TECHNICAL ASSISTANCE TO BUILD FOOD SAFETY CAPACITY

FOR THE FISHERIES SECTOR

TECHNISCHE ONDERSTEUNING VOOR HET OPBOUWEN VAN VOEDSELVEILIGHEIDSCAPACITEIT VOOR DE VISSERIJSECTOR

Introductie tot Voedselveiligheid

Training voor Ocean Delight, Suriname

Opgesteld door: Megapesca Lda Portugal

Leerresultaten

Aan het einde van deze sessie zal je in staat moeten zijn om:

- De basisprincipes van voedselhygiëne te begrijpen
- De betekenis kennen van:
  - Voedselveiligheid
  - Voedselveiligheidsgevaren
  - Besmetting en kruisbesmetting
  - Voedselvergiftiging/door voedsel overgedragen ziekte
- Benadrukken hoe goede voedselhanteringspraktijken door voedsel overgedragen ziekten kunnen worden voorkomen

Wat is voedselveiligheid?

De dingen die we doen om ervoor te zorgen dat ons voedsel veilig is om te eten

VOEDSELVEILIGHEID

GEDRAG

TRAININGSTIPS

- ✓ Stimuleer een positieve voedselveiligheidscultuur binnen uw organisatie!
- ✓ Belangrijk voor werknemers om te begrijpen dat iedereen een rol te spelen heeft.
- ✓ Werknemers moeten zich ervan bewust zijn dat wat ze doen een impact kan hebben op de kwaliteit en veiligheid van vis.
- ✓ Voedselveiligheid is gekoppeld aan hun algemene houding en gedrag.

Voedselveiligheid is een zaak van iedereen…

Visverwerkingsfabriek in Kepong stilgelegd!

Op 26 januari 2021 inspecteerde de DBKL Health & E Visverwerkingsfabriek in Kepong stilgelegd! Op 26 januari 2021 inspecteerde de DBKL Health & Environment Department een visverwerkingsfabriek aan de Jalan 4/33 B MWE in het Kepong Commercial Park. nvironment Department een visverwerkingsfabriek aan de Jalan 4/33 B
MWE in het Kepong

019-9154402

Ze ontdekten dat deze visverwerkingsfabriek onhygiënisch was en sloten deze op grond van Sectie 11 van de Food Act 1983, om de volgende redenen:

- de lokalen waren onhygiënisch
- de muren en vloeren waren bewerkt en bedekt met mos
- de muren en vloeren inde voedselverwerkingsruimte waren bedekt met vuil en opgedroogd bloed
- de vissen werden op de vloer verwerkt
- er was geen olieval
- vissenbloed en afvalwater werden in de openbare afvoer gegoten
- gebruikte apparatuur was smerig en niet goed onderhouden?

TRAININGSTIPS

- Deze slides illustreren wat er kan gebeuren als een bedrijf het belang van voedselveiligheid niet inziet.
- Deze geven een visuele herinnering aan waarom hygiëne en sanitaire voorzieningen belangrijk zijn bij het produceren/leveren van veilige vis van goede kwaliteit.

Gevaren voor de voedselveiligheid

"Middelen die voedsel kunnen **besmetten** en **ziekte of letsel veroorzaken**"

Soorten gevaren voor de voedselveiligheid

MICROBIOLOGISCH – resulteert in voedselvergiftiging

(bijv. bacteriën, virussen, fungi/schimmels, parasieten)

CHEMISCH – resulteert in chemische vergiftiging/allergische reactie

(bijv. schoonmaakmiddelen, pesticiden, allergenen)

FYSIEKE – resulteert in letsel

(bijv. gebroken glas, haar, insecten)

TRAININGSTIPS

- Werknemers leren over microbiologische, chemische en fysische gevaren.
- Voor microbiologische gevaren zullen bacteriën de belangrijkste focus zijn - hun impact op visbederf en potentieel om door voedsel overgedragen ziekten te veroorzaken.
- Symptomen van voedselvergiftiging besproken.

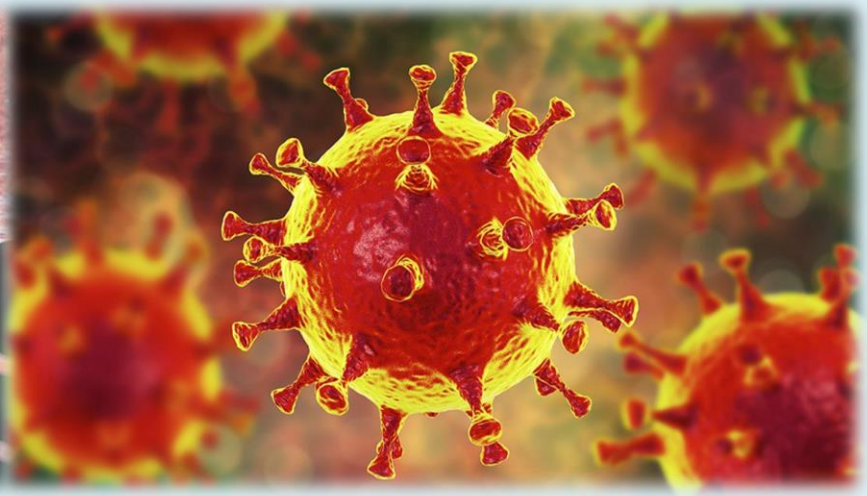
WELK SOORT GEVAAR IS DEZE VLIEG VOOR DE VOEDSELVEILIGHEID?

Wat is een microbiologisch gevaar?

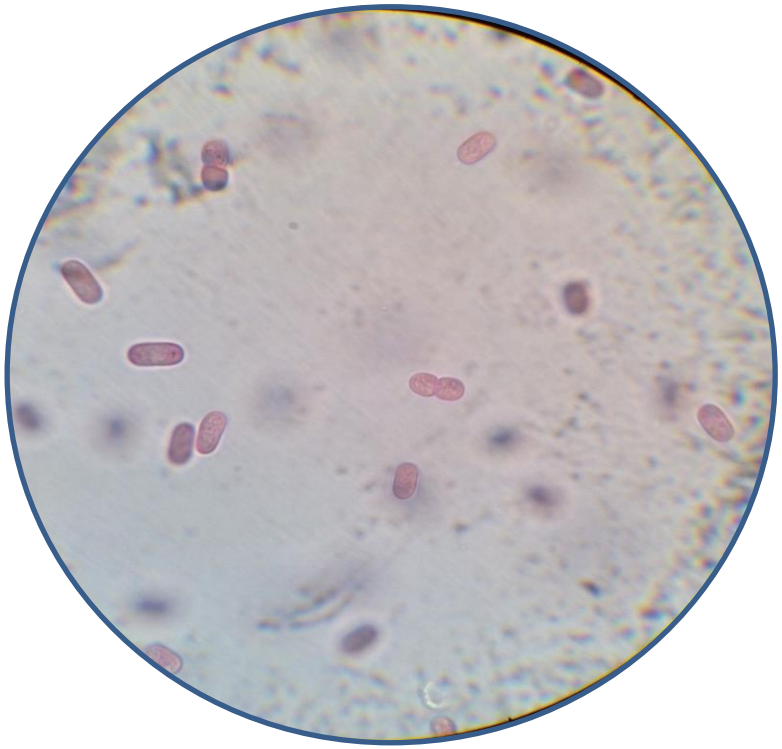
BACTERIËN

PARASIETEN

SCHIMMELS



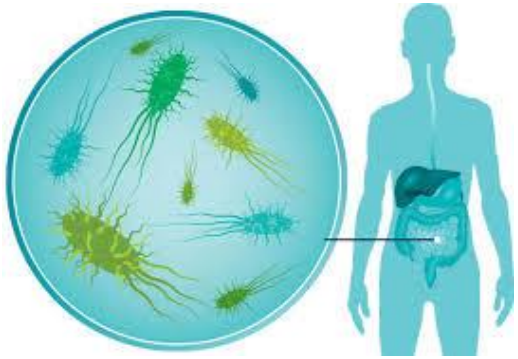
VIRUSSEN



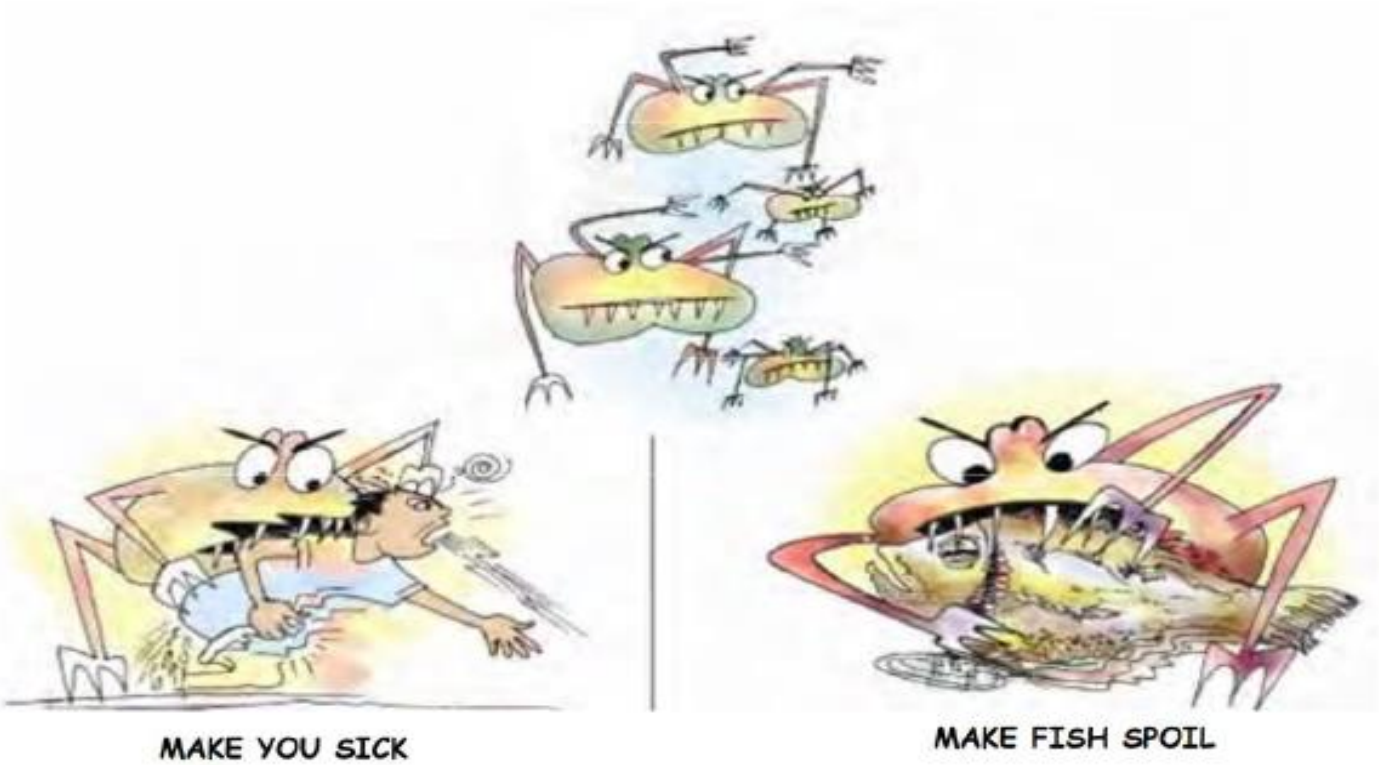
In veel voedselbedrijven zijn microbiologische gevaren het BELANGRIJKSTE, omdat ze mensen erg ziek kunnen maken of voedsel kunnen bederven!

Soorten Bacteriën

- **Ziekteverwekkers** – maken mensen ziek
- **Bederf** – voedsel doen bederven
- **Essentieel** –
  - ❖ Menselijk lichaam
  - ❖ Voedselindustrie



Bacteriën kunnen…

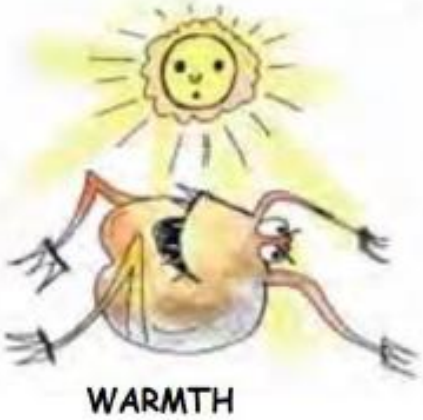


Je ziek maken

Vis laten bederven

Wat vinden ze leuk?

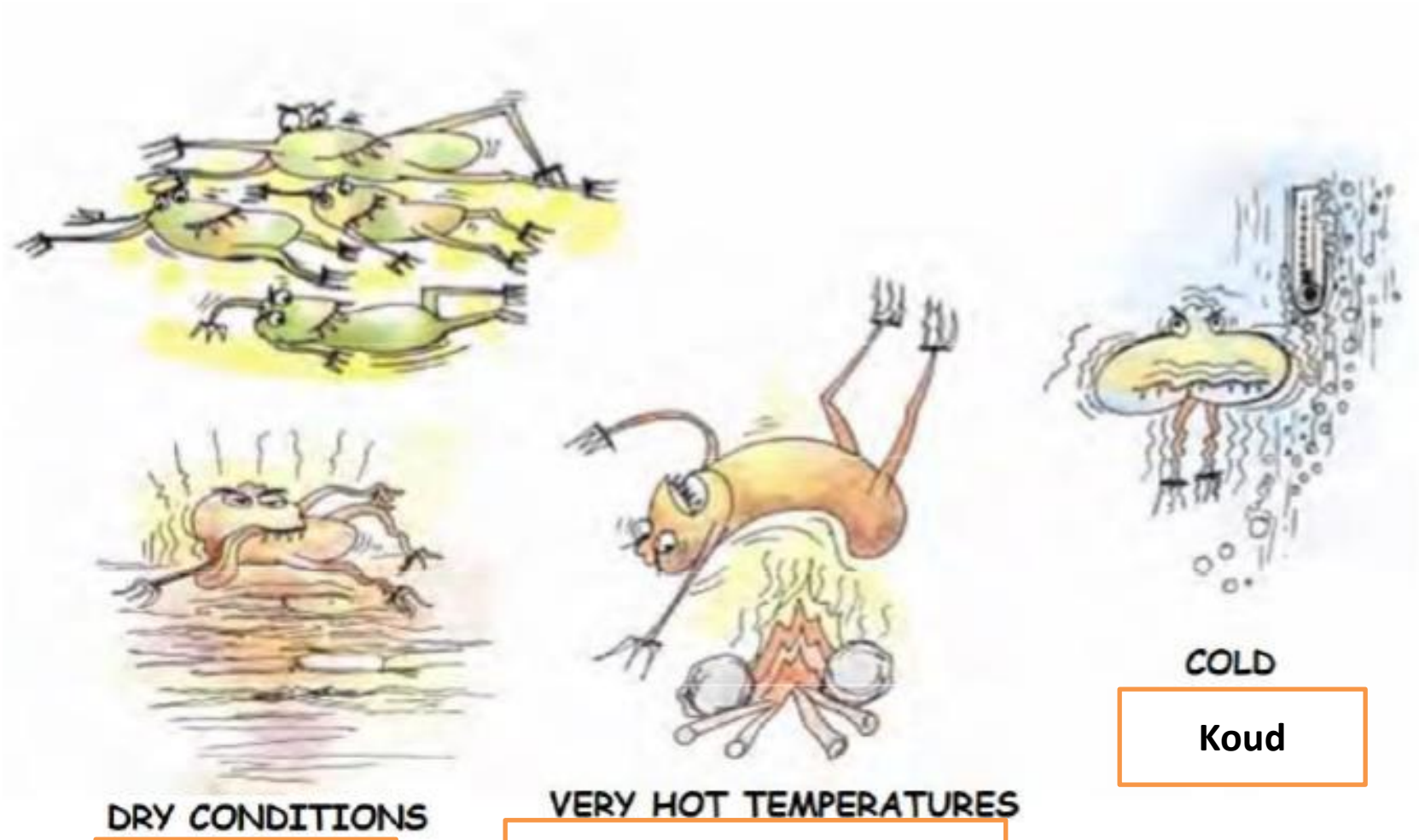
Water



Warmte

Voedsel

Wat haten ze?

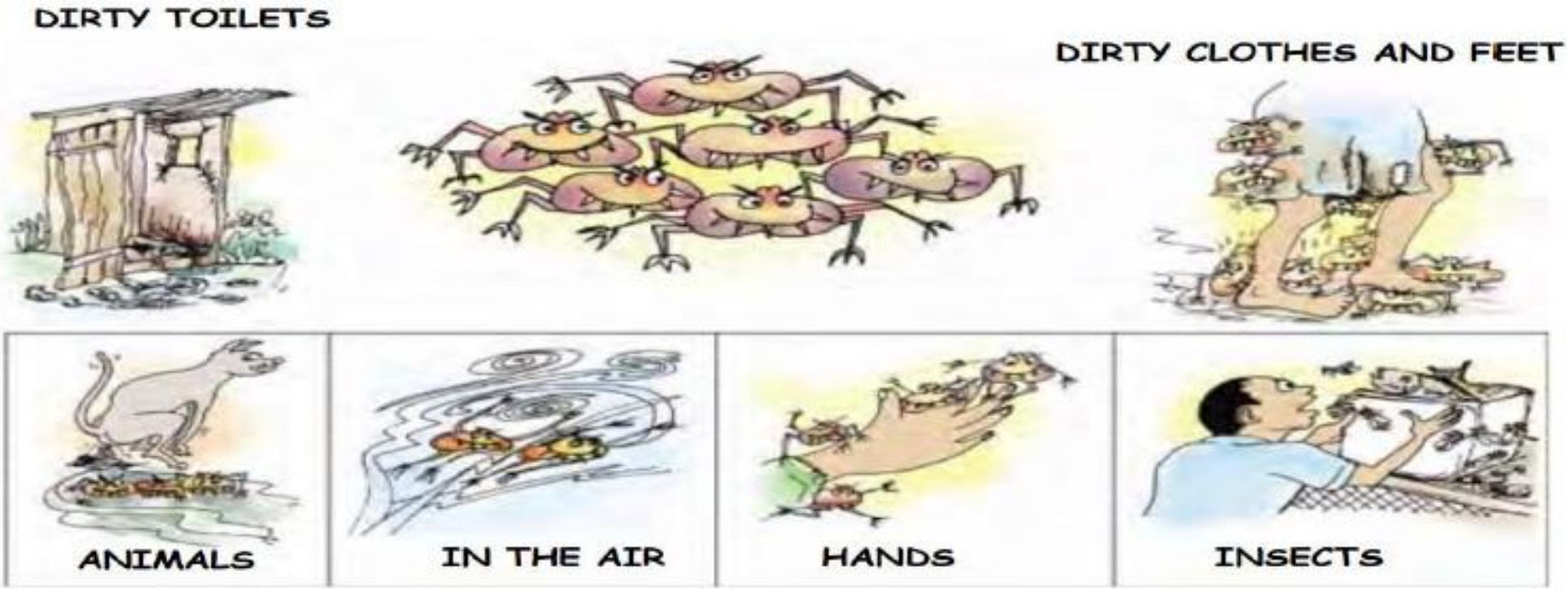


Droge Plaatsen

Hele Hoge Temperaturen

Koud

Waar kunnen we ze vinden?



Mogelijke bronnen van micro-organismen in levensmiddelenbedrijven

- Mensen
- Grondstoffen **(Te vinden op en in RAUWE VIS)**
- Gereedschap/Gebruiksvoorwerpen
- Insecten
- Knaagdieren
- Dieren
- Bodem/vuil
- Verspilling

Hoe kunnen we voorkomen dat bacteriën zich vermenigvuldigen?

Een juiste behandeling, hygiëne en opslag kunnen voorkomen dat bacteriën zich vermenigvuldigen

Bacteriën kunnen worden gedood/inactief gemaakt door voldoende te koken

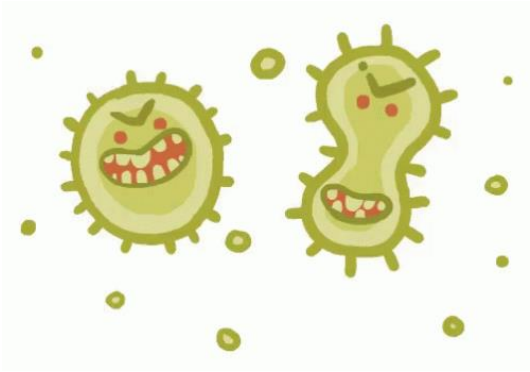
Effectieve reiniging, desinfectie en hygiënische praktijken kunnen voorkomen dat bacteriën zich vermenigvuldigen

Bacteriën waar je erg ziek van kunt worden heten ZIEKTEVERWEKKERS. Ze komen uit de darmen van mens en dier.

Ze kunnen veroorzaken VOEDSELVERGIFTIGING of DOOR VOEDSEL OVERGEDRAGEN ZIEKTE.

Symptomen van Voedselvergiftiging

Mythen over Voedselvergiftiging



WAAR OF NIET WAAR

1. Voedsel met genoeg bacteriën om je ziek te maken, ziet er slecht uit, ruikt of smaakt slecht.

   Voedsel met genoeg bacteriën om je ziek te maken, kan er goed uitzien, ruiken of goed smaken.

2. Echt vers voedsel kan mensen niet ziek maken.

   Echt vers voedsel kan voedselvergiftiging veroorzaken als er niet goed mee wordt omgegaan.

3. Voedselvergiftiging wordt altijd veroorzaakt door het laatste wat je hebt gegeten.

   Voedselvergiftiging kan worden veroorzaakt door wat je enkele uren tot zelfs een week geleden hebt gegeten.

4. Goed gekookt voedsel kan nooit voedselvergiftiging veroorzaken.

   Voedselvergiftiging kan zelfs optreden als voedsel goed is gekookt, als het na het koken besmet is.

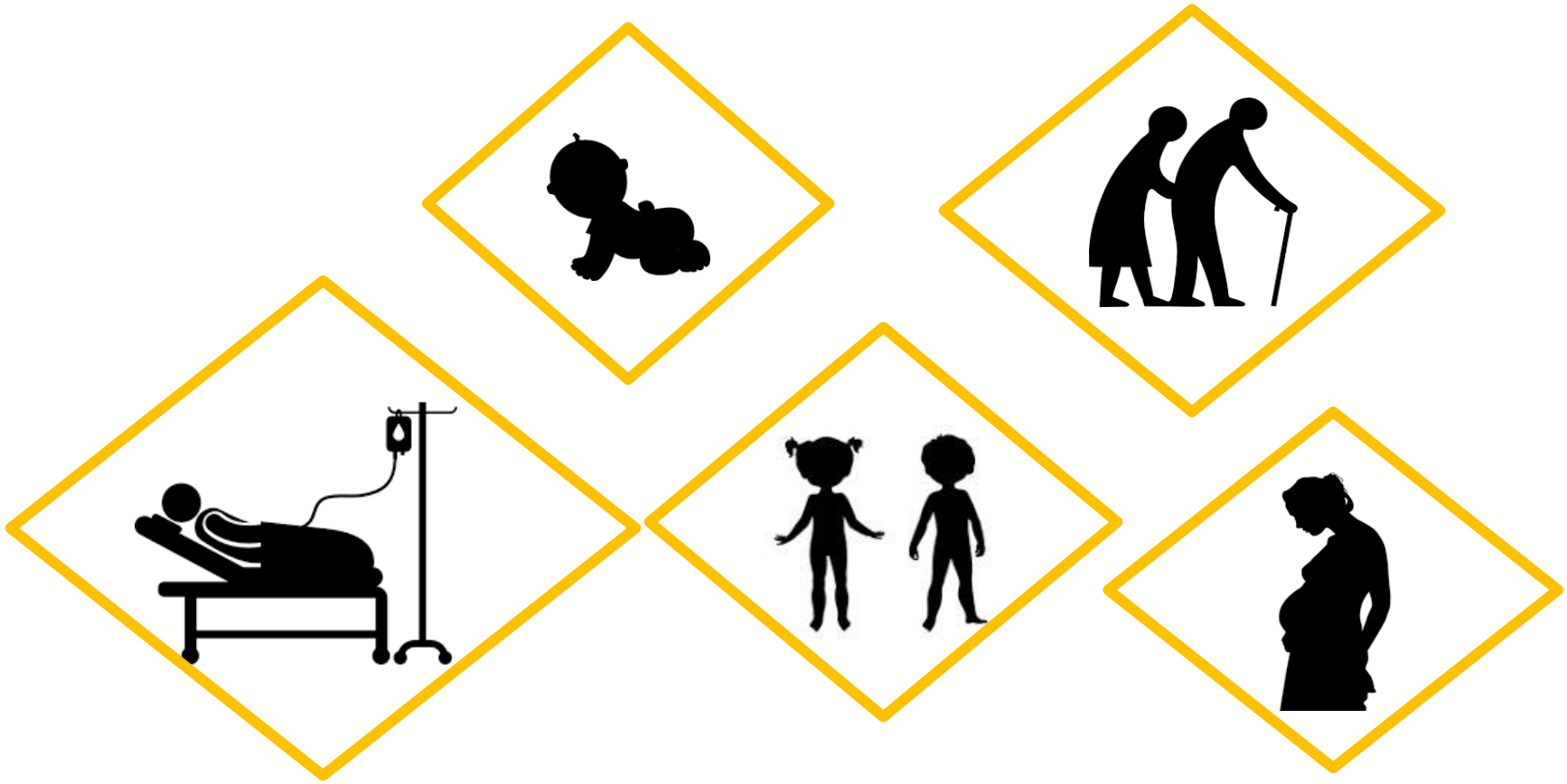
TRAININGSTIPS

- Interactieve dia die kan worden gebruikt om te laten zien dat er misvattingen kunnen bestaan over het begrip van mensen over voedselvergiftiging.

Begin en Duur van voedselvergiftiging

- Voedselvergiftiging treedt meestal op binnen 1 tot 3 dagen, na het eten van besmet voedsel
- Symptomen duren meestal 1 tot 7 dagen

Groepen met een hoog risico



Door voedsel overgedragen ziekten kan iedereen treffen, maar sommige groepen lopen meer risico dan andere vanwege de ernst van hun ziekte (kan in sommige gevallen tot de dood leiden)

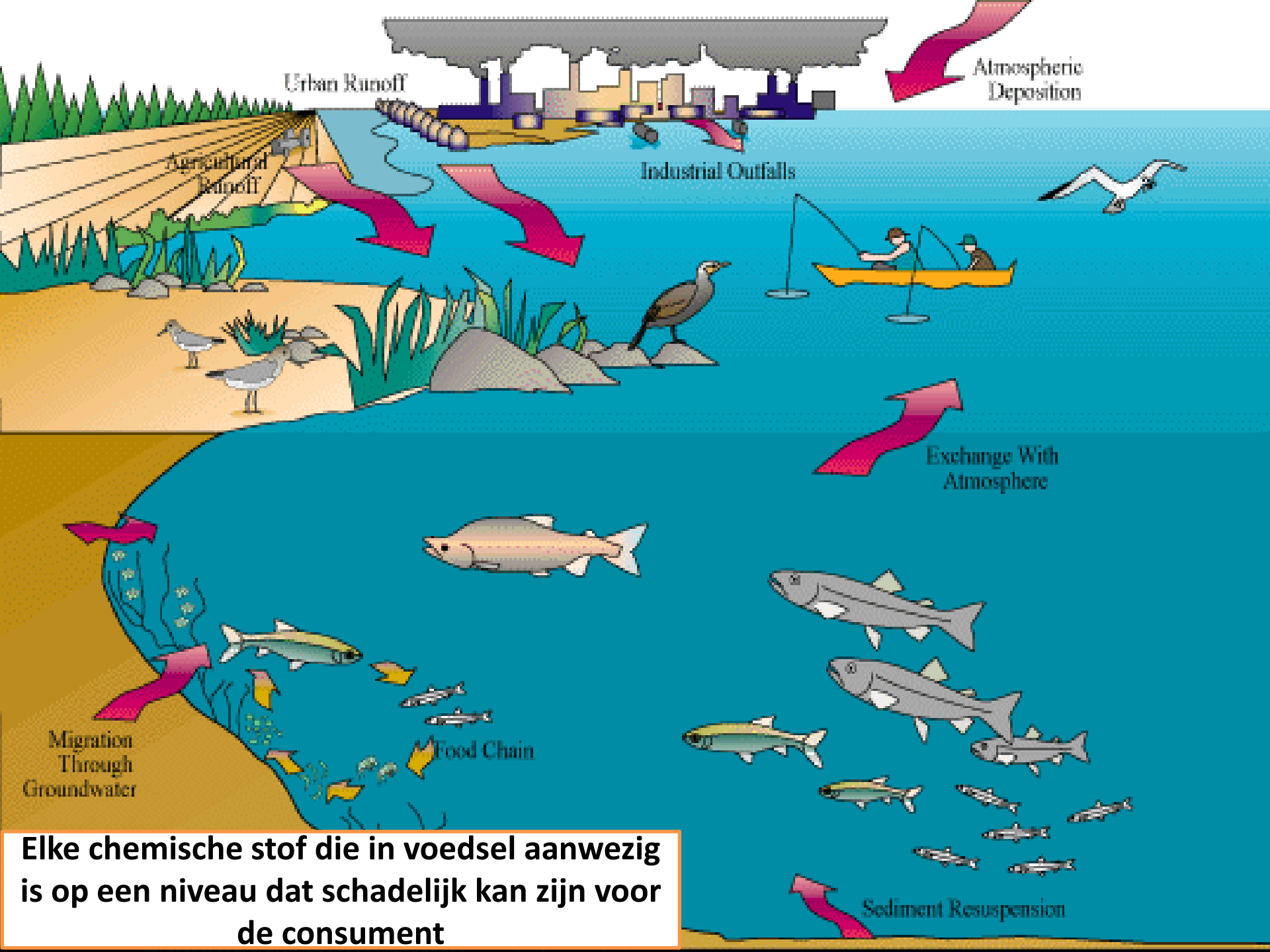
TRAININGSTIPS

- Groepen met een hoog risico - baby's, jonge kinderen, ouderen en immuungecompromitteerde personen
- Baby's en jonge kinderen hebben een onderontwikkeld immuunsysteem, waardoor het voor hun lichaam moeilijk is om ziekteverwekkers gemakkelijk te bestrijden.
- Naarmate mensen ouder worden (ouderen), wordt het voor hun immuunsysteem moeilijker om bacteriën/microben te bestrijden.
- Chronische ziekten, zoals diabetes, hiv en kanker, kunnen ook het immuunsysteem aantasten en het daarom moeilijk maken voor het lichaam van deze persoon om schadelijke bacteriën te bestrijden.

Chemische gevaren

Chemische gevaren kunnen leiden tot acute door voedsel overgedragen ziekten of chemische vergiftiging wanneer te hoge doses chemicaliën worden gebruikt.

Wat is een chemisch gevaar?



Elke chemische stof die in voedsel aanwezig is op een niveau dat schadelijk kan zijn voor de consument

Chemische gevaren

- Natuurlijk voorkomend
- Opzettelijk toegevoegd
- Ongewild toegevoegd

Soorten chemische gevaren

Natuurlijk voorkomend

- Voedselallergenen
- Mycotoxinen (bijv. aflatoxine)
- Scombrotoxine (histamine)
- Ciguatoxine
- Schaaldiertoxines (bijv. Paralytische schelpdiervergiftiging)

Milieu- en andere verontreinigingen

- Polychloorbifenylen (PCB's)
- Pesticiden
- Antibiotica
- Zware metalen
- Smeermiddelen
- Schoonmakers
- Ontsmettingsmiddelen
- Verven

Voedselsupplementen

- Polycyclische aromatische koolwaterstoffen
- Kooldioxide
- Zwavel

Van verpakkingsmateriaal

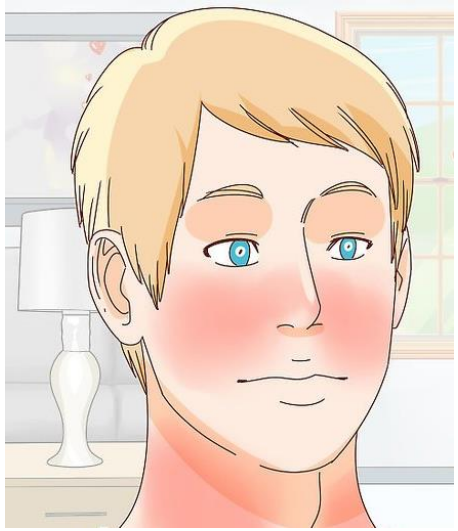
- Weekmakers
- Vinylchloride
- Druk-/codeerinkten
- Lijmen

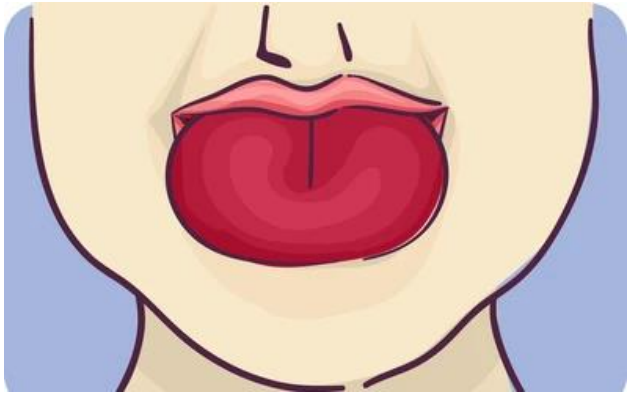
QUEEN
PILLAR BOX RED
Food Colouring
50mL
QUEEN
BLUE
Food Colouring
50mL
QUEEN
YELLOW
Food Colouring
50mL
QUEEN
Red
Colour Extract
QUEEN
Pink
Natural Colour
QUEEN
Parisian
Browning Essence
100mL

Cd
Cadmium
112.411
Hg
Mercury
209.59
Pb
Lead
207.2
Cn
Au

WARNING
POISON
KEEP AWAY FROM
CHILDREN AND PETS
SSD Chemica
NOTE:
-This chemical comes
should be carefully follow
-You should contact us
assistance in black mo
DHL

Symptomen van Chemische Voedselvergiftiging / Allergische Reactie





Gevallen van Voedselvergiftiging gerelateerd aan vis en visproducten…

Zweden meldt histamine-uitbraak door geïmporteerde vis

Door News Desk op 15 april 2021

Deze maand zijn in Zweden bijna 20 mensen ziek geworden door histaminevergiftiging in vis uit Vietnam.

Ciguatera cases linked to imported fish in New Zealand

By Joe Whitworth on June 9, 2020

Five people from two households in New Zealand became ill with ciguatera poisoning after eating fish imported from Fiji earlier this year.

The outbreak in Christchurch affected three males of 19 to 58 years old and two females – one aged in her 40s and the other in her 50s. One person was hospitalized and diagnosed with ciguatera poisoning but has since recovered.

TRAINING TIPS

- Deze verhalen worden verteld om de arbeiders te informeren over gevallen waarin mensen ziek werden na het eten van geïmporteerde vis.
- Ook ter illustratie van voorbeelden van chemische gevaren.

Zweden meldt histamine-uitbraak door geïmporteerde vis

Door News Desk op 15 april 2021

Deze maand zijn in Zweden bijna 20 mensen ziek geworden door histaminevergiftiging in vis uit Vietnam. De door voedsel overgedragen uitbraak begin april, trof 19 mensen in Stockholm.

Gasten die tonijn aten in drie verschillende restaurants in Stockholm meldden symptomen van histaminevergiftiging.

Alle drie de restaurants kochten diepgevroren tonijnfilets met dezelfde houdbaarheidsdatum van dezelfde leverancier, wat aangeeft dat er hoge histaminegehalten waren voordat de tonijn via Nederland vanuit Vietnam naar Zweden werd gebracht.

Terugkerend probleem

In maart meldden Italiaanse autoriteiten een uitbraak veroorzaakt door histamine in bevroren geelvintonijnlendestukken uit Vietnam, via Nederland, maar zeiden niet hoeveel mensen werden getroffen.

In 2020 registreerde Zweden in drie maanden tijd drie uitbraken van histaminevergiftiging bij tonijn uit Vietnam.

Deze uitbraken troffen ongeveer 60 mensen, maar waren niet direct gerelateerd omdat de tonijn afkomstig was van verschillende partijen. De patiënten kwamen uit verschillende gebieden in Zuid- en Midden-Zweden.

Ciguatera-gevallen gelinked aan geïmporteerde vis in Nieuw-Zeeland

Door Joe Whitworth op 9 juni 2020

Vijf mensen uit twee huishoudens in Nieuw-Zeeland werden ziek met ciguatera-vergiftiging na het eten van vis die eerder dit jaar uit Fiji was geïmporteerd.

De uitbraak in Christchurch trof drie mannen van 19 tot 58 jaar oud en twee vrouwen – één van in de veertig en de andere van in de vijftig. Eén persoon werd opgenomen in het ziekenhuis en kreeg de diagnose ciguatera-vergiftiging, maar is sindsdien hersteld.

Eind mei riep Krazy Price Mart Ltd een partij bevroren camouflagetandbaarzen (kawakawa) terug vanwege ciguatoxine. Het artikel werd verkocht als een individuele, gestripte vis verpakt in doorzichtig plastic, maar was niet geëtiketteerd en had dus geen datummarkering. Het was tussen 10 maart en 21 mei 2020 alleen verkrijgbaar bij Krazy Price Mart Ltd in Christchurch.

Monsteranalyse en Etiketprobleem - Het eerste huishouden kocht, kookte en consumeerde aangetaste vis op 18 april en het tweede huishouden kocht de vis op 3 mei, maar kookte en at het pas een week later. In beide huizen hadden de gevallen binnen acht uur na het innemen van het product symptomen.

Het verband tussen het product en de ziekte werd vastgesteld door de onderzoeker van de plaatselijke volksgezondheidseenheid die de gemelde gevallen interviewde. Beide getroffen families hadden hetzelfde product bij dezelfde winkel gekocht, maar op verschillende dagen. Een monster van de vis die nog in de vriezer van een van de huishoudens ligt, is opgestuurd voor analyse, maar de resultaten zijn nog niet beschikbaar.

Hoe kunnen chemische gevaren op uw locatie worden beheerst?

Gebruik goedgekeurde leveranciers voor: chemicaliën en verpakkingen

Gebruik goedgekeurde chemicaliën voor levensmiddelen

Bewaar chemicaliën in de daarvoor bestemde ruimten, uit de buurt van voedsel, verpakkingen en oppervlakken die in contact komen met voedsel

Bewaar chemicaliën niet in ongemarkeerde containers

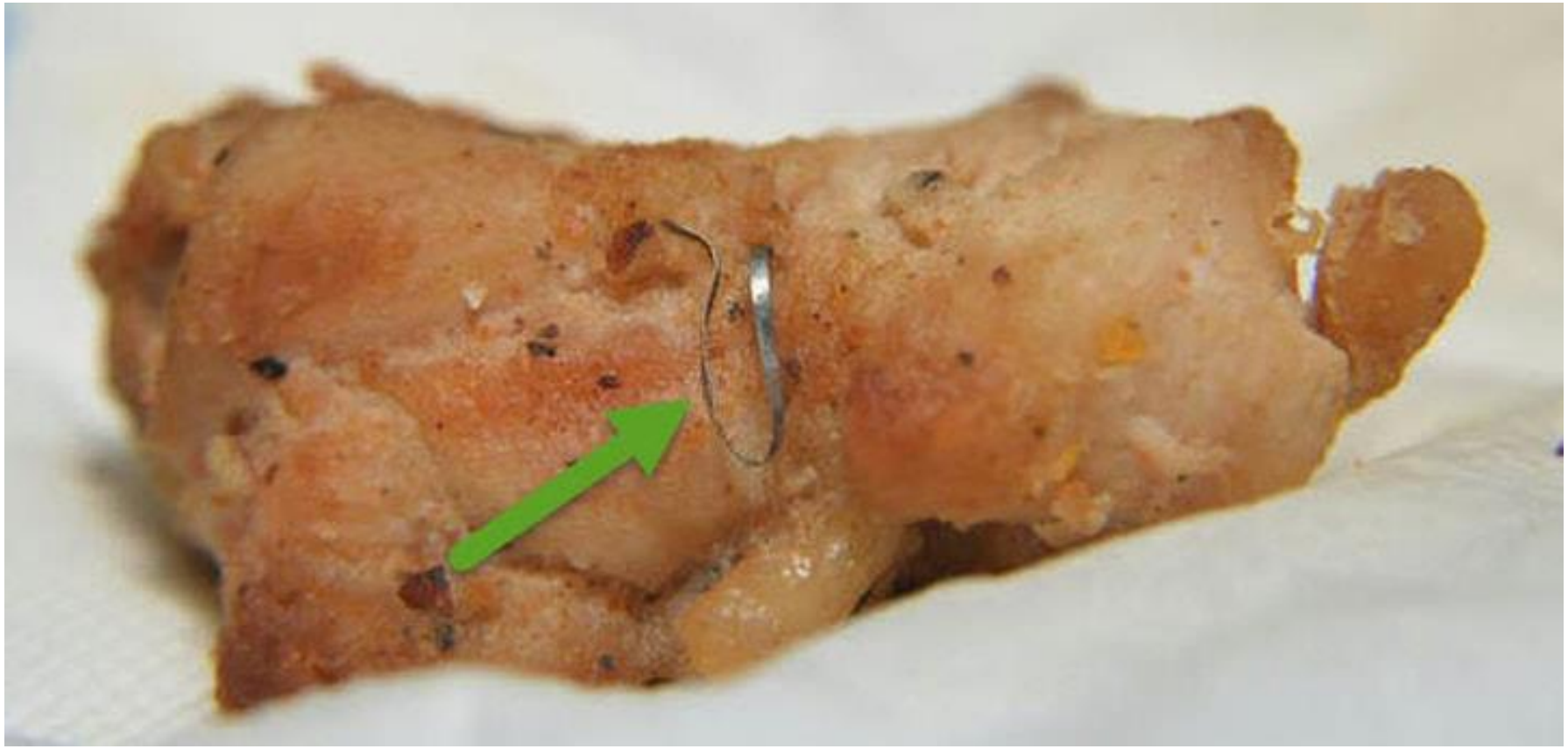
Volg de juiste verdunningsprocedures voor reinigingschemicaliën

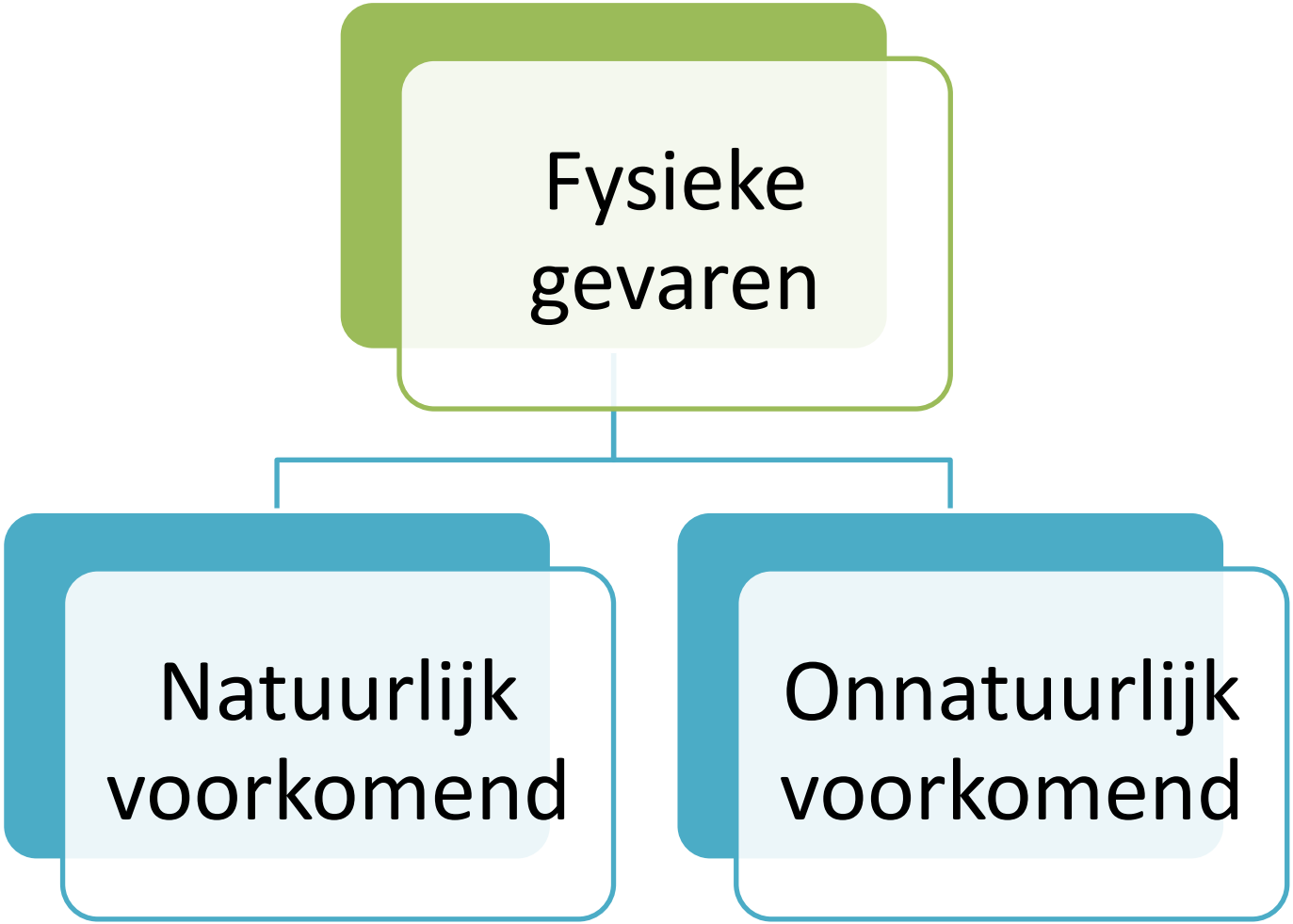
Fysieke gevaren

Sommige fysieke gevaren kunnen consumenten verwonden.

Wat is een fysiek gevaar?

Elk vreemd voorwerp dat wordt aangetroffen in een voedingsproduct, dat van nature voorkomt of normaal niet aanwezig is in dat specifieke voedingsmiddel, dat schade kan toebrengen aan de consument.




Fysieke gevaren
Natuurlijk voorkomend
Onnatuurlijk voorkomend

Werknemers
Verpakkingsmateriaal
Bronnen van fysieke gevaren
Terrein
Grondstoffen - Vis

Beheersing van fysieke gevaren

Fysieke gevaren kunnen in voedsel worden geëlimineerd door:

- Werknemers die de strikte voedselveiligheidsrichtlijnen van uw organisatie volgen (bijv. geen glazen voorwerpen in de verwerkingsruimte)
- Grondige inspecties van het voedsel uitvoeren (bijv. metaaldetector gebruiken voor het opsporen van metaalinsluitingen)

Wat is besmetting?

De onbedoelde aanwezigheid van stoffen of micro-organismen in voedsel die ziekte of letsel kunnen veroorzaken.

Hoe kan vis in uw bedrijf besmet raken?

Ongereinigde apparatuur, gebruiksvoor werpen of oppervlakten

Slechte normen voor sanitaire voorzieningen en afvalverwerking

Verspreiding door ongedierte

Verspreiding door werknemers

– kleding, huid, haar, niezen/hoesten

Werknemers kunnen de vis die ze hanteren besmetten, als het niet goed wordt behandeld.

Voedselverwerkers en Besmetting

Werknemers kunnen voedsel besmetten

- Werken terwijl je ziek bent
- Puistjes of zweren op hun gezicht of huid aanraken
- Iets vies aanraken en de handen niet wassen
- Zweren of wonden niet bedekken
- Handen niet (goed) wassen na toiletgebruik

Manieren om besmetting te verminderen

- Goede productiepraktijken (GMPs)
- Goede persoonlijke hygiëne
- Effectieve reiniging en sanitaire voorzieningen
- Plaagbestrijding
- Correcte verwijdering van visafval

Wat is kruisbesmetting?

Dit gebeurt wanneer schadelijke bacteriën of andere micro-organismen onopzettelijk van de ene plaats, voorwerp of persoon wordt overgedragen

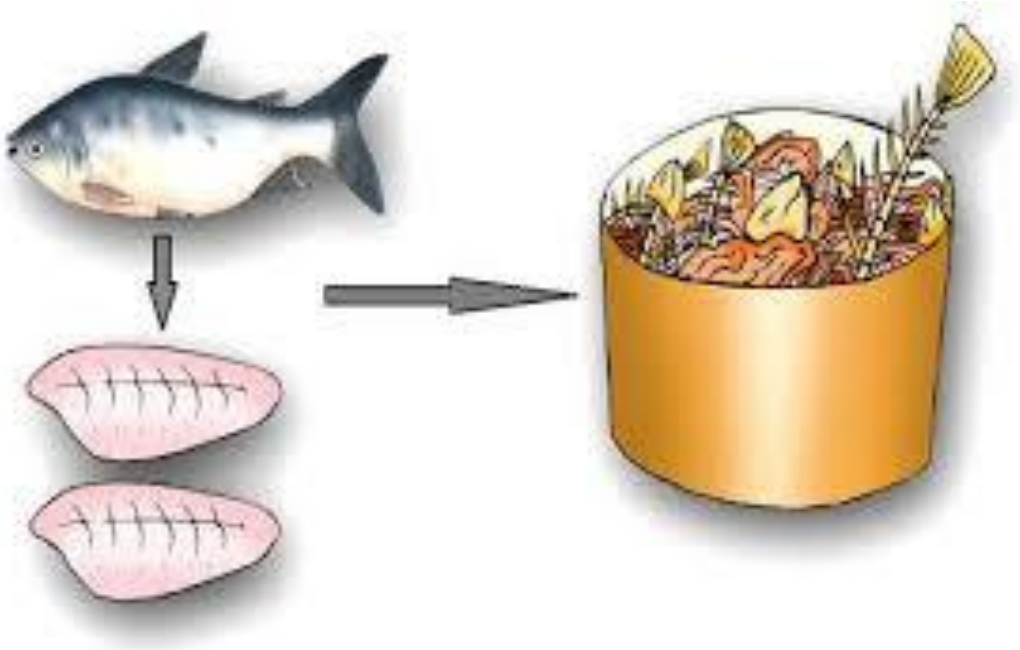
Cheese

Manieren om kruisbesmetting te voorkomen…

Juiste hygiëne, kleding en omgangspraktijken voor werknemers

Beperkt en gecontroleerd verkeer/beweging over de fabriek (werknemers, product, apparatuur).

Adequate scheiding van rauwe en verwerkte vis.

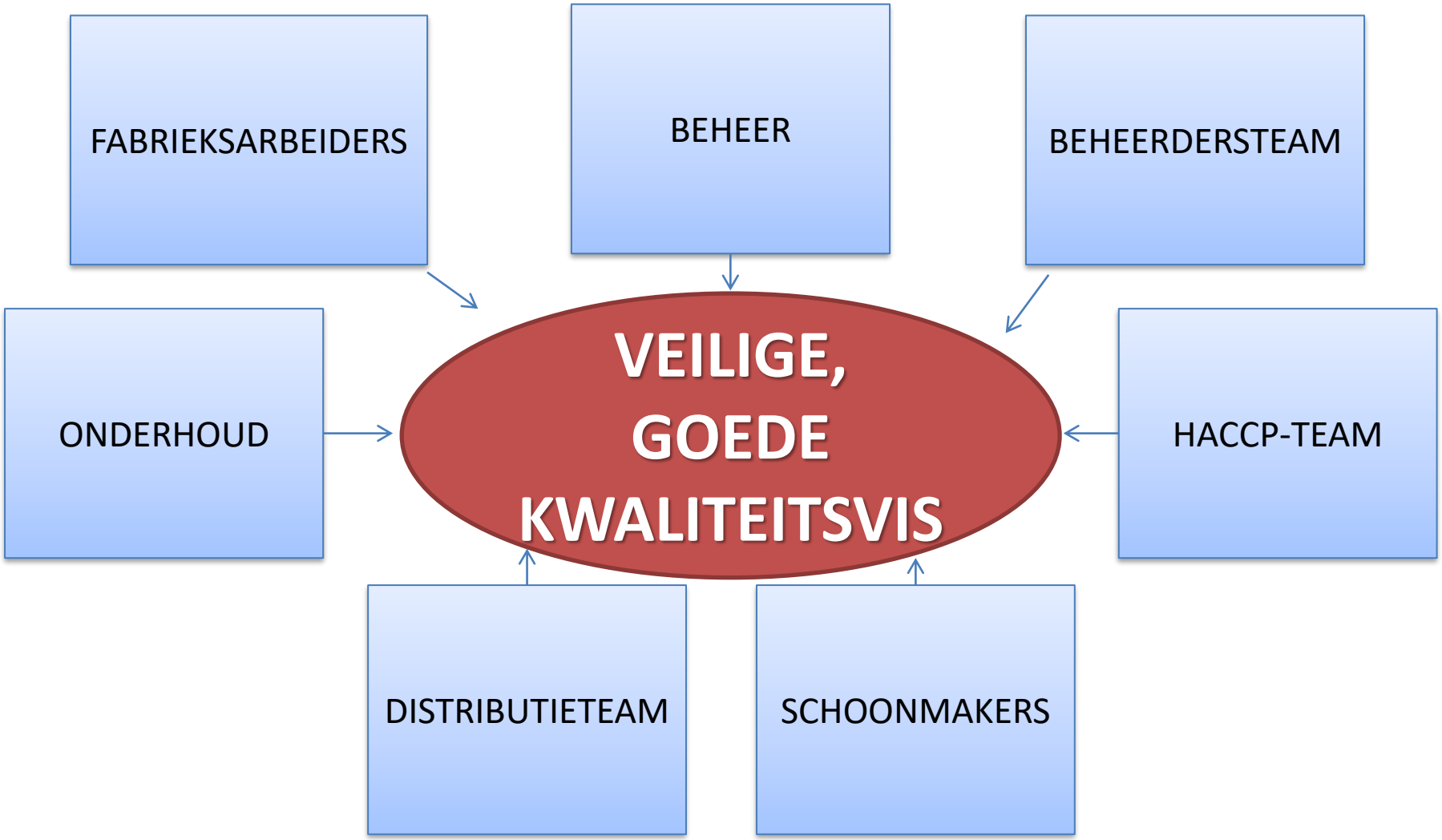


Correcte afvalverwerking.

Adequate reiniging en desinfectie van gebruiksvoorwerpen, apparatuur en voedselverwerkings- / verwerkingsruimten.

Gebruik van veilig, schoon water voor het maken van ijs en het reinigen van verwerkingsfabrieken.

Iedereen heeft een rol te spelen bij Ocean Delight!



Onthoud deze goede praktijken voor het omgaan met voedsel ...

- Vermijd overmatige omgang met de vis
- Voorkom besmetting tijdens verwerking en verpakking
- Meld onmiddellijk alle symptomen van door voedsel overgedragen ziekten
- Gebruik goede technieken voor handen wassen en persoonlijke hygiëne
- Bewaar chemicaliën uit de buurt van voedselverwerkingsruimte
- Houd de voedselverwerkingsruimte schoon en netjes
- Apparatuur en gebruiksvoorwerpen effectief reinigen en ontsmetten

QUIZ – waar ✓ of fout ✗ ?

Voedselveiligheid betekent ons voedsel beschermen tegen gevaren, zodat het veilig is om te eten. ✓

Het is prima om rauwe vis te bewaren met vis dat al is verwerkt. ✗

Bewaar reinigingsmiddelen altijd buiten het verwerkingsgebied. ✓

Bacteriën en virussen zijn chemische gevaren. ✗

Werkers kunnen vis besmetten met vuile handen. ✓

Visverwerkingsruimten moeten adequaat worden gereinigd en gedesinfecteerd. ✓

TRAININGSTIPS

- Quiz kan aan het einde van de sessie worden gebruikt om het begrip van concepten te meten.
- Als personen een van deze vragen moeilijk vinden, kan het nodig zijn om de specifieke gebieden door te nemen.

Nog vragen?