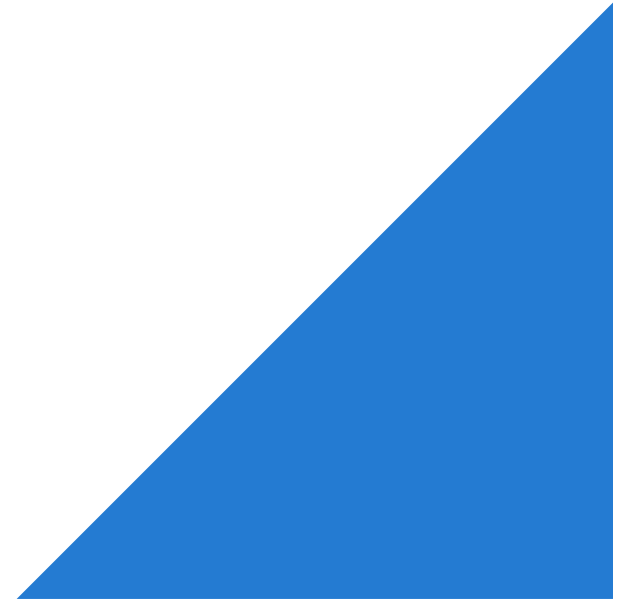




Kiemarme voeding van vroeger tot nu en in de toekomst...

Marina Reygaerts – onco-diëtiste
Kankercentrum UZ Gent
30 november 2019





Inhoud

- ▶ Hygiëne
- ▶ Actualiteit
- ▶ Richtlijnen
- ▶ Besluit
- ▶ Receptenbundel rond huidige kiemarme richtlijnen



Kiemarme voeding

Hygiëne

- ▶ Praktisch onbestaand: geen haarnet, dragen van juwelen, nagellak/gelnagels
- ▶ Veiligheid: 0
- ▶ Controles: 0
- ▶ Voedselinfecties/intoxicaties werden niet gerapporteerd
- ▶ UZ Gent: eind jaren 80 begin van de beenmergtransplantaties: de diëtiste bereidt een deel van de voeding onder UV-licht in gesteriliseerd materiaal



Kiemarme voeding

Hygiëne



Kiemarme voeding

Hygiëne

- ▶ 1999: dioxinecrisis
- ▶ 2000: oprichting FAVV
 - ▶ = Federaal Agentschap Voedsel Veiligheid
- ▶ 14/11/2003: opstart HACCP



Kiemarme voeding

Hygiëne

- ▶ **HACCP**, de afkorting voor *Hazard Analysis and Critical Control Points*, is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen. De Nederlandse vertaling is **gevairenanalyse en kritische beheerspunten**.
- ▶ Bedrijven die zich bezighouden met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen dienen hierdoor alle aspecten van het voortbrengingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit beheersproces, uitgaande van de **Europese Unie**, moet ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo **weinig mogelijk risico op besmetting**.^[2]
- ▶ 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, werd het mislukken van een kostbare missie door **voedselvergiftiging als een onacceptabel risico** gezien.
- ▶ 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.



Kiemarme voeding

Hygiëne

HACCP Plan Sodexo					
GEVAAR	CCP	NORMEN - TOLERANTIES	BEWAKING VAN DE CCP + HEC CONTROLEREND	FREQUENTIE VAN DE CONTROLE	CONSEQUENTIE ACTIES + WAT DOEN INGEVAL VAN CONTROLE NIET GOED IS?
INLEIDING VAN PRODUCTEN	CCP 1 Ontvangst van producten bij aankomst op werkdagen	De D-F-H-Q's, Temperatuur bij ontvangst van producten	Controle van de temperatuur van een product	Bi elke levering	• Verpakking van de producten of producten in de vries of vries die niet is afgedekt • Directe aanpak van de leverancier • Directe aanpak van het departement Aankoop
	CCP 2 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
	CCP 3 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
TOEGANG VAN PRODUCTEN	CCP 4 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
	CCP 5 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
	CCP 6 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
VERVALS VAN PRODUCTEN	CCP 7 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
	CCP 8 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
	CCP 9 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
VERVALS VAN PRODUCTEN	CCP 10 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
	CCP 11 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten
	CCP 12 Verpakking in de verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Maximum 4°C tolerantie tot 7°C (op de verpakking) Voor verpakking van producten bij aankomst op werkdagen	Controle van de temperatuur van een product	Dagelijks	• Niet de temperatuur van een product • Verpakking van producten in de verpakking van producten

Kiemarme voeding

Hygiëne

- ▶ In de praktijk: o.a.
 - ▶ registraties van t° vanaf levering tot eindproductie
 - ▶ alarmsysteem: frigo's, koelruimtes en diepvriezers
 - ▶ FIFO
 - ▶ traceerbaarheid van geleverd product tot eindproduct
 - ▶ Getuigenstalen
 - ▶ 1,5 FEQ
 - ▶ FAVV voert de controles uit

- ▶ www.foodweb.be



Kiemarme voeding

Hygiëne: Strikte handhygiëne KB 22 december 2005 (voeding)



Kiemarme voeding

Hygiëne: KB van 19 juni 2007 betreffende het toezicht op ziekenhuishygiëne



Kiemarme voeding

Actualiteit

- 2010: Frankrijk: 700 mini-terrines van foie gras uit grootwarenhuis gehaald wegens besmetting **Listeria**
- 2011: Duitsland: **EHEC-bacterie** door ? besmette komkommers – 800 mensen besmet – meer dan 30 doden
- 2012: Nederland: **Salmonella**-besmetting in gerookte zalm - 550 besmettingen – 2 overleden
- 2012: België: **Biotoxine-intoxicatie** 100 mensen ziek geworden door het eten van mosselen
- 2013: St-Martens-Latem: drinkwater is **bacterieel** besmet door menging van leidingswater met regenwater.
- 2013: Luik: 9 kinderen van een basisschool op bosklas slachtoffer van voedselvergiftiging ? Oorzaak
- 2014: het FAVV waarschuwt voor geitenkaas type “crottin de chavignol” dei **E.Coli** zouden bevatten
- 2017: **Fiprinol**crisis in eieren
- 2018: **Listeriacrisis** in een Hongaarse diepvrieserwten fabricant
- 2019: **Listeria** in Nederlands vleeswarenbedrijf

Kiemarme voeding

Hygiëne



Industrieel is “veiliger”

fermenteren
roken
producten
zonder verpakking

- nieuwe hypes: slow cooking

- “artisanale”
- voeding

- streetfood = foodtrucks



Kiemarme voeding

Richtlijnen

UZ Gent

- ▶ Verschil tussen PED en VOLW, veel nadruk op individuele verpakkingen, geen restjes eten, geen afhaal, geen salami, paté,
- ▶ 2011: het FOD financiert de onco-diëtisten zowel op de PED afdeling als de VOLW afdeling
- ▶ Start onco-diëtik in UZ Gent: overleg tussen diëtisten PED en VOLW hematologie + dokters met als doel: 1 lijst voor alle patiënten PED en VOLW

VLAANDEREN

- ▶ PED zorgt ook voor eenzelfde consensus over gans Vlaanderen
- ▶ VOLW: verschillende richtlijnen!!!!



Kiemarme voeding

Richtlijnen

	UZ Gent			UZ Brussel			UZ Leuven			AZ Sint-Jan Brugge		
	wel	niet	nv	wel	niet	nv	wel	niet	nv	wel	niet	nv
BROOD, AARDAPPELEN, RIJST, PASTA												
Vers brood (van bakker)	<u>X</u>			<u>X</u>						<u>X</u>		
Verpakt brood			<u>X</u>	<u>X</u>						<u>X</u>		
Zelfgebakken brood			<u>X</u>	<u>X</u>						<u>X</u>		
Fantasiebrood	<u>X</u>			<u>X</u>						<u>X</u>		
Geroosterd brood	<u>X</u>			<u>X</u>						<u>X</u>		
Beschuit	<u>X</u>			<u>X</u>						<u>X</u>		
Ontbijtgranen en muesli			<u>X</u>			<u>X</u>				<u>X</u>		
Voorverpakte granen zonder gedroogd fruit en noten	<u>X</u>					<u>X</u>				<u>X</u>		
Cornflakes en voorverpakte ontbijtgranen zonder gedroogd fruit en noten	<u>X</u>					<u>X</u>				<u>X</u>		
Bio muesli							<u>X</u>					<u>X</u>
Artisanale (niet-industriële) muesli							<u>X</u>					<u>X</u>
Pasta, rijst, gekookte meelspijzen	<u>X</u>			<u>X</u>						<u>X</u>		
Bloem, aardappelmeel, maïzena	<u>X</u>					<u>X</u>						<u>X</u>
Gelatine	<u>X</u>					<u>X</u>						<u>X</u>
Aardappelbereidingen met toegestane ingrediënten	<u>X</u>			<u>X</u>						<u>X</u>		
Frietten gebakken in vers frituurvet -of olie (verversen na max 6 keer)	<u>X</u>					<u>X</u>				<u>X</u>		
Frietten van de frituur	<u>X</u>				<u>X</u>							<u>X</u>
Droog gebak			<u>X</u>			<u>X</u>			<u>X</u>			
Fantasiekoeken met slagroom		<u>X</u>				<u>X</u>					<u>X</u>	
Fantasiekoeken met banketbakkersroom		<u>X</u>				<u>X</u>					<u>X</u>	
Commercieel bereide aardappelgerechten		<u>X</u>			<u>X</u>						<u>X</u>	
Pastasalade		<u>X</u>			<u>X</u>						<u>X</u>	

Kiemarme voeding

Richtlijnen

- ▶ Gevaar van beperkingen: grotere kans op ondervoeding, in het UZ Gent: diëtiste waakt hierover (screening ondervoeding)
- ▶ Tussen huidige chaotische richtlijnen en persberichten groot verschil, daarom **opstart Masterproef Bio-ingenieur 2019-2020 onder leiding van Prof M Uyttendaele Ugent** om duidelijkheid te brengen in het aankopen, bewaren en bereiden van voeding alsook het uitsluiten van “echt” risico-houdende producten.
- ▶ Verwachtingen:
 - ▶ vooral aandacht “hygiëne”



- ▶ Minder beperkingen (vooral te maken met evolutie productietechnieken)

Kiemarme voeding

Besluit

- ▶ Door zowel betere hygiëne en toezicht hierop als efficiëntere productieprocessen en bewaarstechnieken hebben de kiemarme richtlijnen een ware gunstige evolutie gekend en die evolutie is nog niet ten einde.
- ▶ Hoop op duidelijke richtlijnen met zinvolle beperkingen en geldig over gans Vlaanderen...België....Europa....



Kiemarme voeding

Receptenbundel

- ▶ Werd ontwikkeld door 2 studenten van de school Odisee Gent
- ▶ Hippe recepten soepen, koude en warme salades, hoofdgerechten, desserts
- ▶ Indien interesse:
 - ▶ graag uw mail naar marina.reygaerts@uzgent.be
 - ▶ Inkijkexemplaren



Kiemarme voeding

Receptenbundel



Met dank voor uw aandacht



MARINA REYGAERTS

Onco - diëtiste

Kankercentrum Tel: 09 332 19 94

Universitair Ziekenhuis Gent
C. Heymanslaan 10 | B 9000 Gent
T +32 (0)9 332 21 11
E info@uzgent.be

www.uzgent.be

Volg ons op

