

GEDETAILLEERDE INSTRUCTIE

Hygiëne en veiligheid van levensmiddelen tijdens recreatieve manifestaties 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: 6			
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: Recreatieve Opendeurdag - Manifestatie - Recreatief - 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
2. Levensmiddelenhygiëne bij manifestaties met recreatieve doeleinden.....	5

1. ALGEMEENHEDEN

a. Doel

Deze gedetailleerde instructie heeft tot doel de eisen vast te leggen met betrekking tot de hygiëne en de veiligheid van de voedselketen bij manifestaties met recreatieve doeleinden (bijvoorbeeld opendeurdagen, airshows, marsen, enz.) binnen Defensie.

b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

2. LEVENSMIDDELENHYGIËNE BIJ MANIFESTATIES MET RECREATIEVE DOELEINDEN.

- a. Bij manifestaties met recreatieve doeleinden worden soms door militairen of derden standen opgericht, waar de infrastructurele middelen beperkt zijn, en waar voeding aan de deelnemers geleverd of verkocht wordt. De stockageplaatsen, de voorbereidingsruimtes en de mobiele distributieplaatsen voor levensmiddelen die gebruikt worden bij manifestaties met recreatieve doeleinden moeten voldoen aan de wetgeving op de hygiëne van de levensmiddelen.
- b. Bij die manifestaties geldt het volgende:
- (1) er dient voorafgaandelijk aan alle occasioneel Pers een duidelijke briefing te worden gegeven inzake levensmiddelenhygiëne en hun specifieke taak;
 - (2) de koude en de warme keten moet te allen tijde gerespecteerd worden;
 - (2) de voeding moet op correcte manier worden opgeslagen. Regelmatige temperatuurregistratie van de koelcellen is nodig. Alle producten moeten traceerbaar zijn en voorzien zijn van een vervaldatum op de primaire verpakking.
 - (3) het Comdo moet de nodige afspraken maken inzake uitvoering van ongediertebestrijding;
 - (4) aangepast materiaal voor de hygiëne van het personeel (water, zeep, ontsmettingsproducten, lavabo, ...);
 - (5) propere bleke kledij, inclusief hoofddekseel en goede lichamelijke hygiëne;
 - (6) propere werkoppervlakken, gemakkelijk te reinigen, goed onderhouden en ontsmet;
 - (7) materialen, die in contact komen met levensmiddelen, moeten glad afgewerkt, niet absorberend, niet-toxisch en afwasbaar zijn;
 - (8) aangepaste reinigings- en ontsmettingsmateriaal en -procedure;
 - (9) afwas.

De gebruiker 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.