

Kakkerlak in de soep

Hoe imagoschade in de horeca te voorkomen

Een kakkerlak in de soep. Het was begin mei groot nieuws op social media en leidde tot sluiting van het restaurant van de inmiddels beroemde soep. Inspecteurs van de NVWA constateerden dat het bedrijf in het centrum van Amsterdam niet aan de hygiëne-eisen voldeed: de kakkerlak in de soep had familie in de keuken... Een groot deel van Nederland kent dit restaurant nu bij naam. De uitkomsten van inspecties van de NVWA zijn immers openbaar. Beslist geen goede reclame. Slechte hygiëne in de keuken is niet alleen gevaarlijk voor de gezondheid van de consument. Het schaadt ook het imago. Zaak dus om voedselveilig werken altijd op orde te hebben. Het is belangrijk kritisch te zijn op de hygiëne in het bedrijf en regelmatig te controleren of werknemers nog steeds volgens de richtlijnen werken.

De Hygiëncode is de handleiding voor voedselveilig werken. Door het volgen van de instructies en het werken volgens de HACCP-beginselen die daarin zijn vastgelegd, voldoet u aan de eisen die gesteld zijn aan voedselveilig werken. In deze whitepaper worden drie aspecten uit die code extra belicht: persoonlijke hygiëne, schoonmaak van bedrijfsruimten en training en instructie. Hiermee kunt u wat hygiëne en schoonmaak betreft de puntjes op de i zetten. Voldoet uw bedrijf aan de hygiëne-eisen? Geweldig! Keep up the clean work. Zijn niet alle punten op orde? Neem dan maatregelen om de hygiëne te verbeteren.



Persoonlijke hygiëne

Goede persoonlijke hygiëne van het personeel is een basisvoorwaarde voor voedselveilig werken. Het voorkomt dat vuil en bacteriën in eet- en drinkwaren terechtkomen.

De tien basisregels voor goede hygiëne zijn:

1. Zorg voor schone handen

Medewerkers moeten handen wassen na toiletbezoek en pauze en vóór het bereiden, verwerken en serveren van gerechten. Was de handen als volgt: handen, onderarmen en nagels reinigen met stromend water en zeep uit een dispenser, vervolgens zeepresten afspoelen met ruim stromend water. Voor het drogen is aan te raden handdroog papier te gebruiken. Drogen is net zo belangrijk als wassen: het verwijdert de bacteriën die nog zijn achtergebleven na het wassen. Bovendien nemen natte handen makkelijker bacteriën op.

Handdesinfectiemiddelen zijn heel hygiënisch, maar alleen effectief als ze worden gebruikt na het wassen en drogen van de handen. Ze kunnen dus niet in plaats daarvan worden gebruikt.

2. Voorkom besmetting door sieraden

Het beste is helemaal geen sieraden te dragen. Onder ringen en in armbanden kunnen bacteriën zich ophopen. Bovendien kunnen werknemers met hun sieraden ergens achter blijven haken en dat kan onveilige situaties opleveren. Een gladde trouwring is wel toegestaan, omdat de kans dat op zo'n oppervlak bacteriën achterblijven klein is. Goed handen wassen is hierbij wel belangrijk.

3. Bind haren op bij bereiding van eten

Petjes en haarnetjes zorgen ervoor dat er geen haren in eten en drinken vallen. Een haar in de soep is niet alleen onsmakelijk, maar ook slecht voor het imago van een restaurant.

4. Draag schone werkkleding

Een goed uitgifte- en innamesysteem voor schone en gebruikte, vieze kleding draagt bij aan goede hygiëne op de werkvloer. Een ober met een vies schort is bovendien een slecht visitekaartje voor het bedrijf.





5. Zorg voor goede persoonlijke verzorging

Dit lijkt een vanzelfsprekende basisregel van hygiëne, maar het is belangrijk personeel het belang hiervan uit te leggen en ook te vertellen wat goede hygiëne precies is. Kortgeknipte nagels bijvoorbeeld dragen ook bij aan hygiënisch werken. Het voorkomt dat vuil en bacteriën zich ophopen onder de nagels en in het voedsel terechtkomen.

6. Verzorg wondjes goed

Dek wondjes af met waterafstotend verband of waterafstotende pleisters. Draag eventueel een latex handschoen over een verbonden wond.

7. Proef gerechten op een hygiënische manier

Gebruik bij het proeven iedere keer een nieuwe lepel. Anders verdwijnen bacteriën uit de mond van de medewerker zo in het gerecht.

8. Gebruik schone koksdoeken

Koksdoeken zijn alleen bedoeld voor het vastpakken van hete pannen en dergelijke. Veeg oppervlakken en handen schoon met papieren handdoeken. Hang op strategische plekken in de keuken papierdispensers.

9. Berg op een geschikte plaats privékleiding en -bezittingen

Privé- en werkkleding moeten gescheiden van elkaar een plek krijgen. Bovendien mogen persoonlijke bezittingen niet worden opgeborgen in ruimten waarin voedingsmiddelen worden behandeld of zijn opgeslagen.

10. Meld ziekten en infecties

Medewerkers met diarree, ontstekingen, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals, armen of handen mogen niet werken met onverpakte eet- of drinkwaren. Ze kunnen schadelijke bacteriën overdragen. Het is ook niet toegestaan deze medewerkers daar te laten werken waar indirect besmetting van eet- of drinkwaren kan optreden. Medewerkers die lijden aan besmettelijke ziekten zoals salmonella, mogen zich niet bezighouden met eet- of drinkwaren. Alleen de GGD mag bepalen of, en zo ja onder welke omstandigheden, deze personen toch werkzaamheden mogen uitvoeren in uw bedrijf.

Grote schoonmaak

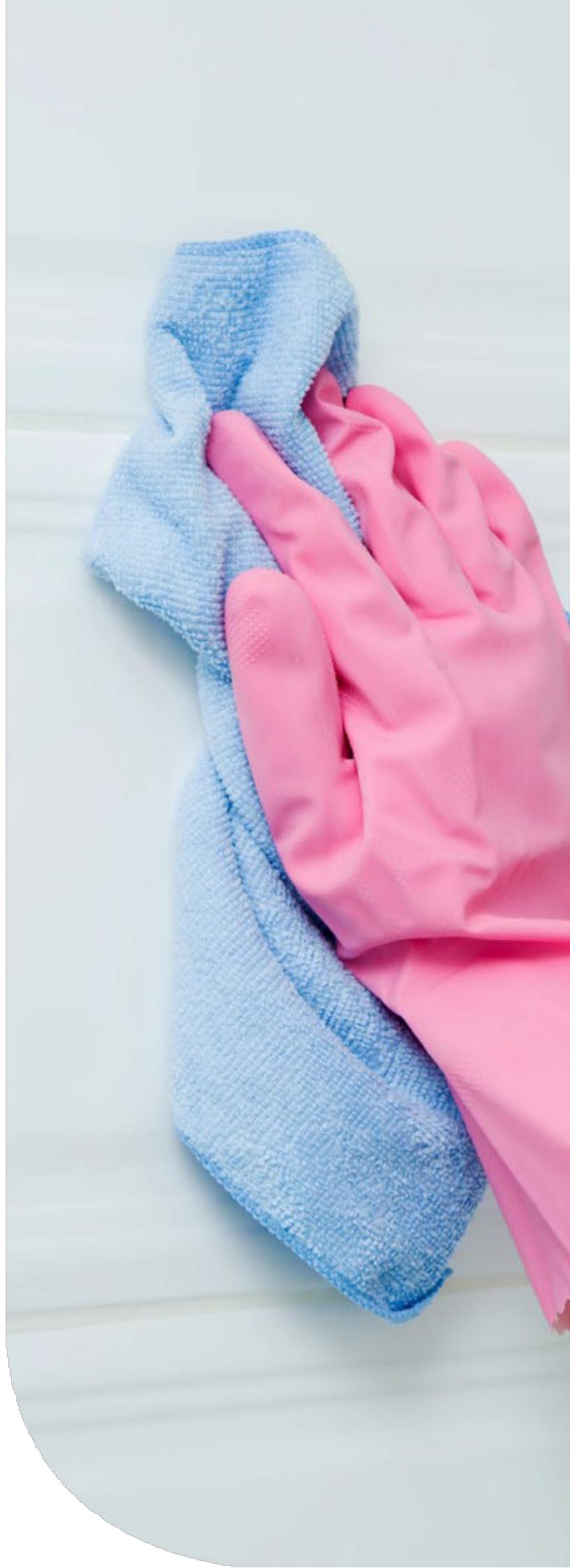
Goed schoonmaken is essentieel voor goede hygiënische werkomstandigheden. Alle bedrijfsruimten, (keuken)materialen, apparaten en sanitaire voorzieningen moeten schoon zijn. Stel een strak schoonmaakplan op. Dat voorkomt ad hoc schoonmaken en vergroot de efficiency. Met een afvinklijst voor periodieke reiniging is er goed zicht op hoe vaak en door wie er wordt schoongemaakt. Als bij controle blijkt dat ruimten, materialen of apparaten niet goed schoon zijn, kan dat worden teruggekoppeld naar de medewerker die daarvoor verantwoordelijk was.

Voor het schoonmaken moeten de juiste schoonmaakartikelen en -middelen worden ingezet. Heel belangrijk zijn de schoonmaakdoeken. Ze zijn er in verschillende maten, van diverse materialen en vaak ook in verschillende kleuren. Om zo hygiënisch mogelijk schoon te maken helpt het om voor elke ruimte of werkplek een doek van een bepaalde kleur te gebruiken. Het voorkomt het optreden van besmetting.

Algemene kleurcodes voor schoonmaak zijn:

- wit algemeen
- rood sanitair
- blauw interieur
- groen vloeren
- geel keuken/desinfectie

Het staat natuurlijk vrij om een andere kleurcodering aan te houden, als het maar zo consistent mogelijk gebeurt.



Fris en schoon sanitair

Een belangrijk visitekaartje in de horeca is de toiletruimte. Ook die moet schoon zijn en fris ruiken. Hier geldt tevens dat er aparte schoonmaakdoeken voor de verschillende oppervlakken (toilet, fonteintje, vloer en wanden) moeten worden gebruikt. Met het oog op hygiënisch werken is het van belang voor elk toilet een aparte doek te gebruiken. Het voorkomt de verspreiding van bacteriën die altijd op een toilet aanwezig zijn.

Dispensers, zowel voor zeep als handdoeken, zijn er in verschillende kleuren. Ze kunnen worden afgestemd op de huisstijl van de horecagelegenheid en trekken zo nog meer de aandacht. Zeker de signaalkleuren groen en rood. Het stimuleert mensen om hun handen te wassen. En verder: frisse geuren op een toilet via een luchtverfrisser versterken het schone imago. Het is geen HACCP-eis, maar wel goed voor het imago.

Training en instructie

De kakkerlak die werd gevonden in de soep van het Amsterdamse restaurant, leidde tot tijdelijke sluiting van het bedrijf. Onderzoek door de NVWA wees uit dat de hygiëne niet op orde was. Kakkerlakken in het eten zijn -gelukkig - uitzondering.

Haren op borden of onfrisse toiletten zijn er vaker. Hygiëne-eisen moeten goed worden nageleefd om dit voorkomen. Medewerkers in de horeca moeten goed op de hoogte zijn van de voorschriften en regels op het gebied van hygiëne. Veel fouten ontstaan door kennisgebrek. Leidinggevenden in de horeca, onder wie koks, denken vaak dat een korte, eenmalige uitleg voldoende is en dat veel zaken vanzelfsprekend zijn. Een kok weet dat een keukendoek niet dient om een werkblad schoon te maken. Maar weet de keukenhulp dat ook?

Zorg ervoor dat duidelijk is aan welke hygiënevoorschriften medewerkers zich moeten houden en train ze regelmatig. Informeer ze, geef relevante en duidelijke werkinstructies en toon hoe het werk moeten worden uitgevoerd. Let erop dat ook nieuwe medewerkers en uitzendkrachten worden geïnformeerd en geïnstrueerd.

Met het kritisch nalopen van de basisvoorwaarden waaraan voedselveilig werken moet voldoen, brengt u in kaart of de hygiëne binnen uw bedrijf op orde is of dat er verbeteringen moeten worden doorgevoerd. Betrek uw personeel bij deze check, dan zijn ook zij weer helemaal bij de les.

Meer informatie?

Deze whitepaper wordt u aangeboden door Elis Nederland. Wilt u concreet advies voor uw bedrijf? Onze adviseurs helpen u graag verder.

Bel op werkdagen tussen 8.30 en 17.00 uur naar **0800-237 36 37** of mail naar nl-info@elis.com.

[Klik hier](#)