

HACCP training

HACCP

- Hazard Analysis and Critical Control Points
- 'Voor iedereen die met voedsel werkt'
- Voedselveiligheidsysteem, gebaseerd op een risico-analyse
- Verplicht sinds 1998, gecontroleerd door de Voedsel en Waren Autoriteit



HACCP IN DE PRAKTIJK

Inventariseren

Analyseren

Borgen

Documenteren

Verifiëren

- 1. Inventariseren**
 - Kwaliteitsbeleid, formeren HACCP team
 - Productinformatie
 - Processchema, plattegrond
- 2. Analyseren**
 - Gevaren en risico's
 - Preventieve maatregelen
 - Kritieke beheersingspunten (CCP's)
- 3. Borgen**
 - Normen en toleranties
 - Frequentie van meten
 - Meet- of observatiemethoden
 - Corrigerende maatregelen
 - Verantwoordelijkheden
- 4. Documenteren**
 - Specificaties
 - Instructies
 - Procedures
 - Registratieformulieren
- 5. Verifiëren**
 - Verificatie, audits
 - Implementatie van het procesbeheersingsplan
 - Herzien van veranderingen

INVENTARISEREN

- Kwaliteitsbeleid
- Formeren HACCP team
- Voedselveiligheid informatie
- Branches en hygiënecodes
- Allergenen



INVENTARISATIE: VOEDSELVERGIFTIGING

- 75.000 aangemelde gevallen per jaar
- 1.500.000 werkelijk
- Symptomen als griep
- Soms naar de huisarts
- meer dan 70% van deze ziektegevallen ontstaat buitenshuis



GEVAREN-ANALYSE

- Met gevaaranalyse wordt bedoeld dat van alle voedselbereidingsstappen de potentiële gevaren geïdentificeerd en geanalyseerd moeten worden.
- Er zijn drie soorten gevaren;
 - » fysische gevaren
 - » chemische gevaren
 - » (micro-)biologische gevaren

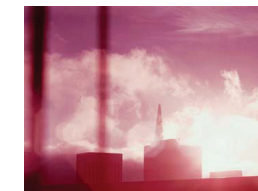


ANALYSE: FYSISCHE GEVAREN

- Fysische gevaren betreffen veelal vreemde bestanddelen, zoals metaaldeeltjes, glas, graten of steentjes die in mond sneetjes kunnen veroorzaken, tanden kunnen breken, verstikkingen kunnen veroorzaken, of het maagdarmkanaal kunnen perforeren.
- Hierbij moet worden gedacht aan diverse materialen, bijvoorbeeld afkomstig van het land, het dier, glazen voorwerpen, metalen voorwerpen etc. Ten opzichte van chemische en biologische gevaren zijn fysische gevaren vaak zichtbaar en kunnen gevoeld worden.

ANALYSE: CHEMISCHE GEVAREN

- De chemische gevaren omvatten stoffen die de gezondheid negatief beïnvloeden, omdat zij acuut gevaarlijk zijn of omdat zij schade veroorzaken op langere termijn. Gedacht moet worden aan de volgende typen stoffen:
 - » Stoffen van natuurlijke oorsprong,
 - » (Landbouw)chemicaliën,
 - » Milieuverontreinigingen.



ANALYSE: BIOLOGISCHE GEVAREN

- Bij het inventariseren van de biologische gevaren is het zaak die factoren en micro-organismen te identificeren, die een rol spelen bij het optreden van voedselbederf, voedselinfectie en voedselvergiftiging. De aanwezigheid en de mate van voorkomen van micro-organismen in levensmiddelen wordt bepaald door drie factoren, te weten:
 - » Factoren die de "insleep" bepalen (bronnen).
 - » Factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden (omstandigheden).
 - » Factoren waarmee micro-organismen worden afgedood (processen).

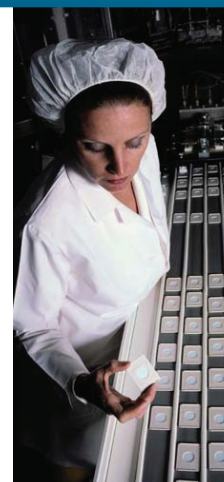
CCP-ANALYSE

- Critical Control Point (CCP)-analyse
 - » Benoemen van de punten waar het mis kan gaan met hygiëne en veiligheid van het voedsel
 - » Regelmatige controle van deze punten



BORGEN: INGANGSCONTROLE

- Betrouwbare leveranciers
- Goede productspecificaties
- Gesloten koelketen
- Houdbaarheidsdatum producten
- Wijze van verpakking



BORGEN: GESLOTEN KOELKETEN

- Producten kunnen maximale temperaturen hebben.
- Zorg ervoor dat de koelketen tot consumptie gewaarborgd blijft.
- Houd hierbij rekening met temperatuur en tijd.



BORGEN: HYGIËNE

- Reiniging en Hygiëne
 - Het maken van een voedselveilige productie omgeving, door de inzet van professionele reinigingsmiddelen.
- Persoonlijke hygiëne
 - Alle handelingen die te maken hebben hygiënisch kunnen werken, zoals handen wassen en schone kleding.
- Bedrijfshygiëne
 - Het houden aan hygiëneregels, waardoor de productieruimte geen nadelige invloed heeft op de voedselveiligheid en kwaliteit van het product.