**Samenstelling documentatiedossier – organisatie:**

Stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen (AUDIT = risicoanalyse):

Een degelijk werking begint bij een risicoanalyse van de school en haar activiteiten en dit volgens de CODEX: Boek II.- Organisatorische structuren en sociaal overleg, Titel 1.– De interne dienst voor preventie en bescherming op het werk, Hoofdstuk I.- Inleidende bepalingen

Art. II.1-4., Art. II.1-6., Art. II.1-11 , BOEK VII.- BIOLOGISCHE AGENTIA: Hoofdstuk VII.- Werknemers in contact met voedingswaren,

HACCP, de afkorting voor Hazard Analysis and Critical Control Points, is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen.

Scholen (bedrijven) die zich bezighouden met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, het vervoer en de distributie van levensmiddelen, dienen hierdoor alle aspecten van het voortbrengingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie, wil ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risico op besmetting.

Hieruit voortvloeiend is bijvoorbeeld het voortdurend bewaken en registreren van koel- en vriescellen een verplichting geworden.

HACCP heeft zijn oorsprong in de Amerikaanse ruimtevaart omdat het daar niet mogelijk is om bedorven voedselpartijen terug te sturen naar de fabriek en te vervangen door betere producten, zodat het mislukken van een kostbare missie door voedselvergiftiging als een onacceptabel risico werd gezien.

HACCP is geen tastbare handleiding met voorschriften, maar een systeem dat op 7 principes gebaseerd is. Bedrijven moeten dit systeem toespitsen op hun eigen situatie. Ze geven daarbij zelf aan waar en in welke fase van de productie- en/of distributieprocessen er gevaren voor de gezondheid van de consumenten zouden kunnen ontstaan. Ook leggen zij vast welke maatregelen er genomen moeten worden om bedreiging van de gezondheid van de consument te voorkomen, welke controles uitgevoerd worden en wat de resultaten zijn.

Kortom: HACCP is een preventief systeem dat door bedrijven zelf moet worden uitgevoerd. Door de gezondheidsrisico's in bereidings- en behandelingsprocessen op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken, wordt de veiligheid van het product verhoogd.

De 7 kernpunten van een HACCP-systeem.

1. Inventariseer alle potentiële gevaren.

2. Stel de kritische beheerspunten (CCP's) vast, de punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen of beperkt.

3. Geef per CCP de kritische grenzen aan.

4. Stel vast hoe de CCP's bewaakt ofwel 'gemonitord' worden.

5. Leg per CCP de correctieve acties vast die moeten leiden tot herstel van de veiligheid

6. Pas verificatie toe — een periodieke check om na te gaan of de HACCP aanpak goed werkt.

7. Houd documentatie en registraties bij (leg vast wat je hebt aangepast en hoe).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Stappenplan & opvolgingsplan JAP \*\*  2021 | | | | | GPP \*\*\*  2021-2026 |
|  | **PRO**  **FRM**  **DOC** | **Procedures met bijhorende formulieren** | **NVT** | **In behandeling** | **OK \***  **2021** | **Opgenomen in GPP** |
| 1 | **PRO 2533** | **Audit: stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen – organisatie.** |  |  |  |  |
| 2 | FRM 2533-01 | Audit: stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen – organisatie |  |  |  |  |
| 3 | **PRO 2244** | **Opleiding “Werken met allergenen in de voedingssector”** |  |  |  |  |
| 4 | FRM 2202-01 | Opvolgingslijst cursisten “Werken met allergenen in de voedingssector”\*\*\*\* |  |  |  |  |
| 5 | **PRO 2245** | **Opleiding “Aandachtspunten voor voeding in kleine keukens en bij school-manifestaties: hygiëne en allergenen”** |  |  |  |  |
| 6 | FRM 2202-01 | Opvolgingslijst cursisten “Aandachtspunten voor voeding in kleine keukens en bij school-manifestaties: hygiëne en allergenen”\*\*\*\* |  |  |  |  |
| 7 | **PRO 2240** | **Opleiding “Levensmiddelenhygiëne voor llk didactische keuken”** |  |  |  |  |
|  | FRM 2202-01 | Opvolgingslijst cursisten “Levensmiddelenhygiëne voor llk didactische keuken”\*\*\*\* |  |  |  |  |
| 8 | **PRO 2247** | **EHBO-opleiding: specifieke opleiding eerste hulp in de keuken** |  |  |  |  |
| 9 | FRM 2202-01 | Opvolgingslijst cursisten “Aandachtspunten voor voeding in kleine keukens en bij school-manifestaties: hygiëne en allergenen”\*\*\*\* |  |  |  |  |
| 10 | FRM 2202-01 | Opvolgingslijst cursisten “eerste hulp in de keuken**.** |  |  |  |  |
| 11 | **PRO 2241** | **Opleiding “Levensmiddelenhygiëne voor llk opleidingskeukens”** |  |  |  |  |
| 12 | FRM 2202-01 | Opvolgingslijst cursisten “Levensmiddelenhygiëne voor llk opleidingskeukens”\*\*\*\* |  |  |  |  |
| 13 | **PRO 2212** | **Opleiding “Levensmiddelenhygiëne voor het uitvoerend personeel”** |  |  |  |  |
| 14 | FRM 2202-01 | Opvolgingslijst cursisten “Levensmiddelenhygiëne”\*\*\*\* |  |  |  |  |
| 15 | **PRO 2539** | **Bijzondere medische gegevens leerlingen bij inschrijving** |  |  |  |  |
| 16 | FRM 2202-01 | Opvolgingslijst cursisten “Levensmiddelenhygiëne”\*\*\*\* |  |  |  |  |
| 17 | FRM 2539-01 | Bijzondere medische gegevens leerlingen (bij inschrijving) |  |  |  |  |
| 18 | FRM 2539-02 | Samenvatting bijzondere medische gegevens leerlingen (bij inschrijving) |  |  |  |  |
| 19 | **PRO 2540** | **Toestemmingsformulier: mijn kind wordt ziek op school** |  |  |  |  |
| 20 | FRM 2540-01 | Toestemmingsformulier: Mijn kind wordt ziek op school. |  |  |  |  |
| 21 | **FRM 2540-02** | **Leerlingen die moeten opgevolgd worden, EHBO-handelingen** |  |  |  |  |
| 22 | **PRO 2541** | **Toestemmingsformulier: mijn kind wordt ziek tijdens een meerdaagse uitstap.** |  |  |  |  |
| 23 | FRM 2541-01 | Toestemmingsformulier: Mijn kind wordt ziek tijdens een meerdaagse uitstap. |  |  |  |  |
| 24 | FRM 2540-01 | Toestemmingsformulier: Mijn kind wordt ziek op school. |  |  |  |  |
| 25 | **PRO 2543** | **Samenvatting medische gegevens leerling refter-EHBO** |  |  |  |  |
| 26 | FRM 2543-01 | Samenvatting medische gegevens leerlingen refter-EHBO Lokaal |  |  |  |  |
| 27 | **PRO 2544** | **Samenvatting medische gegevens leerling extra-muros** |  |  |  |  |
| 28 | FRM 2544-01 | Samenvatting medische gegevens leerling extra-muros |  |  |  |  |
| 29 | **PRO 2550** | **Overdracht van allergeneninfo voor niet-voorverpakte levensmiddelen** |  |  |  |  |
| 30 | FRM 2550-01 | Mondelinge overdracht van allergeneninformatie voor niet-voorverpakte levensmiddelen. |  |  |  |  |
| 31 | DOC 2550-01 | Affiche “Info allergenen” |  |  |  |  |
| 32 | DOC 2550-02 | Inventaris (lijst) afgewerkte producten en hun allergenen. |  |  |  |  |
| 33 | DOC 2550-03 | Inventaris van gebruikte grondstoffen (lijst grondstoffen en hun allergenen) |  |  |  |  |
| 34 | DOC 2550-04 | Etiket allergenen. |  |  |  |  |
| 35 | **PRO 2529** | **Werkplaats en reglementen lokalen (keukens, labo’s …)** |  |  |  |  |
| 36 | FRM 2529-01 | Lijst werkplaatsreglementen |  |  |  |  |
| 37 | DOC 2529-01 | Werkplaatsreglement … |  |  |  |  |
| 38 | **PRO 2530** | **Vijfjaarlijkse RA voeding** |  |  |  |  |
| 39 | DOC 2530 | Rapport (verslag) deskundige: vijf jaarlijkse RA voeding |  |  |  |  |
| 40 | **PRO 2617** | **Verslagen en samenstelling HACCP-team** |  |  |  |  |
| 41 | DOC 2617-01 | Voorbeeld verslag HACCP-team |  |  |  |  |
| 42 | **PRO 2606** | **HACCP refter, warme refter, didactische keuken, zelfbediening, restaurant.** |  |  |  |  |
| 43 | FRM 2606-01 | Bakkerij werkboek; |  |  |  |  |
| 44 | FRM 2606-02 | Bistro werkboek; |  |  |  |  |
| 45 | FRM 2606-03 | Confiserie werkboek; |  |  |  |  |
| 46 | FRM 2606-04 | Fondkeuken; |  |  |  |  |
| 47 | FRM 2606-05 | Groentenkeuken; |  |  |  |  |
| 48 | FRM 2606-06 | Keuken 1 afwas; |  |  |  |  |
| 49 | FRM 2606-07 | Keuken 2; |  |  |  |  |
| 50 | FRM 2606-08 | Keuken bistro afwas; |  |  |  |  |
| 51 | FRM 2606-09 | Lokaal technische vakken; |  |  |  |  |
| 52 | FRM 2606-10 | Mensa + afwas; |  |  |  |  |
| 53 | FRM 2606-11 | Opleidingskeuken (didactische keuken); |  |  |  |  |
| 54 | FRM 2606-12 | Opslag goederen; |  |  |  |  |
| 55 | FRM 2606-13 | Restaurant 1 - bar; |  |  |  |  |
| 56 | FRM 2606-14 | Restaurant 2 - office; |  |  |  |  |
| 57 | FRM 2606-15 | Vacuumkeuken; |  |  |  |  |
| 58 | FRM 2606-16 | Viskeuken; |  |  |  |  |
| 59 | FRM 2606-17 | Vleeskeuken; |  |  |  |  |
| 60 | FRM 2606-18 | Refter; |  |  |  |  |
| 61 | **PRO 2516** | **Intern noodplan (noodprocedures)** |  |  |  |  |
| 62 | DOC 2516-21 | DOC 2516-21: voedselvergiftiging |  |  |  |  |
| 63 | DOC 2516-06 | Procedure noodoproepen |  |  |  |  |
| 64 | **PRO 2545** | **Lijst noodnummers** |  |  |  |  |
| 65 | FRM 2545-01 | Lijst noodnummers |  |  |  |  |
| 66 | FRM 2545-02 | Overzichtslijst locaties noodnummers |  |  |  |  |
| 67 | **PRO 2301** | **Erkenning, toelating en registratie FAVV (Eetwareninspectie)** |  |  |  |  |
| 68 | DOC 2301-04 | Affiche: bewijs van toelating (FAVV) van de school |  |  |  |  |
| 69 | DOC 2301-05 | Jaarlijks bewijs van betaling (FAVV) |  |  |  |  |
| 70 | **PRO 2112** | **Inspectieverslag - Eetwaren en gezondheidsinspectie** |  |  |  |  |
| 71 | DOC 2112-01 | Verslag eetwaren- en gezondheidsinspectie |  |  |  |  |
| 72 | **PRO 2515** | **Jaaractieplan\*\*\*\*** |  |  |  |  |
| 73 | **PRO 2511** | **Globaal actieplan\*\*\*\*** |  |  |  |  |
| 74 | **PRO 2402** | **Comité** |  |  |  |  |
| 75 | **PRO 2403** | **Overlegplatform** |  |  |  |  |
| 76 | **PRO 3001** | **Beheer non-conformiteit** |  |  |  |  |
| 77 | FRM 3001-01 | Klachten/afwijkingsrapport |  |  |  |  |
| 78 | FRM 3001-02 | Klachtenregister |  |  |  |  |
| 79 | **PRO 4001** | **Verbeteringsactie/corrigerende maatregelen** |  |  |  |  |
| 80 | **…** | **…** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

\*Procedure in orde gebracht \*\*JaarActiePlan \*\*\*Globaal Preventie Plan \*\*\*\*WEVECO genereerd automatisch deze lijsten