

SLIM REINIGEN

BALANCEREN TUSSEN RISICO'S EN KOSTEN

Bedrijven kunnen flink besparen op hun schoonmaakkosten. Vaak zijn er aanzienlijke optimalisatieslagen mogelijk, zonder dat de risico's toenemen, stelt Gert Visscher, directeur-eigenaar van Eco2Clean. Wat moeten bedrijven doen om dat niveau te bereiken?

Als bedrijven de structuur en voorwaarden voor de schoonmaak goed vastleggen en monitoren en deze tijdig bijsturen en optimaliseren, wor-

den de voedselveiligheidsrisico's beheersbaar. "Op het moment dat een bedrijf de schoonmaak goed organiseert en uitvoert, bepaalt het zelf de koers en kan het daarop navigeren", zegt Gert Visscher. Met 33 jaar ervaring in de branche weet hij waarover hij het heeft. "Als het goed is, zijn productie, kwaliteitsdienst en schoonmaak met elkaar in gesprek in plaats van met elkaar in discussie. Dan ontstaat er rust en overzicht. 'Brandjes blussen' komt niet meer voor, iedereen is voorbereid op al dan niet aangekondigde audits. Het vinden van een goede balans tussen risico's en kosten is dan de volgende stap."

DOORBREEK DE ROUTINE

"Hygiëne en schoonmaak staan meestal onderaan het prioriteitenlijstje", vervolgt Gert. "Schoonmaakprocedures zijn vaak ontstaan uit routine of gewoonte, of naar aanleiding van incidenten. Ze krijgen in de praktijk weinig aandacht. Maar slim nadenken of de uitvoering en frequentie van een schoonmaakactiviteit wel noodzakelijk is, verbetert de voedselveiligheid én bespaart schoonmaakkosten. Bij een goed doordacht risicobeheer worden voedselveilig-

heidsrisico's verkleind doordat op het juiste moment adequate maatregelen worden genomen. Activiteiten die geen directe risico's voor de voedselveiligheid met zich meebrengen, moeten kritisch tegen het licht worden gehouden. Vaak zijn aanzienlijke optimalisatieslagen mogelijk, zonder dat de risico's toenemen."

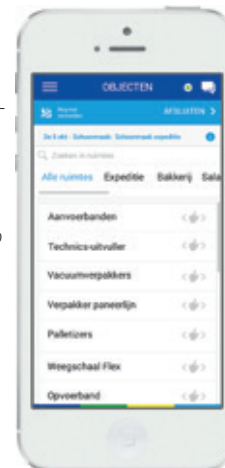
RISICOANALYSE EN MONITOREN

Ieder bedrijf heeft te maken met een uniek product en unieke omstandigheden. Op basis van historische, bij voorkeur wetenschappelijke data, kan de kwaliteitsdienst vanuit het product analyseren welke incidenten er zich in het verleden hebben voorgedaan en door welke micro-organismen die zijn veroorzaakt. Bij instituten als Wageningen UR en TNO worden alle voedselveiligheidsincidenten geregistreerd. Bedrijven kunnen daar informatie opvragen over voedselveiligheidsrisico's die zich bij een soortgelijk product en een soortgelijke omgeving hebben voorgedaan. "Deze, vanuit de praktijk bewezen voedselveiligheidsrisico's, moet je als bedrijf vervolgens monitoren. Daardoor worden risico's ontdekt en met passende maatregelen voorkomen of op zijn minst beheerst."



HIMS OP MOBIEL EN TABLET

Eco2Clean zette in 2010 de software tool HIMS (Hygiene Information Management System) in de markt en heeft deze tool doorontwikkeld. Met HIMS stuur je op kosten en kwaliteit van schoonmaak. Inmiddels is HIMS ook beschikbaar voor mobiele devices (mobiel/tablet). Hierop zijn de dagelijkse, wekelijkse en periodieke schoonmaakactiviteiten beschikbaar en kan registratie van de bevindingen op de werkvloer plaatsvinden. Zo wordt het nog eenvoudiger voor de schoonmaak om problemen bij de uitvoering te melden, en voor de productie om de bevindingen tijdens de inspectie van de schoonmaak te registreren. Alle betrokkenen worden direct geïnformeerd over de afwijkingen van de schoonmaak. Daardoor kan een nog snellere opvolging plaatsvinden.



RELEVANTE PATHOGENEN

Wat moeten bedrijven doen? Gert: "Ze moeten alle voor hun producten relevante risicovolle pathogenen, nauwgezet in kaart brengen en monitoren. Het totaal kiemgetal – dat iets zegt over de mate van reinheid – is een belangrijke indicator. We komen bedrijven tegen die de schoonmaak wel regelmatig op het totaal kiemgetal controleren, maar waarvan het product zelf van nature al hoge kiemgetallen heeft. Controle op het totaal kiemgetal is dan minder relevant. Regelmatig controleren op specifieke ziekmakende of bederf veroorzakende micro-organismen zoals salmonella, listeria of E. Coli, heeft dan meer toegevoegde waarde. Ten slotte moeten residu- en allergenenanalyses andere risico's uitsluiten."

VOORWAARDEN SCHOONMAAK

Om voedselveiligheidsrisico's te kunnen beheersen, is het essentieel dat procedures en werkwijzen worden vastgelegd die de eerder geanalyseerde risico's doorlopend volgen. De omstandigheden waaronder de schoonmaak plaatsvindt, zijn in hoge mate bepalend voor de te bereiken (eind) kwaliteit. "Dat klinkt logisch, maar in de praktijk blijken te veel bedrijven de meest basale voorwaarden niet goed geregeld te hebben", stelt Gert. "Er is te weinig warm water beschikbaar, de waterdruk valt regelmatig weg, er zijn onvoldoen-

de hulpmiddelen beschikbaar of geen goed functionerende apparatuur. Het is dan niet haalbaar een goed schoonmaakresultaat te leveren, laat staan efficiënt schoon te maken. En dan heb ik de deskundigheid van de schoonmaakmedewerkers en voldoende tijd nog niet eens genoemd." Ook periodieke, diepgaande visuele controles en melding van vervuilde plaatsen die de technische dienst bij onderhoudswerkzaamheden aantreft, beperken potentiële risico's.

METING RESULTATEN

Als alle voorwaarden zijn vastgesteld en ingevuld, begint het meten: voldoet het resultaat aan de gestelde verwachtingen? "Een goed registratiesysteem, met bij voorkeur uitgebreide analysesystemen en een snelle duidelijke communicatiestructuur, is hierbij een must. Stel vast wat de knelpunten zijn, communiceer deze aan alle betrokken partijen. Los ze zo snel mogelijk op. Bespreek de frequente analyses met elkaar en maak samen afspraken over door te voeren verbeteringen. Het juiste platform daarvoor is een periodiek schoonmaakoverleg met daarin verantwoordelijken binnen productie, schoonmaak, kwaliteitsdienst en technische dienst die rapporteren aan het bedrijfsmanagement."

 www.eco2clean.nl



Gert Visscher