en de HACCP- verantwoordelijke.

b. Bevoorrading

- (1) Er mogen enkel levensmiddelen worden aangekocht die voldoen aan de Europese wetgeving met betrekking tot de hygiëne en de veiligheid van levensmiddelen. Van die regel kan slechts afgeweken worden na expliciet goedkeurend overleg met de Mod Vet/Hyg.
- (2) De herbevoorradingscontracten met buitenlandse leveranciers voor levensmiddelen die in Operaties en tijdens Trainingsactiviteiten worden verbruikt, moeten minstens rekening houden met volgende elementen:
 - omgevingsfactoren van het theater (infrastructuur, klimaat, enz...)
 - stockagecapaciteit en stockageomstandigheden
 - drinkwaterbevoorrading
 - omvang en lokalisatie van de eenhedenDie contracten moeten minstens volgende gegevens bevatten:
 - vereiste kwaliteitscriteria (bijvoorbeeld officiële sanitaire getuigschriften, douanecontroles, traceerbaarheid, houdbaarheidsdata, versheid, inhoud, gewicht van de voedingsmiddelen, enz.)
 - omvang, verpakking en etikettering
 - leveringsplaats
 - manier en omstandigheden van transport, volgens de hygiënenormen (properheid, respect van de koude en warme ketens)
 - leveringsfrequentie
 - toegelaten tijd voor de vervanging van geweigerde levensmiddelen
 - de leveranciersverbintenis zoals Bijl A van ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-001

(3) Lokale bevoorrading

Afhankelijk van de plaats waar de operatie, manoeuvres of training doorgaat, geeft de Mod Vet/Hyg richtlijnen voor wat betreft de lokale aankoop van levensmiddelen en drinkwater. Indien nodig, zal een militaire dierenarts, ter plaatse de nodige richtlijnen opstellen. Voor elke lokale aankoop van levensmiddelen buiten EU, is een voorafgaandelijk akkoord van een militaire dierenarts nodig, eventueel op voorstel van een OOffr assistent-dierenarts. In elk geval moet er voor elke lokale aankoop, ook bij cateringfirma's en/of restaurants, een leveranciersverbintenis worden ondertekend (zie Bijl A van ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-001).

(4) Bij operaties, manoeuvres, en training zijn volgende punten van heel groot belang:

- (a) Niet alle grondstoffen of gerechten zijn geschikt om in veldomstandigheden bereid of verdeeld te worden. De menukeuze dient in de eerste plaats aangepast te worden aan de werkomstandigheden en de mogelijke bevoorrading.
- (b) De omstandigheden van transport en ontvangst van levensmiddelen (voornamelijk voor wat betreft temperatuur en verpakking).
- (c) Het beheer van de stockage-omstandigheden van de voeding, de toepassing van het principe "First Expired - First Out (FEFO)", het respecteren van de stockagetemperatuur en de registratie ervan. Een automatisch temperatuurregistratiesysteem in de koude kamers wordt sterk aanbevolen. Zo'n systeem is verplicht voor diepvriesinstallaties met een capaciteit groter dan of gelijk aan 10m³. Maatregelen moeten genomen worden om stroomonderbrekingen te voorkomen.
- (d) Het "voorwaartse principe"¹ hanteren bij het opmaken van een flow.
- (e) Vervallen levensmiddelen moeten vernietigd worden. Vervallen levensmiddelen mogen enkel in uitzonderlijke gevallen bedeed worden aan de lokale bevolking, na goedkeuring door een militaire dierenarts.
- (f) De ontdooiingsprocedure respecteren: NOOIT diepgevroren producten ontdooien bij kamertemperatuur. Ontdooien mag enkel gebeuren in een koelkast, door verwarming in een oven of in een microgolfoven.
- (g) Afstand van afvalproducten: indien de lokale wetgeving zulks niet verbiedt, mogen afvalproducten aan derden afgestaan worden om gebruikt te worden als diervoeder.
- (h) Het afvalbeheer en de Pest Controle om de aanwezigheid van ongedierte te vermijden.

¹ Fabricatieproces waardoor een product gezonder wordt bij elke opeenvolgende processtap.

(5) Keukeninfrastructuur en personeel

Bij operaties, manoeuvres en training moet heel speciaal aandacht besteed worden aan volgende punten:

- (a) De reiniging van de werkoppervlakken, voorwerpen en lokalen moet onmiddellijk na het gebruik ervan gebeuren. Een aangepaste ontsmetting voorafgaand aan het gebruik ervan is nodig.
- (b) Voor zover de veiligheidsomstandigheden het toelaten, draagt het keukenpersoneel propere bleke kledij, inclusief hoofdbedekking.
- (c) Het reinigingsmateriaal en de reinigingsproducten moeten apart gestockeerd worden.
- (d) De lokale bevolking, aan het werk gesteld door Defensie, moet een medisch onderzoek ondergaan vooraleer ze tewerkgesteld kan worden in de keuken. Dat personeel moet een opleiding krijgen. Dit moet minstens gebeuren in de vorm van een korte briefing door de keukenchef. Die briefing moet handelen over de hygiëne, de veiligheid en het werken met levensmiddelen. Dit personeel wordt gelijkgesteld met het type "tijdelijk personeel". Zolang dat medisch onderzoek niet uitgevoerd is, wordt dit personeel gelijkgesteld met het type "occasioneel personeel". Het mag niet in contact komen met niet verpakte levensmiddelen.
- (e) Een maximale bescherming tegen ongedierte en rondzwervende dieren moet verzekerd worden: de toegang tot de bereidingszone wordt afgesloten, de vuilnisbakken moeten worden afgesloten met een deksel en dagelijks geledigd worden. Indien mogelijk zal een gesloten zone in een hoek van het kwartier of kamp (hoe verder verwijderd van de keukeninstallatie, hoe beter), voorzien worden voor stockage van het afval.
- (f) De Mod Vet/Hyg kan infrastructuur, gebruiksvoorwerpen of personeel, die een gevaar voor de voedselveiligheid vormen, afkeuren of weigeren.

(6) Verbruik van de maaltijden

Bij operaties, manoeuvres en training moet specifieke aandacht besteed worden aan volgende zaken:

De verbruiker moet over proper bestek kunnen beschikken.

Bij het gebruik van een automatische afwasmachine moet de temperatuur van het spoelwater minstens 80°C bedragen.

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. het gebruikte water moet drinkwater zijn.
- (g) De handdoeken voor het afdrogen van de vaat worden na elk gebruik vervangen en gewassen in kokend water.
- (h) De gebruiker moet steeds de handen wassen vóór de maaltijd. De handen moeten ook ontsmet worden indien dit nodig geacht wordt door het Med Pers.
- (i) Het gebruiken van de maaltijd gebeurt, voor zover mogelijk, in een ruimte beschut tegen de weersomstandigheden en zo dicht mogelijk bij de keuken. Die ruimte moet voorzien zijn van propere tafels en stoelen en beschikken over voldoende ventilatie.

(7) Water

De hygiënemaatregelen en de controle met betrekking tot het drinkwater en het sanitair water tijdens operaties, manoeuvres en training, zijn conform met de SPS Drinkwater.