

KLAAR VOOR DE VOEDSELVEILIG- HEIDSAUDIT

3 aandachtsgebieden

WAAROVER GAAT HET

FOCUS OP HYGIËNENORMEN

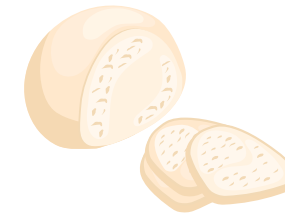
Een voedselveiligheidsaudit kan veel geld kosten als uw bedrijf er niet op voorbereid is. Zorg ervoor dat uw mensen voorbereid zijn en dat uw bedrijf altijd piekfijn in orde is – hier ontdekt u hoe u dit klaarspeelt.



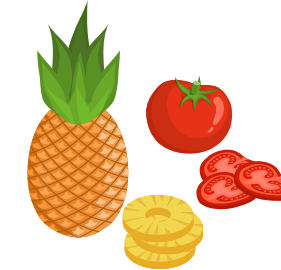
HET GEVAAR ZIT IN DE LUCHT

U kunt er zeker van zijn dat er veel gaande is op plaatsen waar levensmiddelen worden geproduceerd, verpakt en verstuurd. Sporen, ziektekiemen en bacteriën zijn reeds aanwezig en smeermiddel en ingrediënten komen in de lucht terecht. Ook wordt tijdens de productie en het verpakken stof gegenereerd, dat vervolgens in de hallen en magazijnen terechtkomt wanneer de goederen worden geladen en gelost. Zelfs de allerkleinste hoeveelheid vervuiling is gevaarlijk voor consumenten en werknemers – om nog maar te zwijgen wat dit met de reputatie van uw bedrijf kan doen.

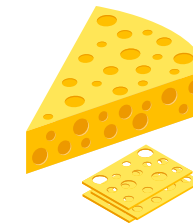
+ UITDAGINGEN VOOR DE INDUSTRIE



Laten we het voorbeeld nemen van een **moderne bakkerij** die dagelijks met meelstof kampt. Een hoge concentratie meelstof zorgt ervoor dat uw producten en gebouwen er niet netjes uitzien. Bovendien trekt een omgeving waar veel meel aanwezig is heel wat ongedierte aan. Dit brengt de gezondheid van de werknemers in gevaar – meelstof kan allergieën en zelfs bakkersastma veroorzaken.



Bedrijven die **groenten en fruit** verwerken, moeten naast het stofprobleem ook het enorme risico op sporen, ziektekiemen en schimmel aanpakken. Aangetaste producten worden sneller slecht en trekken insecten aan.



In **kaasfabrieken** wordt door de vochtigheid de perfecte omstandigheden gecreëerd voor ongewenste schimmels. Kortom, er zijn dus een aantal grote struikelblokken die het moeilijk maken om aan de wettelijke hygiënevoorschriften te voldoen.

ZWEVENDE DEELTJES VRETEN AAN UW BUDGET

U kunt de hele tijd intensief reinigen om de stortvloed aan deeltjes te stoppen, maar dat neemt heel veel tijd in beslag voor uw waardevolle personeel.

In het slechtste geval moeten volledige systemen worden stilgelegd om die grondig te reinigen. Voor complexe taken moeten misschien zelfs gespecialiseerde firma's worden ingeschakeld, en deze zijn niet goedkoop.

Maar het zijn niet alleen de schoonmaakprocessen die grote hapen uit uw budget nemen. Ook de algemene effecten van stof, schimmel en dergelijke hebben grote gevolgen wanneer bedorven producten worden geretourneerd of zelfs niet verkocht raken.

Het nadelige effect van een slechte luchtkwaliteit heeft een rechtstreekse invloed op het ziekteverzuim van werknemers. Volgens een recente studie kan

vervuilde lucht zelfs de productiviteit van het personeel verlagen, wat ook weer kosten met zich meebrengt die voedingsbedrijven eigenlijk zouden kunnen vermijden.

Stof op de installaties kan de workflow verstoren, machines stilleggen en zelfs het risico op brand en explosies verhogen.



HACCP – UW GEHEIME WAPEN VOOR ONBERISPELIJKE HYGIËNENORMEN

De sleutel om de stofbelasting onder controle te krijgen, ligt in uw HACCP-strategie. Hoewel de geldende hygiënevoorschriften verschillen van land tot land, hebben ze allemaal één ding gemeen: de overheidsinstanties houden toezicht op de naleving van de regels die in het betreffende land gelden.

STRENGE VOORSCHRIFTEN

Bedrijven die levensmiddelen produceren moeten strenge voorschriften naleven. Hun producten hebben directe gevolgen voor de volksgezondheid, dus er is eenvoudigweg geen ruimte voor fouten. Elk land heeft zijn eigen wetgeving en een overheidsinstantie die belast is met het toezicht op de naleving en de uitvoering van voedselveiligheidsaudits.

In de meeste landen moeten de producenten van voedingsmiddelen de HACCP-methode volgen (Hazard analysis and critical control points). Volgens de Amerikaanse Food & Drug Administration is HACCP een beheersysteem dat de voedselveiligheid aanpakt. Dit door analyse en controle van de biologische, chemische en fysieke gevaren van de productie en de aanschaf en behandeling van grondstoffen. Daarnaast analyseren en controleren ze het productieproces, de distributie en de consumptie van het afgewerkte product.

ZEVEN PIJLERS

Het HACCP-proces steunt op zeven pijlers:

- Een gevarenanalyse uitvoeren.
- De kritische controlepunten (CCP's) bepalen.
- Kritische limieten vastleggen.
- Bewakingsprocedures opzetten.
- Corrigerende maatregelen vaststellen.
- Verificatieprocedures creëren.
- Procedures beheren om dossiers en documentatie bij te houden.

De meeste overheidsinstanties zien toe op de naleving van de lokale wetgeving en dwingen deze af door voedselveiligheidsaudits uit te voeren. Als u helemaal zeker wilt zijn dat de productieprocessen van uw bedrijf altijd voor deze audits slagen, moet u bijzondere aandacht schenken aan de onderwerpen op de volgende pagina.

HOUD DE PRODUCTIE HYGIËNISCH

Om te voldoen aan de normen voor voedselveiligheid moet uw bedrijf absoluut hygiënisch zijn. Dit kunt u heel eenvoudig bereiken door de werkomgeving zodanig in te richten dat deze gemakkelijk te reinigen is. Zorg ervoor dat de machines die u gebruikt gemakkelijk te reinigen zijn, langs alle kanten toegankelijk zijn en er zich geen stof, vuil of smeermiddel kan ophopen. Stel een schema op om op regelmatige basis grondig te reinigen, dus niet enkel oppervlakkig maar tot op microbiologisch niveau.

Een degelijke strategie voor afvalbeheer is een must om vervuiling te voorkomen en ongedierte uit uw bedrijf te houden. Overweeg om specifieke zuivere zones of cleanrooms in te richten waar geen afval mag worden bewaard. Als u voedingswaren in dergelijke zuivere zones verwerkt, beperkt u het risico op vervuiling.

Zuiver water en zuivere lucht zijn ook essentieel om een hygiënisch bedrijf te garanderen. Zorg er dus voor dat uw medewerkers en processen altijd toegang hebben tot deze voorzieningen.

Als u zeker bent dat uw productieomgeving hygiënisch is, is het tijd om uw aandacht te richten op de algemene producthygiëne. Dit betekent bijvoorbeeld dat voedingswaren op de juiste temperatuur worden gehouden en volgens het principe "first in, first out" wordt gewerkt. Hiermee bent u er zeker van dat voedingswaren niet langer in uw bedrijf blijven dan nodig.

LEID UW PERSONEEL OP

Uw medewerkers hebben de belangrijke taak om erop toe te zien dat uw productieprocessen voldoen aan de wettelijke vereisten. Zoals Rentokil al opmerkte, moeten bedrijven in de voedingssector maatregelen implementeren die aangeven hoe het personeel moet omgaan met voedingsproducten. Het is belangrijk dat uw personeel is opgeleid in de te volgen persoonlijke hygiënenormen en richtlijnen voor voedselhantering.

De werknemers moeten ervoor zorgen dat hun handen proper zijn en doeltreffende technieken gebruiken om hun handen te wassen nadat ze naar de keuken of het toilet zijn geweest. Voedsel – en in het bijzonder rauw voedsel – mag trouwens nooit direct in contact komen met de blote handen. Uw personeel moet hulpmiddelen en wegwerphandschoenen gebruiken.

Om ervoor te zorgen dat uw bedrijf probleemloos voor een voedselveiligheidsaudit slaagt, moet uw personeel het haar afdekken met haarnetjes. Ze mogen niet niezen of hoesten over de voedingswaren. Neem dus geen risico en stel wegwerpbare chirurgische maskers ter beschikking. Als ze snijwonden of zweren hebben, moeten ze die afdekken. Als een medewerker ziek is, moet hij dit melden en mag hij pas weer gaan werken als hij volledig genezen is.

Het productiepersoneel mag op het werk geen sieraden of nagellak dragen. Ze moeten beschermkleding en slipwerende schoenen dragen om kruiscontaminatie tussen de werkzones te voorkomen.

ZORG VOOR DE NODIGE DOCUMENTATIE

U weet natuurlijk dat u een hygiënisch voedselverwerkend bedrijf runt, maar de overheidsinstanties willen daarvan het bewijs zien. Als u klaar wilt zijn voor een audit over voedselveiligheid, doet u er best aan om over alle relevante documentatie te beschikken. Het management moet regelmatig gedocumenteerde controles rond voedselveiligheid houden, met duidelijke actieplannen om eventuele gebreken aan te pakken. Bewaar ook uw dossiers over ongediertebestrijding en gedetailleerde reinigingsschema's binnen handbereik.

Als u ervoor zorgt dat uw werkplek en uw personeel klaar zijn om voedingswaren op een veilige en hygiënische wijze te produceren – en als u over alle documenten beschikt om dit aan te tonen – bent u goed op weg om te slagen in uw audit over voedselveiligheid. Wilt u er echt helemaal klaar voor zijn, neem dan ook een kijkje op de website van Zehnder Clean Air Solutions. Onze luchtzuiveringssystemen kunnen u helpen om het aantal zwevende deeltjes in uw bedrijf tot een minimum te beperken en uw voedselproductiefaciliteiten nog hygiënischer te houden.

