

HACCP- stappenplan

Zo gaat Houwers te werk

Wij helpen u graag, onafhankelijk van de situatie in uw organisatie op dit moment.

Kijkt u mee in welke fase u zich bevindt?

Stap 1: Beginfase

U heeft nog geen ervaring met voedselveiligheid en bent onbekend met de hygiëncode. U heeft behoefte aan informatie van een gespecialiseerd inspectiebedrijf. Door contact op te nemen met Houwers kunnen wij u voorzien van meer informatie en uw behoefte in kaart brengen.



Stap 2: Introductiefase

In deze fase lichten we het HACCP-systeem toe. In het HACCP-systeem zijn alle wet- en regelgeving en registratieverplichtingen aanwezig. Dit kan houvast bieden bij het borgen van voedselveiligheid. Houwers kan het HACCP-systeem leveren in de vorm van een handboek of een app. Bij de introductie is het wenselijk om een inspectie op afspraak in te plannen. Dit is een nul-meting waarbij we de huidige situatie in kaart brengen en verbeterpunten inzichtelijk maken.

Stap 3: Verbeterfase

In de verbeterfase werkt u aan de verbeterpunten die uit de inspecties maar voren zijn gekomen. Deze zijn nog niet volledig verwerkt in de werkwijze. Hierdoor zien wij vaak dezelfde tekortkomingen terugkomen. Periodiek komt Houwers onaangekondigd inspecties uitvoeren. Tijdens deze inspecties ontvangen medewerkers praktische tips om tekortkomingen op te lossen.



Stap 4: Beheersfase

Ale medewerkers beheersen de basisvoorwaarden en processen. Er zijn geen ernstige en repeterende tekortkomingen. Bij eventuele afwijkingen beschikken de medewerkers over zelfcorrigerend vermogen. Houwers voert in de beheersfase periodiek onaangekondigd inspecties uit om uw kennis te verrijken en complimenten te geven.

Beloning 1: Certificering

Na een inspectie komt uw organisatie in aanmerking voor een certificaat. Dit is een beloning voor het beheersen van de voedselveiligheid binnen de organisatie. Houwers kan deze onder accreditatie uitgeven bij een groene score en een goed opgevolgd verbeterplan. Een certificaat is een mooi middel om uw gasten, klanten of afnemers te laten zien dat u de HACCP beheerst.



Beloning 2: Zelfcontrole

Wanneer u gedurende een langere tijd een ruime voldoende heeft behaald (>90), dan komt u in aanmerking voor deelname aan het Checkpunt Voedselveiligheid-programma van de NVWA. Dit is een zelfcontrolesysteem voor bedrijven die in de ogen van de NVWA en Houwers niet of nauwelijks een risico vormen voor de consument. Dat betekent dat de NVWA alleen nog langskomt naar aanleiding van meldingen, of voor van een toets op het controlesysteem zelf.

 **Houwers**

Met ruim 35 jaar ervaring heeft Houwers een schat aan kennis over voedselveiligheid in huis. Daardoor is ons deskundige en vakkbekwame team in staat om voedselveiligheid, samen met onze klanten, naar het hoogst mogelijke niveau te tillen. Met maatwerk en oprechte aandacht voor iedere klant komen we tot de best passende oplossing voor elke situatie.

Hart voor jou, oog voor voedselveiligheid