

HACCP-kleding bestaat niet

De voedingsmiddelenindustrie kent veel verschillende hygiëneprotocollen, richtlijnen, normeringen en standaarden. De Europese Unie, onze eigen overheid en klant stellen andere hygiëne doelstellingen. En om een goed en veilig product in de markt te zetten leggen foodbedrijven zich dikwijls hoge hygiëne ambities op. Maar het valt niet mee om in de jungle van protocollen en richtlijnen altijd de juiste keuzes te maken rondom bedrijfsveilige kleding.

In deze whitepaper krijgt u inzichtelijk wat deze richtlijnen voor u betekenen en hoe deze vertalen naar veilige en hygiënische bedrijfskleding.

“In de HACCP-richtlijnen wordt niets vermeld over het uiterlijk van de kleding”

Er zijn vele richtlijnen, normeringen en (inter)nationale eisen die gelden binnen de voedselindustrie. Maar ook klant specifieke richtlijnen die allemaal iets, maar vaak ook niets zeggen over de kleding die men dient te dragen. In deze whitepaper worden de belangrijkste foodnormeringen op een rijtje gezet. Per richtlijn wordt ook vermeld wat ze zeggen over de kleding en hoe dit te vertalen is naar de daadwerkelijke kleding die men dient te dragen.

1. HACCP.

HACCP staat voor Hazard Analyses and Critical Control Points en is een risico-inventarisatie en -evaluatie voor de voedingsmiddelenindustrie. In deze risico-inventarisatie moeten de gevaren voor het voedsel waarmee u werkt duidelijk zijn. De juiste protocollen moeten zorgen dat in het productieproces van het voedsel een zo laag mogelijk besmettingsrisico is. Een belangrijk onderdeel van het voorkomen van besmetting van het voedsel is natuurlijk de kleding die men draagt. Maar in de HACCP-richtlijnen wordt niets vermeld over het uiterlijk van de kleding. Er staan geen design- of kwaliteitseisen in deze richtlijn die u kunnen helpen de juiste kleding uit te zoeken.





“Alle beschermende kleding wordt grondig en regelmatig gewassen”

2. ISO 22000

Deze ISO certificering is in veel opzichten vergelijkbaar met de HACCP richtlijnen. Deze standaard is ontwikkeld om een voedselveiligheid management systeem op te zetten en te certificeren. De standaard biedt daarnaast ook een kans om internationale harmonisatie te realiseren in de wildgroei van verschillende richtlijnen en standaards.

Deze norm is toepasbaar op de hele voedselketen. Dus ook leveranciers van apparatuur, transportbedrijven of schoonmaakbedrijven die zich richten op de voedselindustrie kunnen een ISO 22000 certificaat halen.

Ook in deze standaard wordt niet gesproken over specifieke kleding. Belangrijk in deze normering is de continue verbetering van de voedselveiligheid. Maar er worden geen eisen gesteld rondom het uiterlijk van de kleding.

3. IFS

Deze internationale norm is ontwikkeld om de kwaliteit en voedselveiligheid van voedingsmiddelen te bewaken. Ook hier geldt het HACCP principe en is de risicoanalyse de basis. Deze IFS Food standaard is geschreven door de leden van de Duitse retail federatie (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels, HDE) en de Franse organisatie Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), om de voedselveiligheid en kwaliteit van private labelproducten te garanderen.

De standaard is bedoeld om de processen van leveranciers voor de voedselveiligheid en kwaliteit te kunnen beoordelen volgens een uniforme benadering.

IFS spreekt over geschikte kleding voor medewerkers, bezoekers en derden die in de productieruimtes kunnen komen. Maar het vermeldt niet wat geschikte kleding is. De belangrijkste punten uit het IFS document over kleding zijn de volgende:

- Er is voldoende geschikte beschermende kleding aanwezig voor elke medewerker.
- Alle beschermende kleding wordt grondig en regelmatig gewassen. Via een risicoanalyse en beoordeling van de vastgestelde risico's, waarbij rekening wordt gehouden met processen en producten van het bedrijf, dient bepaald te worden of kleding door een externe wasserij, door een eigen wasserij of door de medewerker zelf gewassen moet/mag worden.

- Er bestaan richtlijnen voor het wassen van de beschermende kleding. Er is een procedure aanwezig om te controleren of de kleding schoon is.

In de laatste versie van IFS Food zijn ook eisen opgenomen voor Food Defense (het voorkomen van opzettelijke besmettingen). Dit houdt in dat ieder bedrijf een fooddefenseplan moet hebben waarin onder andere wordt gesproken over een risicoanalyse, terreinafscheiding, gecontroleerde toegang tot terreinen en gebouwen en identificatie en registratie van bezoekers. Dit alles is noodzakelijk om te voorkomen dat er opzettelijke besmettingen kunnen plaatsvinden.

“ Food Defense: het voorkomen van opzettelijke besmettingen ”

4. BRC

De BRC Global Standaard for Food Safety is ontwikkeld door het British Retail Consortium, een brancheorganisatie van detailhandelaars. De BRC is een standaard op het gebied van voedselveiligheidssystemen van leveranciers in de voedingsmiddelenindustrie. In de nieuwste versie van de BRC Food wordt ook gesproken over Food Defense, het tegengaan van opzettelijke besmettingen. Dat houdt in dat ieder bedrijf een fooddefenseplan moet hebben waarin onder andere wordt gesproken over een risicoanalyse, terreinafscheiding, gecontroleerde toegang tot terreinen en gebouwen en identificatie en registratie van bezoekers.

In de BRC richtlijnen wordt niet veel gesproken over de kleding die de medewerkers dienen te dragen. De punten die feitelijk worden besproken zijn:

- Beschermende kleding in high risk omgevingen is zichtbaar verschillend van kleding in lagere risicogebieden.





- Beschermende kleding moet de eigen kleding bedekken
- Beschermende kleding is juist ontworpen zodat productbesmetting wordt voorkomen:
 - Geen zakken aan de buitenkant, boven de taille
 - Geen aangenaaide knopen
- Beschermende kleding wordt met gepaste regelmaat verwisseld, wat is gebaseerd op het risico. Voor high risk- en high care-gebieden wordt de beschermende kleding ten minste dagelijks verwisseld.
- Beschermende kleding moet industrieel gewassen kunnen worden.

5. Tesco

Tesco is een van de grootste retailers met meer dan 500.000 medewerkers werkzaam in meer dan 6000 winkels. Zij stellen hygiëne-eisen aan toeleveranciers en de keten van toeleveranciers. Inmiddels hebben ook andere bedrijven deze hygiëne-eisen overgenomen.

Tesco verdeelt de producten in drie categorieën:

Base:

Producten zijn volledig verpakt en men kan niet bij het voedsel komen.

“Beschermende kleding moet industrieel gewassen kunnen worden”

Medium:

Er wordt gewerkt met voedsel en men kan in direct contact staan met het voedsel.

High:

Men werkt met voedsel dat wordt beschouwd als high-risk of high-care producten. Bijvoorbeeld producten die direct voor consumptie zijn (salades of boterhammen vlees) of producten voor specifieke groepen zoals babyvoeding ect.

“Tesco verdeelt de producten in drie categorieën”

In de Tesco richtlijnen wordt wel gesproken over de te dragen foodkleding. Maar ook hier ontbreken de specifieke details. Op hoofdlijnen geven ze per categorie aan wat wenselijk of verplicht is en er worden algemene designeisen aangegeven.

Maar men moet altijd op basis van zijn risicoinventarisatie en -evaluatie de juiste keuzes maken. In het algemeen zeggen ze dat overalls uitgefaseerd moeten worden en omgezet moeten worden naar jasjes of lange jassen. Hieronder staan de punten die de Tesco bespreekt met betrekking tot foodkleding.

Base:

- Er moet een procedure zijn om ervoor te zorgen dat er altijd hygiënisch schone kleding beschikbaar is.
- Onderscheid in kleding (bijvoorbeeld door middel van gekleurde kragen of iets dergelijks) om onderscheid te hebben tussen productie, technische dienst en schoonmakers of om onderscheid te kunnen maken tussen omgevingen.

- Jassen mogen niet gedragen worden buiten de productie-omgeving.
- De kleding moet regelmatig gewisseld en gewassen kunnen worden.
- De kleding moet schoon en veilig opgeborgen kunnen worden.

Medium:

- Veilige kleding moet de persoonlijke kleding boven de knie bedekken.
- De kleding mag geen buitenzakken hebben of losse knopen. Drukknoppen worden aanbevolen.
- De bovenkleding mag geen toegang bieden aan de onderkleding (doorsteekzakken).
- De kleding moet dagelijks gewisseld kunnen worden.

“De kleding moet regelmatig gewisseld en gewassen kunnen worden”

- Mutsen aan persoonlijke truien mogen niet over de veiligheidskleding gedragen worden, ze mogen niet zichtbaar zijn.
- Armen moeten bedekt zijn, tenzij in de risico-inventarisatie staat dat het noodzakelijk is om de armen niet te bedekken.
- Jacks en jassen mogen alleen in de productieruimte gedragen worden.

“Armen moeten bedekt zijn, tenzij in de risico-inventarisatie staat dat het noodzakelijk is om de armen niet te bedekken”

High:

- Zie Medium eisen.
- Jassen in de High-area omgeving moeten afwijkend zijn van de jassen in de overige afdelingen.

Ook bij deze Tesco richtlijnen geldt dat de interne risico-inventarisatie leidend moet zijn om de medewerkers zo voedselveilig mogelijk aan te kleden.



De norm die duidelijkheid geeft: DIN 10524

Zoals hierboven duidelijk wordt zijn er vele richtlijnen, maar is geen één richtlijn die volledig is omtrent de eisen en het design van de foodkleding. De DIN 10524 biedt dan uitkomst.

De normering DIN 10524 houdt rekening met alle foodstandaarden (zoals de HACCP, BRC, ISO 22000 en IFS) en met de specifieke risico's die op uw bedrijf kunnen voorkomen. De norm geeft richtlijnen met betrekking tot het design van de kleding, maar ook de selectie, het gebruik en het onderhoud van de werkkleding. Het doel van deze normering is om negatieve invloeden op de producten die worden veroorzaakt door verkeerde werkkleding, te voorkomen.

“De normering DIN 10524 houdt rekening met alle foodstandaarden”

Deze norm kijkt specifiek naar werkkleding in het productieproces en maakt hierin onderscheid tussen drie zones; low, high en maximum risk. Bij het bepalen van het juiste risiconiveau zijn de volgende onderwerpen van belang; de bederfbaarheid van uw producten en ingrediënten, de productieopzet en het type eindklanten waar u mee te maken heeft.

3 risicozones

De DIN 10524 geeft richtlijnen rondom het design en het gebruik van de kledingstukken gebaseerd op de drie risicozones.

“Werkkleding moet als een barrière werken”

Design:

- Kleding die gedragen wordt in de risico levels High (2) en Maximum (3), mogen geen zakken aan de buitenzijde hebben.
- Voorkeur voor lichtgekleurde materialen.
- Lange mouwen hebben de voorkeur
- Metalen drukknoppen als sluiting
- Jacks en jasjes dienen ruim over de steekzakken van de broeken te vallen

Gebruik:

- Werkkleding moet als een barrière werken en het voedsel beschermen.
- Jassen en jasjes dienen gesloten te worden gedragen.
- Sluitingen dienen te allen tijde gesloten te zijn.
- Wanneer men schorten of sloven draagt, moeten deze op de rug dichtgeknoopt worden.
- Logo's en emblemen zijn toegestaan wanneer ze definitief vast zitten aan het kledingstuk en tenminste eenzelfde levensduur hebben als het kledingstuk.

3 hygiëne levels

Maximum risk:

Bewerken van voedsel dat bedoeld is voor directe consumptie. Hierbij dienen de hoogste hygiëne eisen te worden gevolgd. Typische producten in dit risicogebied zijn salades, vleeswaren en gesneden groeten.

High risk:

Bewerken of produceren van bederfelijk voedsel. Deze hoeft niet direct voor consumptie te zijn, de consument kan het zelf nog verder bewerken. Voorbeelden van producten in deze categorie zijn diepgevroren groenten, pasta's en drank.

Low risk:

Bewerken of produceren van niet bederfelijk voedsel, of volledig ingepakt voedsel. De beschermende functie van de kleding is minder van belang wanneer de verpakking van het voedsel zorgt voor voldoende bescherming. Verpakkingen met koffie of chips, eieren of onbewerkt fruit vallen in deze risico categorie.



Risico inventarisatie en evaluatie (RI&E)

Het is verstandig om bij het bepalen van de juiste kleding altijd eerst te kijken naar de risico's van het eindproduct. Verpakt een bedrijf aardappelen in plastic zakken die de consument zelf nog moet schillen en koken, dan zijn de risico heel anders dan wanneer een bedrijf de aardappelsalade maakt die door de consument direct is op te eten. En voor de aardappelen die gebruikt worden in de potjes Olvarit zijn de risico's nog hoger omdat het hier ook nog om een kwetsbare groep gaat (baby's). Belangrijk hierbij is ook dat er naar de hygiëneambities van het bedrijf wordt gekeken (wat willen we de komende 2, 3 of 4 jaar bereiken). Zodat de kleding die nu wordt uitgezocht, niet volgend jaar al vervangen moet worden.

“Het is verstandig om bij het bepalen van de juiste kleding altijd eerst te kijken naar de risico's van het eindproduct”

Meer informatie?

Deze whitepaper wordt u aangeboden door Elis Nederland. Wilt u concreet advies voor uw bedrijf? Onze adviseurs helpen u graag verder.

Bel op werkdagen tussen 8.30 en 17.00 uur naar **0800-237 36 37** of mail naar **nl-info@elis.com**

[Klik hier](#)

Vanuit deze risico-inventarisatie kan gekeken worden in welke risicozone de afdelingen horen en aan welke eisen de kleding moet voldoen. Bijvoorbeeld of het wenselijk is om binnenzakken in de kleding te hebben. Of dat verschillende afdelingen van elkaar te onderscheiden moeten zijn.

Wanneer het kledingpakket bekend is vanuit de risico-inventarisatie, kan het pakket altijd nog getoetst worden aan de wensen en eisen vanuit de markt. Maar in de praktijk zal men dan (bijna) altijd voldoen aan de richtlijnen.