

HYGIËNE ALTIJD OP AUDITNIVEAU

HOE VER MOET JE GAAN?

Hoe ver moet je als bedrijf gaan als het om hygiënisch werken gaat? Die vraag legt directeur Gert Visscher van Eco2Clean regelmatig voor aan voedingsmiddelenproducenten. Een eenduidig antwoord is niet te geven. Wel weet hij dat bedrijven ook over dit onderdeel van hun voedselveiligheidssysteem steeds meer verantwoording moeten afleggen.



Overheid en afnemers stellen steeds strengere kwaliteitseisen aan voedselproducerende en -verwerkende bedrijven. Het aantal externe kwaliteitscontroles en audits neemt toe. “Overheden en retailers eisen in toenemende mate van fabrikanten dat zij altijd op auditniveau actief zijn, zodat de hygiëne goed geborgd wordt,” zegt directeur Gert Visscher van Eco2Clean. “De vraag is alleen; hoe ver moet een bedrijf gaan in de borging van de hygiëne?”

ZIEKTEVERWEKKERS

Naast het leveren van de reinigingsmiddelen adviseert en ondersteunt Eco2Clean bedrijven bij het verbeteren en borgen van de hygiëne. Nadat de schoonmaakwerkzaamheden zijn afgerond, wordt de kwaliteit van de uitgevoerde werkzaamheden beoordeeld. De kwaliteitsdienst voert visuele controles uit en bacteriologische resultaten worden geanalyseerd. “Duidelijk is dat de ziekteverwekkers onder de micro-organismen, zoals Salmonella, Listeria en E. coli absoluut niet mogen voorkomen. Maar of het totale kiemgetal altijd 0 moet zijn, is maar de vraag”, aldus Visscher. “Hoe schoon een object of onderdeel moet zijn, is afhankelijk van het soort product waarmee wordt gewerkt. Gaat het om producten die gevoelig zijn voor besmettingen? Hebben micro-organismen in de ruimte waar de producten zich bevinden weinig of geen kans tot uitgroei? Ook is de besmettingsgraad van het product zelf van belang. Hoe ziet de verdere keten eruit? Zijn er vanaf de productielocatie tot aan de consument nog stappen waarbij een eventuele besmetting weer ongedaan gemaakt wordt? Bij het bespreken van hoe bedrijven de borging van

de hygiëne kunnen organiseren, leggen wij hen allereerst deze vragen voor,” vertelt Visscher.

MATE VAN HYGIËNE

“De NVWA stelt geen concrete microbiologische eisen aan de mate van reinheid van oppervlakken en handhaaft daar dus ook niet op. Daarmee legt de NVWA de verantwoordelijkheid bij de producenten zelf. Een schoon oppervlak is het resultaat van veel factoren die gezamenlijk bepalend zijn of de reinheid voldoende is om een veilig product te produceren. Visscher licht toe: “Het verbeteren van de schoonmaak en daarmee de kwaliteit van de hygiëne is niet alleen een verantwoordelijkheid van de schoonmaakploeg, maar ook van de directe omgeving, zoals de productie, technische dienst en kwaliteitsdienst. Een belangrijke voorwaarde om de schoonmaakploeg effectief te kunnen inzetten, is dat productie ervoor moet zorgen dat de machines en ruimtes goed kunnen worden gereinigd. Machines en apparatuur moeten gedemonteerd zijn, de grootste vervuiling moet zijn verwijderd en in de productieruimte mogen geen verpakkingsmaterialen of andere materialen aanwezig zijn die hinderen bij de schoonmaak. Vaak controleren bedrijven wel het eindresultaat van de schoonmakers, maar zelden de oplevering aan de schoonmakers.”

KWETSBARE PRODUCTEN

Kwetsbare producten, bijvoorbeeld gesneden vleeswaren en maaltijdsalades, worden tijdens bewaren en transport alleen via koeling geconserveerd. Er volgt geen verhittingsstap meer voor consumptie. “Voor deze producten zijn de strengste eisen gerechtvaardigd,” aldus Visscher.

“Maar als het product van nature al een hoog kiemgetal heeft, zoals groente, is het de vraag of de apparatuur steriel moet worden gemaakt. Zodra de eerste groenten bij het opstarten van de productie de transportband raken, zal er namelijk besmetting optreden.”

De directeur geeft nog een ander voorbeeld: “Kroketten worden na productie direct ingevroren, vanuit diepgevroren toestand in hete olie van 180°C afgebakken en vervolgens direct geconsumeerd. Geen besmetting die daar tegenop kan! Moeten de transportbanden vlak voor een vriezer waarin de kroketten vanaf de band diepgevroren worden, daarom helemaal steriel zijn?”

ONDERBOUWING

Een bedrijf moet goed nadenken over de mate van hygiëne. Deze moet passen bij het productieproces en de manier waarop het product wordt verwerkt. Het gaat erom een veilig product aan de consument te leveren. Een goede onderbouwing van de beslissingen over de mate van hygiëne is cruciaal. Vastgesteld moet worden welke aspecten gemeten zullen worden, de wijze van meten en in welke frequentie de metingen moeten plaatsvinden. Het aantal monsterplaatsen en de monsterfrequentie is gerelateerd aan de grootte van de locatie en de gevoeligheid van de producten die geproduceerd worden. Voor een bakkerij met deegwaren is dat dus anders dan voor een producent van koelverse maaltijden. Door deze benadering weten bedrijven de hygiënerisico's van hun schoonmaak beter in te schatten.

Ten slotte adviseert Visscher bedrijven die zeer kwetsbare producten produceren, om externe deskundigen te vragen de risico's van hun producten in kaart te brengen. “Beslissingen rond hygiëne die wetenschappelijk onderbouwd zijn, geven externe controlerende instanties bij een eventuele calamiteit meer inzicht in de keuzes die een bedrijf heeft gemaakt.”

 www.eco2clean.nl