



Hygiëne in de horeca; belangrijk genoeg

[René Driessen](#)

P&O Consult

Zoals bij velen bekend zal zijn maakt de NVWA de resultaten van de hygiënecontroles in de restaurants steeds meer openbaar. Op welke wijze deze openbaarmaking in de toekomst zal plaatsvinden is nog niet geheel duidelijk, maar dát dit gaat plaatsvinden is een ding dat zeker is. Voor alle horecabedrijven dus des te belangrijker om echt werkt te maken van hygiëne in de keukens. U moet er toch niet aan denken dat uw naam in het rijtje staat met bedrijven die niet voldoen aan de eisen....?

Nog teveel restaurantkeukens voldoen niet

Tijdens hygiënecontroles die ik bij klanten uitvoer blijkt het elke keer weer. Een aantal bedrijven die het erg goed voor elkaar hebben, vele bedrijven die het redelijk voor elkaar hebben, maar op punten zeker nog moeten verbeteren, en sommige bedrijven die zich werkelijk zouden moeten schamen. Het bijzondere bij die laatste groep is dan ook nog dat het er vaak 'aan de voorkant' top uitziet.....

Even een aantal cijfers

Naar schatting worden in Nederland jaarlijks 2,25 miljoen mensen ziek na consumptie van een levensmiddel. Ik hoor u al denken, dat is meestal in de thuissituatie. Maar dit is niet zo. In 70% van de gevallen raakten mensen besmet door voedsel uit een professionele keuken, 30% raakte besmet via thuis bereide gerechten. In enkele tienduizenden gevallen zijn de infecties zo ernstig dat medische hulp wordt ingeroepen. Soms is ziekenhuisopname noodzakelijk en in enkele tientallen gevallen heeft de voedselinfectie een dodelijke afloop.

Productaansprakelijk

Ik kom nog te vaak tegen dat hygiëne een soort van sluitpost is. *'We hebben vaak geen tijd om de lijsten in te vullen of goed schoon te maken'* hoor ik nogal eens. *'Het is er niet van gekomen'* of *'we hebben geen tijd om de levering te controleren'*. Een goede hygiëne moet de basis zijn in *ieder* bedrijf wat met voeding werkt. Iedere eigenaar, manager, keuken- of bedieningsmedewerker en afwasser moet zich ervan bewust zijn dat goede hygiëne de basis is in een professioneel bedrijf. Uiteraard is kennis hierbij onontbeerlijk. Weet wat de producttemperaturen moeten zijn, weet waarop je moet controleren bij ontvangst van producten, weet hoe je producten moet opslaan en coderen, weet wanneer en hoe je moet schoonmaken. En niet alleen weten hoe je dit moet doen, maar nog belangrijker *waarom* je dit moet doen! Wat zijn de eventuele gevolgen voor de gast? Wat zijn de eventuele gevolgen voor het bedrijf? Ieder bedrijf is productaansprakelijk. U bent ervoor aansprakelijk wanneer gasten ziek worden. En pas wanneer ú

aantoonbaar voedselveilig werkt kunt u mogelijk deze aansprakelijkheid verleggen naar uw leverancier.

Controleer uw medewerkers

Zoals eerder gezegd is kennis onontbeerlijk. Maar er is nog iets wat onontbeerlijk is en dat is controle. Het is heel menselijk dat medewerkers die werkjes die ze niet leuk vinden het eerste laten versloffen. Schoonmaak, producten controleren en lijsten invullen zijn de eerste zaken die niet meer of minder goed gedaan worden. Controle door de leidinggevende en het elkaar hierop aanspreken is daarom een vereiste. Leidinggevend vinden dit vaak vervelend, gaan soms liever de confrontatie niet aan. Maar doe dit wel. Voor het bedrijf én voor de gasten. Een wekelijkse checklist waarmee je onder andere de schoonmaak, coderingen, opslag en lijsten controleert kan u én uw medewerkers hierbij zeer behulpzaam zijn. Wel belangrijk om bij afwijkingen uw medewerkers direct hierop aan te spreken en te overleggen hoe dit te verbeteren. En het allerbelangrijkste: Ú als leidinggevende moet dit ook belangrijk genoeg vinden!

René Driessen, P&O Consult www.p-oconsult.nl

René Driessen is eigenaar van P&O Consult. Een trainings-, coaching- en adviesbureau wat zich al meer dan tien jaar richt op bedrijven die gastvrijheid belangrijk vinden.