



HACCP is een voedselveiligheidskeursysteem dat staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points.

Veilig omgaan met voedsel door HACCP

Bedrijven die met voedsel omgaan dienen altijd aan HACCP-regels te voldoen om voedselveiligheid te garanderen. Het systeem is gebaseerd op 7 basisprincipes die zijn beschreven in de Codex Alimentarius van de World Health Organization (WHO).

Om levensmiddelen veilig te kunnen eten, is onder andere de hygiëne tijdens de gehele productie belangrijk. Net als de controle op de grondstoffen en het logistieke proces. Het HACCP-systeem helpt hierbij, omdat het risico's in kaart brengt per schakel in de keten en beschrijft hoe die gevaren beheerst kunnen worden.

Dit geldt voor elk bedrijf dat levensmiddelen en/of diervoeders produceert, verwerkt of distribueert. Dit is in Europese wetgeving vastgelegd.

Wat betekent HACCP voor de toepassing van verf?

Als in de voedselverwerkende industrie bouwdeelen geschilderd worden die niet in aanraking komen met voedsel tijdens de bereiding ervan, zoals kozijnen, ramen, deuren, wanden, plafonds en vloeren, dan dient de verf goed afneembaar te zijn met de ter plaatse toegepaste reinigingsmiddelen en methoden. Er mogen na reiniging geen voedselresiduen achterblijven die bacteriegroei in de hand werken. Doorgaans houdt dit in dat de verf glad moet zijn.

Betreft het een vloercoating, dan mag er wel een antislip-effect aanwezig zijn, maar ook hier moet na reiniging de vloer vrij zijn van voedselresten. Betreft het voorwerpen of onderdelen die wel in aanraking komen met voedsel tijdens de bereiding, dan zijn voedselcertificaten vereist. In dat geval worden geheel andere eisen gesteld aan verf dan alleen een goede reinigbaarheid.

De 7 basisprincipes van HACCP

- Inventariseer alle potentiële gevaren en wijs de reële gevaren aan.
- Ga na welke maatregelen er nodig zijn om het gevaar te beheersen en stel de kritische beheerspunten (CCP's) vast. Dit zijn punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau kan worden teruggebracht.
- Geef per CCP de kritische grenzen aan.
- Stel vast hoe de CCP's bewaakt worden.
- Leg de correctieve acties vast per CCP. Correctieve acties zijn nodig wanneer de monitoring aangeeft dat het CCP niet wordt beheerst. De correctieve acties kunnen nodig zijn op het product en/of het proces en moeten leiden tot herstel van de veiligheid.
- Pas verificatie toe. Verificatie is een periodieke controle om na te gaan of de HACCP-aanpak effectief is, of om na te gaan of de beheersing van een CCP effectief is. Verificatie laat dus zien of de werkwijze tot voldoende veiligheid leidt.
- Hou documentatie en registraties bij. Documentatie wil zeggen dat de systeemopzet vastgelegd moet worden. Registratie is het verplicht vastleggen van bepaalde onderdelen van de systeemuitvoering.

Bewijsvoering

PPG stelt zelf vast of een verf geschikt is voor toepassing in de bovenstaand beschreven situatie voor bouwdeelen. Er is geen certificaat, een melding op een kenmerkenblad volstaat.

Voor meer informatie, zie: favv-afsca.be en horeca-belgie.be

Als een verfproduct geschikt is voor toepassing in een ruimte waar HACCP-regelgeving geldt, dan wordt dat genoemd in het kenmerkenblad.