



# STAPPENPLAN

## VOEDSELVEILIG WERKEN

### Stap 1

Vaststellen behoefte



Ondersteuning en partnership om risico's te borgen. Onze experts begeleiden u o.a. bij het opstellen van een monsterplan



Training voedselveiligheid voor uw medewerkers, om zo nieuwe kennis te vergaren



Vinger op de zere plek - procesfouten. Adviseren over wetgeving en signaleren van trends.

### 0-meting

Onze inspecteurs brengen bij nieuwe klanten allereerst de huidige situatie in kaart. Een inspectie bestaat onder andere uit:

### Stap 2



Onder de juiste condities opslaan en bewerken van grondstoffen en eindproducten



Productiemiddelen goed reinigen en onderhouden



Persoonlijke hygiëne



De juiste preventie maatregelen nemen bij het bewerken van producten

### Inspectierapport opstellen

Opstellen van het inspectierapport op locatie en vrijgeven op het Intranet

### Verbeterpunten opvolgen

Medewerkers en ondernemer volgen aanbevelingen en verbeterpunten op

### Opleiding en Training



### Stap 3



#### Inspectie

- De inspecteur bezoekt uw bedrijf onaangekondigd voor een inspectie op hygiëne en voedselveiligheid
- Medewerkers worden getoetst op aanwezige kennis, toepassing in de praktijk, beheersing/controle en actie bij afwijking

#### Beloning

- HACCP certificaat (score van 80+)
- Deelname zelfcontrole (score gedurende langere periode 90+, aangepast toezicht van NVWA)



### Waarom Houwers Groep

Onze deskundige inspecteurs komen graag bij u langs voor een 0-meting om uw complete HACCP situatie in kaart te brengen

#### Accreditatie



#### Zelfcontrole



#### Ondersteuning

