

Bijlage 5: lijst van mogelijke kwantitatieve meetfactoren op de werkplek in verband met hygiëne/voedselveiligheid

Wanneer men de effecten van opleidingen rond hygiëne en voedselveiligheid op de werkplek wil meten, dan heeft men meetgegevens nodig. Hieronder is een lijst van mogelijke factoren opgesomd waarop het gedrag van de operators en anderen die in de productie werken een invloed kan hebben. De opleiding is echter niet de enige factor met invloed op deze metingen, er zijn ook andere factoren mogelijk zoals weersomstandigheden, variabele eigenschappen van grondstoffen, sociale relaties op de werkplek.... Toch is het nuttig om fysisch meetbare grootheden te gebruiken en hun waarden voor en na de opleiding te analyseren. Samen met enkele deskundigen kan men ook inschatten voor welk percentage de opleiding de meetgrootte beïnvloedt, en welke percentages toegekend moeten worden aan andere invloedsfactoren.

- Het aantal mensen die per dag/week/... gezien worden met ontoereikende persoonlijke beschermingsmiddelen
- De GMP scores
Enkele voorbeelden:
 - Persoonlijke hygiëne
 - Ongediertebestrijding
 - Technisch onderhoud
 - Reiniging en desinfectie
 - Infrastructuur
- De CP scores
Enkele voorbeelden:
 - Beheersing van metaaldetectoren d.m.v. procedures i.v.m. de werking, calibratie, behandeling van uitval, analyse van de teruggevonden producten
 - Zeven : idem als metaaldetectie
 - Temperatuur : beheersing d.m.v. procedures i.v.m. werking, calibratie, wat bij overschrijding van temperatuur, alarmen, alarmgrenzen, validatie van alarmgrenzen
- Het nemen van 'handafdrukken' (na pauzes, toiletbezoeken)
- De resultaten van interne hygiëne audits
- De resultaten van externe hygiëne audits
- Het aantal klachten of recalls per maand
- Het aantal besmettingen
- Afvalgegevens

Bijlage 6: voorbeelden van bedrijfsreglementen in verband met hygiëne/voedselveiligheid

In de **hygiënewetgeving**, meer specifiek de Europese Verordeningen 852/2004 en 853/2004, van toepassing sinds 1 januari 2006, werden alle bepalingen vanuit het KB van 7 februari 1997 mbt levensmiddelenhygiëne overgenomen en geactualiseerd naar de nieuwe inzichten.

Daarnaast is er ook de Europese Verordening 178/2002 (kaderwet) waarin naast het HACCP systeem met de 7 basisprincipes, ook traceerbaarheid en recall/meldingsplicht een feit werd.

In het KB van 14/11/2003 betreffende **autocontrole**, traceerbaarheid en meldingsplicht gaat de Belgische wetgeving een stuk verder dan de Europese verordening inzake traceerbaarheid en meldingsplicht en wordt een autocontrolesysteem op basis van 3 sleutelementen vereist.

Samengevat, stellen deze wetten twee soorten vereisten:

- Het naleven van de basis hygiëne-eisen (Good Manufacturing Practices (GMP)):
 - Infrastructuur
 - Uitrusting
 - Personeel
 - Vervoer
 - Afval en reststromen
 - Water
 -
- Het uitvoeren van een geveanalyse (Hazard Analysis of Critical Control Points), gebaseerd op de 7 principes volgens de Codex Alimentarius
Een **hazard** is een mogelijk gevaar dat in voedsel kan aanwezig zijn of ontstaan waardoor de gezondheid van de consument in gevaar kan gebracht worden. Er zijn 4 mogelijke gevaren: **microbiologische, fysische, chemische en allergenen**
Voor elke handeling of processtap zal nagegaan worden:
 - of er zich een gevaar kan voordoen,
 - welk soort gevaar het is (microbiologisch, chemisch, fysisch, allergenen),
 - wat de kans is dat het gevaar zich voordoet,
 - wat het effect is voor de consument als dat gevaar zich voordoet

Critical Control Point of kritisch controlepunt.

Wanneer bij het uitvoeren van een geveanalyse vastgesteld wordt dat er op bepaalde punten gevaren kunnen optreden die ernstige gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid, dan worden dit kritische controlepunten genoemd.

Deze punten dienen extra in het oog gehouden te worden en moeten dus systematisch worden gecontroleerd en bewaakt door de verantwoordelijken die voor die taak zijn aangesteld.

Daarnaast is er ook de wet omtrent **productaansprakelijkheid**. Hierin wordt, in geval van klachten, de bewijslast bij de producent gelegd.

Vroeger moest **de benadeelde bewijzen** dat de schade ontstaan was door onzorgvuldig handelen van de producent. Voor een buitenstaander is dit nagenoeg een onmogelijke opdracht. Door bovengenoemde wetgeving is het feit dat een product schade heeft veroorzaakt al reden voor aansprakelijkheid. **Alle verantwoordelijkheid en aantoonplicht liggen nu bij de producent**. Hij moet kunnen aantonen dat **hij alle mogelijke voorzorgsmaatregelen** heeft genomen om de kans op het optreden van verontreinigingen tot een minimum te beperken.

Een bedrijf dat geen werkzaam HACCP plan of efficiënte veiligheidsprocedures heeft ingebouwd, zal het zeer moeilijk hebben om een klacht te weerleggen of de nodige

bewijzen op tafel te leggen in een eventuele rechtszaak als gevolg van een voedselvergiftiging of een andere verontreiniging.

Conclusie - wie moet wat doen?

1. De bedrijfsleiding, meestal in samenwerking met de kwaliteitsdienst, is verantwoordelijk voor het opstellen van de eigenlijke veiligheidsprocedures of het HACCP systeem.
2. De bedrijfsleider of de directie **moet** aan zijn personeel een geschikte **opleiding** of duidelijke instructies meegeven. Hierbij moet aangegeven worden hoe er op een hygiënische manier moet gewerkt worden en waarom dit nodig is. De opleiding en de instructies zullen aangepast zijn aan de werkzaamheden van het personeel.
3. **Het personeel is WETTELIJK verplicht** mee te werken en te voldoen aan de **bepalingen** in de wet m.a.w. het personeel zal zich ten allen tijde moeten inzetten om samen met de verantwoordelijke een product af te leveren dat geen schade kan veroorzaken aan de gezondheid van de consument.

Elk voedingsbedrijf neemt gewoonlijk een aantal regels met betrekking tot persoonlijke hygiëne op in het arbeidsreglement. Hieronder zijn enkele voorbeelden weergegeven (zonder waardeoordeel).

Koffiebedrijf	ACS en HACCP HANDBOEK	Versie: 1
	<i>Hygiëneregels voor personeel</i>	Datum:
	Goedgekeurd door:	Pag. :

De 10 Hygiëneregels

van toepassing voor alle werknemers die in de productie komen.

1. Werkkledij

- Iedereen is verplicht, bij het betreden van de fabriek, werkkledij en werkschoenen te dragen.
- Alle schaftzakken (lunchpakketten) en overbodige kledij (uitgezonderd de werkkledij) worden opgeborgen in het lokaal hersteldienst. Sjaals zijn eveneens verboden in de werkruimte.
- Werkkledij productie afgezonderd van die van technisch onderhoud en privé kledi.
- GSM-toestellen zijn verboden in de werkruimte.

2. Sieraden en horloges verboden

Het is verboden sieraden (oorringen, halsketting, armbanden, ringen, neusringen, allerhande piercings, juwelen. te dragen in de werkruimte. Enkel een glatte trouwring zonder steentjes is toegelaten.

3. EHBO

Elke wond dient door de EHBO verzorgd te worden.

Pleisters dienen verplicht van een productafwijkende kleur te zijn en liggen ter beschikking in de EHBO-kast aan de ingang. Wonden dienen eerst ontsmet te worden vooraleer de pleister erop gaat.

4. Eten

Eten in de productieruimte is verboden..

5. Drinken

Enkel pet waterflessen toegestaan in de productieruimte, alleen op de afgesproken plaats.

6. Roken

Er geldt een **Absoluut Rookverbod** (binnen) in héél het bedrijf.
Tijdens de lunchpauze mag er enkel buiten gerookt worden.

7. Handen wassen

Iedereen is verplicht de handen te wassen aan de wasbak van het sas productie bij ieder betreden van de productieruimte (na toiletgebruik, eten, drinken, roken,...).

8. Toiletten

Iedereen dient verplicht de toiletten te gebruiken.

9. Algemene netheid rond de machine

Iedereen is verantwoordelijk voor de orde en netheid rondom zijn machine.

10. Make-up (Parfum, aftershave en Vingernagels)

Nagels dienen kort geknipt te zijn en niet gelakt. Valse vingernagels zijn niet toegelaten. Het gebruik van parfum of aftershave is niet toegelaten.

Regels voor Persoonlijke hygiëne (snoepfabriek)

Afgeleid van de richtlijnen voor “**Good M**anufacture **P**ractice”
(**GMP** – “Goede manier van werken”)

Let er bij het uitvoeren van werkzaamheden op dat het product niet besmet of vervuild raakt !!!

De mens is de belangrijkste bron van besmetting in voedingsbedrijven, omdat er altijd kiemen aanwezig zijn op de handen, de kledij, het haar, in de neus, in de mond enz. Daarom wordt de kans op besmetting bij voedingsmiddelen, verpakkingen en uitrusting aanzienlijk gereduceerd indien het personeel schone kledij draagt, een verzorgd voorkomen heeft, gezond is, een aan het werk aangepaste opleiding gekregen heeft en de voorschriften inzake hygiëne, goede productiepraktijken en controle respecteert. Bij het toepassen hiervan is gezond verstand een eerste vereiste. Daarom moeten alle redelijke (voorzorgs)maatregelen getroffen worden om het risico van besmetting door menselijke activiteiten te minimaliseren.

Voor iedereen, vanaf het moment dat hij / zij de productieruimtes betreedt, gelden de volgende regels.

Handhygiëne

- korte, gereinigde nagels
- nagellak is niet toegestaan
- valse nagels zijn niet toegestaan (vuil kruipt hieronder)

Iedereen die de productieafdelingen binnen gaat is verplicht zijn/haar handen eerst te wassen en te ontsmetten. Gebruik alleen zeep, ontsmettingsgel of ontsmettingsdoekjes die door het bedrijf worden aangeboden. Het gebruik van geparfumeerde zepen is verboden.

Was steeds uw handen:

- voordat u de productieafdelingen betreedt,
- na schoonmaakwerkzaamheden,
- na toilet bezoek,
- na bezoek kantine,
- na verontreiniging door welke oorzaak dan ook.

De procedures m.b.t. de handhygiëne wordt periodiek op effectiviteit gecontroleerd.

Gezondheid – Medisch onderzoek

Ons bedrijf voert een gezondheidsbeoordeling waarbij een formulier van gezondheidsbeoordeling (uitgevoerd door de arbeidsgeneesheer) vereist wordt vóór de aanwerving en waarbij al het personeel van de inrichting jaarlijks een medisch onderzoek moet ondergaan of, in geval van twijfel, telkens dit nodig is om klinische of epidemiologische redenen. Eenieder die betrokken is bij het hanteren van levensmiddelen (contract van bepaalde of onbepaalde duur) moet jaarlijks een tuberculostest ondergaan (KB van 17 maart 1971).

Meld verschijnselen, zoals (voedsel)infecties, zichtbare open wonden (vb. zweren, geïnfecteerde wonden) of besmettelijke ziektes.

Voor iedere persoon, die bij medisch onderzoek of door waarneming van de leiding één van bovengenoemde verschijnselen vertoont en waarbij contaminatie van het product mogelijk is, zullen de nodige maatregelen getroffen worden (arbeidsgeneesheer verwittigen, dragen van handschoenen bij open geïnfecteerde wonden,...) en hij/zij kan eventueel worden uitgesloten van werk totdat hij/zij hersteld is.

Alle medische handelingen, gegevens, vaststellingen worden door de bedrijfsarts waargenomen.

Werkkleding

Het is noodzakelijk vanwege de hygiëne, veiligheid en representativiteit schone werkkleding te dragen.

De werkkleding d.w.z. werkbreeken, -vesten, T-shirts, schoenen, haarnetjes en handschoenen worden gratis ter beschikking gesteld door de werkgever.

Het dragen van bedrijfskleding is verplicht in de productieafdelingen.

Het is de werknemer verboden zelf werkkledij aan te schaffen en/of te onderhouden zonder de uitdrukkelijke toestemming van de werkgever.

De kledij blijft eigendom van de werkgever en mag niet dienen voor privé-gebruik.

De werknemer mag de kledij niet met opzet beschadigen.

Binnen de gebouwen mag over de bedrijfskleding geen gewone kleding gedragen worden zoals jassen, truien, e.d.

De werkkleding moet alle eigen kleding vanaf de knie bedekken. Het assortiment is hierop afgestemd. Draag daarom de bedrijfskleding zoals die is bedoeld, dus correcte combinaties en goed gesloten.

Voor werkzaamheden buiten de gebouwen stelt het bedrijf aparte beschermende kleding ter beschikking.

Indien de werknemer de voor hem verplichte kledij niet voorhanden heeft, meldt hij dit direct aan zijn leidinggevende, en vat de werkzaamheden aan van zodra hij de verplichte kledij heeft ontvangen.

De werkgever ziet er op toe dat de kledij correct wordt gedragen en regelmatig wordt verversd, overeenkomstig de voorschriften geldend per afdeling, en staat in voor het onderhoud. De werkkleding moet altijd op de voorziene plaatsen aanwezig zijn.

Persoonlijke bezittingen

Om te voorkomen dat persoonlijke bezittingen kwijt raken en mogelijk in/tussen het product of apparatuur terecht komen, is het belangrijk om zo weinig mogelijk voorwerpen in uw kleding te dragen bij het betreden van de productieafdelingen. Bedrijfskleding mag dan ook niet voorzien zijn van zakken aan de buitenzijde. Het meenemen van persoonlijke bezittingen, inclusief geld, naar de productieafdelingen is niet toegestaan. Berg uw spullen op in uw kastje.

Het is tevens verboden van kledij te verwisselen in de nabijheid van in bedrijf zijnde machines.

Werkkleding moet schoon zijn.

Werkkleding, inclusief schoenen, welke gedragen worden in productieruimtes moeten in het bedrijf bewaard worden en wel apart van de kleding die buiten het bedrijf gedragen wordt.

Daarnaast mag werkkleding niet buiten het fabrieksterrein gedragen worden (bijvoorbeeld woon-werkverkeer).

Hoofddekseel - baardnetjes

Haren en huidschilfers kunnen op de voedingsmiddelen terecht komen als het personeel met onbedekt hoofd werkt. Het dragen van door het bedrijf verstrekte wegwerp haarnetten is daarom verplicht in de productieafdelingen. Er mogen geen vastzetclips worden gebruikt. Het haar moet volledig bedekt zijn.

Bij het verlaten van de productieafdelingen moeten deze haarnetten worden gedeponereerd in de daarvoor bestemde container.

Volle baarden en snorren dienen bedekt te worden met een baardnet bij alle werkzaamheden waarbij sprake is van direct contact met open producten of grondstoffen die in eindproducten worden verwerkt (zie bijlage 1). Zeer kort geschoren baarden en snorren (< 5mm) zijn een uitzondering op deze regel. De afdelingsleiding beslist bij twijfelgevallen.

Sierraden en andere voorwerpen

Het dragen van sierraden, ringen, horloges, oorbellen en zichtbare piercings is niet toegestaan in productieruimtes. Indien ringen niet afgedaan kunnen worden (b.v. trouwringen) is het dragen van een handschoen verplicht. Zichtbare piercings, welke niet kunnen worden uitgedaan, moeten overkleefd worden met een blauwe metaalpleister.

Handschoenen

Als handschoenen gedragen worden bij de verwerking van product dan moeten deze in goede staat en hygiënisch blijven om **productbesmetting te vermijden**. Controleer zodoende regelmatig de staat van uw handschoenen, reinig ze tijdig of haal op tijd nieuwe. Het dragen van handschoenen betekent niet dat de werknemer zich niet hoeft te houden aan de richtlijnen voor het wassen van de handen.

Brillen

In productieruimtes moet de aanwezigheid van glas zoveel mogelijk vermeden worden. Indien u een bril draagt, moet deze bestaan uit onbreekbaar glas (CE) of kunststofglazen. Deze brillen kunnen aangekocht worden via de werkgever.

Gehoorbescherming

Enkel de door de werkgever ter beschikking gestelde gehoorbescherming is toegestaan.

Make-up – Parfum - Lichaamsgeur

Om productbesmetting en geuroverdracht te voorkomen is overmatig gebruik van parfum – aftershave en make-up niet toegestaan. Valse oogwimpers zijn eveneens niet toegelaten. Voorkom lichaamsgeur door een goede persoonlijke hygiëne.

Verwonding

Elke verwonding, hoe klein ook, dient onmiddellijk verzorgd te worden. Eén van de op uw afdeling aanwezige EHBO'ers is hiervoor aanspreekbaar. Gebruik ook steeds de blauwe metaal detecteerbare pleisters om verwondingen af te dekken. Bij verwondingen aan de handen welke met een verband worden afgedekt, is het verplicht om het verband af te dekken met een handschoen.

Medicatie

Het binnenbrengen van persoonlijke medicatie is niet toegestaan, het gebruik van medicatie zal steeds buiten de productieruimte genomen worden. Voor chronische aandoeningen dient een medisch attest te worden getoond aan uw leidinggevende.

Eten en drinken

De werknemers gebruiken hun maaltijd in de daartoe bestemde lokalen/kantine. Etensresten mogen niet openlijk achtergelaten worden. Het is niet toegelaten in de productieruimtes eet- of drinkwaren binnen te brengen of te gebruiken. Een uitzondering hierop is het drinken uit een drankfontein. Er kan ook drank in hersluitbare verpakkingen (geen glas) genuttigd en bewaard worden in het centraal gelegen dranklokaal. Het snoepen van eigen, niet verpakte producten is toegestaan. Het nuttigen van kauwgom in productieruimten is verboden.

Roken

Voor zowel het buitenterrein als de productieruimtes, kleedruimtes, gangen en burelen geldt een algemeen rookverbod.

Rookwaren binnenbrengen in de productieruimtes is ten strengste verboden.

Uitzondering hierop zijn de rookgedeeltes in de kantine en de conciërgewoning. Door middel van borden en pictogrammen wordt dit ter plaatse aangegeven.

Het is vanzelfsprekend dat elke medewerker, -roker de inhoud van de gebruikte asbak in de daarvoor bestemde as-, vuilbak gooit en ervoor zorgt dat zijn rookplaats netjes wordt achtergelaten.

Gemeenschappelijke lokalen

In de productieruimten, toiletten, kleedkamers is het verboden te eten, te drinken (behalve kraantjeswater). Op de burelen kunnen geen warme maaltijden genuttigd worden, dit dient te gebeuren in de kantine.

De gemeenschappelijke lokalen moeten steeds schoon en goed onderhouden zijn en goed verlicht en verlucht worden. Werk hieraan mee door deze lokalen na gebruik steeds netjes achter te laten.

Toezicht

Bekwaam leidinggevend personeel is aangewezen om toezicht te houden op de hygiëneregels en ervoor verantwoordelijk dat al het personeel zich aan deze regels houdt.

Medewerkers zijn eveneens bevoegd elkaar te wijzen op hun verantwoordelijkheden.

Sancties

Bij overtreding van de bovenstaande regels kan de veiligheid van onze producten in gevaar komen waardoor een consument van ons snoep schade lijdt. Het bedrijf kan beboet worden en zelfs gesloten worden door de eetwareninspectie of certificerende instellingen kunnen besluiten tot intrekking van noodzakelijke certificaten. Dit zijn ernstige zaken die een aanmerkelijke bedreiging vormen voor het voortbestaan van ons bedrijf en uw werkgelegenheid. Daarom is op het overtreden van de hygiëneregels het sanctiebeleid van toepassing.

Beste medewerker, In ons voedingsmiddelenbedrijf bestaat er een interne reglementering voor alle personeelsleden die er tewerkgesteld zijn. Ook alle onderaannemers wensen wij op de hoogte te brengen van deze reglementering die in algemeen belang dient opgevolgd te worden

- Er is een totaal rookverbod binnen de bedrijfsterreinen. Enkel in het rooklokaal mag er gerookt worden. Rookgerief mag niet mee in de productie genomen worden.
- In alle productieafdelingen (ook op de laadkade) moet een door het bedrijf ter beschikking gesteld hoofddeksel gedragen worden, dat alle hoofdharen bedekt.
- Draag de werkkledij U verschaft door het bedrijf. Hou de kledij proper. Als uw kledij vuil of nat is, verander dan van kledij.
- Alle deuren en poorten tot de productieruimten moeten steeds dicht gehouden worden. Enkel voor laden en lossen kan hierop een uitzondering gemaakt worden.
- Vingernagels moeten kort worden gehouden en schoon en ongelakt zijn. Kunstnagels zijn niet toegestaan.
- Het dragen van parfum of aftershave is niet toegestaan.
- Geen uurwerken, oorbellen, ringen (behalve trouwring), juwelen en kettingen zijn toegelaten in de productieruimten.
- Draag geen open schoenen, wel veiligheidsschoeisel.
- Handen wassen verplicht bij het betreden van de productieruimten en na het gebruik van het toilet.
- De toiletten horen gebruikt te worden en proper achter gelaten.
- Verwittig de verantwoordelijke tijdig bij ziekte of ongeluk. Verzorg kwetsuren en snijwonden onmiddellijk met de nodige middelen (vb. blauwe pleister).
- De maaltijden mogen uitsluitend gebruikt worden in de eetzaal. Deze hoort proper achtergelaten te worden.
- Verboden kauwgom, snoep, etc. ... te nuttigen binnen de productie.
- Bij het begin en het einde van het werk en van elke werkonderbreking in de eetzaal, moet er getikt worden in arbeidskledij. Het afdelingshoofd zal u alle uitleg geven over de modaliteiten van het tikken.
- Het binnenrijden in de productieruimten met een wagen is niet toegelaten. Alle personenvoertuigen en dienstwagens van de productie en technisch personeel (ook in onderaanneming) moeten achter het bedrijf op de parking gestationeerd worden.
- Men heeft enkel toegang tot de lokalen waarin men tewerkgesteld is.