

Checklist voedselveiligheid

Aandachtspunten voor een voedselveilige productie en verwerking van levensmiddelen

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**

De stap van ISO 22000 naar FSSC 22000 is relatief eenvoudig. FSSC 22000 is opgebouwd uit ISO 22000, de ISO/TS-22002-1 norm (specifieke technische standaard voor de voedingsindustrie) met basisvoorwaarden en enkele aanvullende eisen.

HACCP

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.

Tips voor op de werkvloer

Hygiënisch werken met voedingsmiddelen

- Gebruik altijd schone werkkleding
- Desinfecteer je schoenzolen of gebruik plastic schoenhoesjes (voor bezoekers)
- Was je handen regelmatig, zoals bij het betreden en verlaten van de productieruimte en bij toiletbezoek
- Houd je kennis over voedselveiligheid op peil; volg een training of opleiding
- Gebruik een haarnetje en eventueel een monddoekje
- Spreek elkaar (collega's en leidinggevenden) aan; samen kom je tot een goede bedrijfscultuur rond voedselveiligheid

Hebben we je geïnspireerd met deze poster?

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

Basisvoorwaarden

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

- Ontwerp, onderhoud en gebruik van gebouwen en voorzieningen
- Lay-out van gebouwen en werkruimtes
- Utilities; water, lucht en energie
- Afvalbeheersing
- Onderhoud van installaties, apparatuur
- Inkoop, ontvangst en opslag van goederen
- Persoonlijke hygiëne en personeelsvoorzieningen
- Reiniging en desinfectie
- Ongediertebestrijding
- Certificatie voor food verpakkingen
- Rework (herstelwerkzaamheden)
- Calamiteiten en recall
- Opslag, expeditie en transport van en naar klant
- Productinformatie
- Food defense, bioterrorisme
- Voorkomen van kruisbesmetting

De maatregelen die bedrijven kunnen nemen om de voedselveiligheid te bewaken, verschillen per product en per productieproces.

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