

VWA wil opleidingen hygiëne meer stimuleren

Voedselveiligheid is voorwaarde voor kwaliteit



Voedselveiligheid speelt een belangrijke rol in de horeca. Ondernemers en koks hebben er dagelijks mee te maken en moeten voldoen aan strenge hygiëne-eisen. En ondanks dat de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) zelden op de stoep staat, zijn de meeste ondernemers continue bezig met hygiëne. Voedselveiligheid staat immers aan de basis van kwaliteit. Onderzoeksbureau HTC deed exclusief voor Horeca Entree onderzoek naar de rol van hygiëne in de horecakeuken.

Tekst: Juditte Aangeenbrug

An een goede hygiëne ontkomt een goede ondernemer niet en dat wordt ook duidelijk uit een onderzoek van HTC Horeca & Catering over voedselveiligheid. Iedereen neemt maatregelen en is min of meer op de hoogte van de regels (zie figuur 1). Eric Swaghoven, chef-kok van hotel-restaurant-brasserie Valuas in Venlo, heeft voedselveiligheid niet zomaar als allerhoogste prioriteit. “Voedselveiligheid

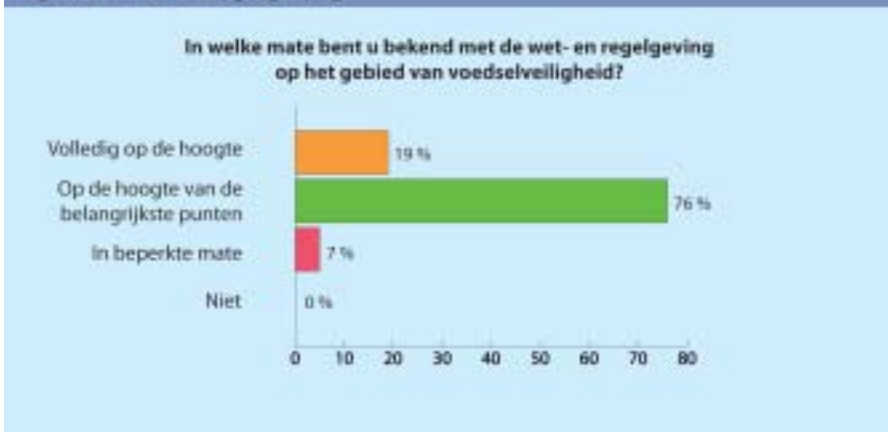
gaat over het behoud van de kwaliteit, of het nu om voeding in het schap of op het bord gaat. En als je voedsel van een bepaalde kwaliteit is, creëer je automatisch een bepaalde marge doordat je de kosten van meer kwaliteit in de prijs kan doorbereken.” Marty Liplijn, eigenaar van hotel-café Limburgia in Valkenburg, is dezelfde mening toegedaan. “Voor mij persoonlijk is het heel belangrijk dat ik mijn gasten veilig voedsel voorziet. Daar-

mee creëer je ook kwaliteit. Ik zou haast zeggen dat je automatisch kwaliteit hebt als je voedselveilig werkt.”

Inkoop

Voedselveiligheid begint bij de inkoop. 89 procent van de geënquêteerden geeft aan bij de inkoop al rekening te houden met voedselveiligheid (en 8 procent soms). Daarbij scheelt het natuurlijk met hoeveel leveranciers een onderne-

Figuur 1: wet- en regelgeving



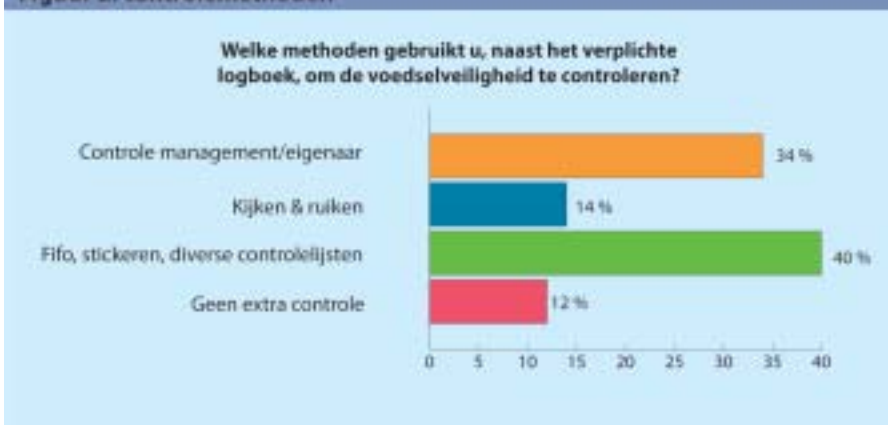
mer te maken heeft: hoe meer leveranciers, hoe meer tijd het soms kost om te controleren. Volgens 13 procent van de ondernemers is voedselveiligheid in de eerste plaats de verantwoordelijkheid van de leverancier, 87 procent vindt zichzelf verantwoordelijk. “De ondernemer heeft sowieso de verantwoordelijkheid voor alles, dus ook voor voedselveiligheid”, zegt Swaghoven. Liplijn: “Als goederen binnenkomen moet jij controleren of alles aan de normen voldoet. Zo niet, dan moet je actie ondernemen.” Na de inkoop volgt het HACCP-verhaal: 54 procent maakt gebruik van de officiële richtlijnen. De andere helft volgt (ook) eigen richtlijnen (zie figuur 2). Veertig procent van de ondernemers maakt bovendien naast het verplichte logboek gebruik van het fifo-principe, stickers en en/of diverse, andere controlelijsten. Veertien procent ruikt en kijkt ook. Ook Swaghoven is op diverse manieren bezig met de hygiëne. “Maar het belangrijkste is wel dat alles gewoon schoon en vers is, dat je kwaliteit hebt en je alles goed verzorgt. Iedere dag opnieuw. Wat bij ons binnenkomt wordt in

ieder geval nauwlettend gecontroleerd.”

Regels schrappen

De regels horen er dan wel bij, vinden Swaghoven en Liplijn, maar ze zouden soms wel wat flexibeler mogen zijn. Zo vindt de chef-kok het continu meten van temperaturen bijvoorbeeld een tikkeltje overdreven. Liplijn: “Het is goed dat er op de kwaliteit van voedsel wordt gelet, maar sommige dingen zijn wel erg ver doorgevoerd.” De ondernemers uit de enquête zijn verdeeld over de noodzakelijkheid van alle regels: vijftig procent vindt dat er overbodige regels zijn. Van deze groep geeft een aantal aan welke regels dan geschrapt zouden mogen worden: het wekelijks bijhouden van het logboek, het controleren van de temperatuur van alle goederen bij binnenkomst én het terugkerend registratie- en administratiewerk. “Ik moet altijd de temperatuur controleren van gesneden rauwkost en geschilde aardappelen die de groenteboer mij levert in gesloten zakken”, aldus één van de ondervraagden. “Dat betekent dus dat ik een gat in de zak moet prikken en dat is niet

Figuur 2: controlemethoden



Keukenapparatuur

“Voedselveiligheid is echt een samenwerking tussen ondernemers en keukenapparatuurfabrikanten.” Dit zegt Uwe Reimers, directeur van keukenapparatuurfabrikant Gram en voorzitter van de Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur. “Als apparatuur niet juist wordt geconstrueerd, ontstaat een voedselonveilige situatie. En dat heeft betrekking op alles: van de materiaalkeuze tot de werking van het apparaat tot hoe het schoon te maken is.

Apparatuur moet gladde, harde oppervlakten hebben en weinig kieren en naden. Bovendien moet het makkelijk uit elkaar te halen zijn. Als dit niet het geval is, gaat men er namelijk tegenop zien om het schoon te maken. Daar gaat het ook vaak mis. Ten eerste zijn er veel apparaten die zo geconstrueerd zijn dat ze moeilijk schoon te maken zijn. Deurrubbers bijvoorbeeld of vastgeschroefde roosters. Laatstgenoemde moet je er makkelijk in en uit kunnen klikken, sopje er doorheen en dan ben je binnen vijf minuten klaar. Ten tweede moet de ondernemer discipline hebben. Vaak gebeurt het dat hij kapot is na een diner, het schoonmaken achterwege laat en de volgende dag gewoon met het apparaat aan de slag gaat. Dan gaat het mis. Discipline is dus belangrijk én de controle op het personeel; dat die ook goed schoonmaakt. Sommige apparaten, zoals bijvoorbeeld een snijmachine, moeten dagelijks schoon gemaakt worden. Vaak zelfs gelijk na het gebruik en dan zeker als er eten is gebruikt met rauwe, eiwitrijke producten, zoals bijvoorbeeld vis en gevogelte. Als dat blijft zitten, groeien de bacteriën het hardst. Ten slotte gebruiken ondernemers soms agressieve producten om schoon te maken zoals bijvoorbeeld chloor. Roestvast staal gaat daar echter sneller van roesten.”

Figuur 3: tegenstrijdigheid



'Het is goed dat er op de kwaliteit van voedsel wordt gelet, maar sommige dingen zijn wel erg ver doorgevoerd'

bevorderlijk voor de houdbaarheid." Bij de vraag of de ondernemers last hebben van tegenstrijdige regels, geeft veertig procent aan hier hinder van te ondervinden (zie figuur 3). Daarvan vindt 24 procent sommige regels 'praktisch niet uitvoerbaar'. Als voorbeeld wordt onder andere aangedragen dat de door de VWA gewenste gladde vloertegels te glad zijn volgens de arbo-richtlijnen. Ook de slechte communicatie met betrekking tot de wet- en regelgeving of het niet mogen gebruiken van houten snijplanken zijn punten waar de ondernemers niet tevreden over zijn. "Hout kan je schuren en daardoor kan je alle groeven uit de plank krijgen. Dat lukt niet met kunststof", aldus één van de geënquêteerden. "Ook zijn de messen eerder bot op een kunststof plank."

Controles

Volgens Jan van Kooij, plaatsvervangend hoofdinspecteur van de VWA, overtreedt nu ongeveer twintig procent in de horeca de regels van voedselveiligheid, maar is er niet één bepaalde sector waarin het significant vaak of weinig gebeurt. "We baseren het aantal controles dan ook gewoon op de mate waarin individuele eetgelegenheden zich gedragen." De meeste ondernemers (32 procent) geven aan 1 keer per jaar controle te krijgen van de VWA, 24 procent krijgt 1 keer per 2 à 3 jaar controle, 22 procent 2 keer per jaar, 3 procent heeft nog nooit controle gehad en 19 procent geeft aan het niet precies te weten, maar dat het zelden is (zie figuur 4). 35 procent krijgt van de VWA altijd commentaar en/of

tips, 24 procent meestal, 16 procent weinig en eenzelfde percentage krijgt ze nooit. "De meeste overtredingen vinden plaats op het gebied van bouwkundige hygiëne (bijvoorbeeld vuile wanden en vloeren, red.) en omtrent de afkoel- en bewaarprocessen", aldus Van Kooij. De meeste ondernemers die een waarschuwing krijgen reageren in ieder geval coulant, constateert hij. "Ze vinden het ook wel terecht. Alleen incidenteel, als we een zaak hard aanpakken, wordt wel eens agressief gereageerd. Dat gebeurt een paar keer per jaar."

Van Kooij constateert trouwens ook dat de recessie van invloed is op het voedselveilig werken. "Er wordt nu bezuinigd op schoonmaken en ongediertebestrijding. Als het goed gaat wordt daar meer in geïnvesteerd." Jammer, vindt Swaghoven, want zaken die hun hygiëne niet op orde hebben zetten de horeca volgens hem in een kwaad daglicht. "Die worden dan uitgelicht in media, maar er zijn genoeg ondernemingen die alles op orde hebben. "Als ik naar mijzelf kijk en de zaken om me heen, zijn wij juist iedere dag bezig met (verbetering van) kwaliteit." Blijvend onhygiënische zaken zouden ze wat hem betreft ook gewoon mogen sluiten.

Verplichte diploma's

Van de ondervraagde ondernemers vindt zestig procent het in ieder geval niet nodig dat de VWA meer of strengere controles uitvoert in restaurants. Veertig procent wel; daaronder ook Swaghoven en Liplijn. "In sommige zaken mogen ze de regels best aan-

scherpen of strenger controleren", vindt Swaghoven. "Het is in Nederland ook zo makkelijk om een horecazaak te beginnen. Toen ik begon moest ik allerlei diploma's halen; nu hoeft dat niet meer. Ik denk dat het een hele zorg weg zou nemen als ze starters verplichten bepaalde diploma's te halen. Het zou niet alles oplossen want sommigen houden zich er eenvoudigweg niet aan, maar het zou wel schelen." Liplijn heeft bovendien het gevoel dat de controles bij sommige 'buitenlands georiënteerde' zaken te wensen over laat. "Als ik zie wat daar soms staat, bijvoorbeeld een open bak ongekoeld vlees op de vloer, dan lijkt het wel alsof sommige ondernemers nooit gecontroleerd worden. Dat soort zaken vormen een risicogroep en risicogroepen moet je meer controleren." Zelf is hij niet bang voor controle. Sterker nog: hij ziet een controleur nog liever vandaag dan morgen op de stoep staan. "Ik zou het heel fijn vinden om met zo iemand gewoon alles langs te gaan en wat handige tips te krijgen. Als ik mijn keuken ga verbouwen, zou ik ze ook zelf uitnodigen. Controle is alleen maar goed; eigenlijk zou elk nieuw of overgenomen bedrijf standaard een bezoek van de VWA moeten krijgen." Bij de VWA zijn ze er in ieder geval wel mee bezig om meer horecazaken voedselveilig te krijgen. Van Kooij: "Momenteel zijn we met Koninklijke Horeca Nederland in gesprek om nog betere nalevingshulp te creëren. Wat we namelijk vooral zien is dat veel overtredingen plaatsvinden doordat ondernemers geen goede opleiding in voedselveilig-

heid hebben. Daarom willen we ons in de toekomst meer gaan richten op het stimuleren van de opleidingen. Dan geven we bijvoorbeeld geen boete, maar laten we de ondernemer een opleiding doen." Het is nog een prematuur idee, aldus Van Kooij, maar er wordt serieus over gepraat.

Geen gevoel

Wat Swaghoven betreft zouden de opleidingen zelf ook meer aandacht aan voedselveiligheid mogen geven of dit op een andere manier moeten doen. "Door het competentiegerichte leren moeten leerlingen alles zelf opzoeken op de computer, maar daar leren ze niets van. Je moet ze met dingen confronteren. Vertellen dat je het zo en zo schoonmaakt en uitleggen waaróm. Iemand leert pas echt iets als iemand het voor doet. Als je iets op de computer opzoekt heb je er geen beeld of gevoel bij. En de horeca is een vak met gevoel." Swaghoven schaaft zijn leerlingen dan ook zo nodig elke dag bij. Van de geënquêteerden zegt 95 procent dat goede kennis van hygiëne een vereiste is voor zijn (keuken) personeel en 90 procent vindt dat het ook prima lukt om zijn werknemers goed te instrueren. Dit door het ze aan te leren, ze zelf controles uit te laten voeren, instructies te herhalen, duidelijkheid te verschaffen en er kort op te zitten. 54 procent van de ondernemers geeft ook trainingen aan zijn (keuken) personeel over dit onderwerp. Als redenen worden aangegeven dat trainingen essentieel zijn om de kwaliteit en naam hoog te houden, werknemers hierdoor up to date blijven en kennis verwerven en dat het bewustzijn bij werknemers ermee wordt vergroot. De ondernemers die geen trainingen geven, zeggen dat er vaak geen tijd is om deze trainingen te geven of dat er

vanuit leveranciers trainingen worden aangeboden. Een aantal ondernemers staat zelf in de keuken en/of heeft geen andere kok in dienst.

Gekke ziektes

Zou de overheid zich er trouwens meer mee moeten bemoeien om de voedselveiligheid in Nederland te verbeteren? Nee, zegt 73 procent. De ondernemers vinden de wet en regelgeving al voldoende is en zitten niet te wachten op meer verplichte registraties of andere handelingen. Swaghoven: "De gast mag zelf ook wel wat wijzer worden. Bovendien gaat het al veel te ver in Nederland waardoor we juist weer allerlei gekke ziektes creëren. Het is toch raar dat als je naar Azië wilt, je allerlei prikken moet krijgen om niet ziek te worden, terwijl daar miljarden mensen lopen die niets hebben?" Ook één van de geënquêteerden haalt deze ontwikkeling aan. "Etenswaren dienen zo zuiver mogelijk aangeboden te worden aan de gast, maar daardoor gaan bacteriën dood die zorgen voor een gezonde portie natuurlijke weerstand. Als we dus in landen komen waar de regels minder streng zijn hebben Nederlanders vaak een serieus gezondheidsprobleem. En dat kan dan niet worden omschreven als voedselvergiftiging, maar gewoon als een gebrek aan voldoende, natuurlijke weerstand." Liplijn: "In andere landen is het soms ook wel heel erg, vlees dat gewoon de hele dag buiten hangt, maar hier in Nederland is het inderdaad weer naar de andere kant doorgeslagen." Gelukkig is de VWA dan ook coulanter geworden in de loop van de tijd: sinds twee jaar neemt ze geen maatregelen meer bij kleine overtredingen, maar geeft ze alleen een waarschuwing.

> [HorecaEntree](#) <

Reactie HTC



HTC-directeur Stefan Kraft van Ermel: "Uit het onderzoek komt naar voren dat horecaondernemers goed op de hoogte zijn van wat er van hen verwacht wordt vanuit de

wet- en regelgeving. Zij investeren tijd en geld om hun medewerkers te instrueren over het waarborgen van de voedselveiligheid. Juist in deze tijd is de ontwikkeling zichtbaar dat er ondernemers zijn die goedkoper inkopen boven kwalitatief goed voedsel prefereren. Als je dan ziet dat bijna de helft van de ondernemers aangeeft dat zij een goede marge belangrijker vinden dan de voedselveiligheid, kiest men toch zeker niet altijd voor kwaliteit als boventoon. Zowel niet bij inkoop als wanneer het daadwerkelijke product wat wordt geserveerd. Horecaondernemers dienen de voedselveiligheid te waarborgen door alle medewerkers, dus ook het bedieningspersoneel, in te lichten over wat van hen verwacht wordt met betrekking tot dit onderwerp. Alle medewerkers gezamenlijk zetten uiteindelijk een kwalitatief product neer."

HTC

HTC onderscheidt zich sinds 1978 door middel van professionele, objectieve en praktijkgerichte advisering op het gebied van horeca, recreatie en catering. Voor een overzicht van de werkzaamheden: www.htcadvies.nl. Vindt u het leuk om mee te doen aan ons onderzoekspanel? U krijgt dan gemiddeld eens per twee maanden een verzoek om digitaal vragen te beantwoorden. Ook kunt u meewerken aan redactionele artikelen. Geïnteresseerden kunnen contact opnemen met Valentijn Bomhof van HTC: v.bomhof@htcadvies.nl.



HTC-ADVIES
HORECA RECREATIE CATERING

Figuur 4: controle door de VWA

Hoe vaak wordt er bij u gecontroleerd door de VWA?

