

# Checklist voedselveiligheid

Aandachtspunten voor een voedselveilige productie en verwerking van levensmiddelen

## Basisvoorwaarden

Een basisvoorwaardenprogramma, zoals vereist voor standaarden op het gebied van voedselveiligheid, bestaat voor de voedingsindustrie uit de volgende onderwerpen (ISO/TS 22002-1):



Kijk voor **tips op de werkvloer** op de achterzijde van deze poster

## De 7 principes van HACCP:

1. Inventariseer alle potentiële gevaren en wijs de reële gevaren aan.
2. Ga na welke maatregelen er nodig zijn om het gevaar te beheersen en stel de kritische beheerspunten (CCP's) vast.
3. Geef per CCP de kritische grenzen aan.
4. Stel vast hoe de CCP's bewaakt worden.
5. Leg de correctieve acties op het product en/of het proces vast per CCP.
6. Pas verificatie toe: een periodieke controle om na te gaan of de HACCP-aanpak of een beheersing van een CCP effectief is.
7. Houd documentatie en registraties bij.

## Standaarden

**BRC, IFS en FSSC 22000 zijn GFSI-erkende standaarden in de voedingsindustrie. Ook ISO 22000 is een wereldwijd geaccepteerde systeemnorm voor voedselveiligheid. Niet alleen voor voedselproducenten en -verwerkende bedrijven, maar ook voor gerelateerde bedrijven zoals wasserijen.**

De eisen die ISO 22000 aan een voedselveiligheidsmanagementsysteem stelt, bevatten de volgende onderdelen:

- Systeemmanagement
- Voedselveiligheidsrisico's in kaart
- Voldoen aan de HACCP-principes
- Voldoen aan het basisvoorwaardenprogramma
- Voortdurende actualisering en verbetering van het managementsysteem
- Interactieve communicatie in de keten

## Voedselveiligheid en bedrijfskleding

**Via kleding kan een voedingsmiddel besmet of verontreinigd raken. Lavans spant zich met haar bedrijfskleding en wasproces maximaal in om dat risico te voorkomen:**

- Foodkleding wordt gewassen en onderhouden onder high-care condities
- Aansluiting op alle GMP-eisen voor low-care, high-care en high-risk omgevingen
- Allergenencontroles mogelijk
- Gecertificeerd voor wasserijstandaarden RABC (NEN-EN 14065) en Certex (gebaseerd op ISO 9001)
- Traceerbaarheid: de microbiologische reinheid van de kleding is aantoonbaar
- Controles met X-ray inspectiesysteem voor opsporing van voorwerpen
- In 2019 gecertificeerd voor ISO 22000
- Totaalpakket voor het verhuren, wassen en leveren van bedrijfskleding

**Hebben we je geïnspireerd met deze poster?**

Inspireer ook medewerkers om hygiënisch te werken met de tips op de andere zijde en **hang de poster op!**

**Wist je dat...**

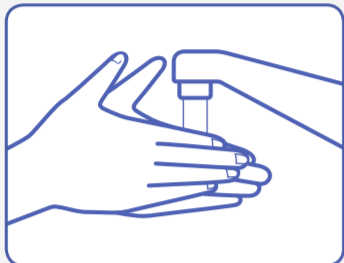
...een broek-jascombinatie hygiënischer is dan een overall?  
Kies kleding zonder zakken voor nóg betere hygiëne.

# Hygiënisch werken: tips voor op de werkvloer

Jouw werkwijze is van het grootste belang voor de voedselveiligheid van onze producten! Een aantal tips om hygiënisch te werken:

## Handen wassen

Was je handen op de volgende manier:



1 Maak je handen nat



2 Pak vloeibare zeep



3 Wrijf je handpalmen tegen elkaar



4 Bovenkant en tussen de vingers



5 Binnenkant en tussen de vingers



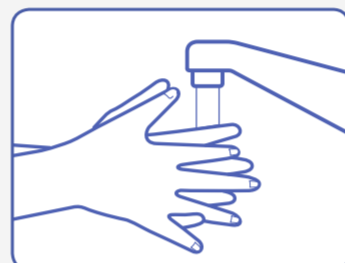
6 Was met gesloten vingers



7 Reinig je duimen in handpalmen



8 Vergeet de polsen niet



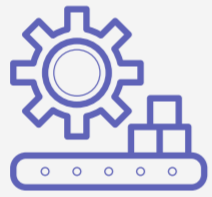
9 Spoel met water af



10 Droog je handen

Is er een verhoogd risico dat jouw handen het product besmetten? Desinfecteer je handen, na het wassen en drogen, dan ook met handalcohol.

Was je handen op de volgende momenten:



Bij het betreden en verlaten van de productieruimte



Na toiletgebruik



Na niezen of neus snuiten



Bij vervuilde handen, bv. na contact met afval

## Schone werkkleding



Draag dagelijks schone werkkleding, volledig gesloten



Draag schone veiligheidsschoenen



Draag een schoon haarnetje, haarbedekkend, over de oren



Draag een baard/snornetje bij zichtbare gezichtsbeharing



Draag geen privékleiding over de werkkleding

## Persoonlijke verzorging



Zorg voor kortgeknipte, schone, natuurlijke nagels



Dek wondjes meteen af met een waterdichte en metaalhoudende pleister



Draag geen sieraden (behalve glatte trouwringen) en zichtbare piercings of dek ze af met een metaalhoudende pleister

## Overige



Eten en drinken zijn niet toegestaan



Roken is niet toegestaan



Heb je een voedselinfectie, ernstige verkoudheid, loopneus, buikgriep of andere besmettelijke ziekte? Meld het aan je leidinggevende



Gebruik geen medicijnen in de productieruimte



Reinig je werkplek en spullen na vervuiling en na het werk



Houd deuren dicht om ongedierte en ongewenste luchtstromen te voorkomen



Houd je kennis over hygiëne en voedselveiligheid up-to-date met een cursus of opleiding



Spreek elkaar aan op de hygiëneregels. Samen maak je het verschil in hygiëne en voedselveiligheid!

Wil je meer exemplaren ontvangen? Of wil je meer informatie? **Neem dan contact met ons op.**

[www.lavans.nl/foodkleding](http://www.lavans.nl/foodkleding)

Lavans