

## 'ONVOLDENDE KENNIS HYGIËNECODE BIJ LEIDINGGEVENDEN'

Gedwongen door bezuinigingen en gebrek aan capaciteit laat de nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (nVWA) controles steeds meer over aan het bedrijfsleven zelf. Door de voedselautoriteit erkende zelfcontrolesystemen nemen de taken over. Ook zorginstellingen maken gebruik van deze vrijwillige systemen.

Tekst: Maurice de Jong

**Het valt Toos Houwers altijd op** hoeveel motivatie en betrokkenheid medewerkers in zorgkeukens tentoonspreiden als het om hun vak gaat. Dikke pillen HACCP-wetgeving staan er vaak op de planken, het personeel is erg trouw aan wet- en regelgeving. "Regels maken mensen murw", weet Houwers uit ervaring. Ze is directeur van Houwers Holtackers, een inspectiebedrijf dat toezicht houdt op naleving van hygiënecodes in retail, horeca en zorginstellingen.

Als auditors bij zorgorganisaties een nulmeting houden, komen er in het merendeel van de gevallen kleine onregelmatigheden aan het licht. Zo gebruiken medewerkers desinfectiemiddel als schoonmiddel, melden ze het niet bij de leidinggevende als ze last hebben van buikloop of doen ze niets met aanbevelingen in rapporten van ongedierte-bestrijdingsdiensten. "Als je veel van dat soort kleine dingen hebt dan zak je door de 80-punten grens", aldus Houwers.

### Zelfcontrolesysteem

Houwers Holtackers (HH) was in juni 2010 het eerste door de nVWA goedgekeurde zelfcontrolesysteem. Dit betekent concreet dat de voedselautoriteit haar toezicht vermindert als bedrijven of instellingen zich laten inspecteren door HH. Dit gebeurt alleen als het betreffende bedrijf een groen resultaat (80 punten van de 100 punten of meer) scoort. Zelfcontrolesystemen zijn private systemen waaraan bedrijven vrijwillig kunnen deelnemen. Ze kenmerken zich door een interne borging, onafhankelijk toezicht en een voldoende zelfregulerend en corrigerend vermogen. Zelfcontrolesystemen vervangen niet het toezicht van de nVWA, maar zorgen er wel voor dat de toezichthouders minder vaak op de stoep staan.

Bij de allereerste meting behalen locaties van zorginstellingen vaak de oranje score, vertelt Houwers, maar na de tweede en derde keer is dat steevast groen. Hoe komt dit eigenlijk? Door een gebrek aan kennis over de Hygiënecode en het niet corrigeren bij fouten door vooral leidinggevenden, stelt Houwers vast. De oorzaken hiervan zijn het wegsijpelen van kennis door reorganisaties en het onvoldoende bijhouden hiervan. Als de leidinggevende onvoldoende afweet van de Hygiënecode, dan kan hij deze ook niet overbrengen op zijn medewerkers. "De kracht van onze tool is juist om naar boven te brengen waar het kennistekort zit. Voedselveiligheid is een basisvoorwaarde in de keuken en met zo'n zelfcontrole krijg je naar boven wat werknemers in de zorg moeten weten van de code", vindt Houwers.

### Basisvoorwaarden

En die code is lang niet zo lastig als het doorspitten van dikke boeken over HACCP, die niet nodig zijn, aldus de directeur van Houwers Holtackers. De Hygiënecode is opgesteld in eenvoudige taal en bestaat uit basisvoorwaarden en processtappen. Niet iedereen hoeft hier evenveel vanaf te weten. Veelal volstaat kennis van de basisvoorwaarden, zoals het wassen van de handen. "Medewerkers horen daarbij ook te weten hun handen af te drogen met wegwerphanddoekjes, want anders kunnen ze via kruisbesmetting het norovirus overbrengen."

Naast de basisvoorwaarden bestaat de Hygiënecode uit processtappen. Hiermee hebben vooral inkopers en medewerkers of koks van doen. Zij dragen onder andere zorg voor de juiste ontvangst en opslag

van producten. Een incident kan voorkomen, maar als het structureel niet in orde is, dan halen auditors van HH dit "haarfijn naar boven", weet de directeur. De leidinggevende gaat met verbeterpunten aan de slag die digitaal ingevoerd kunnen worden via de webbased applicatie op de website van HH. De inspecteur kan hier dan meteen feedback op geven. De locaties die een 'groene score' halen, komen op de speciaal door het inspectiebedrijf opgerichte website: [www.goedvoedsel.nu](http://www.goedvoedsel.nu), waarop ze zich kunnen profileren. Revalidatiecentrum De Hoogstraat staat er bijvoorbeeld op (zie kader pag. 16).

### Voedselveiligheid

Het tweede zelfcontrolesysteem dat goedkeuring kreeg van de nVWA was het keurmerk Waarborg Voedselveiligheid. Het moederbedrijf Sensz, een bureau voor kwaliteitsmanagement, bracht het keurmerk onder bij Stichting Waarborg Voedselveiligheid. Inspecteurs houden audits van 1,5 uur, waarbij net als bij HH een score van 80% of meer de norm is. Is alles in orde, dan krijgt het gecontroleerde bedrijf een sticker ter goedkeuring op de deur en een certificaat, dat een jaar geldig is. "Zo laat je aan je patiënten en gasten zien dat voedselveiligheid belangrijk is, maar ook aan de eigen medewerkers", zegt directeur Rosmaryn Wesselman van Sensz. Mocht de norm niet gehaald worden, dan komen de inspecteurs van Stichting Waarborg Voedselveiligheid na zes weken terug voor een verkorte audit. Is het daarna nog steeds niet op orde, dan helpen de auditors het betreffende bedrijf of de instelling om alles voor elkaar te krijgen. Wesselman: "Dan komt er pas weer een audit na een jaar. Want je hebt ook tijd nodig om het voedselveiligheidssysteem op orde te krijgen."

### Belangstelling zorg

Catering en horeca maken al langer gebruik van zelfcontrolesystemen; en vanuit de zorg bestaat veel belangstelling. Nog voor de zomer hoopt Wesselman partijen uit de zorg binnen te halen. Ze betwijfelt of zorginstellingen de hygiënecodes goed voor elkaar hebben. Door bezuinigingen is veel personeel vertrokken, terwijl er in de achterblijvers te weinig is geïnvesteerd om de kennis over de Hygiënecode goed op peil te houden. "Met name kleine instellingen lopen achter met het bijhouden van hun voedselveiligheidssysteem", meent Wesselman.

Zelfcontrolesystemen zijn mooi, maar bieden geen keiharde stok achter de deur zoals de Voedsel en Waren Autoriteit die kan bieden.



---

De overheidsorganisatie kan boeterapporten opmaken en in het uiterste geval keukens sluiten. Die bevoegdheden heeft een Houwers Holtackers bijvoorbeeld niet. Maar dit wil niet zeggen dat de inspectie-organisatie niet hard optreedt bij geconstateerde onregelmatigheden. "We nemen dan direct contact op met de directie, maar die beslist uiteindelijk", reageert Houwers. "Maar de impact van HH of de nVWA is voor directies identiek", bezweert ze. ←

## PRIORITEITEN STELLEN

Altijd al was revalidatiecentrum De Hoogstraat in Utrecht bewust bezig met het naleven van de Hygiëncode. "Misschien wel wat te veel, waardoor de focus minder scherp werd. Het zelfcontrolesysteem van Houwers Holtackers (HH) hielp ons de prioriteiten scherp te stellen", vertelt het hoofd van de facilitaire dienst, Ellen Evertzen. De instelling werkte met ingewikkelde checklisten. "Als je iedere dag vijftien dingen doet, dan wordt het soms haastwerk. Je kunt dan beter een aantal dingen heel goed doen en dat verdelen over de week", zegt Evertzen. Al een aantal jaren doet De Hoogstraat zaken met HH. Daarvoor waren er alleen de eigen controles en die van de voedselautoriteit. "Maar in de elf jaar die ik hier werk, heb ik de nVWA twee keer gezien." En de kosten van een zelfcontrolesysteem? "Een incident kost meer", stelt Evertzen. Bij één van de laatste inspecties van HH haalde De Hoogstraat een 100%-score.

## 'HYGIËNEBESEF IN ZORG BETER DAN IN HORECA'

De nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (nVWA) is te spreken over de hygiëne in zorginstellingen. Ze doen het beter dan horecagelegenheden. "In het algemeen is het hygiënebesef beduidend beter dan in de gewone horeca en realiseren mensen zich dat ze met risicogroepen te maken hebben", zegt woordvoester Marian Bestelink. Klachten komen sporadisch binnen en de afgelopen jaren zijn geen zorgkeukens gesloten door de nVWA. Als er al problemen voorkomen, dan heeft dat voornamelijk te maken met temperatuurbeheersing bij diverse processen.

De voedselautoriteit doet momenteel onderzoek in hoeverre zorgverleners gebruikmaken van certificering of adviseurs. Als alles volgens plan verloopt, verschijnt het onderzoeksrapport in april of mei van dit jaar. Dan zal ook informatie naar buiten komen over het functioneren van de zelfcontrolesystemen, aldus Bestelink.

***'De kracht van onze tool is om naar boven te brengen waar het kennistekort zit'***

---

---

FOTO: HOUWERS HOLTACKERS



DIRECTEUR VAN HOUWERS HOLTACKERS TOOS HOUWERS: "REGELS MAKEN MENSEN MURWL"

FOTO: SENSZ



DIRECTEUR ROSMARYN WESSELMAN VAN SENSZ: "ER IS TIJD NODIG OM HET VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEEM OP ORDE TE KRIJGEN."

---