

Veilig eten en maatregelen bij incidenten

7 Europese regels voor bedrijven (die eten produceren/verkoen)

1



Breng geen onveilige levensmiddelen in de handel.

2



Wees verantwoordelijk voor de veiligheid van eigen levensmiddelen.

3



Leg vast waar levensmiddelen vandaan komen en heen gaan.

4



Voer regelmatig controles uit en tref preventief maatregelen.

5



Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken.

6



Licht autoriteiten direct in als de veiligheid in gevaar komt.

7



Tref direct maatregelen en haal de onveilige levensmiddelen uit de handel.

Als een product niet in orde is

Als een product niet in orde is of als voedsel uit de winkel, snackbar of restaurant de oorzaak is van een voedselinfectie, meldt dit dan bij de **Warenklachtenlijn van de NVWA**.



0900 0388
(lokaal tarief)



Constatering en actie onveilig levensmiddel

A Levensmiddel in fabriek

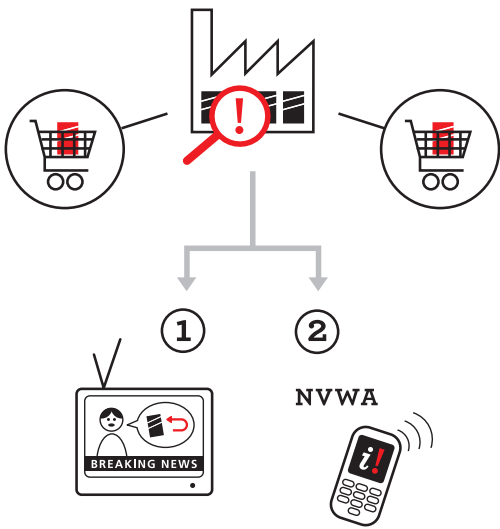
In fabriek wordt afwijking geconstateerd in tussentijdse controle of eindcontrole.
Het levensmiddel gaat niet naar de winkel.



B Levensmiddel in winkel

Producent constateert dat er onveilige producten in omloop zijn en weet om welke batch het gaat.

1. Bedrijf waarschuwt via media.
2. Bedrijf waarschuwt NVWA³.



¹ GGD
Gemeenschappelijke
Gezondheidsdienst

² RIVM
Rijksinstituut voor de
Volksgezondheid en Milieu

³ NVWA
Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit

C Consumenten worden ziek

- De consument wordt ziek en gaat naar arts.
1. Arts waarschuwt GGD¹. GGD waarschuwt RIVM² en start onderzoek patiënten.
 2. Bij verdenking van de besmettingshaard start NVWA³ met onderzoek levensmiddelen.
 3. Na vinden besmettingshaard wordt terugroepactie ingezet door bedrijf en media ingeschakeld.

