

## Voedselveilig verantwoord werken voor onderhoudstechnici (ISO 17024)

Bedrijven verrichten grote inspanningen om hun processen zo schoon en voedselveilig mogelijk te maken. Maar door een onderhoudstechnicus (monteur) met vuil onder zijn schoenen en een schroevendraaier die op de meest rare plekken is geweest, kan al die moeite ineens voor niets zijn.

Daarom heeft Précon samen met Stork Services en diens klanten &ndash; waaronder DMV, Masterfoods en Stegeman &ndash; bepaald wat een onderhoudstechnicus moet weten, begrijpen en kunnen om te voorkomen dat besmetting optreedt. Ronden ze de training met goed resultaat af, dan bezitten ze drie jaar lang het certificaat "Onderhoudstechnicus HACCP". In die periode toetst een certificerende instelling of de vakbekwaamheid van de onderhoudstechnicus nog op peil is. Uiteindelijk gaat het er om dat de onderhoudstechnicus deze vakbekwaamheid toepast en dus voedselveilig verantwoord werkt. Het certificaat is slechts een middel om deze bekwaamheid aantoonbaar te borgen. De tijd heeft uitgewezen dat hiermee een branchestandaard is geboren.