

Voedselveiligheid

Voedselveiligheid is een term die de veiligheid of onveiligheid van voedsel aangeeft. Voedsel kan besmet zijn met ziekteverwekkers, schadelijke stoffen of productvreemde materialen. Ziekteverwekkers in ons eten, zoals bacteriën, virussen of parasieten, zijn niet met het blote oog te zien en ze zijn ook niet te proeven of te ruiken. Ze kunnen echter wel zorgen voor een voedselinfectie of een voedselvergiftiging en kunnen klachten als misselijkheid, braken en diarree veroorzaken. Bekende voorbeelden van ziekmakende bacteriën zijn Salmonella, E. coli (EHEC), Listeria en Campylobacter. Virussen, zoals het bekende Norovirus, kunnen een voedselinfectie veroorzaken en zijn vaak zeer besmettelijk. Ook parasieten kunnen zorgen voor een voedselinfectie. Vooral de parasiet Toxoplasma gondii is een veelgehoorde boosdoener, die bijvoorbeeld kan zitten in rauw vlees.

Hygiënecode

Een hygiënecode is een gids voor bedrijven die met voedsel omgaan. In deze hygiënecode staan regels om de voedselveiligheid en de hygiëne te bewaken. Het werken volgens deze hygiënecode geeft aan dat de producent er alles aan doet om ervoor te zorgen dat de consument veilig voedsel consumeert. Een bedrijf dat met deze code werkt voldoet aan de wettelijke eisen die gesteld worden aan voedselveiligheid. Een overzicht van alle hygiëncodes is te vinden op de website van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. De hygiënecode besteedt aandacht aan HACCP en aan de basisvoorwaarden zoals hygiëne, bouwkundige zaken, plaagdierbestrijding en opleiding.

Wat kan OMEGAM-Water voor u betekenen?

In onze dienstverlening is het belangrijk dat we snel leveren en een grote mate van flexibiliteit hebben. U wilt tenslotte goed en snel geholpen worden als de testresultaten binnen uw bedrijf afwijkingen vertonen. Daarbij werken wij zoveel mogelijk met vaste aanspreekpunten. Dat maakt onze samenwerking persoonlijker, maar ook de lijnen korter. Onze kracht zit in de professionele, persoonlijke en duurzame samenwerking met onze klanten, die de diensten die onze medewerkers voor ze verzorgen een rapportcijfer van gemiddeld een 8,5 geven. OMEGAM-Water heeft al jarenlang ervaring met onder andere legionellapreventie en waterkwaliteitsmetingen bij diverse zwembaden. Sinds dit jaar kunnen we u ook helpen met de controle van uw voedselveiligheid.

Wij kunnen voor u:

- Voedselmonsters nemen en laten analyseren op diverse parameters.
- Instructie / training geven aan uw medewerkers.
- Controles uitvoeren op de algemene hygiëne van uw ruimten, inrichting en het werken volgens de hygiënecode.
- Uw koelingen en vriezers valideren (controle van de temperatuur).
- Online resultaten weergeven.

Nieuwsgierig geworden?

Neem contact met ons op!

Raadhuisplein 1C | 1987 NG Wognum | T 0229 - 577 920 | F 0229 - 577 930 | E info@omegam-water.nl

