

Zorgeloos slagen voor voedselveilig- heidsaudits

Checklist voor naleving van de HACCP-voorschriften

zehnder

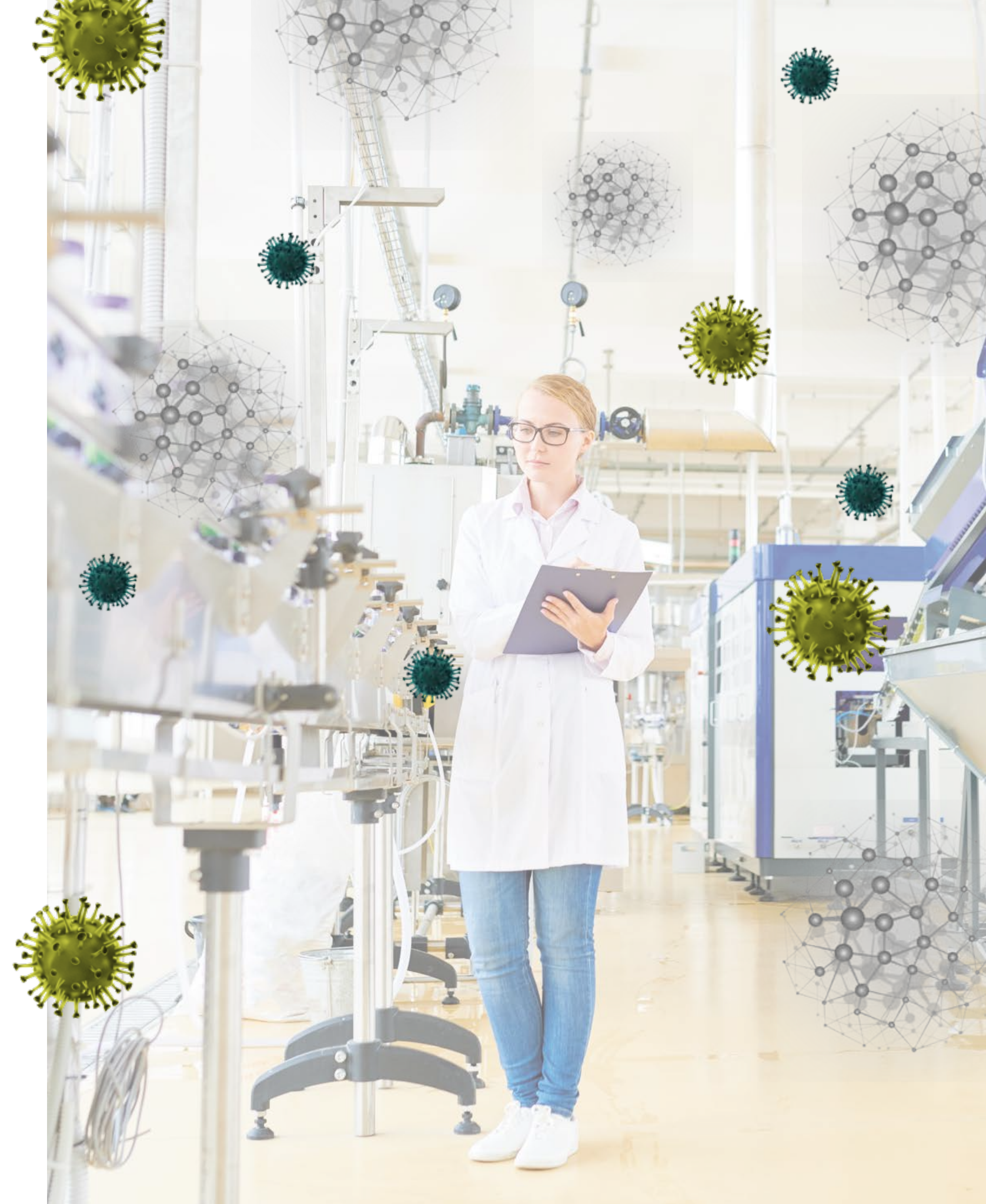


Waar het om gaat

Het gevaar zit in de lucht

Industriële bakkerijen, 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 jouw bedrijf de HACCP-regelgeving naleeft, verbeter je de kwaliteit van je aanbod, verbeter je de gezondheid van je personeel en verhoog je jouw concurrentievermogen. Maar o.a. fijnstof en ziektekiemen liggen continu op de loer.



Zo vink je HACCP met succes af

Met onze checklist ben je optimaal voorbereid op voedselveiligheidsaudits.

Hygiëne in de productieomgeving

- ☐ Bestaat er over een tijdschema voor schoonmaakwerkzaamheden (bijv. voor microbiologische reiniging) en zijn alle werkzones goed toegankelijk voor de reiniging?
- ☐ Zijn alle levensmiddelen (ook goederen die in de eigen onderneming worden (her)verpakt) voorzien van een minimale houdbaarheidsdatum?
- ☐ Worden verschillende goederen en producten op voldoende afstand van elkaar bewaard om besmetting te voorkomen?
- ☐ Wordt gebruik gemaakt van temperatuur-controlelijsten en worden er terugstelmonsters genomen?
- ☐ Worden alle levensmiddelen bij de voorgeschreven temperatuur en voor de voorgeschreven duur opgeslagen (versheidsprincipe 'first in – first out')?
- ☐ Wordt afval gescheiden van productiezones bewaard en regelmatig weggedaan, bijv. om ongedierte op een veilige afstand te houden?
- ☐ Worden test- en meetapparaten (bijv. thermometers) regelmatig gekalibreerd en wordt dit gedocumenteerd?
- ☐ Is er zuivere, frisse lucht voorhanden?

Zo vink je HACCP met succes af

Lichaamshygiëne en centrale richtlijnen

- ☐ Is het personeel voldoende opgeleid om de hygiënische voorschriften na te leven, en wordt deze naleving strikt gecontroleerd?
- ☐ Bestaat er geen direct contact tussen de handen en (vooral onbehandelde) levensmiddelen?
- ☐ Dragen medewerkers op alle relevante plekken wegwerp-mondbescherming om niezen of hoesten op levensmiddelen te vermijden?
- ☐ Blijven zieke medewerkers weg van het werk en komen ze pas terug wanneer ze volledig gezond zijn?
- ☐ Worden zelfs de allerkleinste wonden vakkundig verzorgd om het binnendringen van ziektekiemen of besmetting van goederen te voorkomen?
- ☐ Worden de handen regelmatig gewassen of ontsmet, vooral na gebruik van keuken of toilet?
- ☐ Worden ruimtes en installaties op de juiste wijze gereinigd, bijv. volgens het vierkleurenprincipe (met verschillende kleuren gemarkeerde reinigingsinstrumenten voor verschillende zones)?
- ☐ Dragen de medewerkers in de productie haarnetjes?

Zorgvuldige documentatie

- ☐ Zijn alle bewijsstukken en documenten over je hygiënische werkwijze beschikbaar voor controlerende instanties?
- ☐ Wordt de veiligheid van levensmiddelen regelmatig intern gecontroleerd en gedocumenteerd?
- ☐ Is er een procedure gedefinieerd om vastgestelde gebreken te verhelpen, inclusief tijdschema?
- ☐ Zijn er gedetailleerde schoonmaakplannen opgesteld?

