

Voedselveilig werken in schone omgeving geeft rust en vertrouwen

‘Goede hygiëne is fundament onder bakkersbedrijf’

Als we in de afgelopen jaren iets hebben geleerd, is het wel dat ondernemers niet alle gevaren in een bedrijf kunnen voorkomen of genezen. Maar op veel risico's kun je je wel degelijk voorbereiden. Zeker als het gaat om voedselveilig werken in de bakkerijsector.

“Ik ontmoet regelmatig ondernemers die zeggen: ‘Poeh, er komt met al die regels wel heel veel op me af’”, vertelt Sjoerd Remmers, teamleider op de afdeling trainingen bij Normec Foodcare. Met zijn team van tien trainers helpt hij onder andere versondernemers om te voldoen aan voedselveiligheidsnormen. “Maar als we ze op weg helpen en een paar maanden later spreken, zeggen ze vrijwel altijd: ‘Het heeft me heel veel gebracht om hiermee bezig te zijn.’”

Voldoen aan de regels op het gebied van (voedsel)veiligheid en hygiëne is over het algemeen niet iets wat bovenaan een to-do-lijst staat of als een favoriete taak is aangemerkt. Toch vindt Remmers dat het veilig produceren van voedsel een intrinsieke motivatie zou moeten kennen. “Je moet het niet doen omdat het moet van de NVWA, maar omdat je een prachtig, smakelijk en verantwoord product wilt verkopen. Bovendien geldt: wie de hygiëne en voedselveiligheid op orde heeft in het bedrijf, heeft een

stabiel fundament onder zijn of haar onderneming. Processen verlopen efficiënter, er worden minder fouten gemaakt en er komen minder klachten binnen. Het loont absoluut om hier serieus mee bezig te zijn.”

Communiceren

Dat onderschrijft Nanda van Dijk, werkzaam als Inspecteur Hygiëne. “Voedselveiligheid is topprioriteit voor iedereen die met voedsel werkt. Klanten vertrouwen erop dat de producten die zij kopen veilig en van hoge kwaliteit zijn.”

Zij benadrukt vooral het belang van goede communicatie over veilig werken binnen het team. “Weten waarom je voedselveilig werkt, is essentieel voor de motivatie van je team maar ook om gedrag vol te houden. Hoe belangrijker iets is, hoe meer energie je er over het algemeen in wilt steken. Zorg dat iedereen in het team weet en begrijpt waarom jullie bepaalde regels hanteren en wat die regels zijn. Per slot van rekening moet je het samen doen.” →

► Tips voor voedselveilig werken in teamverband

- Geef als leidinggevende het goede voorbeeld.
- Betrek je medewerkers bij voedselveilig werken in je bedrijf.
- Complimenteer je medewerkers wanneer zij een taak hebben uitgevoerd, ook als je daar nog wat feedback aan wilt toevoegen. Bijvoorbeeld: “Ik zag dat je de koeling hebt schoongemaakt: het ziet er super netjes uit! Wil je ook nog even het registratieformulier invullen dat bij deze taak hoort?”
- Complimenten zorgen voor vertrouwen bij je medewerkers, maar maken ook duidelijk wat je als leidinggevende belangrijk vindt. Deel ze daarom regelmatig uit!
- Zorg voor schriftelijke schoonmaak-instructies en versterk deze door afbeeldingen bij de tekst te gebruiken.
- Bedenk samen met je team oplossingen. Vaak gaat het om hun gedrag en zij weten zelf het beste wat wel en niet werkt. Maak afspraken met elkaar over (kunst)nagels, sierraden, piercings en nagellak en leg deze regels vast.

Bron: Voedselveilig werken, samen met je team, een whitepaper van FoodBase.



► Hygiënische wanden en plafonds

Sentho is een betrekkelijk nieuwe speler in de markt, en inmiddels marktleider op het gebied van onder andere hygiënische wanden en plafonds voor de voedingsindustrie. Sentho verzorgt nieuwbouw en renovatie en gebruikt een uniek materiaal voor haar producten: met glasvezel versterkt polyester.

Directeur en eigenaar Niels Burger: "Wanden in een voedselproducerend bedrijf moeten gemakkelijk te reinigen zijn en geen vuil aantrekken. Wij zorgen met ons materiaal voor unieke platen, die vaak over bestaande wanden van bijvoorbeeld tegels, oude stalen sandwichpanelen of schoon metselwerk worden verlijmd, zodat we de kracht van de wand behouden en zelfs versterken. Staal met een foodsafe-coating raakt snel beschadigd door zuur, zout, scherpe materialen of stoten."

"Ons materiaal beschadigt niet en roest niet. Het heeft ook geen voegen, zoals tegels, waarin schimmels en bacteriën kunnen ontstaan. We gebruiken bij de montage van de wanden geen siliconenkit, maar een twee-componentenepoxy, die volledig uithardt. Ook hierdoor minimaliseer je de kans op de aanwas van schimmels of bacteriën." Door hun lange levensduur zijn deze wanden en plafonds een duurzame keuze. Bovendien is aangetoond dat er tot 30% minder schoonmaakmiddel nodig is, vanwege de unieke structuur van de panelen.



▲ Sjoerd Remmers: "Actief bezig zijn met hygiëne in je bedrijf zorgt voor efficiënte processen, minder fouten en minder klachten."

◀ Regelmatig je handen wassen blijft een belangrijke basisregel.

► Hygiënesluizen en zolenreinigers

Bosgraaf Food en Hygiëneteknik is al meer dan twintig jaar specialist op het gebied van hygiëneteknik en ergonomische en veiligheidsbevorderende producten voor voedselverwerkende bedrijven en farmacie. "Wanneer bakkerijen aan retail gaan leveren, wordt het naleven van hygiënerregels steeds belangrijker", weet accountmanager Hans Veenhuis. "Supermarkten en groothandels stellen steeds specifiekere eisen aan hun leveranciers. Daarom plaatsen wij onder andere hygiënesluizen en zolenreinigers in bakkerijen."

In een hygiënesluis steekt de medewerker zijn handen in een opening, waarop hij een dot zeep of desinfectiemiddel ontvangt. Pas hierna gaat het draaikruis open en kan de medewerker de productieruimte betreden. "Het gebruik van de handewasbak neemt hierdoor enorm toe", weet Veenhuis. "Niemand wil met die dot zeep op zijn handen blijven zitten."

Interessant is ook dat er een tijdregistratie aan de hygiënesluis kan worden gekoppeld. Wie een half uur met zijn telefoon naar het toilet vertrekt, doet dat in zijn eigen tijd. Zo maken we met onze sluis werknemers in meerdere opzichten bewuster van het feit dat zij aan het werk zijn en dit serieus dienen te nemen." Bosgraaf Techniek levert standaard- maar ook maatwerkoplossingen en heeft eigen monteurs in dienst. "Als je hygiënesluis niet werkt, mag je niet produceren. Maar geen enkel bedrijf wil stilstand. Daarom zijn wij altijd snel ter plaatse."

Van Dijk wijst ook op het belang van evaluaties. "Informeel met enige regelmaat bij je medewerkers hoe het gaat en of ze nog vragen hebben over voedselveilig werken in je bedrijf. Controleer de registratielijsten en werkzaamheden. Zo kom je erachter of de veranderingen die je aanbrengt om voedselveilig te werken en wellicht een certificering te behalen hun doel bereiken."

Tijdelijke arbeidskrachten

Door personeelstekort is er momenteel veel sprake van wisselende of tijdelijke werknemers. Hierdoor is het niet altijd even makke-

► Nanda van Dijk: "Weten waarom je voedselveilig werkt, is essentieel voor de motivatie van je team maar ook om gedrag vol te houden."

► Belangrijke hygiënerregels

- Zorg dat medewerkers schone werk- of bedrijfskleding dragen.
- Zorg dat medewerkers regelmatig hun handen wassen.
- Geef kruisbesmetting geen kans.
- Zorg dat medewerkers er netjes en verzorgd uitzien.
- Werk alleen als je gezond bent.

lijk om alle regels op het gebied van hygiëne na te leven. "Wat normaal is voor jou, is niet altijd vanzelfsprekend voor een ander", weet Van Dijk. "Maak duidelijk wat je van je medewerkers verwacht, herhaal dit regelmatig en train je medewerkers. Schoonmaken en registratieformulieren bijhouden zijn over het algemeen niet de leukste taken in je bedrijf. Schenk hier aandacht aan en heb oog voor hoe je medewerkers met deze taken omgaat." Van Dijk adviseert om voorafgaand aan de eerste werkdag al het nodige met nieuwe arbeidskrachten te bespreken. "Verstrek de hygiënerregels die in jouw bedrijf gelden voorafgaand aan de eerste werkdag, zodat er geen discussies ontstaan over bijvoorbeeld nagellak of piercings. Leg vooraf alles uit over veiligheid, pauzegegedrag en het gebruik van bedrijfskleding. Zorg eventueel voor een vast contactpersoon in je bedrijf, zodat nieuwe medewerkers zich niet verloren voelen en weten waar zij met vragen over hygiëne en veiligheid terecht kunnen." De lat iets lager leggen voor tijdelijke arbeidskrachten voor wat betreft de regels rondom veiligheid en hygiëne, is volgens Van Dijk geen goed idee. "Het is niet altijd makkelijk, maar een goede voorbereiding zorgt voor minder zorgen en stress

achteraf. Niemand houdt ervan om problemen te moeten oplossen die gemakkelijk voorkomen hadden kunnen worden."

Bandbreedte

Remmers beseft dat kwaliteitsmanagers in een bedrijf soms een lastige positie innemen. "In een bedrijf wil iedereen vóóruit en de kwaliteitsmanager staat gevoelsmatig vaak op de rem. Dat botst soms. Toch heb ik in bedrijven grote fouten zien ontstaan omdat er niet naar de kwaliteitsmanager werd geluisterd. Er werd bijvoorbeeld apparatuur aangeschaft waarvoor niet de juiste stroom of vergunningen beschikbaar waren."

Ad Cleijsen, eigenaar van Buro Cleijsen, leert ondernemers omgaan met certificering en wet- en regelgeving op het gebied van hygiëne en etikettering. Hij adviseert ondernemers om vooral ook de bandbreedte op te zoeken. "De regelgeving op het gebied van hygiëne schrikt ondernemers vaak bij voorbaat af. Maar de weg is breed. Wij laten onze klanten ook zien wat ze niet hoeven te doen en hoe zij de regelgeving werkbaar kunnen inrichten in hun bedrijf. Je moet het jezelf niet te moeilijk maken. Je hoeft niet per se in het midden van de weg te lopen." ●

