



Voedselveiligheid in de visserij: ISO 22.000

Een goede borging op het gebied van voedselveiligheid is één van de middelen om afnemers van visserijproducten het vertrouwen te geven dat de producten niet alleen verantwoord maar vooral veilig geproduceerd zijn en een hogere opbrengst rechtvaardigen.

Het is belangrijk dat men zelf het initiatief neemt om een voedselveiligheidssysteem te introduceren. Hierdoor laat men zien dat de sector niet afwachtend is op initiatieven van de andere partijen verderop in het handelskanaal.

Wat moet er veranderen aan boord?

ONDER ANDERE:

Bezoekersregistraties bijhouden wanneer de boot 'in productie' is

Niet meer roken waar vis is

Haarnetjes dragen bij handling vis

Er komt een schoonmaakplan voor ruimtes en materialen

Er komen hygiëne regels voor personen

Registraties bijhouden, bijv. temperaturen visruim

Messen en materialen niet overal laten slingeren

Interne audits (1x per jaar elkaar controleren of procedures en werkinstructies worden nageleefd)

Hoe gaan we dat bereiken?

Er worden procedures en werkinstructies geschreven voor alle werkzaamheden aan boord

Kans op productvreemde delen (glas, hout, plastic) bij de vis moet uitgesloten worden. Dit kan resulteren in kleine aanpassingen aan boord

Er wordt een HACCP team samengesteld dat regelmatig overleg heeft

Er vindt een jaarlijkse controle plaats op procedures en werkinstructies



Waarom zou je eraan beginnen?

100% bewaakte voedselveiligheid

Hygiëne en voedselveiligheid aan boord wordt steeds belangrijker

Bij problemen kun je aantonen dat jij veilig en schoon werkt, jij hebt minder aansprakelijkheid

Je kunt bewijzen dat je goed bent

Wat voor voordelen kan het opleveren?

De afnemers zijn verzekerd van een goede kwaliteit vis

Verminderde (juridische) aansprakelijkheid voor de visserman

Alles is traceerbaar, van net tot detailhandel

Alle processen zijn gedocumenteerd

