



DE DIN 10524 NORMERING

Duidelijkheid over bedrijfskleding in de voedingsmiddelenindustrie

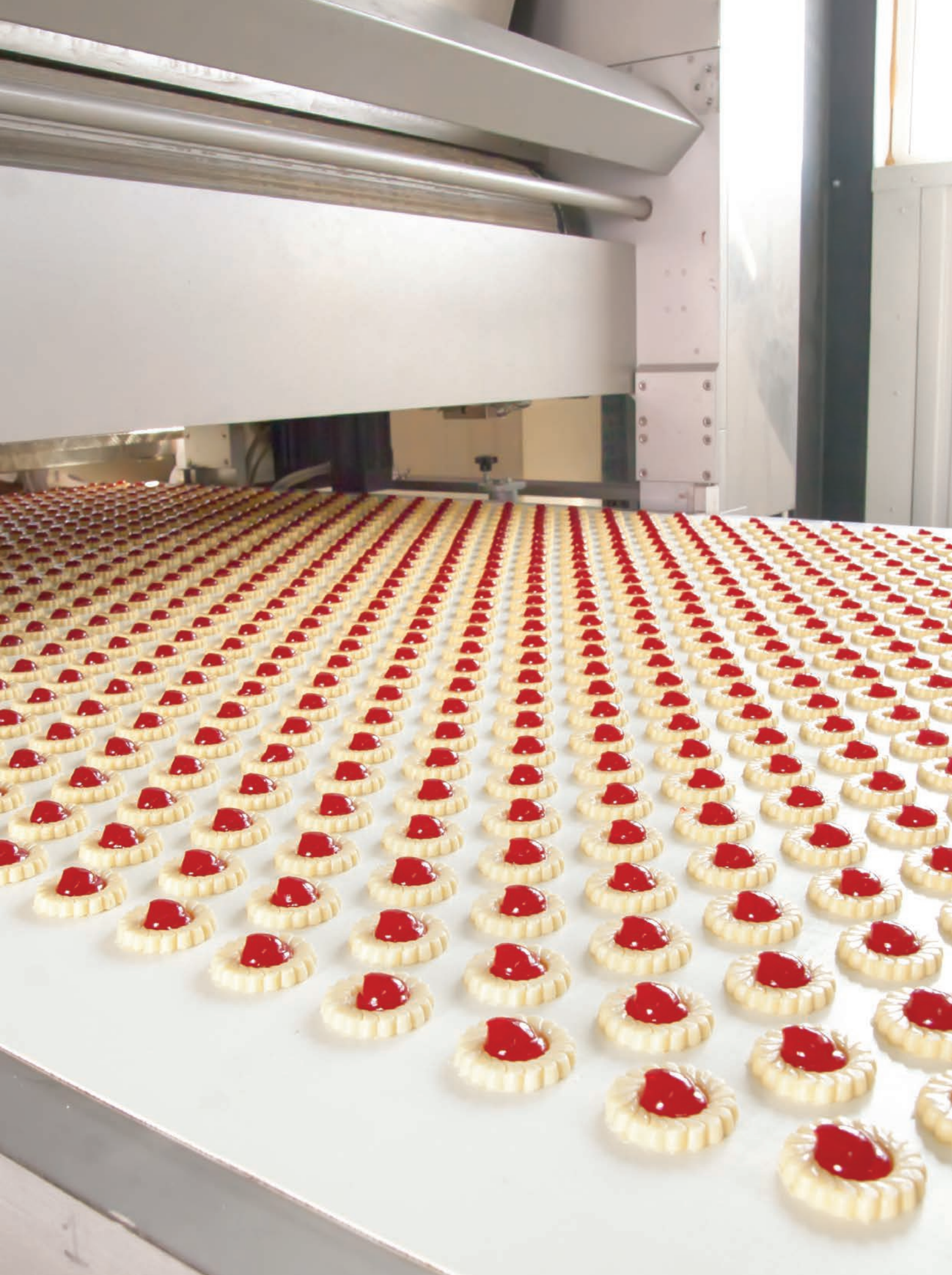


DE DIN 10524 NORMERING

Duidelijkheid over bedrijfskleding in de voedingsmiddelenindustrie

Als u in de voedingsmiddelenindustrie werkt, heeft u te maken met ontelbare nationale en internationale eisen, protocollen, richtlijnen, normeringen, wetten en regels. De consument heeft wensen, maar ook supermarkten (die zich steeds vaker verenigen), onze nationale overheid en de EU willen van alles van u – bijvoorbeeld als het gaat om bedrijfskleding voor het hygiënisch en veilig verwerken van voedingsmiddelen. Opvallend genoeg zijn maar weinig van die eisen echt concreet. Dus hoe ziet u door de bomen het bos nog? Wie vraagt wat en waar moet u op letten? Deze whitepaper helpt u daarin inzicht te krijgen.





WELKE EISEN STELLEN HACCP EN ISO 22000?

Het nationale HACCP en het internationale ISO 22000 zijn u ongetwijfeld bekend als u in de voedingsmiddelenindustrie werkt. Beide systemen zijn bedoeld om de hygiëne en voedselveiligheid te verbeteren. HACCP is gericht op het inventariseren van gevaren en het proactief nemen van maatregelen om deze gevaren te reduceren. ISO 22000 is een internationale standaard die voor de gehele voedselketen is ontwikkeld (dus ook voor leveranciers en bijvoorbeeld transport- en schoonmaakbedrijven) om een managementsysteem voor voedselveiligheid op te zetten en te certificeren. Maar wat zeggen ze over veilige bedrijfskleding? Helaas niet veel. Natuurlijk wordt over beschermende kleding gesproken, maar nergens staat specifiek beschreven aan welke ontwerp- of kwaliteitseisen uw bedrijfskleding moet voldoen. U moet dus wél werkkleding gebruiken die uw voedingsmiddelen helpt beschermen, maar welke? Aan HACCP en ISO 22000 heeft u weinig om die vraag concreet te beantwoorden.

WAT ZIJN DE EISEN IN HET VERENIGD KONINKRIJK?

Aan de andere kant van de Noordzee wordt het allemaal niet veel duidelijker. In het Verenigd Koninkrijk heeft het British Retail Consortium (een brancheorganisatie voor retailers) de 'BRC Global Standard for Food Safety' ontwikkeld. Hierin staat een aantal richtlijnen die enigszins concreet zijn. Zo moet beschermende kleding in omgevingen met een hoog risico anders zijn dan kleding in ruimtes met minder gevaar voor de voedselveiligheid. De beschermende kleding moet verder de kleding van de persoon zelf (de onderkleding) volledig bedekken en er mogen geen aangenaide knopen op zitten. Maar verder blijft het ook nu slechts beschrijvend. Zo moet de kleding 'met gepaste regelmaat' worden verwisseld en moet de kleding 'industriële wasbaar' zijn.

WAT ZEGT DE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)?

Misschien heeft u dan meer aan voorbeelden uit het vasteland van Europa? Ook nu lijkt dat niet het geval. IFS is een standaard die is opgesteld door HDE, de Duitse brancheorganisatie van distributeurs van voedingsmiddelen. De Franse brancheorganisatie voor retailers FCS en de Italiaanse ANCC, ANCD en Federdistribuzione hebben zich hierbij aangesloten. De standaard is bedoeld om processen van leveranciers op een uniforme manier te beoordelen op voedselveiligheid en kwaliteit. Uiteraard komt werkkleding in de standaard aan bod, maar ook nu komt de beschrijving niet veel verder dan 'voor het werk geschikte beschermende kleding'. Er moet 'voldoende' werkkleding aanwezig zijn, deze moet 'regelmatig' worden gewassen door een externe of interne wasserij en er is een procedure om te controleren of de kleding echt schoon is. Maar ook nu vertelt niemand u wat u concreet moet doen en wat de exacte eisen en normen zijn.



DE DIN 10524 NORMERING GEEFT HOUVAST

Het mag duidelijk zijn: iedereen eist beschermende werkkleding, maar wat dat voor een specifiek bedrijf exact betekent, is lastig vast te stellen. De DIN 10524 normering biedt u hiervoor wél houvast. DIN 10524 geeft richtlijnen voor het ontwerp en gebruik van werkkleding en houdt daarbij rekening met HACCP, ISO 22000, BRC en IFS. Voldoet uw werkkleding aan DIN 10524, dan voldoet u zeer waarschijnlijk ook aan de hiervoor genoemde standaarden. De norm kijkt specifiek naar werkkleding in het productieproces in de voedingsmiddelenindustrie en richt zich daarbij op werkgebieden met een laag, gemiddeld of hoog risico. Een werkgebied met een laag risico is een ruimte waarin de producten niet bederfelijk zijn of waarin ze al volledig verpakt zijn. Een ruimte heeft een gemiddeld risico als er bederfelijk onverpakt voedsel wordt verwerkt, zoals bevroren pizza's of afbakbrood. Deze producten hoeven niet direct voor consumptie geschikt te zijn. Een werkgebied heeft een hoog (maximum) risico als er voedingsmiddelen worden verwerkt die direct kunnen worden geconsumeerd, zoals verse groente, kaas en vlees.

ANALYSE VAN PRODUCT, VERWERKING EN GEBRUIKER

Om te bepalen of uw werkgebied een hoog, gemiddeld of laag risico heeft, moet u op drie zaken letten. Allereerst het product. Vervolgens het stadium van het product in het productieproces. En als laatste de gebruiker van het product. Neem bijvoorbeeld een aardappel. Als deze los wordt verkocht, moet de consument de aardappel nog schillen en koken of bakken om deze te kunnen eten. Hoewel de aardappel niet is verpakt, is het voedselveiligheidsrisico laag. Is de aardappel in het productieproces geschild en gesneden, dan stijgt het risico - zeker zolang het product in dit stadium niet is verpakt. Een hoog risico krijgt het als de aardappel is verwerkt in een aardappelsalade of bijvoorbeeld in potjes babyvoeding. Het predicaat 'maximaal' risico wordt dan gegeven, omdat het respectievelijk direct consumeerbaar is geworden of bedoeld is voor een zeer kwetsbare groep eindgebruikers (baby's).

EXACTE KLEDINGEISEN

Heeft u een analyse gemaakt van de verschillende risico's binnen uw bedrijf, dan kunt u de DIN 10524 normering gebruiken om helder te krijgen waaraan uw werkkleding moet voldoen. In de praktijk voldoet u daarmee vrijwel altijd aan de eisen die HACCP, ISO 22000, BRC en IFS stellen. Concrete eisen kunnen bijvoorbeeld zijn:

- Gebruik metalen drukknopen en geen opgenaaide knopen als sluiting
- Een jas moet gesloten kunnen worden (of altijd gesloten worden gedragen)
- Emblemen moeten permanent aan de kleding vastzitten
- Een schort moet op de rug worden dichtgeknoopt
- Een jas moet over de steekzakken van de broek vallen
- De kleding moet een bepaalde kleur hebben
- De mouwen moeten (minimaal) een bepaalde lengte hebben



PRAKTIJKVOORBEELD: TESCO

Tesco is een internationaal opererend Brits bedrijf met supermarkten en hypermarkten - en is de op twee na grootste retailer ter wereld. Het bedrijf telde begin 2017 bijna 7.000 vestigingen en heeft in het Verenigd Koninkrijk ongeveer een derde van de markt in handen. Het is dus een bedrijf dat eisen kan stellen. En dat doet het ook! Tesco stelt hygiëne-eisen aan leveranciers die inmiddels zelfs door andere bedrijven worden gekopieerd. De eisen zijn net als bij de DIN 10524 normering afhankelijk van het voedselveiligheidsrisico: laag, gemiddeld of hoog. Er geldt een laag risico als producten verpakt zijn, een gemiddeld risico als er direct contact met de voedingsmiddelen kan zijn en een hoog risico als producten direct kunnen worden geconsumeerd of voor kwetsbare doelgroepen zijn bedoeld. Naarmate het risico stijgt, worden de eisen concreter. Tesco stelt eisen, zoals:

- **Laag risico.** De werkkleding moet voldoende beschikbaar zijn, regelmatig gewisseld en gewassen worden en moet schoon en veilig opgeborgen worden. Het moet bovendien afwijken van de kleding in ruimtes met hogere risico's, bijvoorbeeld door een andere kleur.
- **Gemiddeld risico.** De onderkleding moet tot over de knie worden bedekt en ook de armen moeten worden bedekt. Via de bovenkleding mag de onderkleding niet toegankelijk zijn en de werkkleding mag geen buitenzakken of losse knopen hebben. Jassen mogen alleen in de productieruimte worden gedragen en de werkkleding moet iedere dag worden gewisseld.
- **Hoog risico.** Alle hiervoor genoemde eisen, met als aanvulling dat jassen een andere kleur moeten hebben dan jassen die worden gedragen in ruimtes met een lager risico.

CAREL LURVINK, OMDAT IEDEREEN EEN SCHONE EN VEILIGE WERKOMGEVING VERDIENT

In 125 jaar tijd heeft Carel Lurvink zich ontwikkeld tot een servicegerichte groothandel met een missie; werkomgevingen schoner en veiliger maken. Dit realiseren wij door onze kennis en ervaring in te zetten bij onze klanten en mee te denken over elk vraagstuk. Bedrijven en instellingen kunnen bij Carel Lurvink terecht voor advies over en inkoop van schoonmaak-, schilder- en veiligheidsartikelen, machines, kantinebenodigdheden, gevelonderhoud, kleding en verpakkingsmateriaal. Ook nemen we graag onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. We maken bewuste keuzes als het gaat om producten, productiemethoden, mobiliteit en verbruiksartikelen.

VOORRAAD, SNELLE LEVERINGEN EN BESTELGEMAK

Op de hoofdvestiging in Enschede hebben we 12.500 m² magazijnruimte. Dat betekent veel voorraad en snelle leveringen, vaak al binnen 24 uur. Ons warehouse is compleet geautomatiseerd. Wilt u alleen leveringen ontvangen op maandag of moeten wij de voorraad beheren? Dat kan allemaal. Met ons eigen wagenpark leveren we zelfs op afdelingsniveau tot in de werkkast.

Bestellingen worden vooral geplaatst via ons online bestelsysteem Mijn Carel Lurvink. Hier kunnen klanten hun persoonlijke bestelomgeving vergaand aanpassen, zodat bestellingen extra vlot, accuraat en efficiënt verlopen. Voor nog meer bestelgemak is er de Carel Lurvink app, waarmee bestellingen met tablet of smartphone kunnen worden geplaatst. Maar niet alles speelt zich online af, klanten zijn altijd welkom in een van onze servicecenters in Enschede, Hilversum of Winschoten voor advies of het testen van producten en machines.

HEEFT U VRAGEN?

Onze specialisten helpen u graag verder, bel naar **053 - 434 43 43**

of stuur een e-mail naar info@carellurvink.nl.

SINCE 1893