

DEFENSIE



MEDISCHE COMPONENT

ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-012

Ed 001 / Rev 000 -- 2013-01-01

Blz 1 / 9

GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

Veiligheid van de voedselketen en ongediertebestrijding aan boord van schepen binnen van de Marine

		Tf
Redactionele overheid	COMOPSMED/SpecSp/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: 09			
Totaal aantal bijlagen: 00			

Doelgroep van de richtlijn						
Niv	MOS Nr	Kwalificatie	AND/ OR	Org	Functie	Kennis
		HTD en HLD aan boord				NEED
Toepassingsgebied : alle infrastructuur gebruikt door personeel van Defensie						
Lijst trefwoorden: Voedselveiligheid - Schepen - 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. Beheer van levensmiddelen aan boord van de schepen.....	5
a. Algemeen	5
b. Aankoop van voedingsmiddelen	5
c. Transport van levensmiddelen	5
d. Ontvangst van levensmiddelen.....	6
e. Opslag van levensmiddelen	6
f. Bereiding, bediening, restverwerking en afvalbeheer van levensmiddelen	7
g. Persoonlijke hygiëne van het personeel dat in contact komt met levensmiddelen	7
h. Lokalen en binneninrichting met betrekking tot hygiëne en veiligheid van de voedselketen.....	7
i. Klein horecamateriaal	8
j. Verloop van de autocontrole, controle en inspecties	8
k. Communicatie.....	8
3. Reiniging, onderhoud en ongediertebestrijding van de lokalen bestemd voor bewaring, verwerking, bereiding en bedeling van voedingsmiddelen aan boord van de schepen.....	9

1. ALGEMEENHEDEN

a. Doel

Deze gedetailleerde instructie bepaalt de toevoegingen en uitzonderingen t.o.v. ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001 voor wat betreft het levensmiddelenbeheer, inclusief ongediertebestrijding, aan boord van schepen.

b. Boomstructuur

(1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

(2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

2. LEVENSMIDDELENBEHEER AAN BOORD VAN SCHEPEN.

a. Algemeen

Alle bestaande richtlijnen met betrekking tot het beheer van levensmiddelen binnen Defensie worden ook aan boord van de schepen nageleefd. Hieronder worden toevoegingen en eventuele uitzonderingen besproken. Voor wat betreft de schepen heeft dit document prioriteit op de andere GID's inzake hygiëne en veiligheid van de voedselketen.

b. Aankoop van levensmiddelen:

(3) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-001.

(1) (2) Bij aankopen in het buitenland zal steeds, indien mogelijk, de voorkeur gegeven worden aan levensmiddelen die voldoen aan de Europese wetgeving (ontvangstcontrole).

(4)(2) De keuze van levensmiddelen tijdens de aankoop gebeurt door horecapersoneel. Het personeel van de medische component aan boord zal toezicht uitoefenen op de keuze van de leverancier en de aankoop van levensmiddelen.

(5)(3) Op plaatsen waar regelmatig aankopen worden uitgevoerd is het wenselijk dat de leveranciers worden geauditeerd op vlak van hygiëne en veiligheid van de voedselketen. Dit kan gebeuren door de militaire dierenarts in BEL op basis van gegevens verstrekt volgens AMed-P 20, ofwel dient een militaire dierenarts van een geallieerde natie ter plaatse een audit uit te voeren.

c. Transport van levensmiddelen:

(1) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-002.

(2) Op geen enkel moment mag de koude of warme keten onderbroken worden.

(3) Een procedure met betrekking tot het transport van levensmiddelen moet opgesteld en geïmplementeerd worden door Huishouding Zeeschepen en aangepast worden aan de specifieke eigenschappen van ieder (type) schip. Deze procedure moet onder andere bevatten:

(a) de te gebruiken transportmiddelen

(b) de te gebruiken recipiënten

(c) de toe te passen omgevingstemperaturen, gecombineerd met de kerntemperaturen van de levensmiddelen bij vertrek, om conforme temperaturen te garanderen gedurende het hele transport

(d) temperatuurregistratielijsten.

d. Ontvangst van levensmiddelen

- (1) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-003.
- (2) De ontvangstcontrole van levensmiddelen gebeurt door horecapersoneel of ander boordpersoneel dat hiervoor een specifieke opleiding heeft ontvangen. Het medisch boordpersoneel zal toezicht uitoefenen op de ontvangst van levensmiddelen en het uitvoeren van de ontvangstcontroles.
- (3) Levensmiddelen die door de Huishouding Zeeschepen in ontvangst werden genomen en daar een ontvangstcontrole ondergingen (gestaafd door Bijl A van ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-003 of een andere, volledige ontvangstcontrole vermeld op de leveringsbon) kunnen versneld aan boord worden genomen. Houdbaarheid, verpakking en temperatuur worden steeds gecontroleerd.
- (4) Alle levensmiddelen die door de leverancier rechtstreeks aan het schip worden geleverd (zonder passage via Huishouding Zeeschepen) ondergaan een volledige ontvangstcontrole (Bijl A van ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-003 of een andere, volledige ontvangstcontrole vermeld op de leveringsbon) vooraleer zij aan boord worden genomen.
- (5) Bij rechtstreekse levering aan het schip van verplicht gekoelde levensmiddelen dient steeds een opgeleid personeelslid aanwezig te zijn zodat de ontvangstcontrole onmiddellijk en volledig kan uitgevoerd worden.
- (6) Er wordt naar gestreefd om de volledige ontvangstcontrole van levensmiddelen in Zeebrugge door Huishouding Zeeschepen te laten uitvoeren. Blokkade van leveringen (Bijl B van ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-003) wordt bij voorkeur eveneens door Huishouding Zeeschepen afgehandeld.

e. Opslag van levensmiddelen

- (1) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-004.
- (2) In de koelinstallaties dienen de levensmiddelen zodanig te worden geplaatst dat er voldoende luchtcirculatie is.
- (3) Voldoende kunststoffen recipiënten van praktische formaten (eventueel per type schip) moeten voorzien worden om de levensmiddelen zo doeltreffend mogelijk te kunnen stapelen.

f. Bereiding, bediening, restverwerking en afvalbeheer van levensmiddelen:

- (1) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-005.
- (2) In alle horeca-installaties aan boord (keuken, wardroom, lounge, bar, ...) worden vuilnisbakken geplaatst die praktische afmetingen hebben (per type schip en per lokaal bepaald), afwasbaar zijn, voorzien zijn van een deksel dat handenvrij kan bediend worden en voorzien zijn van wegwerpvuilniszakken.
- (3) Een afvalbeheersplan moet uitgewerkt en opgesteld worden per type schip. Onder meer het opslaan en het eventuele sorteren van afval worden daarin beschreven.

g. Persoonlijke hygiëne van het personeel dat in contact komt met levensmiddelen:

- (1) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-006.
- (2) Het gebruik van één, onbreekbaar, zeevast gemaakt drankreceptiënt per persoon is toegelaten in de keuken. Dit wordt op een vaste, daarvoor aangeduide plaats gezet en minstens tweemaal per dag gereinigd.
- (3) Het is de plicht van de aanwezige keukenverantwoordelijke om alle onbevoegden uit de keuken te weren. Verbruikers komen daarom nooit zelf hun eten of drinken afhalen in de keuken. Voor bijvoorbeeld het bedelen van de soep dient een zeevaste oplossing (met inbegrip van het permanent behouden van de warme keten) in een andere horecaruimte voorzien te worden.

h. Lokalen en binneninrichting met betrekking tot hygiëne en veiligheid van de voedselketen:

- (1) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-007.
- (2) De handenwastafel moet te allen tijde bereikbaar zijn en mag nooit afgedekt of voor andere doeleinden gebruikt worden.
- (3) De enige verplichte verbodsignalen aan boord van schepen zijn deze die de toegang tot de horeca-installatie verbieden aan onbevoegden.
- (4) Het onderste legboord in de koelinstallaties en levensmiddelenopslag mag zich dichterbij dan 15 cm bij de vloer bevinden. Het moet echter mogelijk zijn om de vloer overal te reinigen. Bij voorkeur worden er dus verwijderbare legboorden en verwijderbare vloerbescherming geplaatst.
- (5) Het horecapersoneel hoeft niet te kunnen beschikken over een afzonderlijk breaklokaal, maar neemt de pauzes en eet samen met het overige boordpersoneel in de daarvoor voorziene ruimtes. Bij het verlaten van de keuken voor het nemen van een pauze wordt echter de bleke bovenkledij (overjas of T-shirt) verwijderd. Bij het opnieuw betreden van de keuken na een pauze wordt deze bleke bovenkledij opnieuw aangedaan.

(6) Eén toilet aan boord wordt aangeduid als het toilet voor horecapersoneel. Dit toilet dient zich zo dicht mogelijk bij de keuken te bevinden.

(7) De kans op het verspreiden van ziektekiemen is veel groter aan boord wegens de beperkte oppervlakte. Daarom worden in alle horeca- en sanitaire installaties aan boord zeepdispensers, papierdispensers en vuilnisbakken geplaatst, die alleen handenvrij kunnen bediend worden.

i. Klein horecamateriaal

(1) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-008.

j. Verloop van de autocontrole, controle en inspecties

(1) Zie ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001, punt 9.

(2) Wekelijkse autocontrole van de voedselveiligheid en het drinkwaterbeheer aan boord gebeurt door het medisch boordpersoneel. Men rapporteert hierover maandelijks aan Ant Vet/Hyg 1 EMI. Bij problemen wordt onmiddellijk contact opgenomen met Ant Vet/Hyg 1 EMI of met de permanentie van de Diergeneeskundige Dienst, zie ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001, Bijl A.

(3) Ant Vet/Hyg 1 EMI dient minstens 1 maand vooraf op de hoogte te worden gebracht van de geplande SARC (Safety And Readiness Check) & IMIC (Intermediate Management Inspection and Control) waaraan de dienst deelneemt. De waterstaalnames moeten namelijk ten laatste twee weken vóór deze inspectiedatum kunnen uitgevoerd worden opdat de resultaten beschikbaar zouden zijn tegen de inspectiedatum en er nog voldoende tijd zou overblijven voor eventuele correctieve acties.

(4) Buiten deze SARC & IMIC controles kunnen inspecteurs van de Diergeneeskundige Dienst op elk moment onaangekondigd inspecties uitvoeren aan boord van elk schip.

k. Communicatie

Alle communicatie over hygiëne en veiligheid van de voedselketen of ongediertebestrijding aan boord dient in eerste instantie te gebeuren met Ant Vet/Hyg 1 EMI.

Maandelijkse rapportering door medisch boordpersoneel dient schriftelijk te gebeuren aan Ant Vet/Hyg 1 EMI.

Indien Ant Vet/Hyg 1 EMI niet bereikbaar is, of men heeft buiten de diensturen dringend advies nodig, dan kan de permanentie van de Diergeneeskundige Dienst gecontacteerd worden, zie ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001, Bijl A.

3. REINIGING, ONDERHOUD EN ONGEDIERTEBESTRIJDING VAN DE LOKALEN BESTEMD VOOR BEWARING, VERWERKING, BEREIDING EN BEDELING VAN LEVENSMIDDELEN

(1) Zie ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-009.

(2) Ongediertebestrijding:

- (a) De preventieve ongediertebestrijding in de horeca-installaties aan boord wordt uitgevoerd door het medisch boordpersoneel. Ze moeten hiervoor een specifieke vorming ontvangen in de Ant Vet/Hyg van 5 EMI
- (b) De curatieve ongediertebestrijding wordt op aanvraag uitgevoerd door Ant Vet/Hyg 1 EMI en/of Ant Vet/Hyg 5 EMI.
- (c) Tijdens buitenlandse opdrachten kan (mits communicatie hierover met Ant Vet/Hyg1 EMI) dringende curatieve ongediertebestrijding uitgevoerd worden door een erkende burgerfirma. In dat geval wordt Ant Vet/Hyg 1 EMI daarvan onmiddellijk op de hoogte gebracht. Na terugkomst in de haven van Zeebrugge voert Ant Vet/Hyg 1 EMI een bijkomende controle uitgevoerd.
- (d) Er is vooral extra aandacht nodig voor preventieve ongediertebestrijding bij het aan boord nemen van levensmiddelen en materialen. Goede visuele controles door horecapersoneel, technisch personeel en/of medisch boordpersoneel zijn onontbeerlijk ter preventie van ongedierte. Aangezien een curatieve ongediertebestrijding tot volledige sluiting van het schip kan leiden - wat de operationaliteit van het schip in gedrang brengt - is het verboden mogelijke door ongedierte besmette levensmiddelen of materiaal aan boord te nemen.