

ZORGELOOS SLAGEN VOOR VOEDSELVEI- LIGHEIDAUDITS

Checklist voor uw HACCP-vereisten

WAAR HET OM GAAT

HET GEVAAR ZIT IN DE LUCHT

Industriële bakkerijen of importeurs van groenten, drankenfabrikanten of specialisten in diepvrieswaren: levensmiddelenbedrijven moeten tegenwoordig allrounders zijn. Inspelen op markttrends, economisch handelen en uitmuntende kwaliteit zijn slechts enkele aspecten die succesvolle bedrijven in het oog moeten houden.

Hygiënische normen zijn in dit verband zeer belangrijk: als uw onderneming HACCP-conform is, verbetert u de kwaliteit van uw aanbod, levert u een belangrijke bijdrage aan de gezondheid van uw personeel en verhoogt u uw concurrentievermogen. Maar fijnstof, ziektekiemen en dergelijke liggen reeds op de loer om u het leven als ondernemer lastig te maken...



ZO VINKT U HACCP MET SUCCES AF

Onze checklist helpt u om uw onderneming optimaal voor te bereiden op voedselveiligheidsaudits.

1 HYGIËNE IN DE PRODUCTIEOMGEVING

Beschikt u over een tijdschema voor schoonmaak-werkzaamheden, bijv. voor microbiologische reiniging, en zijn alle werkzones goed toegankelijk voor de reiniging?

☐

Worden alle levensmiddelen bij de voorgeschreven temperatuur en voor de voorgeschreven duur opgeslagen (versheidsprincipe “first in – first out”)?

☐

Zijn alle levensmiddelen, ook goederen die in de eigen onderneming worden (her)verpakt, voorzien van een minimale houdbaarheidsdatum?

☐

Wordt afval gescheiden van productiezones bewaard en regelmatig weggedaan, bijv. om ongedierte op een veilige afstand te houden?

☐

Worden verschillende goederen en producten op voldoende afstand van elkaar bewaard om besmetting te voorkomen?

☐

Worden test- en meetapparaten regelmatig gekalibreerd (bijv. thermometers) en wordt dit gedocumenteerd?

☐

Wordt gebruik gemaakt van temperatuur-controlelijsten en worden er terugstelmonsters genomen?

☐

Is er zuivere, verse lucht voorhanden?

☐

2 NALEVING VAN LICHAAMSHYGIËNE EN CENTRALE RICHTLIJNEN

Is het personeel degelijk opgeleid om de hygiënische voorschriften na te leven, en wordt deze naleving strikt gecontroleerd?

☐

Worden zelfs de allerkleinste wonden vakkundig verzorgd om het binnendringen van ziektekiemen of besmetting van goederen te voorkomen?

☐

Bestaat er geen direct contact tussen de handen en (vooral onbehandelde) levensmiddelen?

☐

Worden de handen regelmatig gewassen of ontsmet, vooral na gebruik van keuken of toilet?

☐

Dragen de medewerkers op alle relevante plekken werp-mondbescherming om niezen of hoesten op de levensmiddelen te vermijden?

☐

Worden ruimtes en installaties op de juiste wijze gereinigd, bijv. volgens het vierkleurenprincipe (met verschillende kleuren gemarkeerde reinigingsinstrumenten voor verschillende zones)?

☐

Blijven zieke medewerkers weg van het werk en komen ze pas terug wanneer ze volledig gezond zijn?

☐

Dragen de medewerkers in de productie haarnetjes?

☐

3 ZORGVULDIGE DOCUMENTATIE

Zijn alle bewijsstukken en documenten voor de hygiënische werkwijze beschikbaar voor de controlerende instanties?

☐

Werd een procedure gedefinieerd om vastgestelde gebreken te verhelpen, inclusief tijdschema?

☐

Wordt de veiligheid van levensmiddelen regelmatig intern gecontroleerd en gedocumenteerd?

☐

Wurden Werden gedetailleerde schoonmaakplannen opgesteld?

☐

