

# Charter voedselveiligheid

## Onze verklaring

Bij Patotter is het streven naar maximale voedselveiligheid één van de belangrijkste doelstellingen. Door samen te werken met de juist gekwalificeerde mensen, te voldoen aan alle vooropgestelde normen volgens wetgeving en alle procedures doordacht uit te werken, komen we al een hele eind. Maar alles moet natuurlijk ook consequent uitgevoerd worden. Alles wordt zorgvuldig geregistreerd en mocht er een afwijking vastgesteld worden dan volgt Patotter steeds de nodige corrigerende maatregelen die op hun beurt ook steeds geregistreerd worden. Zo is de kans op fysieke, microbiologische en chemische gevaren klein. Alle mogelijke scenario's waardoor er gevaren kunnen optreden zijn zorgvuldig in kaart gebracht en op geanticipeerd, procedures worden aangescherpt. Onze aanpak rond hygiëne is doordacht en voldoet aan alle vooropgestelde normen.

Onze autocontroleplanning bevat alle nodige onderdelen om tot een voedselveilige productie te komen. Mocht er iets misgaan met gevaar voor de gezondheid volgen we het opgestelde stappenplan en brengen we iedereen die dient verwittigd te worden op de hoogte. We anticiperen steeds op waar het fout kan gaan en doen er alles aan om afwijkingen te vermijden.

Ook onze allergenenaanpak is doordacht. Hiervoor bestaan nauwgezette procedures om kruiscontaminatie te vermijden. Van alle producten die bij Patotter geleverd worden is de samenstelling en dus ook de allergenen en de eventuele sporen van elk product, gekend. Bij ieder product staat er duidelijk vermeld in het vetgedrukt welk allergeen er zich in bevindt of welke sporen het kan bevatten. Indien er toch iets misgaat in de productie en een product onbedoeld een allergeen bevat volgt Patotter het vooropgestelde stappenplan en brengen we iedereen die het aanbelangt op de hoogte. Dit wordt ook steeds geregistreerd en geëvalueerd om dit soort situaties te allen tijde te vermijden.

Alle normen waar de voeding moet aan voldoen wordt nauwlettend in de gaten gehouden, geregistreerd en gepast gereageerd. Zelfcontrole is hierbij heel belangrijk en wordt consequent toegepast.



# Voedselveiligheid

Patotter volgt een opleiding bij een voedselhygiëneconsultant die op regelmatige basis audits zal doen bij Patotter. Zo kijken we waar er risico's optreden en kunnen we hier op anticiperen. Alle nodige documenten zijn aanwezig en worden gecontroleerd door hen.

Patotter bezit een vergunning van FAVV voor het uitvoeren van de activiteiten.

Patotter volgt de autocontrole G-044, ook het deel specifiek voor kinderopvang, en onze gepersonaliseerde versie bevat volgende uitgewerkte delen:

- Onze vergunning
- Ontvangstcontroledocumenten & uitgangsregister
- Temperatuurregistraties van toestellen en voeding
- Registratie van afkoelproces
- Recept- en productiefiches
- Alle nodige attesten van gebruikte materialen
- Klachtenprocedure
- Onderhoudsplan
- Ongediertebestrijdingsplan
- Allergenenbeheersysteem
- Uitgewerkte procedures bereidingstechnieken, bewaartechnieken,...
- Leveranciersverklaringen

Mocht er een afwijking optreden op gelijk welk moment bij de ingrediënten, bereiding, verpakking, levering,... worden de nodige vooropgestelde procedures gevolgd en gepast gehandeld. Iedere afwijking wordt geregistreerd en opgevolgd.

Patotter is ook steeds beschikbaar voor vragen omtrent voedselveiligheid en hanteert een open communicatie hierrond. Indien u graag deze registratiedocumenten, procedures,... inkijkt dan kan dit zeker. Hoe we omgaan met afwijkingen bij temperatuur, voeding en allergenen kan ook steeds geraadpleegd worden alsook de genomen corrigerende maatregelen kunnen ingekeken worden.

Leveranciers worden zorgvuldig uitgekozen om tot de meest kwalitatieve en voedselveilige producten te komen.

# Allergenen

Bij Patotter nemen we een allergie of intolerantie altijd ernstig. Symptomen die kunnen optreden: zwellingen en jeuk in de mond, bloeddrukdaling en allergische shock, diarree en buikpijn, huiduitslag en kortademig. Het grote verschil tussen een allergie en een intolerantie is de tijdsduur waarin symptomen optreden. De symptomen bij een allergie treden onmiddellijk op, terwijl bij een intolerantie de symptomen veel later optreden (soms na enkele dagen pas).

Er kan steeds nagegaan worden welke (sporen van) allergenen zich in de Patotters bevinden, zowel mondeling, online, op het etiket (vetgedrukt) als op de technische fiches van de producten. Ook alle medewerkers zijn op de hoogte van ons allergenenbeleid. Indien u nood heeft aan extra info horen we het graag.

Volgende allergenen worden gedetecteerd en opgelijst indien aanwezig:

 GLUTEN	 ZWAVELDIOXIDE
 EI	 WEEKDIEREN
 LUPINE	 VIS
 MELK	 SOJA
 MOSTERD	 SESAMZAAD
 NOTEN	 SELDERIJ
 PINDA'S	 SCHAALDIEREN

Bij vragen over allergenen kan u steeds bij Patotter terecht. Iedere Patotter heeft ook een technische fiche waar alle info (dosering) te vinden is van het product en de aanwezige (sporen van) allergenen. Dorien De Wilde heeft deze opgesteld dus u kan altijd bij haar terecht met vragen.

Een onderdeel van de gevolgde opleiding was alle informatie rond allergenen en het beleid errond. Ons allergenenbeleid is dus doordacht en uitgebreid tot stand gebracht. Procedures rond hoe we omgaan met allergenen zijn ook steeds in te kijken. We beschikken tevens over het verplichte document 'Allergenenoverdrachtprocedure'. Ook het FAVV heeft hierin een rol door te controleren of de reglementering rond allergenen correct wordt toegepast bij Patotter.

