

# Klaar voor de voedselveilig- heidsaudit

3 aandachtsgebieden

■ Design radiatoren ■ Comfortabele ventilatie ■ Verwarmings- en koelplafonds ■ Industriële luchtzuivering

zehnder





Waarover gaat het

# Focus op hygiënenormen

---

Een voedselveiligheidsaudit kan veel geld kosten als je bedrijf er niet op voorbereid is. Door je personeel goed voor te lichten en je bedrijf piekfijn op orde te houden, is slagen voor audits een eitje. Ontdek hoe jij je bedrijf op elk moment hygiënisch houdt.



# Het gevaar zit in de lucht

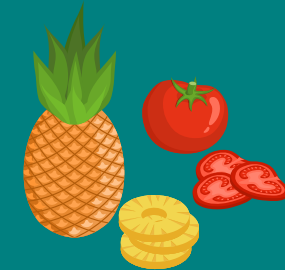
---

Er gebeurt veel op plaatsen waar levensmiddelen worden geproduceerd, verpakt en verstuurd. Zo bevinden er zich sporen, ziektekiemen en bacteriën. Ook komen smeermiddelen en ingrediënten in de lucht terecht. Tijdens de productie en verpakking ontstaat stof, dat vervolgens in de hallen en magazijnen terecht komt 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 je bedrijf kan doen.

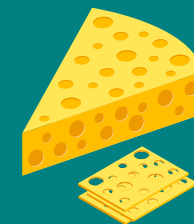
## + Uitdagingen voor de industrie



Laten we het voorbeeld nemen van een moderne bakkerij die dagelijks met meelstof kampt. Een hoge concentratie meelstof zorgt ervoor dat je producten en werkomgeving 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 gaan snel achteruit en trekken insecten aan.



De vochtigheid in kaasfabrieken vormen de perfecte omstandigheden 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 je budget

---

Je kunt continu intensief reinigen om de stortvloed aan deeltjes te stoppen, maar dat neemt heel veel tijd in beslag voor je waardevolle personeel.

In het slechtste geval moeten volledige systemen worden stilgelegd om die grondig te reinigen. Voor complexe taken moeten misschien zelfs gespecialiseerde reinigingsbedrijven worden ingeschakeld. Deze zijn niet goedkoop.

Maar het zijn niet alleen de schoonmaakprocessen die grote happen uit je budget nemen. Ook de algemene effecten van o.a. stof en schimmel hebben grote gevolgen wanneer bedorven producten worden geretourneerd of zelfs niet worden verkocht.

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



# HACCP: je geheime wapen voor onberispelijke hygiënenormen

---

De sleutel om de stofbelasting onder controle te krijgen, ligt in je 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.

## Strengere Voorschriften

---

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

In de meeste landen moeten 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 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 eindproduct.

## Zeven Pijlers

---

Het HACCP-proces steunt op zeven pijlers:

- Een gevarenanalyse uitvoeren.
- 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 je 100 % zeker wil zijn dat de productieprocessen van je bedrijf altijd voor deze audits slagen, moet je vooral aandacht schenken aan de onderwerpen op de volgende pagina.

## Houd je productie hygiënisch

---

Om te voldoen aan de normen voor voedselveiligheid moet je bedrijf enorm hygiënisch zijn. Dit kun je heel eenvoudig bereiken door je werkomgeving zodanig in te richten dat deze gemakkelijk te reinigen is. Zorg ervoor dat de machines die je 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 goede strategie voor afvalbeheer is een must om vervuiling te voorkomen en ongedierte buiten te houden. Overweeg om specifieke zuivere zones of cleanrooms in te richten waar geen afval mag worden bewaard. Als je voedingswaren in dergelijke zuivere zones verwerkt, beperk je het risico op vervuiling.

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

Als je zeker bent dat je productieomgeving hygiënisch is, is het tijd om je 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 weet je zeker dat voedingswaren niet langer in je bedrijf blijven dan nodig.

## Leid je personeel op

---

Je medewerkers hebben de belangrijke taak om erop toe te zien dat je 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 voedingswaren. Het is belangrijk dat je personeel is opgeleid in de persoonlijke hygiënenormen en richtlijnen voor voedselhantering.

Je werknemers moeten ervoor zorgen dat hun handen onvervuild 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. Je personeel moet hulpmiddelen en wegwerphandschoenen gebruiken.

Om ervoor te zorgen dat je bedrijf probleemloos voor een voedselveiligheidsaudit slaagt, moet je 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 kruisbesmetting tussen de werkzones te voorkomen.

## Zorg voor de nodige documentatie

---

Jij weet natuurlijk dat je een hygiënisch voedselverwerkend bedrijf runt, maar de overheidsinstanties willen daarvan het bewijs zien. Als je voorbereid wil zijn op een audit over voedselveiligheid, is het slim 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 dossiers over ongediertebestrijding en gedetailleerde reinigingsschema's binnen handbereik.

Zijn je werkplek en personeel klaar om voedingswaren veilig en hygiënisch te produceren? En beschik je over alle documenten om dit aan te tonen? Dan ben je goed op weg om te slagen voor je voedselveiligheidsaudit. Wil je er echt helemaal klaar voor zijn, neem dan ook een kijkje op de website van Zehnder Clean Air Solutions. Onze luchtzuiveringssystemen helpen je het aantal zwevende deeltjes in je bedrijf tot een minimum te beperken. Zo hou je jouw voedselproductiefaciliteit nóg hygiënischer.

     **#startwithcleanair**

[info@zehnder-cleanairsolutions.com](mailto:info@zehnder-cleanairsolutions.com) · [www.zehnder-cleanairsolutions.com](http://www.zehnder-cleanairsolutions.com)

