

LabelFresh Easy

LFEANFMA	1000 LabelFresh etiketten Easy - 30x25 mm - maandag-lundi
LFEANFDI	1000 LabelFresh etiketten Easy - 30x25 mm - dinsdag-mardi
LFEANFWO	1000 LabelFresh etiketten Easy - 30x25 mm - woensdag-mercredi
LFEANFDO	1000 LabelFresh etiketten Easy - 30x25 mm - donderdag-jeudi
LFEANFVR	1000 LabelFresh etiketten Easy - 30x25 mm - vrijdag-vendredi
LFEANFZA	1000 LabelFresh etiketten Easy - 30x25 mm - zaterdag-samedi
LFEANFZO	1000 LabelFresh etiketten Easy - 30x25 mm - zondag-dimanche

LabelFresh Pro

LFPRNFMA	500 LabelFresh etiketten Pro - 70x45 mm - maandag-lundi
LFPRNFDI	500 LabelFresh etiketten Pro - 70x45 mm - dinsdag-mardi
LFPRNFWO	500 LabelFresh etiketten Pro - 70x45 mm - woensdag-mercredi
LFPRNFDO	500 LabelFresh etiketten Pro - 70x45 mm - donderdag-jeudi
LFPRNFVR	500 LabelFresh etiketten Pro - 70x45 mm - vrijdag-vendredi
LFPRNFZA	500 LabelFresh etiketten Pro - 70x45 mm - zaterdag-samedi
LFPRNFZO	500 LabelFresh etiketten Pro - 70x45 mm - zondag-dimanche

LabelFresh Starterkits

LFEAPOLY	LabelFresh Easy - starterkit eti 30x25mm - dispenser polypropyleen
LFPRPOLY	LabelFresh Pro - starterkit eti 70x45mm - dispenser polypropyleen
LFEAINOX	LabelFresh Easy - starterkit eti 30x25mm - dispenser inox
LFPRINOX	LabelFresh Pro - starterkit eti 70x45mm - dispenser inox

LabelFresh Dispensers

LFDIPOLY	LabelFresh Dispenser polypropyleen
LFDIINOX	LabelFresh Dispenser inox

LabelFreshTM
FOOD CONTROL TAGGING

www.labelfresh.eu

Uw verdeler:

LabelFreshTM
FOOD CONTROL TAGGING



HACCP codering

voor het autocontrolesysteem in de voedingssector

www.labelfresh.eu



Gestandaardiseerd, eenvoudig en doeltreffend

Gestandaardiseerd coderen

De coderingsetiketten van LabelFresh voldoen aan de Europese regelgeving betreffende de voedselveiligheid en het toe te passen autocontrolesysteem in de voedingssector zoals voorgeschreven door het FAVV. Het stelt de gebruiker in staat om op een gestandaardiseerde manier de kritieke beheerspunten te controleren om mogelijke gezondheidsrisico's voor de consument te elimineren.

Eenvoudig coderen

Het invoeren van het autocontrolesysteem is dankzij de LabelFresh-coderingsetiketten eenvoudig aan te leren in enkele minuten. Voor elke dag van de week is er een etiket in een unieke kleur. Bovendien worden de weekdays op de LabelFresh dispensers aangegeven in 9 verschillende talen.

Doeltreffend coderen

Uitvoerig onderzoek bij gebruikers heeft ons in staat gesteld een oplossing te bieden aan de minpunten van de huidige systemen:

- Voldoende ruimte om te schrijven
- Laat geen lijmresten achter
- Eenvoudig te verwijderen zonder moeite
- Elke dag heeft zijn eigen kleur
- Navullingen zijn afzonderlijk verpakt en worden niet vuil of fettig
- Eén dispenserformaat voor kosteloze omschakeling tussen het Easy en Pro-systeem

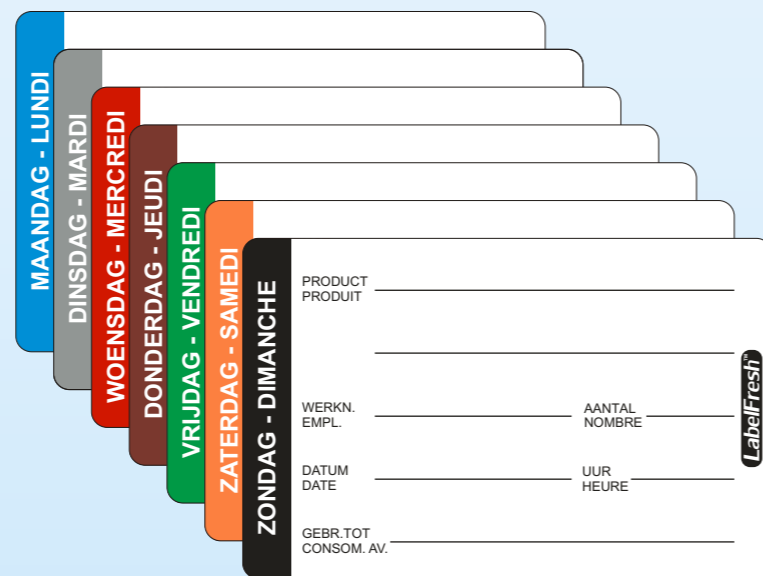


'LabelFresh is voor ons een onmiddellijk toepasbaar, uniform en tijdsbesparend systeem. Bovendien geeft LabelFresh ons op een eenvoudige manier de mogelijkheid om wettelijk in orde te zijn én de versheid van onze producten nog beter te garanderen. Een win-win situatie, voor zowel de klant als de uitbater.'
Vincent De Leenheer, Restaurant Domestica, Gent

LabelFresh Easy



LabelFresh Pro



LabelFresh Polypropyleen Dispenser



LabelFresh inox Dispenser



Wat is HACCP?

Elk autocontrolesysteem in de voeding moet gebaseerd zijn op HACCP. HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points, een preventief voedselveiligheidssysteem dat risico's in de voeding inventariseert. Het controleproces gaat uit van de Europese Unie en wil ervoor zorgen dat de productie van voedingsmiddelen zo weinig mogelijk risico's inhoudt voor de consument. Bedrijven moeten HACCP toepassen op hun eigen situatie: ze moeten zelf de gevaren blootleggen, maatregelen benoemen en die bewaken.

Het HACCP-systeem werkt als volgt:

Eerst identificeert men de mogelijke gevaren (Hazard) in de voeding die een risico kunnen vormen voor de voedselveiligheid. De gevaren die in voeding kunnen voorkomen zijn divers. Het kan gaan om microbiologische gevaren zoals schimmels, virussen en bacteriën, chemische gevaren zoals gifstoffen maar ook fysieke gevaren zoals metaal en glas in de voeding.

Vervolgens gaat men over tot een analyse (Analysis). Men schat de gevolgen in van de verkregen risicofactoren (Hazards) door rekening te houden met zowel de frequentie als de ernst ervan. Zo kan men inschatten wat het risico inhoudt voor de gezondheid van de consument, als het effectief zou voorkomen in het eindproduct.

Na de analyse heeft men alle risico's voor de consument blootgelegd. Het is dan belangrijk om het gevaar te voorkomen, door het te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau. Het gevaar beheersen kan alleen als men in de toekomst enkele kritische punten (critical control points) tijdens het bereiden, vervoeren en verpakken van voeding blijft controleren. Enkel door het HACCP te respecteren, kan men de veiligheid van het product garanderen.

Wie heeft te maken met HACCP?

Elke bedrijf dat zich bezig houdt met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, verhandeling en vervoer van levensmiddelen is verplicht alle aspecten van het proces te controleren op risico's.