



Charter voedselveiligheid

Onze verklaring

Bij Patotter is het streven naar maximale voedselveiligheid één van de belangrijkste doelstellingen. Door samen te werken met de juist gekwalificeerde mensen, te voldoen aan alle vooropgestelde normen volgens wetgeving en alle procedures doordacht uit te werken, komen we al een hele eind. Maar alles moet natuurlijk ook consequent uitgevoerd worden. Alles wordt zorgvuldig geregistreerd en mocht er een afwijking vastgesteld worden dan volgt Patotter steeds de nodige corrigerende maatregelen die op hun beurt ook steeds geregistreerd worden. Zo is de kans op fysische, microbiologische en chemische gevaren klein. Alle mogelijke scenario's waardoor er gevaren kunnen optreden zijn zorgvuldig in kaart gebracht en op geanticipeerd, procedures worden aangescherpt. Onze aanpak rond hygiëne is doordacht en voldoet aan alle vooropgestelde normen.

Onze autocontrolelids bevat alle nodige onderdelen om tot een voedselveilige productie te komen. Mocht er iets misgaan met gevaar voor de gezondheid volgen we het opgestelde stappenplan en brengen we iedereen die dient verwittigd te worden op de hoogte. We anticiperen steeds op waar het fout kan gaan en doen er alles aan om afwijkingen te vermijden.

Ook onze allergenenaanpak is doordacht. Hiervoor bestaan nauwgezette procedures om kruiscontaminatie te vermijden. Van alle producten die bij Patotter geleverd worden is de samenstelling en dus ook de allergenen en de eventuele sporen van elk product, gekend. Bij ieder product staat er duidelijk vermeld in het vetgedrukt welk allergeen er zich in bevindt of welke sporen het kan bevatten. Indien er toch iets misgaat in de productie en een product onbedoeld een allergeen bevat volgt Patotter het vooropgestelde stappenplan en brengen we iedereen die het aanbelangt op de hoogte. Dit wordt ook steeds geregistreerd en geëvalueerd om dit soort situaties te allen tijde te vermijden.

Alle normen waar de voeding moet aan voldoen wordt nauwlettend in de gaten gehouden, geregistreerd en gepast gereageerd. Zelfcontrole is hierbij heel belangrijk en wordt consequent toegepast.

Zowel bij goede als bij afwijkende resultaten wordt uitgebreid bekeken waar er aanpassing nodig is of waar het nog beter kan. Procedures worden dan aangepast. Ook de procedures worden op regelmatige basis nagekeken of ze nog voldoen aan de normen.

Een te hoge of te lage temperatuur van ingrediënten, bereiding of afgewerkt product wordt onmiddellijk gemonitord, geregistreerd, gepast gehandeld en indien nodig gecommuniceerd.

Bij leveren of aankopen van de goederen wordt iedere verpakking geïnspecteerd op houdbaarheid en beschadigingen en teruggegeven indien nodig. Treed er, al dan niet door eigen toedoen, na alle secuur gevolgde procedures nog kruisbesmetting op dan wordt hier correct op gereageerd en worden de nodige stappen gevolgd, uitgevoerd en geregistreerd.

Alle ingrediënten die bij Patotter gebruikt worden zijn meermaals gecontroleerd op houdbaarheid en versheid. Onze stock wordt volgens FEFO beheerd.

Het afkoelproces na de bereiding wordt ook nauwlettend in de gaten gehouden door middel van de tijdsperiode van afkoeling te registreren. Indien hier afwijkingen worden vastgesteld wordt er ook gepast gereageerd en wordt dit genoteerd en bekeken hoe dit vermeden kon worden of waar het is misgegaan.

Persoonlijke hygiëne kan bij dit alles niet ontbreken uiteraard. Alle nodige maatregelen om zo hygiënisch mogelijk te werken worden nauwlettend nageleefd (geen juwelen, haarnetje, veelvuldig handen wassen, ...). Aangepaste, propere kledij wordt ook tijdens elke productie voorzien.

Patotter beschikt over een uitgebreid onderhoudsplan waarin alle te reinigen/ontsmetten voorwerpen en oppervlakten opgelijst staan, telkens met het te gebruiken kuisproduct en de te nemen stappen. Iedere poetsbeurt wordt geregistreerd. Voor en na iedere productie wordt de keuken gereinigd en ontsmet.

Voedselveiligheid

Patotter volgt een opleiding bij een voedselhygiëneconsultant die op regelmatige basis audits zal doen bij Patotter. Zo kijken we waar er risico's optreden en kunnen we hier op anticiperen. Alle nodige documenten zijn aanwezig en worden gecontroleerd door hen.

Patotter bezit een vergunning van FAVV voor het uitvoeren van de activiteiten.

Patotter volgt de autocontrolelids G-044, ook het deel specifiek voor kinderopvang, en onze gepersonaliseerde versie bevat volgende uitgewerkte delen:

- Onze vergunning
- Ontvangstcontroledocumenten & uitgangsregister
- Temperatuurregistraties van toestellen en voeding
- Registratie van afkoelproces
- Recept- en productiefiches
- Alle nodige attesten van gebruikte materialen
- Klachtenprocedure
- Onderhoudsplan
- Ongediertebestrijdingsplan
- Allergenenbeheersysteem
- Uitgewerkte procedures bereidingstechnieken, bewaarstechnieken,...
- Leveranciersverklaringen

Mocht er een afwijking optreden op gelijk welk moment bij de ingrediënten, bereiding, verpakking, levering,..., worden de nodige vooropgestelde procedures gevolgd en gepast gehandeld. Iedere afwijking wordt geregistreerd en opgevolgd.

Patotter is ook steeds beschikbaar voor vragen omtrent voedselveiligheid en hanteert een open communicatie hierrond. Indien u graag deze registratiedocumenten, procedures,... inkijkt dan kan dit zeker. Hoe we omgaan met afwijkingen bij temperatuur, voeding en allergenen kan ook steeds geraadpleegd worden alsook de genomen corrigerende maatregelen kunnen ingekeken worden.

Leveranciers worden zorgvuldig uitgekozen om tot de meest kwalitatieve en voedselveilige producten te komen.

Allergenen

Bij Patotter nemen we een allergie of intolerantie altijd ernstig. Symptomen die kunnen optreden: zwellingen en jeuk in de mond, bloeddrukdaling en allergische shock, diarree en buikpijn, huiduitslag en kortademig. Het grote verschil tussen een allergie en een intolerantie is de tijdsperiode waarin symptomen optreden. De symptomen bij een allergie treden onmiddellijk op, terwijl bij een intolerantie de symptomen veel later optreden (soms na enkele dagen pas).

Er kan steeds nagegaan worden welke (sporen van) allergenen zich in de Patotters bevinden, zowel mondeling, online, op het etiket (vetgedrukt) als op de technische fiches van de producten. Ook alle medewerkers zijn op de hoogte van ons allergenenbeleid. Indien u nood heeft aan extra info horen we het graag.

Volgende allergenen worden gedetecteerd en opgelijst indien aanwezig:

 GLUTEN	 ZWAVELDIOXIDE
 EI	 WEEKDIEREN
 LUPINE	 VIS
 MELK	 SOJA
 MOSTERD	 SESAMZAAD
 NOTEN	 SELDERIJ
 PINDA'S	 SCHAALDIEREN

Bij vragen over allergenen kan u steeds bij Patotter terecht. Iedere Patotter heeft ook een technische fiche waar alle info (dosering) te vinden is van het product en de aanwezige (sporen van) allergenen. Dorien De Wilde heeft deze opgesteld dus u kan altijd bij haar terecht met vragen.

Een onderdeel van de gevolgde opleiding was alle informatie rond allergenen en het beleid errond. Ons allergenenbeleid is dus doordacht en uitgebreid tot stand gebracht. Procedures rond hoe we omgaan met allergenen zijn ook steeds in te kijken. We beschikken tevens over het verplichte document 'Allergenenoverdrachtprocedure'. Ook het FAVV heeft hierin een rol door te controleren of de reglementering rond allergenen correct wordt toegepast bij Patotter.

Onze procedure rond allergenen omvat volgende onderdelen:

- Het is duidelijk welke producten welke allergenen bevatten op de site en op het etiket van het product. Alle allergenen van alle ingrediënten zijn opgesomd in de ingrediëntenlijst en duidelijk vermeld (in het vet).
- Alle aanwezige allergenen zijn gekend en genoteerd op de productfiches van de producten. Indien er producten met allergenen geproduceerd zijn wordt dit gescheiden (ander tijdstip) van voeding die zonder allergenen dient bereid te worden.
- Alle nodige materialen worden op een correcte manier gereinigd alvorens opnieuw gebruikt te worden. De allergenen-vrije productie worden op een ander moment uitgevoerd dan de standaard productie. De productvolgorde wordt te allen tijde gerespecteerd
- Aangepaste bereidingen (zonder de allergenen) wordt zichtbaar gemaakt op de verpakking.
- Indien kruisbesmetting wordt gedetecteerd worden deze producten uit de handel genomen en correct verwijderd. Hierbij wordt het stappenplan uit de handel name en terugroeping gevolgd. Dit wordt op formulier F geregistreerd.
- Indien kruisbesmetting niet te vermijden valt, worden mogelijks besmette producten geïdentificeerd en de consument hierover geïnformeerd
- Info omtrent allergenen kan te allen tijde gevraagd worden aan Dorien De Wilde

We zijn zeer transparant in onze aanpak rond allergenen en vastgestelde afwijkingen. Onze aanpak (ook bij afwijking) kan u steeds navragen. Alle allergenen die aanwezig zijn bij Patotter zijn gekend. Bij vastgestelde afwijkingen wordt ieder die hier nadeel van kan ondervinden op de hoogte gebracht alsook de nodige instanties. Indien er een afwijking voorvalt, gaan we steeds op zoek naar de oorzaak en wordt de procedure aangepast om dit in de toekomst te vermijden. Afwijkingen worden dan ook geregistreerd.

We voldoen aan de verplichtingen rond etikettering en allergenen (of sporen van) worden altijd in het vetgedrukt vermeld.

Onze Patotters zijn dus niet alleen lekker maar ook in de meest hygiënische omgeving gemaakt met zorg.

Dit charter is opgesteld op 19/07/2021 door Dorien De Wilde
Laatst herzien 29/09/2026, geen wijzigingen