

Tijd voor innovatie?

Full-Service Concept van Nocore

NOCORE®

UW SOFTWARE- EN SERVICECENTRUM

Nocore Schrijver levert software en aanvullende diensten aan schoonmaakbedrijven en is al meer dan 20 jaar marktleider in de branche.

Onze software wordt gezamenlijk met de gebruikersgroepen ontwikkeld, waardoor deze een hoge en op de praktijk gebaseerde functionaliteit heeft.

Maak nu gebruik van ons Full-Service Concept en geef invulling aan uw complete backoffice, van totaal geïntegreerd softwarepakket tot webhosting.

Geïnteresseerd in onze oplossing? Meer informatie vindt u via www.nocore.nl.

Nocore Schrijver
Postbus 577 5400 AN Uden
tel. 0413 - 242050
info@nocore.nl www.nocore.nl

VSR-praktijkrichtlijnen: controle hygiëne voedingsmiddelenbedrijven

Wanneer is een productieomgeving echt schoon? Schoonmaken is een belangrijk onderdeel van de borging van de voedselveiligheid. Maar wanneer is schoon echt schoon? Hoe controleer je dit? De Vereniging Schoonmaak Research stelde een aantal praktijkrichtlijnen op die antwoord geven op dergelijke vragen. **HENK OTTO***

Bij het bereiden van eet- en drinkwaren is hygiënisch werken een absolute voorwaarde om de veiligheid van de consument te garanderen. Ieder jaar worden veel mensen ziek door het consumeren van 'fout' voedsel. Deze risico's voor de volksge-

Reiniging en desinfectie

Reiniging en desinfectie zijn in voedingsmiddelenbedrijven een essentieel onderdeel van de basisvoorwaarden om kwalitatief hoogstaande, veilige levensmiddelen te produceren. Omdat de reiniging en desinfectie in veel voe-

infacteren in de voedingsmiddelen-industrie. De in de praktijkrichtlijnen omschreven procedures zijn een uitwerking van de wettelijke voorschriften die van toepassing zijn op de reiniging en desinfectie van levensmiddelen-bedrijven.

Als niet wordt voldaan aan de voorschriften, is er sprake van een overtreding van wettelijke voorschriften waartegen de Keuringsdienst van Waren (Voedsel en Waren Autoriteit) strafrechtelijk kan optreden.

Schoonmaken is een belangrijk onderdeel van de borging van de voedselveiligheid

zondheid en de daarmee gepaard gaande kosten zijn voor de overheid een reden om strenge eisen te stellen aan de hygiëne, de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHL).

Warenwet

De WHL-regeling geeft aan dat ieder bedrijf dat zich bezighoudt met eet- en drinkwaren zelf de risico's voor de voedselveiligheid moet identificeren. Voor ieder risico moet het bedrijf passende maatregelen nemen waarmee dit kan worden beheerd. Door de risico's en genomen maatregelen goed op papier te zetten, is het voor de ondernemer en overheid mogelijk deze maatregelen te controleren. Er is dan sprake van een voedselveiligheidssysteem of in officiële termen een HACCP-systeem (Hazard Analysis Critical Control Points).

Hazard Analysis staat voor het aanwijzen van de gevaren en Critical Control Points (CCP's) staat voor de kritische controlepunten waarmee het gevaar kan worden beheerd. Met deze maatregelen is het mogelijk de risico's tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen.

dingsmiddelenbedrijven wordt uitbesteed aan een professionele schoonmaakdienst en er steeds strengere eisen worden gesteld, heeft VSR in samenwerking met schoonmaakbedrijven, leveranciers van schoonmaakmiddelen en -materialen en kennisinstellingen verschillende praktijkrichtlijnen voor reiniging en desinfectie in voedingsmiddelenbedrijven ontwikkeld.

Reikwijdte

De praktijkrichtlijnen richten zich op het gehele proces van reinigen en des-

Op 1 november zijn tijdens een rondetafelconferentie, waarbij naast de opstellers ook klanten - voedingsmiddelen-bedrijven - waren uitgenodigd, de eerste VSR praktijkrichtlijnen gepresenteerd:

- » VSR-PR-1-2: VSR-Praktijkrichtlijn voor bepalen reinheidsclassificatie en controleren van kritische oppervlakken in productieomgevingen
- » VSR-PR-2-1: VSR-Praktijkrichtlijn voor reiniging en desinfectie in voedingsmiddelen-bedrijven
- » VSR-PR-2-2: VSR-Praktijkrichtlijn voor het ontwikkelen van basisvoorwaarden, een risicoanalyse, beheersmaatregelen en monitoringsysteem voor reiniging en desinfectie in voedingsmiddelen-bedrijven. "

Meer informatie: secretariaat VSR:

☎ (013) 594 43 46 of www.schoonmaakresearch.nl

*Henk Otto is lid van de VSR-commissie Techniek en KMS-food



De krachtige
sanitairreiniger
in gelconcentraat
voor de institutionele markt

De belangrijkste voordelen van SmartGel producten

- ultra hooggeconcentreerd en zeer zuinig in gebruik: 1 zakje SmartGel van 1,4 kg = 75 liter conventionele sanitairreiniger
- ontwikkelen tijdens het reinigen een dikke gellaag die zeer goed hecht aan het oppervlak en veel vuil opneemt
- zeer lange contacttijd
- zeer gemakkelijk afspoelbaar
- uitermate nauwkeurig gedoseerd dankzij een geavanceerd doseersysteem
- zeer compact verpakt (minimum verpakkingsafval)

MEER INFO? Quaron Cleaning Systems BV

Postbus 1056 • NL-3640 BB Mijdrecht

T +31(0)297-274390 • F +31(0)297-272442

info@quaron-cs.com • www.quaron-cs.com

NIEUW



voor sanitaire ruimten in hotels,
restaurants, verzorgingstehuizen,
sport- en fitnesscentra, etc