



BRILLIANT GROUP TOTAALASSORTIMENT PERSOON · PROCES · PRODUCTIE

HYGIËNISCH, BESCHERMD EN VEILIG WERKEN



HET DUURZAAM OPTIMALISEREN VAN HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID IN DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE

VAN AMBITIE TOT BEDRIJFSMISSIE

Brilliant Group heeft de ambitie op conceptmatige wijze de hygiëne en veiligheid in de voedingsmiddelenindustrie duurzaam te optimaliseren. Het inzetten van innovatieve technologieën en producten zorgt voor verhoogde efficiëntie en effectiviteit. Deze ambitie resulteert in de loepzuivere missie van Brilliant Group. Wij hebben als uitgangspunt de unieke M-novations, een mix van de belangrijkste aandachtspunten. Door enkel samen te werken met toonaangevende partners die onze visie voor de toekomst delen, realiseren wij de totaaloplossing voor uw gehele organisatie.

Brilliant Group biedt maatwerk met aandacht voor uw maatschappelijk ondernemerschap, daarbij het milieu in acht nemend. Training en instructie zorgen voor de juiste motivatie bij de mens, die daardoor werkt volgens de juiste methodiek en met geschikte middelen, machines en materialen. Daarnaast zorgt monitoring voor de borging van hygiëne én veiligheid.

TOTAALMANAGEMENT MET M-NOVATIONS

M - ANAGEMENT
Totaalmanagement van kwaliteit, hygiëne en schoonmaakwerk

M - AATWERK
Advies, realisatie en evaluatie voor iedere afzonderlijke faciliteit

M - OTIVATIE
Betrokkenheid bij een gedegen hygiëne en veiligheidscultuur

M - ETHODIEK
Werkwijze optimalisatie voor een verhoging van efficiëntie en effectiviteit

M - IDDELEN
Duurzame keuze aan innovatieve reinigings- en desinfectieproducten

M - ACHINES
Optimaal resultaat met passende hygiëne- en reinigingstechnieken

M - ATERIALEN
Zowel voedselveiligheid als hygiëne gezeurd met de juiste uitrusting

M - ONITORING
Continue zekerheid door het borgen van productieprocessen

M - ILIEU
Minimalisatie belasting door de ideale mix van alle aandachtspunten

M - VO
Samen werken aan een verantwoorde en duurzame toekomst

PERSOON

06

PERSOONLIJKE BESCHERMING

08

PERSOONLIJKE HYGIËNE

10

PERSOONLIJKE VEILIGHEID

12

PROCES

14

REINIGEN EN DESINFECTEREN

16

VOEDSELVEILIG PRODUCEREN

18

PROCESMONITORING EN -VALIDATIE

22

TRANSPORT- EN OPSLAGSYSTEMEN

24

PRODUCTIEBEDRIJF

26

HYGIËNETECHNIEK

28

REINIGINGSTECHNIEK

30

WERKPLEKORGANISATIE

31





PERSOON

Schoon, hygiënisch en veilig te werk gaan in en rondom kwetsbare productieprocessen. De veiligheid van voedingsmiddelen is cruciaal voor de gezondheid van consumenten en uw eigen organisatie.

De voedingsmiddelenindustrie verandert razendsnel. Wetgeving verscherpt. Klanten eisen steeds meer. In dat spectrum is het voor iedere producent zaak zich te blijven onderscheiden om de concurrentie altijd een stap voor te blijven. Dit maakt het essentieel om continu te slijpen aan het productie- en schoonmaakproces. Wat ooit een ruwe steen was, wordt zo een prachtige

briljant. Als unieke, innovatieve onderneming slijpt Brilliant Group alle oneffenheden en vuildeeltjes weg uit uw productie- en schoonmaakprocessen.

Zo spat de onderscheidende waarde van alle facetten van uw onderneming af, als zonlicht dat weerkaatst op de facetten van een loepzuivere briljant.



PERSOONLIJKE BESCHERMING

Zorg dat de persoon in uw faciliteit van top tot teen beschermd aan het werk gaat. Zo bent u zeker van de veiligheid van personeel en kunt u de gevolgen van bedrijfsongevallen tot een minimum beperken.



PERSOONLIJKE HYGIËNE

Zorg dat de persoon in uw faciliteit schoon, hygiënisch en voedselveilig werkt. Zo reduceert u het risico op kruisbesmetting, bent u zeker van voedselveiligheid en waarborgt u de kwaliteit van uw eindproduct.



PERSOONLIJKE VEILIGHEID

Zorg dat de persoon in uw faciliteit de juiste materialen heeft om veilig en efficiënt te werken. Zo verhoogt u productiviteit en verlaagt u de kans op ongewenste ongevallen. Zo werkt personeel efficiënt én veilig.





PERSOONLIJKE BESCHERMING

Van top tot teen beschermd werken in de voedingsindustrie

Persoonlijke beschermingsmiddelen bieden bescherming tegen risico's die een bedreiging vormen voor de gezondheid, veiligheid en het welzijn van uw personeel. De Arboret stelt werkgevers verplicht risico's, die vanuit een risico-inventarisatie en -evaluatie worden vastgesteld, indien mogelijk op te heffen of anderzijds de gevolgen ervan zo veel mogelijk te beperken. Tijdens de productie van voedingsmiddelen worden hygiëne disposables en persoonlijke beschermingsmiddelen

toegepast om het product én de persoon te beschermen. Zo voorkomt u besmetting in uw eindproducten en persoonlijk letsel bij uw medewerkers.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment aan disposables en persoonlijke beschermingsmiddelen. Zo kunnen uw medewerkers volledig hygiënisch én beschermd aan het werk in uw kwetsbare productieprocessen.

HYGIËNE DISPOSABLES



Deze disposables beschermen de persoon en dragen tegelijkertijd bij aan de voedselveiligheid



Bezoekerskleding
• • • • •



Wegwerpoveralls
• • • • •



Wegwerpbroeken
• • •



Scheurshorten
• • • • •



Onderhandschoenen
eenmalig gebruik



Handschoenen eenmalig gebruik
• • • • •



Overmouwen
• • • • •



Haarnetten
• • • • •



Hoofdkap met
masker • • • • •



Mond- en baard-
maskers • • •

" Ons assortiment aan hygiëne disposables maakt deel uit van het label HyCare en worden direct vanuit Azië geïmporteerd. Wij bieden niet alleen scherpe prijzen maar ook mogelijkheden tot maatwerk voor branchespecifieke vraagstukken. "



Overschoenen
• • • • •



Detecteerbare
disposables



Dispensers voor
disposables



PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Deze beschermingsmiddelen beschermen de persoon en dragen bij aan het verminderen van letsel



Hoofd-
bescherming



Oog en gelaats-
bescherming



Adem-
bescherming



Gehoor-
bescherming



Arm- en hand-
bescherming



Metaalmaas-
bescherming



Voetbescherming



Hygiënische
voetbescherming



Lichaams-
bescherming



Valbeveiliging



EHBO en BHV
materialen

WERK- EN BEDRIJFSKLEDING

Algemene werk- en bedrijfskleding voor de meest uiteenlopende toepassingen



Food grade
werkkleding



Schorten
en sloven



Diepvries- en
thermokleding



Regen- en
spuitkleding



Hoge zichtbaar-
heidskleding



BHV en EHBO
kleding

BEDRUKKEN VAN FOOD- EN WERKKLEDING

Werkkleding met uw eigen bedrijfsopdruk voor uitstraling en imago

Werkkleding met een duidelijke bedrijfsnaam of -logo is een effectieve manier om de uitstraling en bekendheid van uw organisatie te vergroten. Er zijn oneindig veel mogelijkheden om uw bedrijfsimago te versterken, van heatseal tot borduursel en van transfer

tot label, voor iedere situatie en voor ieder kledingstuk. Daarnaast kan bedrukte kleding belastingvoordelen opleveren. Kleding die voorzien is van zichtbare beeldmerken en gedragen wordt op de werkvloer kan onbelast aangeschaft worden.





PERSOONLIJKE HYGIËNE

Schoon, hygiënisch en veilig werken in en rondom productieprocessen

Productieprocessen in de voedingsmiddelenindustrie zijn uiterst kwetsbaar en ondoeltreffende persoonlijke hygiëne vormt een risico voor zowel de personen die in uw faciliteit werkzaam zijn als de voedselveiligheid van uw eindproduct. Personen die bewust zijn van deze risico's en voedselveilig te werk gaan zijn van grote waarde voor de continuïteit van het productieproces en de kwaliteit van uw eindproduct. Een maatwerkpakket aan middelen en materialen met specifieke aandacht voor persoonlijke hygiëne zal een sterke bijdrage

leveren aan uw productieprocessen. Het professionaliseren van uw hygiënebeleid vermindert de kans op kruisbesmetting en borgt de kwaliteit van uw product.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment voor een optimale persoonlijke hygiëne van uw personeel. Zo borgt u niet alleen de hygiëne van uw personeel en de kwaliteit van uw eindproduct maar bent u ook zeker van de continuïteit van kwetsbare productieprocessen.

OPTIMALE HANDHYGIËNE

Een uitstekend hygiënebeleid rondom uw productieprocessen ter voorkoming van kruisbesmetting



Handzeepen en handzeep-dispensers



Handverzorging en dispensers



Handdesinfectans en dispensers



Wasbakken van RVS



Hygiënische toegangscontrole



Hygiëne instructies en reglementen



Handhygiëne sneltesten



E-learning en klassikaal trainingsmateriaal



OPTIMALE HANDDROGING

Voorkom herbesmetting op uw handen met inzet van de juiste droogmethodieken



Hygiënapapier
handdoekrollen



Hygiënapapier
vouwhanddoeken



Papierdispensers
van kunststof



Papierdispensers
van RVS



Elektronische
handdrogers



Papierkorven
van RVS

SANITAIR HYGIËNE

Toereikende hygiëne in en rondom de inrichting van uw sanitair



Handzeep
en dispensers



Handdoekpapier
en dispensers



Toiletpapier
en dispensers



Luchtverfrissers
en navullingen



Afvalbakken



Hygiëne voor
damestoiletten

MANO VISION 23780 VOOR OPTIMALE HANDHYGIËNE

Volautomatische dispenser voor het doseren van desinfectiemiddel

De MANO Vision type 23780 is een dispenser voor desinfectiemiddelen die met behulp van een camera bepaalt of de in het sproeibereik van het desinfectiemiddel gehouden handen in optimale positie verkeren.

De gebruiker bekijkt de positie van zijn of haar handen via een display, de dispenser

regelt een volautomatische dosering van het desinfectiemiddel op de handen en vingers via vier interne nozzles.

Pas na het desinfecteren van de handen volgt toegang tot de productieruimte, dit gebeurt via een geïntegreerd en motorisch aangedreven draaikruis.





PERSOONLIJKE VEILIGHEID

Persoonlijke veiligheid en efficiëntie in en rondom uw faciliteiten

Bedrijfsongevallen, ze zijn vaak het gevolg van ingeslopen routine, haast of onderschatting van risico's. Dit gebrek aan scherpte is een menselijke factor die beïnvloed kan worden door bevlogenheid van personeel. Efficiënt en veilig werken is niet alleen een kwestie van goede instructies, trainingen of gebruik van de juiste beschermingsmiddelen. De persoon dient zich tijdens het uitvoeren van werkzaamheden bewust

te zijn van risico's en deze waar mogelijk weg te nemen door toepassing van de juiste methodieken.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment aan producten en trainingen op het gebied van veilig én efficiënt werken. Zo bent u zeker van een efficiënte, veilige en bovenal productieve werkomgeving.

WERKMATERIALEN

Benodigheden die de efficiëntie en veiligheid bij de uitvoer van werkzaamheden verhogen



Trappen en bordestrappen



Valbeveiliging



Schoon- en drooglooppatten



Mobiele werkverlichting



Pictogram- en labelprinters



Veiligheidslabels en -pictogrammen



Veiligheids-signalisatie



Zonemarkering en -afbakening



Lockout en Tagout



BHV en EHBO materialen



E-learning en klassikaal trainingsmateriaal



PROCES

Dankzij schone, hygiënische en veilige productieprocessen bent u zeker van voedselveilige én kwalitatieve eindproducten die voldoen aan de strenger wordende wet- en regelgeving.

Productieprocessen in de voedingsmiddelenindustrie zijn uitermate kwetsbaar en onderhevig aan invloeden van buitenaf. Voor een voedselveilig productieproces van voedingsmiddelen moeten bedrijven die actief zijn in de voedingsmiddelenindustrie beschikken over een voedselveiligheidssysteem dat gebaseerd is op de HACCP-systematiek. Vanuit wet- en regelgeving moeten

zij zich aan vastgestelde hygiënevoorschriften houden. Het garanderen van voedselveilige productieprocessen voorkomt ongewenste besmetting. Zo bent u zeker van de kwaliteit én de veiligheid van producten. Brilliant Group beschikt over een uitgebreid assortiment aan middelen en materialen voor schone, hygiënische én voedselveilige productieprocessen.



REINIGEN EN DESINFECTEREN

Goede reiniging en desinfectie ligt ten grondslag aan voedselveiligheid en aan de kwaliteit van uw eindproduct. Optimale hygiëne kunt u realiseren met het inzetten van een effectieve en kostenefficiënte schoonmaak.



VOEDSELVEILIG PRODUCEREN

Voedselveilige productie beperkt het risico op besmetting en reduceert de kans dat consumenten ziek worden. Daarnaast wordt voor de producent van voedingsmiddelen het risico op kostbare terugroepacties beperkt.



PROCESMONITORING & -VALIDATIE

Goede controle en validatie helpt bij het verlagen van gevaren rondom de voedselveiligheid. Dit resulteert in een lager besmettingsniveau in uw eindproducten en verlaagd het risico op kostbare terugroepacties.



TRANSPORT- EN OPSLAGSYSTEMEN

Het veilig opslaan en transporteren van uw eindproducten, chemicaliën en bedrijfsafval komt alleen tot stand met de inzet van industriële transport- en opslagsystemen. Neem geen risico en garandeer uw voedselveiligheid.



REINIGEN EN DESINFECTEREN

Schone, hygiënische én voedselveilige productieprocessen

Processen waarin voedingsmiddelen geproduceerd worden zijn kwetsbaar en onderhevig aan invloeden van buitenaf. Op basis van de wet- en regelgeving moeten bedrijven die actief zijn in de voedingsindustrie beschikken over voedselveiligheidssystemen die gebaseerd zijn op de HACCP-systematiek. In de voedingsindustrie wordt veel gesproken over reiniging en desinfectie. Onder reiniging wordt verstaan het verwijderen van productresten en zichtbaar vuil. Desinfectie is het doden van micro-organismen op vooraf gereinigde oppervlakken, waarvan het resultaat is dat deze micro-organismen zich zo

niet kunnen handhaven, vermeerderen of verspreiden. Een professionele reiniging en desinfectie is belangrijk bij het handhaven van een schoon, hygiënisch en voedselveilig productieproces.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment aan middelen en materialen voor een professionele reiniging en desinfectie. Zo bent u altijd zeker van schone, hygiënische én voedselveilige productieprocessen!

REINIGINGS- EN DESINFECTIEMIDDELEN

Effectief en kostenefficiënt reinigen en desinfecteren in en rondom voedselproducerende processen



Reiniging en desinfectie voor oppervlakken



CIP-membraan reiniging



Vaatwas- en krattenreiniging



Voedselveilige speciaal reiniging



Manuele reiniging en desinfectie



Interieur- en sanitairreiniging



Vaatwas- en keukenreiniging



Stof- en textielhygiëne



Basis chemicaliën



E-learning en klassikaal trainingsmateriaal



REINIGINGSAPPARATUUR

Mobiele en stationaire reinigingsapparatuur en -materieel voor efficiënte oppervlakte reiniging



Vloerreinigings-
apparatuur



Industriële stof-
en waterzuigers



Stationaire reinigings-
apparatuur



Doseer-
systemen



Stoomreinigings-
apparatuur



Mobiele schuimreinigings-
apparatuur



Hogedruk
reinigingsapparatuur



Handspuit- en
handdrukpompen



Lage- en middeldruk
reinigingssystemen

MONITORING EN VALIDATIE

Controle op de resten van reinigingsmiddelen na het reinigen en desinfecteren van oppervlakken



Meetapparatuur
voor pH-waarde



Concentratie- en
geleidbaarheidsmeters



ATP
meetapparatuur



Microbiologie met
petrifilm of diplides



Teststrookjes en
indicatorstrips

DE 3M CLEAN-TRACE LM1 ATP-METER

Een betrouwbaar en compleet systeem voor hygiënecontrole

Met behulp van het nieuwe 3M Clean Trace hygiëne- en managementsysteem krijgt u meer dan gegevens, u krijgt antwoorden. De intuïtieve, gebruiksvriendelijke software met herontworpen dashboard helpt

u om testresultaten voor uw rapportages op te slaan, te verzamelen en inzichtelijk te maken. Betrouwbaar door nauwkeurigheid en baanbrekende technologie.





VOEDSELVEILIG PRODUCEREN

Toereikende voedselveiligheid in en rondom productieprocessen

Bedrijven die actief zijn in de voedingsmiddelenindustrie zijn verplicht de producten die zij leveren op een hygiënische en veilige wijze te produceren. In voedingsmiddelen kunnen potentiële ziekmakers zitten, zoals bijvoorbeeld bacteriën. Deze ziekmakers zijn niet met het blote oog te zien en ook niet te proeven of te ruiken. Voedselveilige productie beperkt het risico op besmetting van voedingsmiddelen en reduceert zo de kans dat consumenten ziek worden. Tegelijkertijd wordt voor bedrijven die voedingsmiddelen produceren de kans op kostbare terugroepacties ingeperkt. Tijdens de productie kunnen

stoffen in het product terecht komen die potentieel schadelijk zijn voor de gezondheid van mens en dier. Het garanderen van voedselveiligheid is voor bedrijven die zich bezig houden dan ook prioriteit nummer één, daarnaast stelt de Nederlandse wet- en regelgeving hieraan steeds strengere eisen.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment aan werk- en schoonmaakmaterialen die bijdragen aan een voedselveilig productieproces. Zo bent u als producent zeker van voedselveiligheid en een kwalitatief eindproduct.

SCHOONMAAKMATERIAAL : KLEURGECODEERD



Professioneel schoonmaakmateriaal dat toepasbaar is binnen bestaande kleurcoderingssystemen



Kleurgecodeerde vloervegers



Kleurgecodeerde bezems



Kleurgecodeerde schrobbers



Kleurgecodeerde handborstels



Kleurgecodeerde handvegers



Kleurgecodeerde handschrobbers



Kleurgecodeerde vloertrekkers



Kleurgecodeerde telescoopstelen



Kleurgecodeerde handtrekkers



Kleurgecodeerde schoppen



Kleurgecodeerde stofblikken



Kleurgecodeerde emmers



SCHOONMAAKMATERIAAL : METAALDETECTEERBAAR

Beheers productvreemde delen met toepassing van detecteerbaar schoonmaakmateriaal



Detecteerbare vloerbezems



Detecteerbare handschrappers



Detecteerbare handborstels



Detecteerbare vloertrekkers



Detecteerbare emmers



Detecteerbare stofblikken



Detecteerbare schoppen



Detecteerbare afdekfolie



Detecteerbare afdekhoezen voor normwagens en palletboxen

SCHOONMAAKMATERIAAL : ALGEMEEN

Gegarandeerd van uitstekende schoonmaakresultaten met de inzet van professioneel schoonmaakmateriaal



Geïmpregneerde poetsdoeken



HACCP sponzen en poetsdoeken



Microvezel poetsdoeken



Industrieel schoonmaakpapier



Dispensers voor schoonmaakpapier



Vlakmoppen en vlakmopsystemen



Rolemmers en mopwagens



Schoonmaak- en materiaalwagens



Emmers en mopemmers



Handtrekkers voor glazenbewassing



Schuurpads en schuurpadhouders



Handstoffers en -borstels



WERKMATERIAAL : KLEURGECODEERD



Professioneel werkmaterieel dat toepasbaar is binnen bestaande kleurcoderingssystemen



Kleurgecodeerde
handschrapers



Kleurgecodeerde
handscheppen



Kleurgecodeerde
schoppen



Kleurgecodeerde
stofblikken



Kleurgecodeerde
handvegers



Kleurgecodeerde
emmers



Kleurgecodeerde
vloerschrapers



Kleurgecodeerde
telescoopstelen



Kleurgecodeerde
ophangsystemen



Kleurgecodeerde
bundelbanden



Kleurgecodeerde
klemborden



Kleurgecodeerd
snijgereedschap

WERKMATERIAAL : METAALDETECTEERBAAR

Beheersing van productvreemde delen met toepassing van detecteerbaar werkmaterieel



Detecteerbare
handspatels



Detecteerbare
handschrapers



Detecteerbare
handscheppen



Detecteerbare
veiligheidsmessen



Detecteerbare
opslagsystemen



Detecteerbare
kantoorartikelen



Detecteerbare
bindmaterialen



Detecteerbare
tags en labels



Detecteerbare
emmers



Detecteerbare
maatlepels



Detecteerbare
opslagboxen



Detecteerbare
messen



WERKMATERIAAL : PROFESSIONEEL SNIJGEREEDSCHAP

Een hygiënisch en efficiënt productieproces met professioneel snijgereedschap



Slagersmessen



Messenhouders



Scharen



Slijpmachines



Wetstenen, klap-
en aanzetstalen



Sterilisatiebassins
en messenwassers

WERKMATERIAAL : RVS

Een hygiënisch productieproces met voedselveilig werkmateriaal van RVS



Maatbekers



Handscheppen



Karntonnen



Keukengerei



Zakmessen



Emmers

HULPMATERIAAL : VOEDSELVEILIGE PRODUCTIE

Hulpmaterialen voor effectieve, efficiënte en (voedsel)veilige schoonmaak- en productieprocessen



Trappen en
bordestrappen



Mobiele werk-
verlichting



Krukken en
zit-stahulpen



Antivermoeiheids-
matten



Schoon- en
droogloopmatten



Ophangsystemen
werkmateriaal



Lockout
Tagout



Slangen en
slanghaspels



Water- en
vochtbarrières



Waarschuwings-
borden



Veiligheidslabels
en -pictogrammen



Schrijfmateriaal en
documenthouders



PROCESMONITORING EN -VALIDATIE

Identificatie en beheersing van gevaren rondom voedselveiligheid

Procescontrole en -validatie helpt bij het identificeren van potentiële voedselveiligheidsgevaars na het reinigen en desinfecteren, tijdens de preparatie, productie, verpakking én distributie van voedingsmiddelen. Het bewaken en meten van de kritieke controlepunten kan het risico op deze gevaren verminderen of zelfs elimineren. Dit leidt tot een aanzienlijk lager besmettingsniveau in uw afgewerkte eindproducten, een verbeterde kwaliteit, minder afgewezen partijen en een verlaagd risico op kostbare terugroepacties. Daarnaast stelt

effectieve hygiëne monitoring u in staat beslissingen te nemen waarmee u productie- en schoonmaakprocessen effectiever, efficiënter én voedselveiliger kunt inrichten.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment aan analoge en digitale meetapparatuur voor het identificeren van potentiële voedselveiligheidsgevaars. Zo voldoet uw productie aan wetgeving en hygiënevereisten als HACCP, IFS en BRC.

MONITORING EN VALIDATIE : VOEDSELVEILIGHEID

Identificatie van voedselveiligheidsgevaars tijdens preparatie, productie en verpakking van voedingsmiddelen



ATP
meetapparatuur



Microbiologie met
petrifilm of dipslides



Listeria controle



Hygiënecontrole
teststrips



Allergenen sneltesten

MONITORING EN VALIDATIE : PRODUCTIEPROCESSEN

Meetapparatuur voor het monitoren en valideren van informatie in en rondom productieprocessen



Weegschalen



Vochtbepalers



Geleidbaarheidsmeters



Refractometers



Thermometers



MONITORING EN VALIDATIE : MICROBIOLOGISCH ONDERZOEK

Betrouwbare en gestandaardiseerde mediapreparatie en monsterinoculatie voor kwaliteitsresultaten



ATP
meetapparatuur



Microbiologisch onderzoek
met petrifilm of diplates



Petrifilm
telplaatlezers



Bemonstering voor
microbiologisch onderzoek



Verzegeling
monsterafname



Laboratorium
flessen en bekken



Laboratorium
trechters



Laboratorium
pipetten



Laboratorium
monsterpotjes



Laboratorium
monstzakjes

MONITORING EN VALIDATIE : SCHOONMAAKPROCESSEN

Controle op de resten van reinigingsmiddelen na het reinigen en desinfecteren van oppervlakken



Concentratie- en
geleidbaarheidsmeters



ATP
meetapparatuur



Meetapparatuur
pH-waarde



Ultraviolet
zaklampen



Teststrookjes en
indicatorstrips



TRANSPORT- EN OPSLAGSYSTEMEN

Voedselveilig transport en opslag van bedrijfsgoederen en eindproducten

Bedrijven die actief zijn binnen de voedingsindustrie hebben veelal een ruime opslagcapaciteit voor zowel de permanente als tijdelijke opslag van grondstoffen, verpakkingsmaterialen, eindproducten, chemicaliën en bedrijfsafval. Afzonderlijk van elkaar gelden eisen voor de systemen waarin ze worden opgeslagen. Ook kunnen vanuit wet- en regelgeving eisen gesteld worden aan de wijze waarop u omgaat met het transporteren en opslaan van voedingsmiddelen.

Het inzetten van betrouwbare, efficiënte en voedselveilige oplossingen is belangrijk voor de veiligheid van de personen

en producten in uw productieomgeving. Het onzorgvuldig opslaan van grondstoffen en / of eindproducten kan namelijk (kruis)besmetting tot gevolg hebben. Opslagmateriaal moet derhalve voldoen aan de richtlijnen voor het voedselveilig opslaan van grondstoffen en / of eindproducten.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment aan materialen voor het transporteren en veilig opslaan van grondstoffen, eindproducten, bedrijfsgoederen en -afval. Zo bent u als producent te allen tijde zeker van (voedsel)veilige transport- en opslagsystemen.

TRANSPORT- EN OPSLAGSYSTEMEN : VOEDINGSMIDDELEN

Professionele opslagsystemen voor een voedselveilige opslag van grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten



Opslagbakken en -kratten



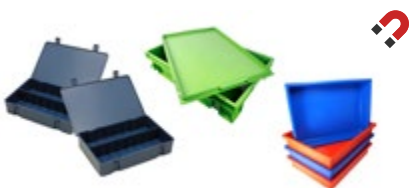
Grondstofftonnen, -emmers, -bakken en -kuipen



Palletboxen en -containers



RVS transportmaterieel en normwagens



Detecteerbare opslagbakken en -kratten



Rekken, stellages en kasten voor goederenopslag



Rolbare bakken en onderstellen



Kratzakken en containerfolie



TRANSPORT- EN OPSLAGSYSTEMEN : BEDRIJFSAFVAL

Kwalitatieve opslagsystemen voor opslag en transport van uiteenlopende soorten bedrijfsafval



Containers voor afvaltransport



RVS vuilnisbakken en zakhouders



Kleurgecodeerde afvalbakken en afvalcontainers



HACCP Vuilbakken en vuilcontainers



Afvalzak- en knapzakhouders



Kleurgecodeerde vuilniszakken



Afvalzakken, kratzakken, folievellen en toebehoren



Veiligheidsopdruk en -labeling



Labelprinters voor signalering en gepersonaliseerde veiligheidsopdruk

TRANSPORT- EN OPSLAGSYSTEMEN : CHEMICALIËN

Professionele opslagsystemen voor een veilige opslag van gevaarlijke (grond)stoffen en chemicaliën



Lekkage- en opvangbakken



Opslagsystemen voor chemicaliën



Absorptie-materiaal



Chemicaliën- en brandkasten



E-learning en klassikaal trainingsmateriaal



PRODUCTIEBEDRIJF

Professionele bedrijfsinrichting zorgt voor een complete organisatie van productiefaciliteiten. Zo bent u zeker van schone, hygiënische en voedselveilige productie, in alle facetten van uw organisatie.

Een schoon, hygiënisch en veilig productiebedrijf komt niet vanzelf tot stand en er is dan ook meer nodig dan naleving van wet- en regelgeving, opgestelde HACCP-systematiek, goed geïnstrueerd personeel en passende inrichting van uw productieprocessen. De waarborging van voedselveiligheid kan alleen tot stand komen met het realiseren en behouden van een optimaal hygiëneniveau

dat doorwerkt in alle lagen van uw bedrijf. Zo bent u zowel in als rondom productieprocessen verzekert van toereikende hygiëne. Daarnaast kunt u de veiligheid van uw eindproduct blijvend garanderen, zonder daarbij in te boeten op productiviteit. Als totaalleverancier beschikt Brilliant Group over een uitgebreid assortiment aan producten en maatwerkoplossingen voor uw faciliteit.



HYGIËNETECHNIEK

Eersteklas reiniging en desinfectie bij de toegang tot productieomgevingen. Industriële hygiënetechniek helpt bij het garanderen van de persoonlijke hygiëne en minimaliseert het risico op besmetting van eindproducten.



REINIGINGSTECHNIEK

Uitstekende hygiëne en borging van de voedselveiligheid met toepassing van industriële reinigingstechnieken. Vereenvoudig schoonmaakprocessen en borg de voedselveiligheid van uw productieproces en eindproduct.



WERKPLEKORGANISATIE

Een georganiseerde werkplek waarin materialen en middelen gemakkelijk te vinden zijn en alles een vaste plek heeft. Werkplekorganisatie helpt de continuïteit, veiligheid én efficiëntie van productieprocessen verbeteren.



HYGIËNETECHNIEK

Industriële hygiëne voor voedselproducerende bedrijven

In de voedingsmiddelenindustrie is niets belangrijker dan een goede hygiëne, het garanderen van voedselveiligheid is dan ook prioriteit nummer één. Niet alleen vanwege strenge wet- en regelgeving, maar ook vanwege de veiligheid van de consument. De vele contactmomenten tussen uw personeel, machines en werk materiaal vergroten de kans op kruisbesmetting. Het is dan ook zaak dit te voorkomen. Tijdens de productie van voedingsmiddelen kunt u dan ook niet voor-

zichtig genoeg zijn. Met de inzet van professionele hygiënesystemen neemt u geen enkel risico en garandeert u de continuïteit van uw bedrijf en de kwaliteit van uw eindproduct.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment aan professionele hygiënesystemen die volledig zijn toegespitst op gebruik in de voedingsmiddelenindustrie. Zo waarborgt u voedselveiligheid zowel in als rondom uw productiefaciliteit.

HYGIËNESLUSINRICHTING

Optimale hygiëne en naleving van bedrijfsreglementen bij de toegangsverschaffing tot productiefaciliteiten



Sluizen voor toegangshygiëne



Handhygiëne stations



Laarzen- en zolen- reinigers



Schoon- en droogloopmatten



Handhygiëne en zeepdispensers



Wastafels en wasbakken



Handdrogers en papierdispensers



Dispensers voor hygiëne disposables



Afvalbakken en afvalcontainers



Opslag voor chemicaliën



Afzetbeugels en handrailingen



Veiligheidsborden en -pictogrammen



Werkinstructies en instructiekaarten



Bedrijfsinformatie en -reglementen



E-learning en klassikaal trainingsmateriaal



KLEEDRUIMTE EN GARDEROBE

Professionele en hygiënische inrichting van kleedruimte en garderobe



Kleding- en
lockerkasten



Wasgoed
kasten



Kledingrekken
en kapstokken



Laarzen- en
schoenenrekken



Zitbanken en
overstapbanken



Wandspiegels
van RVS



Wasbakken
van RVS



Handzeep-
dispensers



Hygiënapapier-
dispensers



Dispensers voor
hygiëne disposables



Afvalbakken en
afvalcontainers



Schoon- en
droogloopmatten

BEDRIJFSTOEGANG EN -ENTREE

Materialen voor de toegang tot uw productiefaciliteiten



Digitale bezoekers-
registratie



Schrijfmateriaal en
documenthouders



Presentatie-
systemen



Instructieborden
en signalisatie



Labelprinters en
badgehouders



EHBO en BHV
materialen



REINIGINGSTECHNIEK

Een optimaal hygiënebeleid dankzij professionele reinigingssystemen

Een productieproces in de voedingsmiddelenindustrie is erg kwetsbaar en onderhevig aan invloeden van buitenaf. Het elimineren van besmettingsbronnen is een van de grootste uitdagingen tijdens en na de productie van voedingsmiddelen. Het borgen van voedselveiligheid zorgt niet alleen voor een veilig eindproduct maar voorkomt ook ongewenste en zeer kostbare terugroepacties en hardnekkige imago schade. Een toereikend hygiëneniveau in en rondom productieprocessen

kan alleen tot stand komen met de inzet van professionele en industriële reinigingstechniek, en passende reinigings- en desinfectiemiddelen. Hierdoor bent u zeker van een goede voedselveiligheid.

Als hygiënepartner bieden wij een uitgebreid assortiment aan professionele reinigingstechniek die uitermate geschikt is voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

REINIGINGSSYSTEMEN

Geoptimaliseerde bedrijfshygiëne met de inzet van professionele reinigingssystemen



Mobiele schuimreinigings-apparatuur



Industriële stof- en waterzuigers



Reinigingsapparatuur voor vloeren en grote oppervlakken



Stoomreinigings-apparatuur



Transportband-reinigingssysteem



Koud- en warmwater hogedrukreinigingssystemen



Stationaire hogedrukreinigers



Handspuit- en handdrukpompen



Desinfectie units snijgereedschap



Industriële CIP- en stationaire reinigingssystemen



Lage- en middeldruk reinigingssystemen



Doseringssystemen



Spuitpistolen en -lanzen



Kogelkranen en nozzles



WERKPLEKORGANISATIE

Creëren van een verbetercultuur in de voedingsindustrie

De voedingsmiddelenindustrie kent veel veiligheidsrisico's. Draaiende productieprocessen, het periodiek onderhoud van industriële machines en blootstelling aan chemicaliën tijdens het reinigen en desinfecteren. Dit zijn enkele uitdagingen die u kunt tegenkomen in een voedselverwerkende omgeving. Het doel van werkplekorganisatie is eenvoudig. Laat personeel efficiënter en bovenal veiliger werken door te streven naar een optimale inrichting van werkplekken.

In een georganiseerde werkplek hebben werkmaterialen

een vaste plaats en zijn overbodige werkmaterialen afwezig. Een gestandaardiseerde inrichting van de werkplek draagt bij aan de veiligheid én efficiëntie van productieprocessen. Bovendien zijn deze werkplekken met behulp van vooraf vastgestelde standaarden beter schoon te houden. Zo tilt u direct de hygiëne naar een hoger niveau.

Als hygiënepartner bieden wij een ruim assortiment aan producten voor een veilige en efficiënte inrichting van de werkplekken in en rondom uw productiefaciliteit.

WERKPLEKINRICHTING

Een veilige en efficiënte productieomgeving dankzij een ergonomische inrichting van de werkplek



Krukken en zit- en stahulpen



Antivermoeidheidsmatten



Ophangsystemen werk materiaal



Afvalbakken en -containers



Klokken



Houdersystemen voor messen



5S-systeem schaduwborden



5S-systeem informatieborden



Lockout Tagout



Presentatie systemen



E-learning en klassikaal trainingsmateriaal



BEDRIJFS- EN VEILIGHEIDSSIGNALISATIE

Veiligheidssignalisatie voor een schone, veilige en efficiënte werkomgeving



Veiligheidsborden
en -pictogrammen



Zoneafbakening
en vloermarkering



Leiding- en
kabelmarkering



ToughWash
labels en stickers



Logistieke
identificatie



Visuele status-
markering



Werkinstructies en
instructiekaarten



Bedrijfsinformatie
en -reglementen



Industriële
labelprinters



Link360 veilig-
heidssoftware



E-learning en klassikaal
trainingsmateriaal

UW KENNISPARTNER OP HET GEBIED VAN HYGIËNE & VOEDSELVEILIGHEID VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

Brilliant Group is uw belangrijkste kennis- en hygiënepartner als het gaat om hygiëne en veiligheid in de voedingsindustrie. Wij scannen uw bedrijfssituatie op basis van expertise en inventariseren wat nodig is om uw situatie te optimaliseren. Ons aanbod wordt geheel afgestemd op de uitkomsten van deze inventarisatie. Wij leveren op basis van uw behoefte.

REDENEN OM BRILLIANT GROUP ALS UW HYGIËNEPARTNER TE KIEZEN

- Als uw hygiënepartner vormt Brilliant Group een betrouwbare all-in-one leverancier waarop u kunt bouwen en vertrouwen.
- Maatwerkadvies gebaseerd op jarenlange kennis en ervaring, zo profiteert ook u van uitgebreide expertise.
- Een totaalassortiment op het gebied van persoonsbescherming, voedselveiligheid en bedrijfshygiëne.
- Intensieve begeleiding tijdens de opstart van een nieuw hygiëne- of voedselveiligheidstraject.
- Onze disposables zijn verzekerd van een constante kwaliteit dankzij ons private label HyCare.

Maandelijkse managementrapportages kunnen ook een belangrijke reden zijn om voor Brilliant Group te kiezen, hiermee creëert u eenvoudig besparingskansen. Daarnaast bestelt u op mijn hygiënepartner eenvoudig via vooraf samengestelde bestellijsten, voor u op maat gemaakt. Verder denken wij graag met u mee over de harmonisatie van uw productenpakket.

MET ONZE PARTNERS REALISEREN WIJ EEN MAATWERKPAKKET AAN TOTAALOPLOSSINGEN

De bedrijfsfilosofie van Brilliant Group is eenvoudig; wij willen klanten maatwerk bieden in de vorm van een totaaloplossing. Dit doen wij met een productaanbod van gerenommeerde leveranciers, gespecialiseerd en toegespitst op vraagstukken uit de voedingsindustrie. Kwaliteit én betrouwbaarheid zijn onze kernwaarden en wij leveren uitsluitend producten die wij zelf ook zouden gebruiken. Een greep uit de partners waarmee wij samenwerken:



SERVICE, DIENSTEN & CONSULTANCY MET ONDERSCHIEDEND VERMOGEN IS ONZE TOEGEVOEGDE WAARDE

Om effectief en voedselveilig te kunnen produceren moeten zowel werk- als schoonmaakprocessen volgens een vaste structuur verlopen. Brilliant Group levert totaaloplossingen op maat voor een optimale bedrijfshygiëne. Daarnaast zijn wij continu bezig met innovaties op het gebied van voedselveiligheid waarmee u hygiëne rondom productieprocessen naar een hoger kunt niveau tillen.

MAATWERK IN VOEDSELVEILIGHEID

Met het oog op kwaliteitssystemen als HACCP, BRC en IFS adviseert en ondersteunt Brilliant Group bij het vastleggen van hygiëne- en veiligheidsprocedures. Dit doen wij met de inzet van hygiënescans en hygiënerapportages, optimalisatie van schoonmaakprocessen en het trainen van uw personeel. Ons maatwerk biedt een stabiele basis voor de verbetering van uw hygiëne- en veiligheidsprocedures.

HYGIËNESCANNING EN -RAPPORTAGE

Tijdens een hygiënescan worden alle kritische punten in uw faciliteit onder de loep genomen. Alle bevindingen worden gedocumenteerd in een hygiënerapportage waardoor u een eenduidig beeld krijgt van de aandachts- en verbeterpunten in en rondom uw productieproces.



SCHOONMAAKOPTIMALISATIE

De beheersing en controle van uw schoonmaakwerkzaamheden zijn essentieel voor een optimaal hygiëneniveau. Op maat samengestelde schoonmaakplannen zorgen voor een efficiëntieslag en leveren een positieve bijdrage aan het hygiëneniveau in uw faciliteit waardoor u zeker bent van een schoon, hygiënisch en voedselveilig productieproces.

TRAININGEN EN E-LEARNING

Wilt u op effectieve wijze de hygiëne en veiligheid binnen uw bedrijf verbeteren en het kennisniveau van uw personeel op peil houden? Met een door ons op maat samengestelde training of e-learning kunt u personeel trainen op het gebied van hygiëne en (voedsel)veiligheid.



5S LEAN MANUFACTURING

Slordigheid en het gebrek organisatie kunnen leiden tot gevaarlijke situaties en zelfs arbeidsongevallen. Een goed geïmplementeerd 5S-systeem zorgt voor een opgeruimde, georganiseerde en overzichtelijke werkplek waarmee zowel de efficiëntie als voedselveiligheid verhoogd kan worden.

TAAKMANAGER SOFTWARE

Taakmanager biedt real-time inzicht in de schoonmaak- en kwaliteitsstatus van uw productieprocessen. Het dashboard van Taakmanager biedt de mogelijkheid audits, taken en andere activiteiten naar wens in te plannen. Hierdoor is het geschikt voor facilitair- en kwaliteitsmanagers die de hygiëne en efficiëntie van processen willen verhogen. Alle ingevoerde informatie is digitaal en vanuit één systeem te raadplegen, zo heeft iedereen real-time toegang tot de laatste informatie.



Stop het overcompliceren van hygiënereglementen en start met de optimalisatie van processen binnen uw organisatie. Zo bent u te allen tijde zeker van een schoon, hygiënisch en voedselveilig productieproces.

WWW.HYGIENEPARTNER.NL



Brilliant Group B.V.

Typograaf 19
6921 VB Duiven
Nederland

+31 (0)26 3190 590
info@hygienepartner.nl
www.hygienepartner.nl