

Harm Marsveld, Teamleider Kwaliteitsdienst van aardappelspecialist Schapp, Holland in Biddinghuizen en Appie Marabiti, directeur van Schoonmaakbedrijf Concreet Hygiëne praten elkaar bij een mooi voorbeeld hoe het in de praktijk ook kan.



AANDACHT MAAKT ALLES SCHONER! SAMENWERKING SLEUTELWOORD VOOR BORGEN EN OPTIMALISEREN HYGIËNE

We denken na over duurzaamheid, alternatieve bronnen van energie en een circulaire economie. Het delen van kennis staat hoog op de agenda. Gezocht wordt naar samenwerking om elkaar te versterken. "Samenwerking is ook het sleutelwoord voor het borgen en optimaliseren van hygiëne", stelt Gert Visscher, directeur/eigenaar van Eco2Clean.

Voedselveiligheid

door Anna Bruggink – Van der Steen

RECALL-FEITEN 2018 OP EEN RIJ

In het laatste kwartaal van 2018 werden in Europa 972 recalls en waarschuwingen geregistreerd in de food & beverage-sector. 13% meer dan de 860 in het derde kwartaal, en het op twee na hoogste aantal in de laatste 9 kwartalen.

Noten, notenproducten en zaden voeren de lijst aan met producten die het meest uit de schappen zijn gehaald (148), gevolgd door fruit en groente (131) en vis en visproducten (87).

Aan de recalls lag in de meeste gevallen een bacteriële contaminatie ten grondslag (213), gevolgd door chemische besmettingen (163) en aflatoxinen (schimmels, 115).

De meeste meldingen (33,4%) kwamen uit Nederland, Italië en het Verenigd Koninkrijk. De meeste recalls en waarschuwingen betroffen producten uit Turkije (82), gevolgd door Polen (46), de VS en Frankrijk (beide 43) en Nederland (40).

Bron: de European Recall & Notification Index Q4 2018 van Stericycle Expert Solutions

inspectieverslag wordt in een breed overleg besproken. In dit overleg zijn alle betrokken partijen aanwezig: het bedrijfsmanagement, productiemanagement, kwaliteitsdienst, TD, schoonmaakbedrijf of eigen schoonmaakmedewerkers en Eco2Clean. Visscher benadrukt: "Ons hygiëne-inspectieverslag is niet bedoeld om één van de partijen mee om de oren te slaan.

Samenwerking is het sleutelwoord. Door dit verslag in breder verband te bespreken, hopen we iedereen te overtuigen van het belang van samenwerking."

 www.eco2clean.nl

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 consumer nog stappen waar bij een eventuele besmetting weer opgedaan gemaakt wordt? Het beheersen en optimaliseren van hygiëne- en schoonmaakprocessen in de food is onze kracht. Onze uitdaging is een goede balans te vinden tussen risico's en kosten. We vragen onze klanten te kijken naar de schoonmaak in zijn totaliteit en gaan met hen in gesprek zodat zij bewuste keuzes kunnen maken."

VERBINDING ZOEKEN

Het doel is te komen tot een optimale hygiëne door kennis en knowhow te delen met de producent en het schoonmaakbedrijf. Gert: "Het één kan niet zonder het ander. Als kennisexport op het gebied van hygiëne hebben wij een verbindende rol tussen de producent en het schoonmaakbedrijf. Het online registratiesysteem HMS hebben wij voor dat doel ontwikkeld, maar het levert alleen meer waarde op in combinatie met een duidelijke communicatie- en overlegstructuur", waarschuwt hij: "Als de productie, schoonmaak en technische dienst voortdurend met elkaar in gesprek zijn, worden actuele knelpunten vlak vastgesteld en verholpen. In een

periodiek overleg worden de frequente analyses besproken en afspraken gemaakt over door te voeren verbeteringen. Deze werkwijze voorkomt veel miscommunicatie en ruis. Onze HMS-app, die op de werkvloer wordt gebruikt, maakt deze communicatie nog eenvoudiger en sneller."

De hygiëne-inspecties die de hygiënespecialisten van Eco2Clean regeltmatig bij hun klanten uitvoeren, geven ook inzicht in de mate van samenwerking tussen alle partijen. Het

"Wij zijn de verbindende factor tussen de producent en het schoonmaakbedrijf"

