



GRIP OP VOEDSELVEILIG SCHOONMAKEN

VAN REINIGINGSMIDDELEN TOT SCHONE FABRIEK

‘Voedingsmiddelenbedrijven hebben nog maar weinig kennis van goed en effectief schoonmaken’, concludeert Gert Visscher, directeur/eigenaar van Eco2Clean. “Kennis die er is, gaat vaak snel verloren.” Dat komt het ‘voedselveilig produceren’ niet ten goede.

“De oorzaken van het tekort aan kennis”, vervolgt Gert, “zijn de vaak snelle wisselingen van schoonmaakmedewerkers, uitbesteding van

de schoonmaak waardoor een bedrijf veronderstelt dat het hierover niet meer zelf hoeft na te denken, en vanuit de BRCGS, IFS, NVWA

en de retail de eis om op papier alles goed te regelen. Tegelijkertijd zien we dat de behoefte van voedingsmiddelenbedrijven om grip te

krijgen op de organisatie, en daarmee op het resultaat van de schoonmaak, juist groeit.”

ADVIES EN ONDERSTEUNING

Eco2Clean heeft steeds meer projecten onderhanden op het gebied van advies en ondersteuning bij het organiseren van de schoonmaak. “Deze vraag komt vanuit onze klanten, maar ook vanuit bedrijven die géén middelen bij ons afnemen. Waarover wij adviseren? Dat gaat van het oplossen van een bacteriologisch probleem, het terugdringen van de chemie- en het waterverbruik van wassers, advies over nieuwbouw of verbouwplannen en het optimaliseren van de schoonmaak tot het realiseren van een schone fabriek.”

BUSINESS UNITS

Deze ontwikkeling was aanleiding om het bedrijf op te splitsen in drie businessunits: Eco2Clean Products, Eco2Clean Consultancy & Systems en Eco2Clean ICT. “Door onze expertise in verschillende businessunits onder te brengen, wordt het voor de klant duidelijker welke vorm van ondersteuning nodig is. Op basis daarvan maken wij een transparant plan van aanpak. Afhankelijk van de behoefte van de klant betrek ik onze experts vanuit Consultancy erbij, of vraag ik mijn mensen van Systems en ICT mee te denken in technische- en/of software-oplossingen.”

SCHONE FABRIEK

“Een schone fabriek begint met een goed schoonmaakplan. We beginnen dus van scratch, hoe basaal dat ook klinkt”, aldus Visscher. “Door onze jarenlange ervaring in de praktijk weten we welke vragen we moeten stellen, met als doel de klant bewust te maken van alle mogelijke knelpunten. Het vraagt veel discipline en tijd om een schoonmaakplan actueel te houden. Bij wie ligt de verantwoordelijkheid om het schoonmaakplan op te stellen? Hoe wordt dit geborgd? Hoe verhoudt dit schoonmaakplan zich tot het kwaliteitshand-

boek? Zonder de juiste mensen, middelen, materialen en tijd is het niet mogelijk om de schoonmaak goed uit te voeren. Neem de mensen; hoe wordt in praktijk vastgelegd welke schoonmaker aanwezig is en of hij of zij een opleiding heeft gehad? Is een goede schoonmaak mogelijk zonder dat één van de schoonmakers Nederlands (of Engels) spreekt?”

UITVOERING SCHOONMAAK

Nadat de medewerkers instructies hebben ontvangen, de levering volgens afspraak is en de diverse benodigheden aanwezig zijn, kan de schoonmaak van start gaan. Alle machines en items worden schoongemaakt zoals is vastgelegd in het schoonmaakplan. “Maar wat als er geen voorman van de schoonmaak aanwezig is? Dan wordt het lastig om de schoonmakers te corrigeren en te laten zien hoe ze wél moeten schoonmaken. Hoe wordt dat opgelost? Wanneer mag/moet er afgeweken worden van het schoonmaakplan? Wat moet je registreren als je afwijkt van dit plan? Wanneer zie je dit? Wie bepaalt dit?”

CONTROLE SCHOONMAAK

Na de uitvoering van de schoonmaak en vóór de opstart van productie is het noodzakelijk om alle gereinigde machines en items door de productie te laten controleren. De keuze welke controles uitgevoerd worden, zijn gebaseerd op de voedselveiligheidsrisico's die voor het betreffende bedrijf gelden. “Maar: hoe weet de productie wat de kritische onderdelen zijn? Wat als er nooit afkeur wordt gemeld? Moet hier toezicht op komen? Wordt bij een controle vastgesteld dat een machine of item niet aan de gestelde eisen voldoet, dan is het van belang hieraan de juiste opvolging te geven”, legt Gert uit. “De productie



Eco2Clean heeft haar expertise in verschillende businessunits ondergebracht. De leaflet is bijgesloten bij deze editie.

mag pas starten als de machines of items die in aanraking komen met producten alsnog voldoen aan de gestelde eisen. Een relevante vraag hierbij is: komt de afkeur vooral door slecht schoonmaken of doordat instructies onduidelijk/onjuist zijn opgesteld?”

SCHOONMAAKOVERLEG

Na vaststelling van het schoonmaakplan adviseert Eco2Clean een schoonmaakoverleg te organiseren dat op regelmatige basis plaatsvindt. “Aan dit overleg neemt altijd de voorman van de schoonmaak deel, iemand van de productie, van de kwaliteitsdienst en de technische dienst. Wij sluiten meestal tweemaal per jaar aan. Met het organiseren van dit overleg wordt de kwaliteit van de schoonmaak doorlopend bewaakt en waar nodig bijgesteld.”

 www.eco2clean.nl