Label LORD®

Standaardiseren
Besparen
Nieuwe wetgeving

CONFORM DE NIEUWE EUROPESE WETGEVING VANAF 1 JANUARI 2005

Uitmuntend

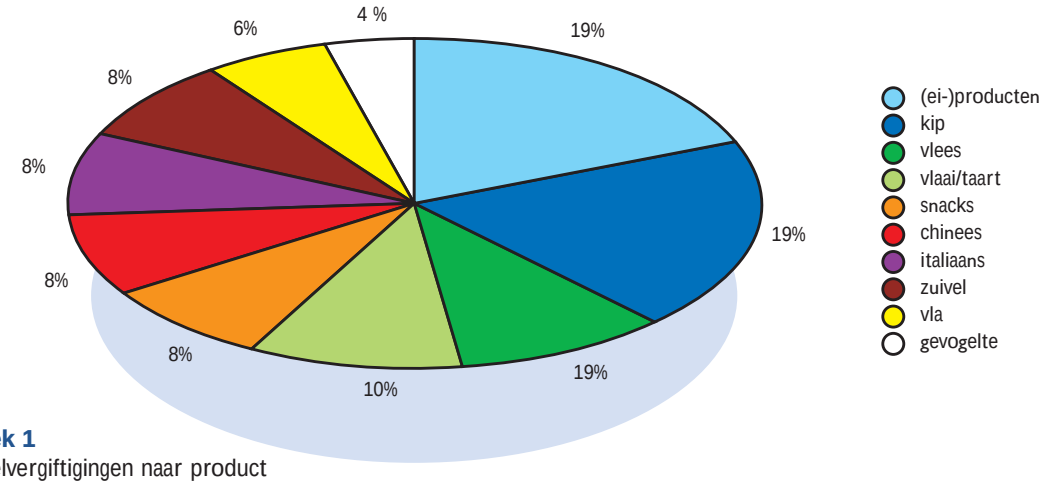
LabelLord haalt méér uit uw producten

Om de veiligheid van voedsel te waarborgen, dient u als kok te beschikken over een systeem voor voedselveiligheid. Dat is vanaf januari 2005 ook nog eens Europees verplicht. In de wetgeving is, op basis van een gevaren/risicoanalyse, vastgesteld tegen welke gevaren het productieproces geborgd moet worden om veilige producten te produceren (HACCP). Het Labellord®-systeem is speciaal voor voedselveiligheid ontwikkeld en dekt de bekende gevaren af.

EEN LASTIG PARKET: SALMONELLA

Salmonella is een van de belangrijkste oorzaken van voedselvergiftiging. Salmonella is een darmbacterie die via besmet voedsel jaarlijks ongeveer vijftigduizend* ziektegevallen veroorzaakt. Het risico van besmetting met salmonella wordt kleiner door voedsel zorgvuldig en hygiënisch te behandelen en kruisbesmetting te voorkomen. Ook is het belangrijk (gerechten met) pluimveevlees, varkensvlees en eieren goed gaar te maken; met name deze producten zijn voor een groot deel (48%) verantwoordelijk voor voedselvergiftigingen (zie grafiek 1). Vooral voor kwetsbare groepen zoals kinderen en ouderen zijn deze maatregelen erg belangrijk. Het zijn juist deze groepen die ervoor zorgen dat steeds verdergaande maatregelen worden genomen. Te snel wordt soms nog gedacht dat men vroeger toch meer weerstand opbouwde. Aantallen ziektegevallen (en slachtoffers) bedroegen toen evenwel een veelvoud van tegenwoordig. Hoewel salmonella nooit helemaal zal verdwijnen, moet het ook in ons land mogelijk zijn de bacterie verder terug te dringen. Dat kan in de eerste plaats door effectieve hygiënemaatregelen en te letten op houdbaarheid bij de juiste temperatuur. Daarmee kan in elk stadium van voedselbereiding en productie de kans op besmette producten worden verkleind.

* Bron: RIVM, Ons eten gemeten, 2004



Grafiek 1
Voedselvergiftigingen naar product

Mag het een **dagje méér** zijn?

ELKE DAG EEN KLEUR

Voedselproducten die bewaard moeten worden, worden geëtiketteerd om risico van bederf uit te sluiten en alle vervelende gevolgen van dien. Neem bijvoorbeeld een soep, satésaus of ragout. Met het juiste etiket is altijd duidelijk wanneer de soep is gemaakt. Hoe oud is die saus nu eigenlijk? Met het juiste etiket is dat in een oogopslag helder. Met één blik controleert u de producten en hun houdbaarheidsdatum, omdat u niet elk etiket afzonderlijk hoeft te lezen. U ziet meteen dat de rode etiketten (bedoeld voor producten die bereid zijn op woensdag) op zaterdag over de uiterste houdbaarheidsdatum zijn. Een veelgestelde vraag is of het dan een dagje meer mag zijn? Het antwoord is eenvoudig nee. Potentiële infecties kunnen zich dan reeds explosief vermeerderd hebben. Indien u zaterdag in de koeling kijkt dient u geen rode etiketten meer te zien. Zo vereenvoudigt u de controle. Kleurcodering geeft bovendien aan welk product alsnog eerst moet worden gebruikt.

Aqualabel® dagetiketten

AFDELINGSKOELSKASTEN DIKWIJLS VERGETEN

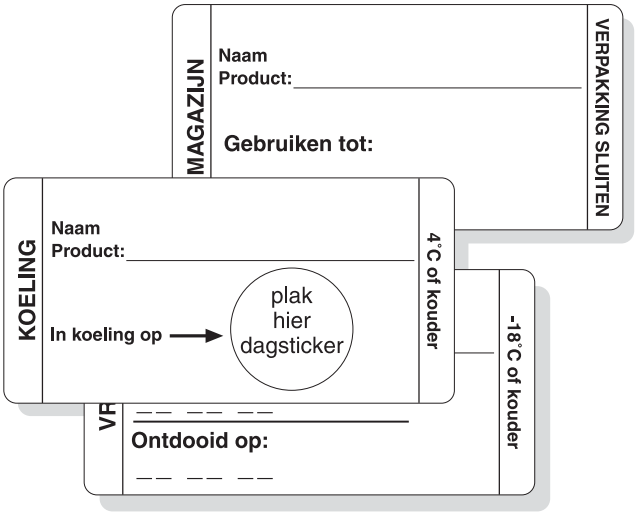
In centrale keukens en koelruimtes wordt steeds beter omgegaan met voedselveiligheid. Een ruimere aandacht voor afdelingsruimtes en -koelkasten is echter gewenst. Het is nog lang geen routine om maaltijden of salades die niet meteen gebruikt worden of pas geopende verpakkingen van een dagcoderingsticker te voorzien. Van veel producten is bijvoorbeeld niet duidelijk wanneer deze geopend zijn.

De LabelLord-mini kan nu voorzien worden van een magneetstrip aan de achterzijde, voor eenvoudige bevestiging. Magneetstrip is los verkrijgbaar.

Een snelle blik in gekoelde ruimtes (ook koelkasten op afdelingen) leert daarna al snel of men op een goede manier met voedselveiligheid omgaat. Hoe oud is die salade nu eigenlijk of hoe lang staat die melk al geopend in een van de koelkasten op uw afdeling of bijvoorbeeld bij bejaarden in hun eigen koelkasten? Labellord voorkomt die onduidelijkheid en geeft tevens de houdbaarheid aan.

MARKTLEIDER

Labellord is marktleider en is bedoeld om het u gemakkelijk te maken in uw keuken. Kritische controlepunten worden afgedekt: Het systeem bestaat uit een set etiketten (Aqualabel®) om o.a. de productiedatum en houdbaarheid te bepalen. Daarnaast zijn ook HACCP-etiketten voor koeling, vriezer en magazijn aanwezig die algemeen en internationaal door de keuringsdiensten worden ondersteund.



HACCP-etiketten
© NSD-Etipost

Besparing van tijd én geld

OVERZICHT IN EEN OOGWENK

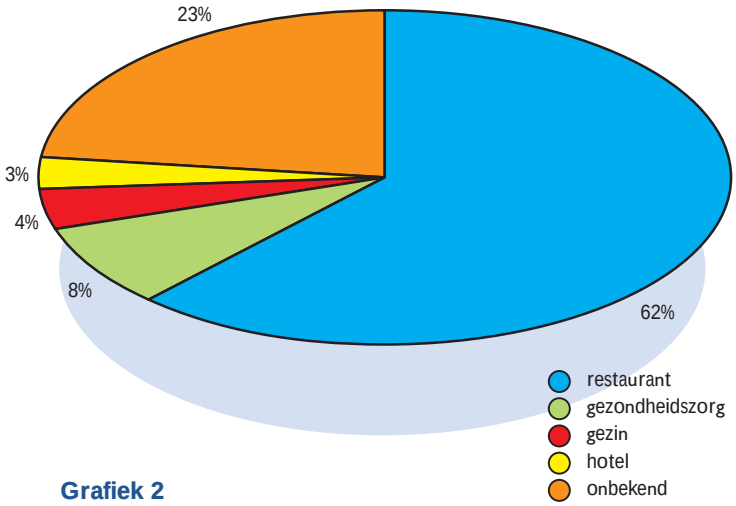
In onze multiculturele samenleving komt het dikwijls voor dat er binnen bedrijven diverse talen worden gesproken, kleuren spreken echter alle talen. Door zijn eenvoud is het LabelLord systeem is snel over te dragen aan het (nieuwe) personeel. Personeel dat op meerdere locaties kan worden ingezet werkt bovendien met een eenduidig systeem. Geen moeilijke instructies, maar eenvoud en duidelijkheid. De praktijk wijst uit dat men zuiniger omgaat met voedsel.

Dankzij het gebruik van het LabelLord-systeem wordt goed zichtbaar wat u weggooit. Dit brengt aanzienlijke besparingen met zich mee. Voor de leidinggevenden wordt de controle op de naleving van de regels ook een stuk eenvoudiger. Hij of zij heeft in korte tijd een duidelijk overzicht. Een besparing van tijd en daarmee dus geld. Het LabelLord-systeem is bovendien eenvoudig op te nemen in bestaande HACCP-plannen.

VOEDSELVEILIGHEID IN IEDERS BELANG

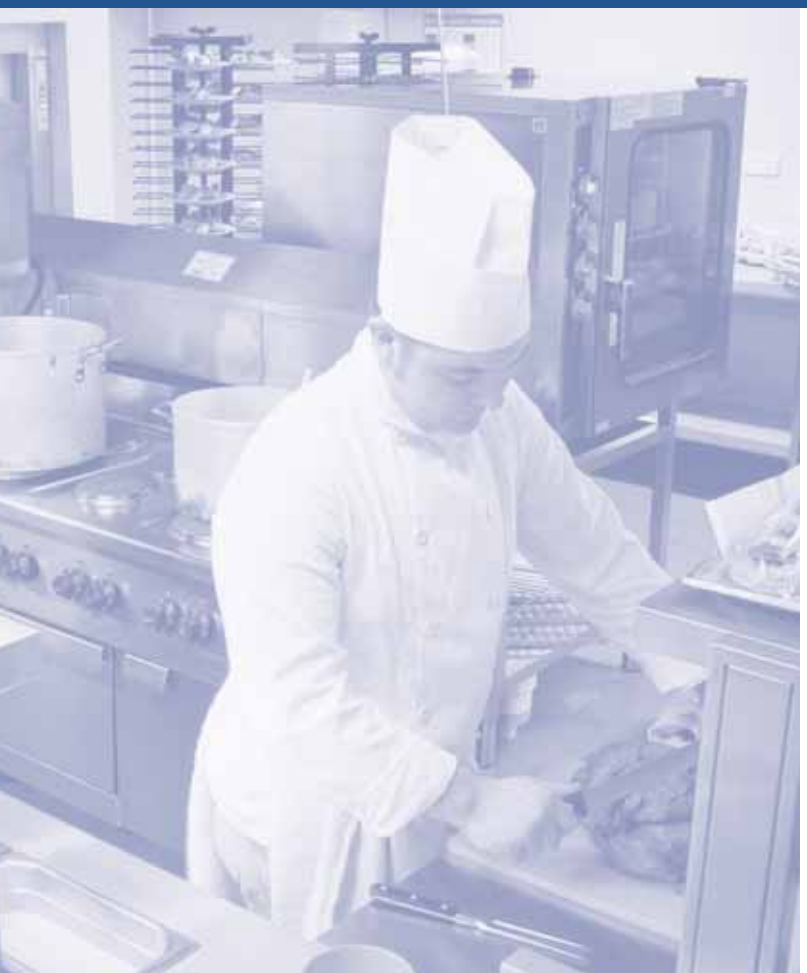
In de gezondheidszorg wordt al geruime tijd veel aandacht besteed aan voedselveiligheid. Zo lijkt het percentage vergiftigingen relatief gering (grafiek 2) in de gezondheidszorg; 8% van het totaal. Echter per verstrekte maaltijd is de kans op vergiftiging relatief groter omdat men met risicogroepen werkt.

LabelLord voor codering op de juiste manier.
De gestandaardiseerde manier.



Grafiek 2
Vergiftiging naar plaats

Codering op de gestandaardiseerde manier



AQUALABEL: HET SPECIALE ETIKET

Steeds meer verpakkingen (opslag) zijn voor hergebruik geschikt. Bijvoorbeeld in ziekenhuizen, laboratoria maar vooral ook in de horeca. Een label geeft dan veelal herkomst of doel van het product aan. Meestal slechts tijdelijk. Het moet ook weer makkelijk verwijderbaar zijn. Het Aqualabel® laat los van het product na onderdompeling in water. Afhankelijk van de watertemperatuur en de toevoeging van alkalische reinigingsmiddelen zal de verwijdering van het etiket sneller tot stand komen. Ook als het product eerst in de magnetron heeft gezeten. Voor extreem kritische situaties is het systeem tegen meerprijs ook leverbaar met Flush®-label. Dit label lost binnen 60 seconden op in koud water.

AQUALABEL® flush®

LABELLORD
bewijst zich in de praktijk

Het LabelLord-systeem maakt het warenwettelijk verplicht coderen van alle producten en gerechten in uw vestiging(-en) een stuk makkelijker. Door de eenvoud van het systeem is het voor alle betrokkenen een goed systeem om mee te werken. Bovendien bleek het systeem zonder problemen inpasbaar in ons HACCP-plan. Daardoor bewijst het LabelLord-systeem in de praktijk snel zijn waarde.

LabelLord-RVS

TOT SLOT

De afwasbare en afsluitbare dispenser zorgt ervoor dat het systeem georganiseerd blijft. De etiketten zijn eenvoudig in de spoelkeuken of afwasmachine met water te verwijderen en laten geen resten achter. Aardig blijft ook dat u met Labellord geld kunt verdienen, omdat door kleurcodering altijd duidelijk is welk sausje of welke soep u eerst dient te gebruiken. Vele koks van cateraars, instellingskeukens en restaurants gebruiken inmiddels succesvol het Labellord systeem en slaan er munt uit…

Vraag óók naar onze brochures en informaxx-uitgaves

- Hygiëneborden en richtlijnen voor keukens in de horeca.
- Temperaturen meten en opslaan; effectieve controle op overschrijding van de maximale temperatuur en de duur ervan.
- Huidige Europese regelgeving voor voedselveiligheid (Engelse uitgave; boekje in creditcardformaat)
- Toekomstige Europese wetgeving op het gebied van voedselhygiëne (Engelse uitgave; boekje in creditcardformaat).

Boekje Europese Regelgeving Voedselveiligheid

Boekje Toekomstige Europese Wetgeving Voedselhygiëne

Label LORD

- Gestandaardiseerd coderingssysteem
- Past in elk HACCP-plan
- Conform nieuwe Europese wetgeving vanaf 1 januari 2005
- Bespaart kosten en tijd
- Lagere inslag
- Marktleider

Verkrijgbaar bij uw groothandel
Voor meer informatie:

Bunzl Outsourcing Services B.V.
Postbus 1009, 1300 BA Almere
Tel. verkoop: 036 - 547 86 66
Fax verkoop: 036 - 547 86 77
E-mail: info@bunzl.nl
Internet: **www.bunzl.nl**

Gelpa
Postbus 2110, 6802 CC Arnhem
Tel. verkoop: 026 - 3843838
Fax verkoop: 026 - 3845151
E-mail: info@gelpa.nl
Internet: **www.gelpa.com**

L A B E L L O R D H A A L T M É É R U I T U W P R O D U C T E N

® Copyright NSD-Etipost. LabelLord® en Aqualabel® zijn geregistreerde en gepatenteerde handelsmerken van NSD-Etipost.

900001-7152-01