

Module

Tapinstallaties





Inhoudstafel

1.	Inleiding	5
1.1	Toepassingsgebied	5
1.2	Hoe deze module toepassen?	5
2.	Goede hygiënepraktijken	6
3.	Processtroomdiagrammen	7
4.	Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)	7

1. Inleiding

Deze module is een aanvulling op het praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren. De module moet, bovenop het praktijkhandboek, verplicht worden toegepast door operatoren die vallen onder het toepassingsgebied van deze module en die gebruik willen maken van de versoepelingen inzake HACCP.

1.1 Toepassingsgebied

Deze module is van toepassing voor operatoren die beschikken over een tapinstallatie voor de bediening van de klanten. Het betreft tapinstallaties van bier, maar ook vruchtensappen en andere dranken. Deze activiteiten zijn gerelateerd aan de horeca-activiteiten van de operator.

1.2 Hoe deze module toepassen?

- ⇒ Pas de goede hygiënepraktijken (GHP), beschreven in deze module, correct toe;
- ⇒ Neem de relevante gevaren, kritische punten (CCP's en PVA's), kritische grenswaarden en correctieve acties over, zoals opgenomen in deze module. Ook hier is het mogelijk dat een bepaald gevaar niet van toepassing is voor uw specifiek productieproces, u andere grenswaarden wil hanteren of de correctieve acties wil wijzigen. Het is toegelaten om van de voorgestelde waarden en acties af te wijken, maar enkel op voorwaarde dat u dit goed motiveert en onderbouwt: zorg voor de nodige documentatie (bijv. gevarenanalyse, wetenschappelijke studies, literatuurgegevens, labo-analyses...).

Voor elk van de PVA's en CCP's die opgenomen zijn, is extra controle nodig om op het eind van het proces een veilig eindproduct te bekomen:

- ⇒ Controleer (bekijk, meet, weeg...) volgens de opgegeven bewakingsmethode en met de opgelegde frequentie of de normen en kritische grenswaarden worden gerespecteerd;
- ⇒ Neem de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen wanneer normen of grenswaarden niet worden gerespecteerd en registreer ze, samen met de afwijking/niet-conformiteit. De correctieve acties en corrigerende maatregel(en) moeten gekozen worden in functie van de vastgestelde niet-conformiteit.




Wanneer u niet van de versoepelingen kan genieten, moet u **alle** controles registreren en niet alleen de niet-conformiteiten.

2. Goede hygiënepraktijken

Biertapinstallatie

Om bederf te vermijden van bier dat gedurende langere tijd heeft stilgestaan in de bierleidingen of bij aantasting van de biertapinstallatie door bierresten, moet u zorgen voor een regelmatig onderhoud van de tapinstallatie en moeten er bepaalde hygiëneregels gerespecteerd worden:

- Zorg in de bierkelder voor een installatie waarmee u de tapkop van de bierleiding kunt aansluiten op de **drinkwaterleiding**;
- Tap biervaten alléén met **samengeperste koolstofdioxide of stikstof of mengsels van beiden**. Deze inerte gassen moeten aan bepaalde zuiverheidscriteria (foodgrade) voldoen, die vereist zijn voor gassen die in contact komen met levensmiddelen. De producenten van deze gassen moeten hiervoor de nodige garanties verstrekken;
Flessen koolzuurgas of stikstofgas of een mengsel van beiden:
 - moeten bewaard worden bij een temperatuur lager dan 32°C;
 - moeten beschermd worden tegen de zonnestralen als ze buiten opgeslagen worden; en
 - moeten aan de muur bevestigd worden.
-  • Reinig de **tapkranen** (inclusief lekbakken en roosters) uitwendig minstens één maal per dag grondig. Na deze reiniging dient te worden nagespoeld met koud drinkwater zodat alle resten van detergents zijn verdwenen;
- Spoel de **vatenkop** telkens grondig tussen elk vat;
- Ontsmet ganse **tapinstallatie** volgens gebruik, maar minstens één maal per trimester grondig.
 - Leg dit algemeen onderhoud vast in een daarvoor bij te houden register;
 - Spoel na dit algemeen onderhoud na met drinkwater tot alle residuen van detergents of desinfectiemiddelen totaal verdwenen zijn;
 - Zet de bierleidingen na het beëindigen van de activiteit onder water en sluit het gascircuit af;
- **Leidingen** die langer dan twee weken niet gebruikt gaan worden, moeten na reiniging met drukgas, worden droog geblazen en voor ingebruikname weer worden gespoeld;
- Laat de **tapkoppen** niet rondslingeren in de bierkelder maar zorg ervoor dat ze ofwel aangesloten zijn op een biervat ofwel op de drinkwaterleiding;
- Reinig de tapkoppen regelmatig;
- Zorg voor een correct onderhoud van de tapinstallatie, hetzij door een onderhoudscontract af te sluiten met een gespecialiseerde firma, hetzij door zelf een procedure voor onderhoud te schrijven en uit te voeren. Registreer de datum van ieder uitgevoerde onderhoud;
- Controleer steeds de houdbaarheidsdatum van het vat bier voordat het wordt aangesloten;
- Zorg voor een correct stockbeheer. Werk volgens het first in - first out principe (FIFO). De vaten die het eerst zijn geleverd, kunnen het beste ook het eerst worden gebruikt;
-  • **Bierglazen** kunnen machinaal of met de hand gereinigd worden. Zorg in dit laatste geval voor een dubbele spoelbak, de ene gevuld met koud water waaraan detergent toegevoegd wordt en voorzien van een glazen spoelborstel, de andere gevuld met zuiver koud water en uitgerust met een overloop zodat er tijdens het spoelen van de glazen doorlopend vers water bijgevuld wordt. Ververs regelmatig het water van beide spoelbakken. De glazen spoelborstel dient ook regelmatig vervangen te worden.

Tapinstallaties van vruchtensappen of andere dranken (excl. bier)

Ook bij tapinstallaties van vruchtensappen of andere dranken (frisdranken, koffieapparaten...), of materialen voor de productie van fruitsappen of dranken (sapcentrifuge...) moeten er bepaalde hygiëneregels gerespecteerd worden:

- Voorzie de installaties enkel van **drinkbaar water**;
- Frisdrankvaten mogen alléén met **samengeperste koolstofdioxide of stikstof of mengsels van beiden** getapt worden;
- Reinig geregeld de tapkoppen (inclusief de lekbakken en roosters);
- Reinig de **leidingen** met drinkbaar water bij elke wisseling van drank en minstens één maal per dag bij sluiting van de zaak. Volg hierbij de instructies van de fabrikant;
- Zorg voor een onderhoudsplan voor het materiaal;
- Reinig en ontsmet het **productiemateriaal** dagelijks (sapcentrifuge...);
- Glazen kunnen machinaal of met de hand gereinigd worden. Zorg in dit laatste geval voor een dubbele spoelbak, de ene gevuld met koud water waaraan detergent toegevoegd wordt en voorzien van een glazen spoelborstel, de andere gevuld met zuiver koud water en uitgerust met een overloop zodat er tijdens het spoelen van de glazen doorlopend vers water bijgevoerd wordt. De glazen spoelborstel dient regelmatig vervangen te worden. Ververs regelmatig het water van beide spoelbakken;
- Indien fruitsappen worden bereid op basis van **vers fruit**, controleer dan steeds de versheid (geen rot of schimmel) van het gebruikte fruit en was het fruit eerst grondig;
- Controleer steeds de houdbaarheidsdatum van de gebruikte producten (koffie, melk, room, vat frisdrank...) voordat ze worden aangesloten of aangevuld;
- Zorg voor een correct stockbeheer. Werk volgens het first in - first out principe (FIFO).

3. Processtroombigrammen

Voor de tapinstallaties zijn geen specifieke processtroombigrammen beschikbaar.

4. Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)

Voor de tapinstallaties bestaan er geen specifieke CCP's en PVA's. Pas de generieke CCP's en PVA's die beschreven worden in het praktijkhandboek toe.

