

## **Voedselhygiëne**

### **Artikel 1: Bewaartemperatuur**

§ 1 De wettelijke te respecteren bewaartemperatuur van voedingsmiddelen:

- Vers vlees van slachtdieren: max. 7 °C
- Gehakt( inclusief preparé): max. 2 °C
- Vers vlees van gevogelte: max. 4 °C
- Verse vis (ook maatjes): temperatuur van smeltend ijs
- Gerookte vis: max. 4 °C
- Te koelen voedingsmiddelen (belegde broodjes, koude schotels, koffiekoeken met banketbakkersroom enz.): max. 7 °C
- Andere: temperatuur aangegeven op de verpakking
- Warme gerechten: min. 65 °C
- Frituurolie of -vet: max. 180 °C (thermostaat vereist)
- Diepgevroren voedingsmiddelen: -18 °C of lager.

### **Artikel 2: Hygiënemaatregelen**

- § 1 Bewaartoestellen zijn voorzien van een thermometer en de temperatuur wordt regelmatig gecontroleerd.
- § 2 Ontdooien van voedingsmiddelen gebeurt onder aangepaste omstandigheden (gekoelde ruimte). Eenmaal ontdooid, wordt een product niet meer opnieuw ingevroren!
- § 3 Bij de bereiding van voedingsmiddelen wordt aangepaste en propere kledij gedragen. Juwelen aan de handen en onderarmen zijn niet toegestaan en nagels zijn kort, schoon en ongelakt.
- § 4 De handen worden regelmatig gewassen: een uitrusting voor het hygiënisch wassen (stromend drinkbaar water en zeep) en het drogen van de handen zijn aanwezig en worden gebruikt.
- § 5 Wonden aan handen, armen of hoofd worden verzorgd en met een sluitend verband afgedekt, opdat contaminatie van de voedingsmiddelen vermeden wordt.
- § 6 Tijdens het bereiden of verkopen van voedingsmiddelen wordt niet gerookt.
- § 7 De aanwezigheid van (huis)dieren is verboden, tenzij waar uitsluitend voedingsmiddelen verbruikt worden.
- § 8 Elk contact tussen rauwe en bereide voedingsmiddelen wordt vermeden.
- § 9 Alle uitrusting en apparatuur die met voedingsmiddelen in aanraking komt, wordt proper gehouden en vormt geen bron van contaminatie van het voedingsmiddel.
- § 10 Oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, zijn proper, goed onderhouden, eenvoudig te reinigen en, waar nodig, gedesinfecteerd. Zij zijn vervaardigd uit of bedekt met glad, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.

- § 11 Het gebruikte gerei en de werkbladen worden gereinigd met zo warm mogelijk water en detergent. Gebruik regelmatig een verse handdoek, vaatdoek of spons
- § 12 Niet-verpakte voedingsmiddelen worden afgeschermd van het publiek.
- § 13 Voorverpakte voedingsmiddelen zijn correct geëtiketteerd (verkoopsbenaming, ingrediëntenlijst, minimale / uiterste houdbaarheidsdatum, plaats van herkomst enz....)
- § 14 Voedingsmiddelen of recipiënten met voedingsmiddelen worden niet rechtstreeks op de grond geplaatst.
- § 15 Voedingsafval, van aan verbruikers geserveerde voedingsmiddelen, wordt niet opnieuw gebruikt voor menselijke consumptie.
- § 16 Voor het reinigen van voedingsmiddelen wordt drinkbaar water gebruikt.
- § 17 Een afvalbak is aanwezig. Afval wordt regelmatig verwijderd.

**Belangrijk!**

De vergunning, vereist voor professionele verkopers, moet getoond kunnen worden aan de inspecteur/controleur van het federaal agentschap voor de voedselveiligheid (FAVV).