



Care4Quality: Belgisch kwaliteitslabel voor de garantie van de kwaliteit van textiel in de voedingsindustrie

23.03.2021

Care4Quality is een kwaliteitslabel voor de waarborging van de totale kwaliteit van gereinigd textiel dat in 2016 werd gelanceerd door de federatie van de Belgische textielverzorging (FBT). Met C4Q wil men een antwoord bieden aan de eisen van de food-wereld inzake kwaliteit en voedselveiligheid. Lees hier meer over dit kwaliteitslabel, in de gastbijdrage van FBT.

De Care4Quality standaard in het food-safety-certificatie landschap

“Care4Quality, de zoveelste voedselveiligheidsnorm?” hoor ik u al denken. Allerm minst, want deze norm is specifiek geschreven voor industriële wasserijen die de zorgsector en de voedingswereld als eindklanten hebben. In 2014 nam het FBT (Federatie van Belgische Textielverzorging) het initiatief om een antwoord te bieden aan de vele vragen die door voedingsbedrijven gesteld werden. Wat voor de voedingswereld logische vragen waren, bleken niet altijd hapklare antwoorden op te leveren bij een bevraging van de wasserij. Immers, al sinds 1998 wordt de voedingswereld geconfronteerd met internationaal erkende standaarden waarvan BRC, IFS en later ook FSSC 22000 de bekendste zijn. Al deze standaarden worden gebenchmarkt door het GFSI (Global Food Safety Initiative), een mondiale groepering die de grote spelers uit de voedselketen verenigt.

De Care4Quality standaard zag het levenslicht in 2016, en wil een antwoord bieden aan de eisen van de food-wereld inzake kwaliteit en voedselveiligheid. Aangezien deze eisen aan een razend tempo evolueren, groeide de vraag van het FBT in hoeverre de nieuwe versie van deze norm (maart 2020) daadwerkelijk beantwoordt aan de verzuchtingen van de food klanten. Hiertoe werd Alexander Platteeuw, zaakvoerder van A+ Quality, als food safety specialist aangezocht met als doel de Care4Quality standaard te toetsen aan de heersende food normen.

Platteeuw licht toe: “De concrete uitdaging was om de eisen geschreven vanuit het oogpunt van een direct contact met levensmiddelen te enten op die van de wasserijomgeving.”

De Europese norm NEN-EN 14065, ook bekend als RABC-norm, spreekt zich uit over de microbiologische kwaliteit van het afgeleverd linnen, alsook over het vermijden van herbesmetting van het gereinigd textiel. Deze standaard vormt dan ook grotendeels de basis voor de Care4Quality norm.

Hiernaast wordt bijkomend veel aandacht geschonken aan de sensorische kwaliteit van het textiel (slijtage, vlekverwijdering etc.).

“Uit de evaluatie blijkt dat alle basiselementen van de goedgekeurde GFSI standaarden verwerkt zitten in de Care4Quality norm. Monitoring van de verschillende processtappen en bacteriologische staalnames zijn zeer in detail uitgewerkt, meer zelfs dan in eender welke BRC of gelijkwaardige standaard.” aldus Platteeuw. Een issue die de voedingswereld nauw aan het hart ligt, is bijvoorbeeld food defense (het beveiligen van de site en het proces tegen opzettelijke contaminatie door individuen met slechte bedoelingen). Dit topic is inmiddels verder uitgewerkt in C4Q.

Aangezien de voedingswereld al sinds jaar en dag geconfronteerd wordt met een strenge wetgeving op vlak van allergenen, en dus jammer genoeg ook bijhorende recalls, kon in de C4Q norm dit aspect niet ontbreken. Een verdere verdieping van de risicoanalyse bij de wasserijen werd gespecificeerd. Meer nog, de 4 klassieke types van gevaren in een HACCP studie (fysische, chemische, microbiologische gevaren alsook allergenen) zijn nu weerhouden in de norm. Ook is er bijzondere aandacht om kruisbesmetting te vermijden met andere, non-food klanten of tussen divers food textiel onderling.

Verder bracht men wijzigingen aan betreffende het beheer van traceerbaarheid, specificaties en crisissituaties, maar evengoed werd de C4Q in lijn gebracht met de gangbare principes in de werkomgeving uit de food wereld, zoals het beschermen van verlichting, eisen omtrent de buitenomgeving van het gebouw en faciliteiten voor rokers.

Met deze wijzigingen beantwoordt de huidige C4Q norm aan de eisen vanuit de voedingswereld. Zo biedt het garanties omtrent zowel de kwaliteit van het geleverde product als de voedselveiligheid. Gecertificeerde bedrijven uit de wasserijsector geven niet alleen het bewijs van kwaliteit, maar tonen hiermee ook hun commitment naar de voedingswereld toe, en tillen het zo, bij uitbreiding, naar een hoger niveau van de volledige voedselketen.

“Deze C4Q standaard is volgens mij vandaag het meest alomvattend antwoord op de markt en geeft het nodige vertrouwen aan de eindklanten van de wasserijen. De norm maakt het mogelijk om de onduidelijkheden tussen de food en de wasserijwereld te minimaliseren en om bij uitbreiding ook internationaal een referentienorm te worden.” zo besluit Platteeuw.

Concordantietabel C4Q vs GFSI

FBT heeft een vergelijking gemaakt tussen de C4Q versus de GFSI kwaliteitseisen. Hierbij werd nagegaan in welke mate er concordantie is tussen de eisen van C4Q en de eisen van commerciële GFSI standaarden. Met als doel te inventariseren in welke mate een audit tegen deze commerciële standaarden ook invulling geeft aan de C4Q eisen. De concordantietabel vind je [hier](#).

Meer informatie

Contactgegevens FBT: Brusselsesteenweg 478, 1731 Asse, www.fbt-online.be

Contactgegevens Alexander Platteeuw: www.aplusquality.be

Website Care4Quality met downloadbaar handbook en concordantietabel : www.care4quality.be

Contactpersonen:



Imke Van Den Broeck

Food Policy Advisor

VOEDSELVEILIGHEID Hygiëne
