



Hygiëneopleiding personeel 27

HACCP, GHP EN PVA IN DE SLAGERIJ.

H.A.C.C.P., waarover u ongetwijfeld reeds gehoord hebt is de afkorting van **Hazard Analysis Critical Control Points**.

In het Nederland kan dit vertaald worden als "gevaaranalyse van de kritische controlepunten".

H.A.C.C.P. is een systeem voor het beschrijven, beoordelen en het beheersen van gevaren die van belang zijn voor de voedselveiligheid.

H.A.C.C.P. gaat dus verder dan wat men **Goede Hygiënische Praktijken (GHP)** noemt.

GHP zijn algemene principes of met andere woorden attitudes die steeds stipt moeten toegepast worden en daarom zeker niet minder belangrijk.

Enkele voorbeelden :

- vlees zo vlug mogelijk verwerken
- zorgen dat er voldoende rotatie is
- reinigen en ontsmetten,
- lichaamshygiëne,

Het toepassen van H.A.C.C.P. komt er op neer dat bepaalde punten, stappen of werkmethodes, die van essentieel belang zijn voor de voedselveiligheid permanent gecontroleerd worden. Dit zijn wat men noemt **Kritische Controle Punten (KCP's)**

Enkele voorbeelden:

- controle van de temperatuur bij de ontvangst van het vers vlees
- eerbiedigen van de wettelijk verplichte kerntemperaturen bij de opslag, de verwer-

- king en de presentatie in de koeltoonbank
- een correcte verhitting toepassen

Punten van Aandacht (PVA) zijn punten, stappen of werkmethodes die eveneens van belang zijn voor de voedselveiligheid maar die een beperkter risico inhouden.

Enkele voorbeelden:

- bij de bereiding van gehakt vlees het vlees zo vlug mogelijk verwerken en verkopen
- regelmatig reinigen en ontsmetten van de messen, en steeds na het snijden van gevelte vlees.
- juiste afweging van grondstoffen, bijkomstige ingrediënten en additieven

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.

Ons vragenhoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Voor het reinigen van mijn houten kapblok gebruik ik paneermeel in plaats van zout omdat paneermeel het vocht beter opsloopt. Is dit toegestaan?

Wij hebben deze vraag voorgelegd aan het F.A.V.V.

Het gebruik van paneermeel is niet toegestaan omdat de eigenschappen en het effect van zout en paneermeel ver uit elkaar liggen. Zout heeft een osmotisch effect hetgeen de migratie van water in

het hout beperkt en heeft hierdoor een negatieve invloed op de groei van bacteriën. Dit in tegenstelling tot paneermeel, dat niet dit osmotisch effect heeft en dus de migratie van water in hout niet beperkt. Bovendien wordt paneermeel als voedsel door bacteriën gebruikt, wat leidt tot stimulatie van de bacteriële groei! Zout wordt bovendien ook gebruikt omwille van zijn schurend en dus reinigend effect, hetgeen voor paneermeel veel minder het geval is.

Marktberichten van de prijzen voor levend vee Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

RUNDEREN De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		14-mei-2010	21-mei-2010	28-mei-2010	4-jun-2010
Battice	Stieren (S)	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25	2,75 - 3,25
	Vaarzen (S)	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10
Ciney	Stieren dikbil	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40
	Stieren dikbil	3,06 - 3,19	3,08 - 3,21	3,10 - 3,23	3,10 - 3,23
Brugge	Vaarzen dikbil	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10

Opmerkingen

14-mei-10	Stationair
21-mei-10	Dikbilstieren jonger dan 24 maanden: lichte stijging; gewone stieren, gewone koeien en vaarzen : dalende prijzen
28-mei-10	Lichte stijging voor vaarzen en koeien. Verwerking: dalende prijzen
04-jun-10	Stationair, zeer vlotte verkoop