

? % **E-BOOK**
bent u bezig met infectiepreventie in food



? % E-BOOK bent u bezig met infectiepreventie in food

Doe nu de Test

- Goede Hygiënische praktijken* p.03
- Bacteriën p.05
- Nocolyse-Food Concept p.07

Kunt u elk van de bovenstaande vakjes aanvinken?

- JA** Alvast een goede start,
maar is dit werkelijk 100%?
We stellen graag een actieplan op!
- NEE** Geen nood!
We streven er naar om samen
met u de 100% te bereiken!

*BRON: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
Informatiebrochure van het FAVV voor andere inspectiediensten die controles
uitvoeren in bedrijven waar levensmiddelen gemanipuleerd worden.

2

[meer lezen op website](#)





E-BOOK

bent u bezig met infectiepreventie in food

Goede Hygiënische praktijken

PERSOONLIJKE HYGIËNE*

- Steeds de handen wassen met zeep** als je een ruimte binnengaat waar onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn. Handen wassen is vooral effectief als je het minstens gedurende 15 seconden doet. Pas vervolgens handdesinfectie toe gedurende minstens 10 seconden. Droog je handen met een hygiënisch droogmiddel (bijvoorbeeld papier voor eenmalig gebruik).
- Het dragen van propere kledij** - Idealiter zijn schorten voorhanden. Kleding kan vuil en ziektekiemen binnenbrengen op de werkvloer. Schorten, bij voorkeur wegwerpschorten, voorkomen dit probleem en beschermen de werkkledij. Indien allergenen verwerkt worden dient extra bescherming -overjas- gedragen te worden.
- Lange haren samenbinden** - Wanneer lang haar niet samengebonden is, is de kans groter dat het in of op de voedingsproducten terecht komt. Haar is een belangrijke bron van micro-organismen, zelfs als het proper lijkt. Draag daarom steeds een haar- en een baardnet indien van toepassing.
- Vermijd hoesten en niezen** in de nabijheid van voedsel, neuspeuteren, vingers in de mond steken, spuwen, proeven met de vingers, het aanraken van het gezicht en het haar, enz. Rook, drink en eet niet (ook geen kauwgom) in lokalen waar levensmiddelen gemanipuleerd worden.
- Draag geen horloges of juwelen**, hou de nagels kort en proper en draag geen kunstnagels. Horloges, juwelen, lange nagels, kunstnagels en nagellak, enz. kunnen makkelijk vuil en ziektekiemen verzamelen, of in het voedsel terechtkomen.

*BRON: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
Informatiebrochure van het FAVV voor andere inspectiediensten die controles uitvoeren in bedrijven waar levensmiddelen gemanipuleerd worden.



E-BOOK

bent u bezig met infectiepreventie in food

Goede Hygiënische praktijken

GEZONDHEID*

- Let erop dat je in **goede gezondheid** verkeert en voldoende “fit” bent om te werken. Je mag niet lijden aan een aandoening of ziekte die een probleem kan veroorzaken op het vlak van voedselveiligheid: geen maagdarfstoornissen of keel-neus-oor-aandoeningen.

Aandoeningen die op het eerste zicht onschuldig lijken en waarvoor je meestal niet naar de dokter gaat, kunnen ernstige gevolgen hebben door overdracht van ziektekiemen naar voedingsproducten waaraan consumenten erg gevoelig kunnen zijn.

- Bedek open wonden volledig** met een waterafstotende pleister in een opvallende kleur (bijvoorbeeld blauw). Op die manier wordt de verspreiding van ziektekiemen via het aanraken van levensmiddelen tegengegaan. De blauwe kleur verhoogt de zichtbaarheid van de pleister wanneer deze in het voedsel terecht zou komen. Deze pleister bevat bovendien metaal en is op die manier opspoorbaar m.b.v. een metaaldetector.

- Je moet in het bezit zijn van een medisch attest** dat verklaart dat je geschikt bent om levensmiddelen te manipuleren. Dit attest verklaart dat jouw gezondheid toelaat om met levensmiddelen te werken en dat je dus niet lijdt aan een aandoening die via de voeding andere mensen kan besmetten.

Dit attest dient jaarlijks -indien sprake is van zwaar tilwerk- of 3-jaarlijks vernieuwd te worden (of na herstel van een via voedsel overdraagbare aandoening).

*BRON: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
Informatiebrochure van het FAVV voor andere inspectiediensten die controles uitvoeren in bedrijven waar levensmiddelen gemanipuleerd worden.



E-BOOK

bent u bezig met infectiepreventie in food

Bacteriën

VERDEEL EN HEERS...

Wat ZIJN bacteriën?*

Bacteriën zijn eencellige organismen. Ze zitten overal maar ze zijn met het blote oog niet zichtbaar. De gemiddelde grootte van een bacterie is één micrometer ofwel één duizendste van een millimeter.

De meeste bacteriën zijn onschuldig of zelfs nuttig voor mens en dier, maar sommigen veroorzaken ziekten.

Wat DOEN bacteriën?*

Ze groeien en delen. Hoe beter de omstandigheden voor de bacterie, hoe sneller ze dat doen. Iedere deling betekent dat uit één bacterie twee nieuwe ontstaan, die zich elk vervolgens opnieuw in twee delen, enz. ...

Voorbeeld

Bij gunstige omstandigheden kan de **E.coli-bacterie** zich in slechts 20 minuten delen. Dat wil zeggen dat één bacterie binnen een tijdspanne van 20 minuten omgevormd wordt tot 2 bacteriën, binnen een tijdspanne van 40 minuten omgevormd wordt tot 4 bacteriën, enz. ...

Na 24 uur zijn dat er
ruim 1.000.000.000.000.000.000.000 (1 triljard)...



Binnen een productie-setting is het voorkomen van kruisbesmettingen cruciaal.

De expertise van Medtradex start net daar waar de klassieke reiniging en desinfectie ophoudt teneinde uw food chain infectievrij te maken ... en te houden ...

*BRON: www.fi.uu.nl/toepassingen/00081/documents/20060922_werkblad.doc

5

meer lezen op website

? % E-BOOK bent u bezig met infectiepreventie in food

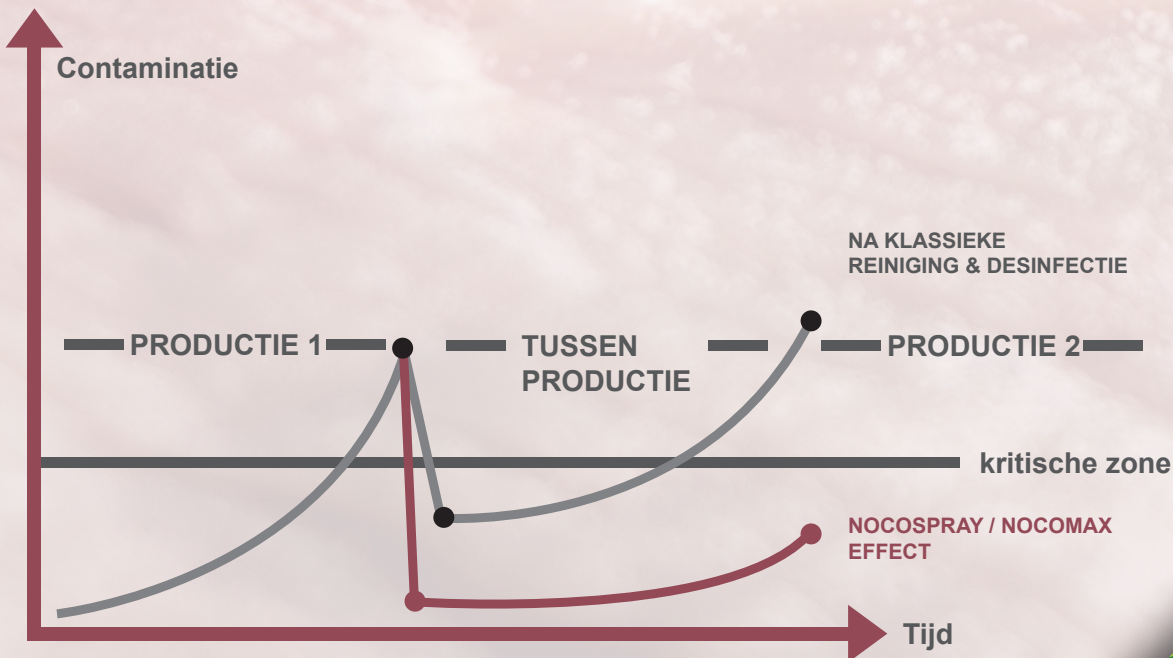
Bacteriën

VERDEEL EN HEERS...

De contaminaties die zich gedurende de dag manifesteren in een productieruimte bevinden zich na de reiniging en ontsmetting vast onder de kritische grens.

Maar in de tijdspanne tot de volgende productie-opstart kan dit aantal boven het **kritisch niveau** uitkomen (Klik [hier](#) voor de samenvattende tabel met de belangrijkste veroorzakers van voedseltoxi-infecties*)

Hiertoe biedt het Nocolyse – Nocomax systeem de ideale oplossing.



*BRON: Voedselvergiftigingen in België in 2015
 Jaarverslagboekje VTI 2015
 Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid | Operationele directie Overdraagbare en Besmettelijke Ziekten
 Wetenschappelijke dienst Voedselpathogenen



E-BOOK

bent u bezig met infectiepreventie in food

Nocolyse-Food Concept

NOCOLYSE-FOOD CONCEPT

Efficiëntie op maat van uw productieruimte

Een geïoniseerde warmteturbine verspreidt de Nocolyse vloeistof -biologisch afbreekbaar ontsmettingsmiddel- onder de vorm van een droge nevel. Het dubbele effect van Nocospray/Nocomax enerzijds en Nocolyse anderzijds laat toe om oppervlakken in de ruimte automatisch te ontsmetten.

Uw Troeven op een rijtje

- Milieuvriendelijk
- Geen allergenisch effect
- Snel, praktisch en zuinig
- Geen corrosie of oxidatie
- Beantwoordt aan ISO 9001/13485
- Nocolyse is 100% biologisch afbreekbaar
- Vrij van residu - naspoelen overbodig
- Desinfectie is meetbaar
- Desinfectie is valideerbaar



Kunt u o.b.v. uw bestaande productieruimte elk van deze vakjes aanvinken...?

KLIK HIER en contacteer ons voor meer informatie.

7

[meer lezen op website](#)