

De in EU-verband geldende wet- en regelgeving, maar ook branche georiënteerde hygiënecodes zijn erop gericht de voedselveiligheid te borgen. Maar wat betekent dat nu voor de restauratieve voorzieningen in het onderwijs? Schoolfacilites heeft samen met Sensz het Handboek Voedselveiligheid voor Onderwijsinstellingen opgesteld, waarin wet- en regelgeving is vertaald naar eenvoudig te volgen procedures en ready-2-use checklisten.

Handboek Voedselveiligheid voor Onderwijsinstellingen vertaalt wet- en regelgeving naar dagelijkse praktijk

De consument en dus ook de docent en de student wordt steeds kritischer. Ingegeven door allerhande reality TV, denk bijvoorbeeld aan 'De smaakpolitie' en 'Herrie in de keuken', maar ook door de kracht van de sociale media zijn informatie, kennis en meningen overal aanwezig. Ervaringen worden real-time gedeeld. Hierdoor treden ook 'gewone' onderwerpen ineens in de spotlights. Daar is op zich niets mis mee, behalve als het een negatieve boodschap betreft. Een student die er lustig op los twittert dat het met de hygiëne in de schoolkantine waardeeloos gesteld is, zal snel veel reacties uitlokken. Dit komt het imago van een school niet ten goede in hun streven om de student en docenten te binden en te boeien.

Voedselinfectie of -vergiftiging; de cijfers

Een tweede belangrijke ontwikkeling in onze maatschappij is, dat de meldingsdrempel voor voedselincidenten geleidelijk steeds lager wordt. Uit onderzoek van de nVWA blijkt dat er jaarlijks 2,4 miljoen voedselincidenten voorkomen. Daaruit bestaan

ongeveer 750.000 gevallen uit voedselinfectie en/of -vergiftiging. In de praktijk zullen er nog meer mensen geïnfecteerd of vergiftigd worden door voedsel, maar niet iedereen maakt een melding bij de nVWA of GGD. Vorig jaar kwamen er bijvoorbeeld niet meer dan circa 315.000 meldingen binnen. In veruit de meeste gevallen ontwikkelt de infectie of vergiftiging zich in het laatste stadium: het bereiden of bewaren van voedsel. Het thema voedselveiligheid zou dus voor alle organisaties die zich met de bereiding van voeding hoog op de agenda moeten staan.

Vandaar ons advies: "Neem geen risico met de voedselveiligheid in uw schoolkantine maar zorg voor een adequate aanpak, die de kans op een voedselincident tot het absolute minimum beperkt. Schoolfacilites en Sensz bieden als eerste stap een aansprekend Handboek Voedselveiligheid voor Onderwijsinstellingen, dat uw team de mogelijkheid biedt opnieuw kritisch naar de voedselveiligheidssituatie ter plekke te kijken."

Educatieve game Neus Voor Voedselveiligheid

Het gespecialiseerde kwaliteitsmanagementbedrijf Sensz heeft een spraakmakende game over bewustwording bij voedselveiligheid ontwikkeld. Zowel ketens als zelfstandige bedrijven in horeca en catering hebben al langer de behoefte om dit thema op een pakkende manier op de agenda te zetten. Sensz speelt hier nu op in met een speciaal ontwikkelde tool: Neus Voor Voedselveiligheid.

Senzz kiest hiermee als eerste voor een andere insteek. "Onze mensen geven dagelijks trainingen en adviezen om voedselveiligheid te borgen. Sinds vorige maand hebben we een ludiek, mooi vormgegeven concept waarin cursisten in circa 1,5 uur door middel van een game alle essentiële aspecten op het gebied van voedselveiligheid doorlopen. Hiermee zijn deelnemers meteen op de hoogte van de uitdagingen op het gebied van voedselveiligheid in de praktijk. De training is geschikt voor alle medewerkers van horeca en catering, en de reacties zijn alleen maar positief. We zijn er trots op dat het onderwerp van voedselveiligheid heel leuk wordt door het op zo'n creatieve manier aan de cursist te presenteren." Aldus Wesselman.

Middels www.senzz.nl/senzzteaser kan de branche alvast kennis maken met een korte introductie.

Het leren nemen van verantwoordelijkheid voor een voedselveilige omgeving door de werknemers op de werkvloer en het daadwerkelijk in actie komen als het nodig is, is essentieel. "Dan is het wel belangrijk dat je een goede basiskennis hebt", zegt Rosmaryn Wesselman, directeur van Sensz.

Voedselveiligheid is een vak!

Een gericht handboek, adequate opleidingsmogelijkheden, maar ook onafhankelijke voedselveiligheidschecks zijn slechts een greep uit het dienstenpakket van Sensz. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Sensz via 035 - 678 09 17 of bezoek de website: www.senzz.nl

Reservering nieuw Handboek Voedselveiligheid voor Onderwijsinstellingen

Door de richtlijnen in het Handboek Voedselveiligheid voor Onderwijsinstellingen op de juiste wijze op te volgen en uit te (laten) voeren, voldoet de school aan de eisen en criteria van de wetgeving.

Noteer onderstaand uw gegevens en fax deze naar 0575 - 441 889.

Zodra het handboek gereed is ontvangt u hierover persoonlijk bericht.

Gegevens onderwijsinstelling:

Naam: _____

Contactpersoon: _____

Functie: _____

Adres: _____

Postcode: _____ Plaats: _____

Telefoonnummer: _____

E-mail: _____