

Facility-Flits

Augustus 2013

nummer 9-2013



In deze uitgave:

- ✓ Facility-Check op Facebook
- ✓ App voor het registreren van audits
- ✓ MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen)
- ✓ Facility-Check bestaat 3 jaar
- ✓ THT en TGT

Facility-Check op Facebook



Naast Twitter en LinkedIn kunt u Facility-Check ook volgen op Facebook. Op de Facebookpagina kunt u onze Informatieve berichten en ontwikkelingen volgen. U kunt onze pagina bereiken met de volgende link www.facebook.com/facility-check. Uw "likes" worden uiteraard op prijs gesteld.

App voor het registreren van audits.

Momenteel ontwikkelen wij samen met Class Automatisering uit Geleen een App voor het registreren van auditgegevens. Met deze App kunnen auditgegevens direct op een tablet worden ingevoerd en ontvangt de klant, na het uitvoeren van de audit direct een overzichtelijke rapportage. Class Automatisering ontwikkelt de software voor deze App. Facility-Check is verantwoordelijk voor het opmaat maken van de audit checklist.

MVO

Naast persoonlijk contact en maatwerk leveren is "Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen" een van de speerpunten van Facility-Check. Dit uit zich onder andere door samen te werken met regionale/plaatselijke ondernemers. Ook steunt Facility-Check voor de tweede keer Sittard Klassiek. Dit evenement vindt plaats op zondag 1 september. Voor meer informatie over Sittard Klassiek zie: www.sittardklassiek.nl

Facility-Check bestaat 3 jaar

In mei 2013 bestaat Facility-Check alweer drie jaar! Met dank aan onze opdrachtgevers die een toegevoegde waarde zien in onze samenwerking waarin persoonlijk contact en maatwerk hoog in het vaandel staan.

THT en TGT

Wat je moet weten over de houdbaarheidsdatum van levensmiddelen. Een houdbaarheidsdatum kan volgens de Warenwet op twee manieren worden aangegeven:

'Ten minste houdbaar tot' (THT) geeft de datum aan tot en met wanneer de producent of verkoper van het levensmiddel de deugdelijkheid en kwaliteit van het product garandeert.

'Te gebruiken tot' (TGT) geeft de uiterste consumptiedatum weer voor zeer bederfelijke producten die bewaard moeten worden tussen de 0 °C en de 6 °C en/of niet langer houdbaar zijn dan vijf dagen.

Voor zeer bederfelijk producten met een TGT-datum is het van groot belang om de producten goed gekoeld te bewaren en niet na de uiterste consumptiedatum te consumeren. Voor producten met een verlopen THT-datum kan de kwaliteit mogelijk achteruit gaan, maar dit hoeft nog niet te betekenen dat het product onveilig is. Bij het overschrijden van de houdbaarheidstermijn zijn verschillende situaties denkbaar. Stabiele producten zoals blikconserven, droge kruidenierswaren, maar ook diepvriesproducten zullen bij het overschrijden van de houdbaarheidsdatum geen microbiologisch risico opleveren. In de minder stabiele producten zoals gekoeld houdbare producten kunnen wel risico's ontstaan bij het overschrijden van de houdbaarheidsdatum en daarom blijft voor deze producten de THT-datum een goede indicatie. Voor sommige producten is geen houdbaarheidsdatum verplicht zoals keukenzout. Voor onbewerkte verse producten zoals groente en fruit geldt dat het uiterlijk, met name rotte plekken, een redelijke indicatie geeft van de microbiologische status.

Bron: Factsheet hygiëne en voedselinfecties, Voedingscentrum.