

Hygiëneopleiding personeel 59

Is het dragen van handschoenen verplicht bij de bereiding van broodjes (of andere gerechten)?

Alhoewel sommigen consumenten de indruk hebben dat het hygiënischer is om bij de bereiding van broodjes of andere gerechten handschoenen te dragen, bestaat er geen enkele wettelijke verplichting hieromtrent.

De Europese verordening 852/2004 over de levensmiddelenhygiëne bepaalt dat iedereen die werkzaam is in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd, een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht dient te nemen en passende, schone en, voor zover dat nodig is, beschermende kleding dient te dragen.

Het dragen van wegwerphandschoenen kan in sommige gevallen wenselijk zijn, hoewel

dit geen voorwendsel mag zijn om minder hygiënisch te werken. De handschoenen moeten vervangen worden na elke handeling en mogen geen vals gevoel van hygiënische veiligheid geven. Met dezelfde handschoenen mogen geen propere of afgewerkte levensmiddelen en rauwe of vuile producten aangeraakt worden. De handschoenen moeten worden uitgedaan tijdens pauzes of bij toiletgebruik.

Werken zonder handschoenen is daarom niet minder hygiënisch. De voorwaarde is wel dat na elke handeling waarbij besmetting mogelijk is, de handen grondig gewassen worden.

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.

DE TOT NU TOE GEPUBLICEEERDE ARTIKELS KAN U TERUGVINDEN IN DE EXTRA LEDENPAGINA'S OP ONZE WEBSITE WWW.BB-BB.BE

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

RUNDEREN		De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg			
		12-apr-2013	19-apr-2013	26-apr-2013	3-mei-2013
Battice	Stieren (S)	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60	3,00 - 3,50	3,10 - 3,60
Ciney	Stieren dikbil	3,20 - 3,60	3,20 - 3,60	3,30 - 3,70	3,20 - 3,60
Brugge	Stieren dikbil	3,45 - 3,60	3,45 - 3,60	3,45 - 3,60	3,45 - 3,60
	Vaarzen dikbil	3,25 - 3,55	3,25 - 3,55	3,25 - 3,55	3,25 - 3,55

Opmerkingen

12-apr-13	Vlotte verkoop - Stijgende prijzen
19-apr-13	Vlotte verkoop - Stabiele prijzen
26-apr-13	Vlotte verkoop - Stabiele prijzen
03-mei-13	Minder aanvoer - Vlotte verkoop - Stabiele prijzen

Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Mag ik in het kader van mijn autocontrolesysteem, infraroodthermometers gebruiken om de temperatuur te controleren?

Voor betrouwbare metingen uitgevoerd met infraroodthermometers moeten de gebruiksvoorwaarden strikt nageleefd worden. Deze thermometers zijn evenwel minder nauwkeurig dan sondethermo-

eters. Het gebruik van infraroodthermometers kan aanvaard worden in het kader van een screening van de temperatuur indien de gebruiksvoorwaarden worden nageleefd. Wanneer echter de gemeten temperatuur in de buurt komt van de conformiteitsgrens moet een bijkomende controle uitgevoerd worden aan de hand van een sondethermometer om te bevestigen dat de gemeten temperatuur conform is.

Formation Hygiène 59

Les gants sont-ils obligatoires lors de la préparation de denrées alimentaires?



Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

Certaines personnes pensent que le port de gants lors de la préparation de sandwiches ou de tout autre aliment est plus hygiénique. Mais légalement, le port de gants n'est pas obligatoire.

Le Règlement Européen 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que « toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection ».

Le port de gants jetables est parfois souhaitable, mais, même dans ce cas, les règles d'hygiène doivent être respectées. Leur utilisation ne peut donner lieu à un sentiment de fausse sécurité (hygiénique).

Les gants doivent être changés dès qu'ils ont pu être contaminés :

- ne pas prendre des aliments propres ou préparés avec les mêmes gants que ceux avec lesquels on a tenu des aliments crus ou sales;
- enlever les gants pendant les pauses ou pour aller aux toilettes, et enfiler ensuite une nouvelle paire après s'être lavé les mains.

Travailler sans gants n'est pas nécessairement moins hygiénique, à condition de se laver les mains après chaque tâche ayant pu les contaminer.

(source : AFSCA)

LES ARTICLES PUBLIÉS JUSQU'À PRÉSENT PEUVENT ÊTRE RETROUVÉS DANS LES EXTRA PAGES POUR LES MEMBRES SUR NOTRE SITE INTERNET WWW.BB-BB.BE

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant Maximum du prix constaté sur les marchés suivant :

BOVINS

Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF

		12-avr-2013	19-avr-2013	26-avr-2013	3-mai-2013
Battice	Taureaux (S)	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60	3,00 - 3,50	3,00 - 3,50
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	3,20 - 3,60	3,20 - 3,60	3,30 - 3,70	3,30 - 3,70
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,45 - 3,60	3,45 - 3,60	3,45 - 3,60	3,45 - 3,60
	Génisse Cul de Poulain	3,25 - 3,55	3,25 - 3,55	3,25 - 3,55	3,25 - 3,55

Remarques sur la tendance des prix

12-apr-13	Vente rapide - Hausse des prix
19-apr-13	Vente rapide - Prix stables
26-apr-13	Vente rapide - Prix stables
03-mei-13	Apport moindre - Vente rapide - Prix stables

Question et Réponse

Puis-je, dans le cadre de mon système d'autocontrôle utiliser des thermomètres à infrarouge pour contrôler les températures ?

Pour fournir des mesures fiables, les thermomètres à infrarouge demandent le respect de conditions d'utilisation strictes et ils sont également moins précis que les thermomètres à sonde. L'utilisation

d'un thermomètre à infrarouge dans le cadre d'un screening des températures est acceptable si les conditions d'utilisation sont respectées. Toutefois, lorsque la température relevée s'approche de la limite de conformité, un contrôle supplémentaire avec un thermomètre à sonde s'impose pour confirmer que la température mesurée est conforme.