

Food Safety Solutions

Voor ultieme productkwaliteit
& voedselveiligheid

Fresh & Safe 2.0

Hoogwaardig specialistisch advies en
bijbehorende ondersteuning bij inkoop,
het productieproces of het eindproduct

Testing for life



Advies & ondersteuning voor ultieme productkwaliteit en voedselveiligheid

Heeft u een vraag over de kwaliteit of veiligheid van uw voedingsproduct? Wat er ook speelt bij u als fabrikant of retailer, Eurofins Food Safety Solutions kent uw uitdagingen en voorziet u graag van hoogwaardig specialistisch advies en bijbehorende ondersteuning. Of het nu gaat om de inkoop, het productieproces of het eindproduct, wij denken met u mee. Dat doen wij in de vorm van consultancy, challenge testing en inspecties.



Kwaliteitsconsultancy met certificering

U wilt een (continue) kwaliteitsslag maken in uw productieproces, met als bekroning (behoud van) certificering voor een kwaliteitsstandaard.

Een kwaliteitsstandaard waar de retailers om vragen, zoals ISO of GMP+. U zoekt een ervaren kwaliteitsexpert die dagelijks hakt met dit bijltje en daardoor snel en steengoed zijn werk doet. Verder zoeken is niet nodig: onze consultants helpen levensmiddelenproducenten op detacheringsbasis bij het implementeren van kwaliteitssystemen en het klaarstomen van de organisatie voor een audit. Natuurlijk kunt u ook bij onze consultants terecht voor:

- Andere kwaliteitsvraagstukken en voedselveiligheidsissues
- Risico-analyses en beheersmaatregelen
- Monsternameplannen om de kwaliteit te monitoren
- Advies bij het voldoen aan wet- en regelgeving
- Ondersteuning op interim-basis
- Allergenen- en etikettenbeheer
- Onderzoek bij calamiteiten



Fraude voorkomen

Wij vinden dat ieder kwaliteitssysteem ook het voorkomen van fraude zou moeten borgen.

Helaas is fraude met grondstoffen en hun herkomst nog aan de orde van de dag. Daarom helpt onze fraude-expert inkopers de risico's in kaart te brengen aan de hand van een speciale fraudetool. Bij een hoog risico, adviseren we over te onderzoeken parameters die kunnen uitsluiten of er sprake is van fraude. Zo blijft u risico's de baas.



Challenge testing: onderbouwing van de houdbaarheid

Voor zowel fabrikanten als retailers, is optimale productkwaliteit binnen de houdbaarheidsstermijn belangrijk. Als blijkt dat het aantal micro-organismen te sterk groeit, kunnen gevaarlijke situaties ontstaan. Met een zogenoemde 'challengetest' kunt u de houdbaarheid onderbouwen van gekoelde producten uit de supermarkt, zoals vlees, vis, zuivel of kant-en-klaarmaaltijden. We onderzoeken dan hoe de micro-organismen zich tijdens de houdbaarheidsstermijn gedragen in het product. Eurofins Food Safety Solutions is als marktleider toonaangevend in Nederland op het gebied van challenge testing. Onze hoogstaande onderzoeksmethode leidt tot de meest nauwkeurige resultaten.



Totaalpakket voor voedselveiligheid

Niet alleen testen we de houdbaarheidsdatum, we voeren ook modelberekeningen uit die het risico aanduiden op listeria en andere pathogenen. De berekeningen zijn gebaseerd op een theoretisch model. Tijdens de listeria-audits die we uitvoeren, controleren we of het risico dat naar voren kwam tijdens de modelberekening, afdoende is opgevangen in de praktijk. De omgeving van het productieproces telt dan mee. En mocht zich een uitbraak voordoen tijdens de productie, dan kunnen wij voor u de bron achterhalen. Kortom: als het aankomt op voedselveiligheid biedt Eurofins Food Safety Solutions een totaalpakket.

Over Eurofins Food Safety Solutions

Eurofins Food Safety Solutions is onderdeel van Eurofins Food, Feed, Water Benelux. Eurofins Food, Feed, Water Benelux helpt inkopers, telers, voedingsproducenten en retailers de veiligheid en versheid van voedsel, diervoeding én water naar het volgende niveau te brengen. Wij noemen dit 'Fresh & Safe 2.0'. Eurofins is als kennispartner betrokken bij alle stappen in de keten. Van inkoop van bulkgrondstoffen tot eindproduct bij de retailer kunnen wij u adviseren en begeleiden als het gaat om het borgen van de kwaliteit en veiligheid van uw product. Ook in de haven en in het land van herkomst.

Uw partner in Food, Feed, Water

Onze analyses in contaminanten, chemie, dioxines, microbiologie en pesticiden zijn innovatief en toonaangevend. Naast analyses, bieden we kennis, advies en ondersteuning in de vorm van consultancy, inspecties, trainingen en opleidingen. Wij zijn de partner die u helpt kosten te besparen, te voldoen aan wet- en regelgeving, risico's te verlagen en zekerheid te krijgen over de kwaliteit van een grondstof en de herkomst. Een partner die met u meedenkt om de impact op het milieu te verkleinen, snelheid in de keten te vergroten en verspilling tegen te gaan.



Hygiëne-audits voor retailers

Voor grote retail-foodketens met eetgelegenheden voeren wij hygiëne-audits uit, op basis van de geldende hygiëncode(s). Bijvoorbeeld voor grote fastfoodketens of benzinstations. Eurofins Food Safety Solutions auditeert het proces van inkoop tot verkoop. Daartoe hebben wij een POC-erkenning van de NVWA. Door het zelfcontrolesysteem op basis van horizontaal toezicht, treden wij op als toezichthouder van de autoriteit. De NVWA gaat daarmee uit van onze bevindingen. Jaarlijks bezoeken onze auditors uw hoofdvestiging. U ontvangt een managementreview en we bespreken de afwijkingen, die u ook realtime kunt volgen in het online dashboard. Locaties met afwijkingen begeleiden wij naar 'groen' toe. Wij helpen hen een stap voorwaarts te maken met behulp van advies, e-learnings of extra audits.



Benchmarkonderzoek non-food

Wasmiddelen, spijkerbroeken, luiers en vaatwasmiddelen: veel retailers verkopen het. Ook daarmee kunnen we u helpen. De concurrerende producten onderzoeken we op werkzame stoffen. Welke bestandsdelen zijn beter? Speciale machines testen de producten en stellen ze op de proef. Op het gebied van slijtage bijvoorbeeld: wanneer slijt een spijkerbroek? En hoeveel water kan een luier opnemen? We vormen een eindoordeel waar u uw voordeel mee kunt doen. Daarmee heeft u goud in handen voor de productie van uw non-food-artikelen.



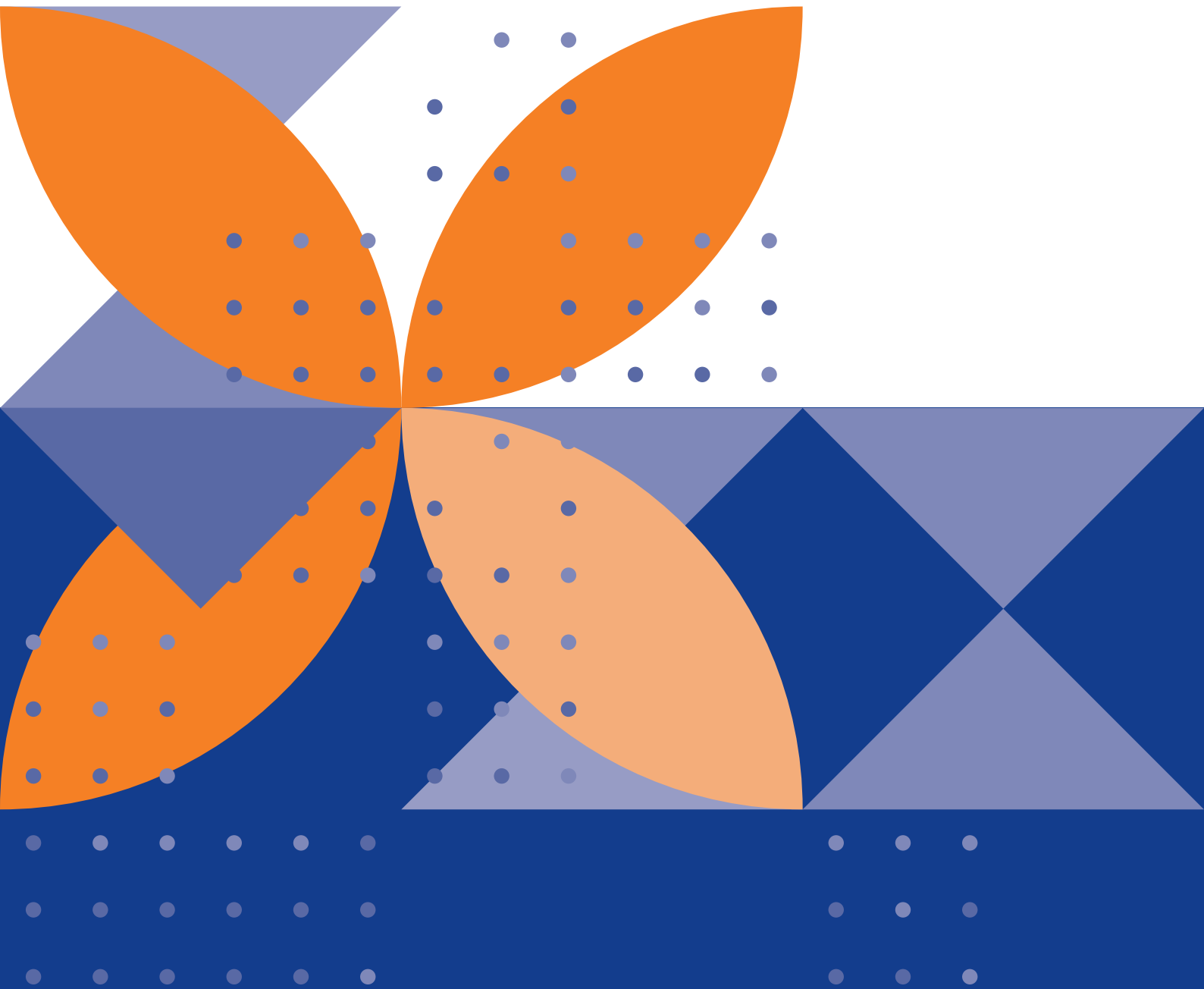
Etikettencheck

Voor retailers controleren wij of productietiketten voldoen aan wet- en regelgeving. Onze specialisten voorzien u van advies als een etiket niet voldoet. Dat doen we wereldwijd. Ook voor producten die u exporteert. Wij snappen dat het lastig is om de wetgeving van ieder land te kennen en begrijpen. Daarom schakelen wij graag onze collega's in uit ons Eurofins-netwerk, vanuit de hele wereld. Zij bekijken samen met ons welke claims u mag voeren en of de etiketinformatie volledig is.



Kwaliteitsmonitoring van 'private labels'

Heeft u als retailer een huismerk in uw assortiment? De specialisten van Eurofins Food Safety Solutions adviseren u met welke parameters u de kwaliteit van uw huismerkproducten kunt monitoren. Aan de hand van de analyseresultaten van het lab, vergelijken wij de voedingswaarde met de informatie op het etiket voor ieder product. Ook voldoen aan wet- en regelgeving nemen wij in oogschouw. In uw online dashboard bekijkt u realtime de afwijkingen en trends. Bij afwijkingen kunt u producenten via het systeem eenvoudig om meer data vragen. Zo blijft u 'in control'.



Meer weten?

Heeft u interesse in onze dienstverlening? Neem contact met ons op via foodsafetysolutions@eurofins.com of via telefoonnummer: +31 (0) 888 31 03 30

Eurofins Food Safety Solutions
Munsterstraat 2
7418 EV Deventer
eurofinsfoodtesting.nl

