



HACCP, HYGIËNECODES, ISO 22000 EN DE GFSI

De wettelijke basisprincipes van voedselveiligheid op een rij



HACCP, HYGIËNECODES, ISO 22000 EN DE GFSI

De wettelijke basisprincipes van voedselveiligheid op een rij

Als uw bedrijf voedsel produceert, verwerkt of distribueert, moet u zich aan wettelijke hygiënevoorschriften houden om de veiligheid voor de consument te garanderen. In steeds meer landen verenigen supermarktketens zich bovendien om sterker te staan tegenover leveranciers en meer eisen te kunnen stellen, bijvoorbeeld op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid. Aan u de taak een voedselveilig hygiëneproces op te zetten en bij te houden. Waar moet u op letten? En welke mogelijkheden heeft u? In deze whitepaper leest u alles over de wettelijke basisprincipes van voedselveiligheid.





HACCP EN HET VOEDSELVEILIGHEIDSPAN

Als het gaat om hygiëne en voedselveiligheid is 'HACCP' een term waar u niet omheen kunt. HACCP is een afkorting van 'Hazard Analysis and Critical Control Point' en is een systeem voor het veilig houden van voedingsmiddelen. Om aan dit systeem te voldoen, bent u verplicht een voedselveiligheidsplan op te stellen volgens de Europese Hygiëneverordening. In dit plan beschrijft u alle risico's die van invloed zijn op de veiligheid van eten en drinken binnen uw bedrijf. Daarnaast geeft u erin aan welke maatregelen u neemt om deze risico's in te beperken.

WAT BETEKENT HACCP?

HACCP is een afkorting van Hazard Analysis and Critical Control Point. De drie delen van deze term verklaren waar het systeem zich op richt:

- Een **gevaar** (hazard) is iets dat in voedingsmiddelen aanwezig kan zijn, zoals een schimmel, bacterie, virus of bijvoorbeeld stukjes hout of metaal.
- Een **analyse** (analysis) van deze gevaren moet duidelijk maken welke risico's er zijn en wat de kans is dat deze gevaren echt een bedreiging vormen voor de consument.
- En het **beheersen van kritieke punten** (critical control points) moet ervoor zorgen dat de gevaren worden voorkomen of op een acceptabel niveau blijven.





VOEDSELVEILIGHEIDSPAN OF HYGIËNECODE?

Een voedselveiligheidsplan (ook wel 'HACCP-plan') opstellen is niet eenvoudig. Het vraagt specifieke kennis en ervaring die niet ieder bedrijf in huis heeft, zeker kleinere bedrijven niet. Voor deze kleinere bedrijven, zoals zorginstellingen, slagerijen, groente- en fruitzaken, vishandels en horecabedrijven zijn daarom 'hygiëncodes' ontwikkeld. Dit zijn praktische handleidingen die door brancheorganisaties zijn opgesteld en specifiek voor een bepaalde sector aangeven wat de richtlijnen zijn waaraan men zich moet houden. Er kan bijvoorbeeld in staan dat wasbakken beschikbaar moeten zijn, dat kranen geen handbediening mogen hebben en dat medewerkers beschermende kleding moeten dragen. Of dat er bijvoorbeeld veiligheidsinstructies op de werkplek moeten zijn, dat bepaalde apparatuur moet worden gebruikt en dat bedrijfsruimten op een bepaalde manier moeten worden gedesinfecteerd.

De beschrijving en analyse van de gevaren is in de hygiëncode dus al gedaan. Dat hoeft een bedrijf niet zelf meer te doen. Dit scheelt veel tijd en geld, maar een belangrijk voordeel is ook dat de brancheorganisatie zich erover heeft gebogen, waardoor men zeker weet dat niets is vergeten of verkeerd wordt gedaan. De hygiëncode wordt om de paar jaar door de minister van VWS geactualiseerd en is officieel erkend als vervanging van een voedselveiligheidsplan. Het zorgt er dus voor dat ook kleinere bedrijven relatief eenvoudig aan de wetten en regels kunnen voldoen. Een overzicht van alle hygiëncodes vindt u op www.nvwa.nl. Bestaat er geen hygiëncode voor uw branche? Dan moet u uw eigen voedselveiligheidssysteem opstellen in een HACCP-plan.

*“Bestaat er geen hygiëncode voor uw branche?
Dan moet u uw eigen voedselveiligheidssysteem
opstellen in een HACCP-plan.”*

UITVOERING VAN UW HACCP-PLAN OF HYGIËNECODE

Het schrijven van een plan is niet genoeg, u moet ook aantonen dat u in de praktijk echt veilig met producten omgaat. Afhankelijk van uw bedrijf of branche moet u bijvoorbeeld kunnen bewijzen dat u werkt aan plaagdierbestrijding, persoonlijke hygiëne, bepaalde inrichtingseisen van voorzieningen, desinfectie en training van medewerkers. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) houdt hierop toezicht. Zo werden tussen november 2015 en augustus 2016 129 restaurants onder verscherpt toezicht gesteld, omdat zij minimaal drie boetes in twee jaar tijd van de NVWA kregen. Bijna de helft van de restaurants werd na laboratoriumonderzoek beboet voor onhygiënisch en bedorven voedsel - en voldeed dus niet aan de voor hen geldende hygiëncode.



BOETES VOOR MONSTERS, HOE WERKT DAT?

Veel restaurants bereiden diverse producten van tevoren, zodat zij alleen nog maar verhit hoeven te worden om ze op te dienen. Deze producten moeten na de eerste bereiding snel teruggekoeld worden. Zo moet gekookte rijst binnen vijf uur onder de 7 graden zijn.

Wordt het product niet snel of goed genoeg afgekoeld, dan krijgen (schadelijke) bacteriën de kans om snel te vermenigvuldigen. “Met name bij rijst zie je dat het vaak fout gaat”, stelt microbioloog Rijkelt Beumer. Gekookte rijst is namelijk meestal vochtig en daar gedijen bacteriën goed bij. “Als de rijst niet goed afkoelt en vervolgens slecht wordt verhit, blijven de bacteriën aanwezig, met alle gevolgen van dien.”

Daarnaast moeten producten goed beschermd worden tegen schadelijke bacteriën van buitenaf. Koks die onhygiënisch werken en hun handen bijvoorbeeld niet wassen na een toiletbezoek kunnen namelijk eenvoudig de poepbacterie E.coli overbrengen op voedsel.

De NVWA neemt daarom regelmatig monsters van bewaarde producten om in het laboratorium te onderzoeken of deze op de juiste manier zijn bereid en bewaard. Als het genomen monster in negatieve zin afwijkt van de norm uit de hygiëncode voor de horeca, ontvangt de horecazaak een boete van de NVWA.

Bron: <https://www.rtlnieuws.nl/ buurtfacts/gezondheid/129-restaurants-onder-verscherpt-toezicht-helpt-beboet-voor-onhygienisch-en>

HACCP OF DE INTERNATIONALE ISO 22000 NORM?

Voedsel wordt tegenwoordig over de gehele wereld vervoerd. We importeren vlees en exporteren zuivel - en dus is een nationale oplossing voor voedselveiligheid eigenlijk niet voldoende. De oplossing is ISO 22000, een internationale certificering voor productiebedrijven, retailers en bedrijven in andere betrokken sectoren, zoals de verpakkingsindustrie. Met deze certificering worden alle bedrijven in de keten internationaal op kwaliteit beoordeeld. Dat biedt enkele voordelen. Allereerst wordt een certificaat op basis van eisen uit internationale ISO normen zowel nationaal als internationaal sneller geaccepteerd. Als iedereen kiest voor ISO 22000 zijn minder standaarden nodig, wat de efficiëntie verbetert en de kosten voor bedrijven verlaagt. En ISO 22000 is eenvoudig te combineren met andere ISO certificaten. Denk daarbij aan ISO 9001, de internationale norm voor kwaliteitsmanagementsystemen. U bent niet verplicht te kiezen voor ISO 22000. Gezien alle internationale ontwikkelingen is de verwachting echter wel dat veel bedrijven hun HACCP-certificaat gaan omzetten naar ISO 22000. Dit kan relatief eenvoudig.



“Het is de verwachting dat veel bedrijven hun HACCP-certificaat gaan omzetten in een ISO 22000 certificaat. Dit kan relatief eenvoudig.”

DE EISEN VAN HET GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI)

Levert u aan supermarkten? Dan is er voor u nog een belangrijke ontwikkeling. Doordat het marktaandeel van supermarkten groeit, krijgen ze steeds meer macht en kunnen ze steeds meer eisen stellen - ook op het gebied van voedselveiligheid. Voor bedrijven in de voedingsmiddelenbranche is het daarom uiterst belangrijk te weten welke eisen en certificeringen die supermarkten stellen. Steeds meer retailers (vooral supermarktketens) verenigen zich bovendien in het internationale Global Food Safety Initiative (GFSI) om de voedselveiligheid te verbeteren. Het GFSI erkent de Nederlandse HACCP als voedselveiligheidsstandaard, maar ook drie andere:

- **De British Retail Consortium (BRC) Technical Standard.** De Britse supermarkten Tesco, Safeway, Somerfield en Sainsbury's hebben zich verenigd in het BRC en stellen hun eisen via deze standaard.
- **De International Food Standard (IFS).** Deze standaard 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.
- **EFSIS (European Food Safety Inspection Service).** EFSIS is opgericht in 1989 en voert inspecties uit in meer dan 70 landen. De organisatie inspecteert zelfs zo'n 65% van alle voedselproducten wereldwijd.

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