



PRODUCTVREEMDE DELEN

Detectie en preventie in de
voedingsindustrie



WHITEPAPER



BRILLIANT
BRAINS



EFFICIËNTE EN VERANTWOORDE BEHEERSING VAN PRODUCTVREEMDE DELEN

Productvreemde delen zijn allesbehalve zeldzaam in de wereld van voedselverwerking. Denk aan stukjes metaal van machines, stukjes plastic van een gescheurde handschoen, afgebroken onderdelen van schoonmaakgereedschap of oordoppen die per ongeluk in het eindproduct belanden.

In deze whitepaper lees je waarom detecteerbare producten de sleutel vormen tot een veiliger productieproces, wat de wetgeving van je verwacht, welke detecteerbare oplossingen er zijn en hoe je een effectief detectiebeleid inricht voor jouw fabriek.

Waarom aandacht voor productvreemde delen?

In de voedingsindustrie zijn recalls vaak het gevolg van fysieke verontreiniging. Glas, hout, metaal, plastic, rubber of persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM's) kunnen allemaal als productvreemd deel eindigen in een voedingsmiddel. Consumenten verwachten voedsel zónder verrassingen. Of je nu produceert voor retail, foodservice of export, productvreemde delen zijn funest voor je betrouwbaarheid. Productvreemde delen wil je als voedselproducent dus altijd voorkomen.

Wat zegt de wetgeving?

De wet- en regelgeving in Nederland, België en Europa verplicht producenten tot het voorkomen van fysieke contaminatie. In grote lijnen komt het neer op risicobeheersing via voedselveiligheidssystemen zoals:

- HACCP (Verordening EG 852/2004)
- Algemene voedselverordening (EG 178/2002)
- FSSC 22000, BRCGS Food Safety, IFS Food

Deze normen vereisen dat hulpmiddelen die contact maken met voedsel of aanwezig zijn in productieomgevingen aantoonbaar veilig zijn, beheerst worden, en bij voorkeur detecteerbaar zijn. Metaaldetecteerbaarheid is niet wettelijk verplicht, maar wordt in veel normkaders wél geëist of sterk aanbevolen.





Detecteerbaarheid als beheersmaatregel voor voedselveiligheid

Detecteerbaar betekent dat een product, onderdeel of hulpmiddel zo is ontworpen dat het in het productieproces herkend kan worden als het per ongeluk in het eindproduct terechtkomt. Dat kan op verschillende manieren: via metaaldetectie (door metaaldeeltjes in het materiaal), röntgendetectie (door hogere materiaaldichtheid), visuele inspectie (door opvallende kleuren zoals felblauw) of fysieke filters zoals zeven. Sommige materialen zijn dubbel detecteerbaar, omdat ze zowel röntgendetecteerbaar als metaaldetecteerbaar zijn.

Hoe beter iets detecteerbaar is, hoe kleiner de kans dat het eindproduct met een productvreemd deel ongemerkt de fabriek verlaat. Detecteerbaarheid is daarmee een essentieel onderdeel van je beheersmaatregelen rondom voedselveiligheid.

CCP's en PRP's: waar past (metaal) detectie?

Binnen HACCP worden detectiesystemen zoals metaaldetectoren of röntgenscanners vaak aangemerkt als CCP's: kritische beheerspunten die fysieke gevaren actief opsporen en uitsluiten. Andere maatregelen, zoals het gebruik van detecteerbare materialen of visuele inspectie, vallen meestal onder PRP's (basisvoorwaardenprogramma's). Een goed detectiebeleid combineert beide: je elimineert risico's op meerdere niveaus.

Risico-analyse + detecteerbaarheid = 10/10 detectiebeleid

Detecteerbare producten zijn interessant en relevant om productvreemdedelentevoorkomen. Met (metaal)detecteerbare materialen zoals PBM's en disposables, werkmaterialen, verbruiksartikelen en verpakkingshulpmiddelen verbeter je de traceerbaarheid, voldoe je aan wet- en regelgeving en ben je actief bezig met de preventie van recalls.

Een effectief detectiebeleid vraagt dus meer dan een paar blauwe handschoenen op voorraad. Bij een effectief detectiebeleid:

- 1. Breng je risico's en kritische punten in kaart.** Bepaal waar contaminatie door breuk of slijtage kan optreden.
- 2. Kies je passende detecteerbare materialen per zone.** Gebruik dubbel detecteerbare tools in risicogebieden, visuele herkenning elders.
- 3. Stem je af op je detectiesystemen.** Niet elk materiaal is even zichtbaar voor elk type detector.
- 4. Zorg je voor structuur en voorraad.** Centraliseer materialen en houd zones overzichtelijk en compleet.

Het is slim om samen met leveranciers vooraf te testen wat bij jou past. Sommige bedrijven integreren deze validatie direct in hun interne audits of CCP-borging. Ook traceerbaarheid speelt een steeds grotere rol: door kleurcontrasten (bijv. zwart/blauw in handschoenen), batchnummers of detectie-ID's te combineren met duidelijke registratie, verklein je de impact van eventuele afwijkingen.

15+ PRAKTISCHE TIPS OM JE DETECTIEBELEID SLUITEND TE MAKEN

Fysieke inspectierondes

1. Risicogebaseerde glasronde: Periodieke visuele check op breuk bij ramen, spiegels, verlichting, analoge klokken en instrumentatie. Frequentie baseer je op risico. Bijvoorbeeld een glaasje van een drukmeter boven open product check je elke dag vóór en na productie. Een klok in de kantine check je één keer per jaar. Vergeet hard plastic niet op te nemen in je glasronde. Ook materialen van hard plastic kunnen scherp zijn als ze (af)breken.

In de voedingsindustrie is efficiëntie heel belangrijk. Des te minder tijd de glasronde lopen kost, des te beter. De glasronde wordt minder intensief als je gebruik maakt van schokbestendige [plexiglas klokken](#), vandaalbestendige [RVS-spiegels](#) en [RVS-dispensers](#) in jouw productieomgeving. Zo kun jij weer sneller verder gaan met produceren.

2. Vloerinspectie: Niks blijft liggen. Ook geen stukje tape of verpakkingstripp. Hiermee vermijd je niet alleen vreemde delen, maar is het ook makkelijker om de vloeren te reinigen (efficiëntieverhoging) en verhoog je de persoonlijke veiligheid op de werkvloer.

3. Tool accountability: Zijn alle gereedschappen en (werk) materialen onbeschadigd teruggelegd op de juiste plek na een specifieke taak of aan het einde van de dienst?

Efficiënt controleren van tools, gereedschappen en werkmaterialen doe je met behulp van schaduwborden. Is er een tool kapot, vermist of teruggehangen op de verkeerde plek, dan zie je dat in één oogopslag.



Wist je dat onze schaduwborden volledig voor jou gepersonaliseerd kunnen worden? Zo blijven al jouw werk en schoomaakmaterialen goed georganiseerd.

[Naar schaduwborden](#)



Gebruik van detecteerbare materialen

4. Gebruik alleen gecertificeerde (metaal)

detecteerbare of visueel afwijkende persoonlijke beschermingsmiddelen, disposables, (werk)materialen, verpakkingshulpmiddelen en kantoorartikelen op de werkvloer.

Tip: heb je al gehoord van onze detecteerbare oordoppen van Proteqtio? Of al kennismemaakt met onze volledig metaaldetecteerbare nitril handschoenen? Het kwijtraken van oordopjes of het scheuren van handschoenen gebeurt nog te vaak. Door gebruik te maken met metaaldetecteerbare varianten filter je ze gemakkelijker uit je productieproces. Bekijk [hier](#) al onze (metaal) detecteerbare producten om jouw detectiebeleid sluitend te maken.

5. Duidelijke kleurcodering per risicogebied, zodat afwijkingen opvallen.

Door zonering toe te passen en elke zone een eigen kleur toe te wijzen, ontstaat er direct visueel onderscheid tussen de verschillende hygiënezones. Dit draagt bij aan de naleving van protocollen en maakt het voor medewerkers makkelijker om zich bewust te zijn van hun werkomgeving en gedrag binnen elke zone. Kleurcodering fungeert als een universele, intuïtieve taal op de werkvloer die taalbarrières en miscommunicatie

helpt voorkomen. Veel detecteerbare materialen – zoals borstels, schrapers, stelen en emmers – zijn verkrijgbaar in de bijpassende kleuren van de zones. Door deze materialen uitsluitend binnen hun toegewezen zone te gebruiken, wordt kruisbesmetting effectief tegengegaan. Elk item wordt bovendien na gebruik teruggehangen op schaduwborden die eveneens in de kleur van de zone zijn uitgevoerd.



Ontdek ons assortiment
kleurgecodeerde producten
en werk efficiënter,
hygiënischer en volledig
audit-proof in elke zone.

[Meer over kleurcodering](#)

Technische controles van machines

6. **Kalibratie van metaaldetectoren** met teststicks (1,5–3 mm) voor ferro, non-ferro en RVS.

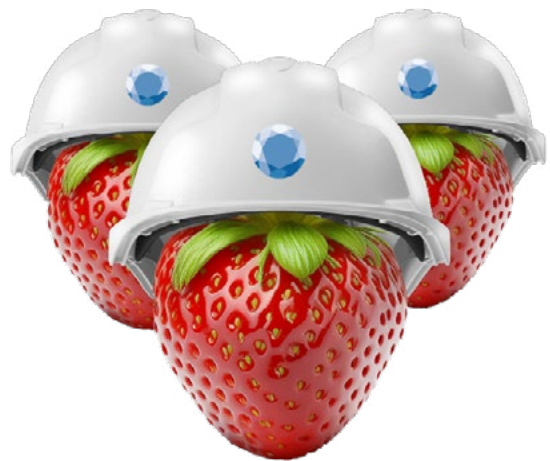
Met bijvoorbeeld [teststicks van Detectamet](#) kun je jouw metaaldetectoren routinematig controleren om te zorgen voor optimale werking.

6. **Systeemchecks rejectmechanisme:** Wordt een detectie ook écht uitgeworpen?

In [Taakmanager](#) kun je deze systeemchecks plannen, resultaten zien en borgen. Is de test niet (goed) uitgevoerd, weet je wie verantwoordelijk is, wanneer voor het laatst de test is uitgevoerd en wat de laatste resultaten waren.

6. **Preventief onderhoud op machines** volgens een vaste planning.

Veilig machineonderhoud realiseer je met een [LOTOTO-systeem](#) (lockout-tagout-tryout systeem) van Brady. Met behulp van kleurgecodeerde sloten, vergrendelingssystemen en andere hulpmiddelen voorkom je ongelukken tijdens machineonderhoud en -reparatie. Zo is een onveilige werkomgeving geen excuus meer voor slecht onderhoud. Je verkleint de kans op



Zorg voor veilig machineonderhoud met kleurgecodeerde LOTOTO-oplossingen, voorkom ongelukken en voldoe aan de norm.

[Naar LOTOTO](#)

Training & bewustzijn vergroten over de risico's van productvreemde delen

9. **Start-of-shift briefings:** Tijdens dit korte overleg aan het begin van een dienst kunnen relevante meldingen genoemd worden, bijvoorbeeld als die dag ervoor een productvreemd deel op tijd is gevonden door de metaaldetector. Alertheid verhogen = incidenten verlagen.
10. **Eénpuntslessen (EPL):** De EPL is erop gericht om snel en gericht één belangrijk aspect aan te leren of te herhalen. Het is dus gericht op het standaardiseren van werkmethodes. Hierdoor kunnen medewerkers situaties herkennen die afwijken van de standaard, waardoor sneller gehandeld kan worden.
11. **Toolboxsessies:** Bespreek de risico's van niet-detecteerbare materialen. Deze sessies zijn gericht op gedragsverandering en risicobewustzijn, is vaak interactief en wordt georganiseerd in samenwerking met Q&A.
12. **Gestandaardiseerde trainingen:** (online) trainingen tijdens de onboarding en herhaling van deze trainingen.

Met Brilliant Brains Bootcamp kun je medewerkers onboarden en blijven trainen gedurende hun werkzame periode. Hierdoor blijven medewerkers op de hoogte over voedselveiligheid en blijft de voedselveiligheidscultuur

aanwezig. In Bootcamp wordt trainingsregistratie automatisch bijgehouden, waardoor je compliant ben aan de wetgeving wat betreft het aantoonbaar trainen en opleiden van medewerkers.

6. **Borden en andere herinneringssignalen:** herinner medewerkers dat ze hun materialen op de juiste plek terugleggen aan het einde van de dienst of tijdens de pauze. Bijvoorbeeld door borden bij de uitgang. "Heb je alle materialen teruggelegd op de juiste plek?"

Naast LOTOTO-systemen staat Brady bekend om **veiligheidsstickers en signalering**. Met op maat gemaakte borden die passen in jouw productieomgeving, kun je ervoor zorgen dat medewerkers herinnerd worden. Ook de 5S-schaduwborden zorgen ervoor dat medewerkers weten waar én hoe ze materialen netjes moeten opruimen.



Klik hieronder om te ontdekken hoe Brilliant Brains Bootcamp jouw team ondersteunt in training, kennis en voedselveiligheid.

Brilliant Brains



Registratie en opvolging

14. Incidenten loggen en analyseren om de processen in jouw productieomgeving continu te kunnen blijven verbeteren.

6. Jaarlijkse trendanalyse: Waar zitten structurele risico's?

In **Taakmanager** kun je incidenten loggen. Met behulp van deze informatie kun je processen optimaliseren en knelpunten oplossen.

16. Auditvoorbereiding: Zorg dat documentatie, kalibratierapporten en leveranciersverklaringen op orde zijn.

In jouw persoonlijke webshopomgeving van Brilliant Group kun je alles vinden met betrekking tot documentatie van producten en leveranciersverklaringen. Zo ben je altijd voorbereid op een (onverwachte) audit.



Maak een webshopaccount aan en bestel rechtstreeks via het online platform van Brilliant Group.

Vraag account aan



WAT ALS HET TOCH MISGAAT

Raakt een detecteerbare oordop kwijt? Een deel van een krabber afgebroken of handschoen gescheurd? Dan is het zaak om direct te handelen:

- Activeer het intern meldprotocol.
- Blokkeer indien noodzakelijk voorraad o.b.v. productietijd, dag en batch(nummer).
- Zet het detectie- en rejectiesysteem op scherp.
- Bepaal op basis van risicoanalyse de herkomst en impact.
- Documenteer en evalueer het incident.
- Meld indien nodig bij NWWA of FAVV.

Belangrijk is hierbij ook **CAPA**. Er dient een Correctieve Actie (CA) uitgevoerd te worden. Het probleem moet immers worden opgelost. Vervolgens moeten er Preventieve Acties (PA) worden genomen. De oorzaak van het productvreemde deel moet worden weggenomen. Dat kan dan weer met behulp van de 16 tips die we je eerder gaven.



OVER BRILLIANT GROUP

Brilliant als hygiënepartner voor voedselveiligheid

Brilliant Group is de hygiënepartner voor de voedselproducerende bedrijven in Nederland en België. Voedselverwerkende bedrijven worden dagelijks geconfronteerd met diverse uitdagingen als het gaat om hygiëne en voedselveiligheid. Wij helpen je deze uitdagingen op te lossen en kansen op bijvoorbeeld productvreemde delen te minimaliseren. Dit doen we met onze Brillante totaaloplossing; een oplossing waarin we alle facetten van hygiëne, voedselveiligheid en persoonlijke veiligheid meenemen voor een gepaste oplossing.

De totaaloplossing kent hun oorsprong uit de PDCA-cyclus. Met een hygiëne en (voedsel)veiligheidsscan inventariseren we risico's en verbeterkansen in je productieomgeving. De resultaten van deze scan bundelen we in een maatwerk oplossing die we helpen te implementeren. We zorgen hierbij niet alleen voor de juiste materialen en middelen voor optimale hygiëne en (voedsel)veiligheid. Voor training en instructie van medewerkers kun je ook bij ons terecht. Om ervoor te zorgen dat je alle verbeterkansen behaald, blijven we je hulp en bescherming bieden. En dat doen we samen. Met duurzame partnerschappen. Daarnaast kijken we natuurlijk naar vergelijkbare cases die we behandeld hebben bij andere voedselverwerkende bedrijven uit jouw foodbranche.

Meer weten over Brilliant, interessante whitepapers lezen of klantervaringen bekijken? Ga dan naar www.brilliantgroup.nl. Voor ons volledige productassortiment kijk je op onze webshop via www.hygienepartner.nl.

www.brilliantgroup.nl

www.hygienepartner.nl



BRILLIANT



**BRILLIANT
BRAINS**



HOE BETER IETS DETECTEERBAAR
IS, HOE KLEINER DE KANS DAT HET
ONGEMERKT JE FABRIEK VERLAAT.



BRILLIANT

WWW.BRILLIANTGROUP.NL

Dat is toch Brilliant!