



**Voedselveilig
werken,
samen met
je team**

ZO WERK JE SAMEN ALS TEAM AAN VOEDSELVEILIGHEID

Deze whitepaper: *Voedselveilig werken, samen met je team*, staat boordevol praktische tips en adviezen. Plus voorbeelden en een checklist waarmee je het hygiëneniveau binnen je bedrijf op peil brengt en houdt. Ook bij een personeelstekort en -wisselingen.

INHOUD

1. Jouw rol als verantwoordelijke voor hygiëne
2. Het kennisniveau van medewerkers
3. Betrokkenheid van medewerkers
4. Checklist

INLEIDING

MAAK VAN VOEDSELVEILIGHEID EEN TEAMINSpanNING

Dat de wereld sinds de coronapandemie enorm is veranderd, dat mag duidelijk zijn. Hygiëne en gezondheid werden het gesprek van de dag. En iedereen moest zich aanpassen aan een nieuwe realiteit. De verwachtingen rondom persoonlijke veiligheid werden hoger en dat neemt verder toe, zo is de verwachting. Maar hoe doe je dat in jouw bedrijf?

Als versspecialist heb je in de praktijk te maken met wisselingen in personeel, personeelstekort of uitval door ziekte. Hierdoor is het niet altijd makkelijk om alle regels op het gebied van voedselveiligheid na te leven. Gelukkig zijn er manieren om voedselveilig werken, door goede voorbereidingen makkelijker te maken. Met deze whitepaper helpen we je met die goede voorbereiding (want alleen aan het advies: 'je moet je goed voorbereiden', kom je natuurlijk niet verder). We hebben de belangrijkste tips en voorbeelden opgedeeld in drie thema's:

- Jouw rol als verantwoordelijke voor hygiëne
- Het kennisniveau van medewerkers
- Betrokkenheid van medewerkers

Per thema krijg je tips en voorbeelden waarmee je van voedselveiligheid een teaminspanning maakt.

Veel succes en plezier!

EDWIN HUIS IN 'T VELD

Teamleider Hygiëne & Wetgeving



1. JOUW ROL ALS VERANTWOORDELIJKE VOOR HYGIËNE

Als verantwoordelijke voor hygiëne stuur jij medewerkers aan om voedselveilig te werken. Wil je het hygiëneniveau binnen jouw bedrijf verbeteren? Kijk dan eerst eens goed naar jouw rol als verantwoordelijke. Waarom is voedselveiligheid binnen je bedrijf belangrijk? Wat voor voorbeeld geef je collega's? En hoe motiveer jij je collega's?

WAAROM WERKEN JULLIE VOEDSELVEILIG?

Weten waarom je voedselveilig werkt binnen je bedrijf, is essentieel voor motivatie maar ook om gedrag vol te houden. Hoe belangrijker je iets vindt, hoe meer energie jij en je team erin steken. Daarom wil je voor jezelf en je team duidelijk maken waarom voedselveilig werken belangrijk is. Wat is je motivatie? Is het omdat je geen zieke klanten of gasten wil? Werk je voedselveilig om een bezoek van de NWWA te voorkomen? Of omdat klanten tegenwoordig steeds vaker willen weten waar hun voedsel vandaan komt? De ene reden is niet beter dan de andere, maar het is wel belangrijk om te weten wat de reden is. Dat is namelijk je drijfveer. En het helpt je om de voedselveiligheidsdoelen te bepalen. Wil je bezoeken van de NWWA voorkomen? Misschien is je doel dan wel om een hygiëne certificaat te behalen en te behouden.

TIP

Wanneer je weet waarom je aan voedselveiligheid wil werken, dan wil je dit met het hele team communiceren. Zorg daarom dat iedereen in het team het begrijpt en uitdraagt. Want je moet het samen doen. Misschien hebben je medewerkers andere redenen. Dat is helemaal oké en moedig dat ook aan, zolang ze maar een reden hebben om voedselveilig te werken.

GOED VOORBEELD, DOET VOLGEN

Hoe jij denkt over voedselveiligheid, maar ook wat je doet, heeft invloed op hoe jouw medewerkers naar voedselveiligheid kijken. Als verantwoordelijke heb je namelijk een voorbeeldrol. Wat je zegt en wat je doet, leggen medewerkers onder een vergrootglas. Dat klinkt vervelend, maar dat is het niet. Het betekent namelijk dat jij als verantwoordelijke invloed hebt op het gedrag van je team. En een goed voorbeeld, doet goed volgen. Jouw goede voorbeeld is een krachtige tool om meer uit je team te halen.

TIP

Het komt natuurlijk wel eens voor dat je bijvoorbeeld jouw schoonmaaktaak niet kan uitvoeren of registraties niet kan controleren. Zorg dan dat iemand anders het voor je oppakt. Bedank diegene daarvoor en vraag na uitvoering van de taak of het goed is gelukt. Zo laat je zien hoe belangrijk je het vindt dat het gebeurt.



PERONEELSTEKORT?

Waarschijnlijk ben je blij met ieder paar handen dat komt helpen; en heb je weinig tijd om de vaak tijdelijke krachten goed te instrueren. Ons advies: schenk hier toch voldoende aandacht aan. Dit doe je met de tips uit deze whitepaper en door hygiëneregels vooraf te verstrekken aan tijdelijke of nieuwe medewerkers. Zorg ook dat je de regels communiceert met een uitzendbureau. Die kan dan al bij de personeelsselectie, aandacht geven aan voedselveilig werken.

COMPLIMENTEER JE TEAM

Complimenten geven is dé manier om iemand zelfvertrouwen te geven. Complimenteer daarom je team regelmatig als ze voedselveilig werken of registraties bijhouden. Met een compliment geef je niet alleen vertrouwen, maar maak je ook duidelijk wat je waardeert. Dit zorgt ervoor dat een medewerker zich gezien voelt en dat draagt bij aan het werkplezier.

TIP

Gebruik ook een compliment bij feedback of kritiek. Wanneer je eerst een compliment geeft en daarna kritiek, voelt het niet alsof je alleen oog hebt voor fouten, maar ook voor goede resultaten. Bijvoorbeeld: Bedankt voor het schoonmaken van de koeling. Het ziet er super netjes uit! Ik zag alleen dat je het registratieformulier nog niet hebt ingevuld. Zou je dat nog willen doen? Dank je wel!

ZORG VOOR EEN VAST CONTACTPERSOON

Zorg dat medewerkers (ook tijdelijke medewerkers) goed begeleid worden en een vast aanspreekpunt hebben. Misschien ben jij dit zelf, maar het kan ook een andere medewerker zijn. Zonder een vast contactpersoon kan een medewerker zich makkelijk verloren gaan voelen en eigen keuzes gaan maken.

TIP

Je hoeft het controleren niet alleen te doen. Maak bijvoorbeeld de contactpersoon voor medewerkers ook deels verantwoordelijk voor het controleren van bijvoorbeeld schoonmaaktaken.

EVALUEER EN CONTROLEER

Het helpt om met enige regelmaat je medewerkers te vragen hoe het werk gaat en of ze nog vragen hebben over voedselveiligheid. Zo creëer je kleine evaluatiemomenten en kom je erachter of alles wat je hebt veranderd, bijdraagt aan voedselveilig werken (en je doel om bijvoorbeeld een certificaat te behalen).

Daarnaast is het belangrijk om zowel registratielijsten en werkzaamheden te controleren. Controleer niet alleen of de registraties/lijsten zijn ingevuld, maar controleer ook de werkzaamheden. Complimenteer medewerkers, of het hele team, als dit goed gaat. Maar spreek medewerkers of het team ook aan wanneer het niet goed gaat.

TIP

Heb je een medewerker die het leuk vindt om anderen te helpen of begeleiden? Vraag deze dan als aanspreekpunt voor nieuwe medewerkers. Maak hier wel goede afspraken over, zodat vooraf duidelijk is wanneer de medewerker zelf een vraag kan beantwoorden of jou toch beter kan inschakelen.

2. HET KENNISNIVEAU VAN MEDEWERKERS

Op het gebied van hygiëne gaat het vaak fout door kennisgebrek bij (tijdelijke) medewerkers. Zelf werk je al jaren volgens de regels en is het gewoonte om bij ontvangst van binnenkomende goederen een registratieformulier in te vullen. Daardoor vergeet je makkelijk dat wat voor jou normaal is, niet altijd normaal is voor een (nieuwe) medewerker. Eén korte uitleg over de hygiëneregels is daarom vaak niet voldoende. Zorg er dus voor dat je duidelijk maakt wat je van medewerkers verwacht, herhaal dit regelmatig en train medewerkers.

Heb je een online schoonmaakplan in de [hygienetool](#)? Voeg een uitlegfilmpje toe.

TIP Houd het kennisniveau op peil met een [training](#) voedselveiligheid. Dit kan ook met een speelse laagdrempelige manier, zoals een quiz waarmee je de kennis van je medewerkers test. In de vragenlijst verwerk je vragen die voor jouw bedrijf van belang zijn. Op de volgende pagina vind je een voorbeeld voor een mini-quiz.

TIP Er zijn ontzettend veel regels en je kunt niet voor alles hetzelfde schoonmaakmiddel gebruiken. Zorg daarom voor schoonmaakinstructies bij bijvoorbeeld de slagroommachine, koffiemachine of vaatwasser. Maak deze visueel met afbeeldingen. Je kan ook een overzicht van de belangrijkste hygiëneregels ophangen op een centrale plek.



1

Mag je sieraden dragen wanneer je voedsel bereidt?

- A Ja
- B Nee

Antwoord: Nee, het advies is: Draag bij voorkeur helemaal geen sieraden. Het dragen van een gladde en schone trouwring kan worden toegestaan.

2

Hoe lang is gemiddeld de minimale inwerktijd van ontsmettingsmiddelen?

Antwoord: Er is geen standaard antwoord. Je controleert altijd wat de beste effectiviteit voor jouw middel is.

3

Ben je als bedrijf verantwoordelijk als je producten verkoopt of serveert waar een klant of gast ziek van wordt?

- A Ja
- B Nee

Antwoord: Ja, als iemand ziek wordt van jullie product is het bedrijf verantwoordelijk.

4

Wanneer krijg je kruisbesmetting?

- A Alleen wanneer bacteriën zich via gereedschappen, materialen en/of handen verplaatsen naar een ander product.
- B Alleen wanneer je een besmet product tegen een ander product aanlegt.
- C Beide (A en B).

Antwoord: Beide, het risico van kruisbesmetting is dat de veiligheid van producten in gevaar komt.

5

Je hebt zelf een tonijnsalade bereid. Hoe lang mag je deze bewaren? (meerdere antwoorden mogelijk)

- A 2 dagen bij <math><7^{\circ}\text{C}</math>
- B 3 dagen bij <math><4^{\circ}\text{C}</math>
- C 1 week bij <math><7^{\circ}\text{C}</math>
- D 2 weken bij <math><4^{\circ}\text{C}</math>

Antwoord: A en B zijn juist. Zelfbereide bederfelijke producten mag je maximaal 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij een temperatuur van 4°C of kouder bewaren.

6

Op welke producten plak je een datumsticker?

- A Alleen op producten zonder THT- of TGT- datum
- B Overall (elke verpakking die je opent)
- C Alleen op zelfbereide producten
- D Anders, namelijk

Antwoord: Wanneer je producten niet binnen een dag verwerkt. Zodra je de verpakking hebt geopend, vermeld je dit op de verpakking. Dit doe je met een blanco sticker of een voorgedrukte sticker. Je mag het ook met een watervast pen of stift op de verpakking zetten.

7

Wat is de juiste temperatuur bij de ontvangst van diepvriesproducten?

- A -7°C of kouder
- B -10°C of kouder
- C -15°C of kouder
- D -5°C of kouder

Antwoord: Eet- en drinkwaren algemeen (7°C of kouder), pluimvee (4°C of kouder) en diepvriesproducten en consumptie ijs (-15°C of kouder)

8

Hoe vaak controleer je de temperatuur van de opslag?

- A Jaarlijks
- B Maandelijks
- C Wekelijks
- D Dagelijks

Antwoord: Het is belangrijk dit dagelijks te controleren. Pas dan weet je of de temperatuur gehaald wordt. Je registreert de temperaturen minimaal 1x per week.

9

Mag je voedsel bereiden wanneer je ziek bent? (bijvoorbeeld bij buikgriep)

- A: Ja
- B: Nee

Antwoord: Nee, wanneer je ziek bent, is er een kans dat je voedsel besmet.

10

Noem een voorbeeld van een situatie waarin jij op je werk voor een kruisbesmetting kan zorgen.

DE HYGIËNE
MINI-QUIZ

3. BETROKKENHEID VAN MEDEWERKERS

Alles wat je aandacht geeft groeit, dus ook je medewerkers. Door drukte vergeet je soms voldoende aandacht aan je medewerkers te schenken. Toch is het belangrijk tijd te reserveren voor je medewerkers. Al helemaal op het gebied van voedselveiligheid. Schoonmaken en registraties bijhouden zijn nou eenmaal niet de leukste taken en versloffen daarom ook makkelijk.

Wanneer je meer aandacht geeft aan je medewerkers, is de kans groter dat ze betrokken blijven. Aandacht is trouwens geen eenrichtingsverkeer. Je mag ook best wat terugvragen van je team. De beste ideeën komen vaak van medewerkers zelf. Dus bespreek en bedenk samen verbeterpunten op het gebied van voedselveilig werken.

TIP

Bedenk ook samen met je team oplossingen! Het gaat om gedrag van medewerkers zelf en vaak weten ze zelf het beste hoe ze iets kunnen oplossen of voorkomen. Evalueer ook altijd of de gekozen oplossing echt werkt.

VERSTREK HYGIËNEREGELS VOORAF EN DENK SAMEN NA OVER OPLOSSINGEN

Als je een medewerker op de eerste werkdag pas vertelt dat het niet is toegestaan om bepaalde sieraden, nagellak of kunstnagels te dragen, dan kan dit direct tot lastige discussies leiden. Wanneer je dit vooraf bespreekt, is dit geen issue meer op de werkvloer. Leg daarnaast ook vooraf alles uit over veiligheid (ARBO), pauzegedrag, bedrijfskleding etc. Herhaal deze regels met regelmaat en spreek medewerkers erop aan als ze toch met nagellak naar het werk komen.

Bedenk ook alvast oplossingen, want het kan soms voorkomen dat iemand vergeet nagellak te verwijderen. Zorg bijvoorbeeld dat je ergens nagellakremover hebt staan of dat je extra beschermingsmiddelen hebt zoals een gekleurde waterafstotende pleister voor een piercing. Hierbij moet je dus vooraf nadenken over de risico's en bedenken wat je in huis moet hebben. We hebben op de volgende pagina de belangrijkste regels en oplossingen voor je op een rij gezet.

De belangrijkste algemene hygiëneregels en oplossingen

1 ZORG DAT JE MEDEWERKERS SCHONE WERK- OF BEDRIJFSKLEDING DRAGEN

- › Je kunt een wasmachine in je bedrijf zetten en een omkleedprocedure instellen. Zo blijft de kleding in pandig en kun je zorgdragen dat deze schoon is voor de volgende werkdag.

2 ZORG DAT MEDEWERKERS REGELMATIG HUN HANDEN WASSEN

- › Dit geldt voor de productiemedewerker, maar ook voor de medewerker in bijvoorbeeld de bediening of de winkel.
- › Medewerkers moeten hun handen in ieder geval bij aanvang van werkzaamheden wassen. Maar ook voor en na het werken met rauwe producten, na wisseling van werkzaamheden, na pauzes of toiletbezoek en zeker ook na het weggooien van afval en na hoesten of niezen.
- › Zorg voor een nette en goed uitgeruste handenwasgelegenheid met zeep en desinfectiemiddel (of desinfecterende zeep) en bijvoorbeeld een houder met eenmalig te gebruiken papier.
- › Zorg ook dat je medewerkers nooit de vingers aflikken, ook al is wat ze bereiden nog zo lekker!
Je kunt ervoor kiezen deze regels op te hangen bij een handenwasgelegenheid. Zo komen ze regelmatig onder de aandacht en worden de medewerkers er keer op keer attent op gemaakt. Plastificeer de lijsten bijvoorbeeld zodat ze meegenomen kunnen worden in de schoonmaak.

3 GEEF KRUISBESMETTING GEEN KANS

- › Eet niet in de productieruimte, maar in een daarvoor ingerichte ruimte. Drinken kan, maar maak daarvoor een centrale plek en maak gebruik van niet breekbaar materiaal als een kunststof- of RVS-beker. Moet je nog een kerstcadeau verzinnen voor december? Dan is een gepersonaliseerde drinkfles voor op de werkvloer misschien een goed idee.

4 ZORG DAT JE MEDEWERKERS ER NETJES EN VERZORGD UITZIEN

- › Lange haren samenbinden, korte nagels en geen kunstmatig aangebrachte nagels. Meld dit bij het eerste gesprek.
Leg uit dat wanneer je met voedingsmiddelen werkt, dit een gevaar kan opleveren omdat vuil kan achterblijven onder de nagel. Of zelfs nog erger: een kunstnagel die afbreekt en kwijtraakt in het product. Ditzelfde geldt voor het dragen van sieraden.

5 WERK ALLEEN ALS JE GEZOND BENT

- › Zorg dat een medewerker zich tijdig ziek meldt. Inventariseer de ziekteverschijnselen en beoordeel of een medewerker kan werken en of werkzaamheden aangepast moeten worden.
- › Wanneer er verschijnselen van maag-/darmklachten zijn, braken of diarree; of wanneer de medewerker huidontstekingen heeft of open wonden? Zorg dan deze medewerker zich niet bezighoudt met bereidings- en verpakkingswerkzaamheden.
- › Voelt de medewerker zich goed genoeg om te werken, dan kan je kiezen om deze administratief werk te geven.
- › Zorg ervoor dat er bij een klein ongemak, bijvoorbeeld een sneetje in de vinger, er altijd waterafstotende, opvallend gekleurde pleisters (bijvoorbeeld blauw) voorradig zijn.

4. CHECKLIST

Het wordt makkelijk gezegd: 'Ja, maar hij of zij doet dat, of juist niet'. Of het nu gaat om voedselveilig werken of je privéleven? Het helpt om te kijken naar wat jezelf kunt doen om de situatie te veranderen. Daarom beschreven we in deze whitepaper wat jij als verantwoordelijke voor hygiëne kunt doen om het hygiëneniveau binnen jouw bedrijf te verbeteren.

Wanneer je zorgvuldig omgaat met deze thema's, wordt het een stuk makkelijker voedselveilig te werken en je hygiëneniveau op peil te brengen en te houden. Als het antwoord op alle onderstaande vragen volmondig 'JA' is, dan is de basis voor voedselveilig werken binnen jullie bedrijf goed. Wanneer het antwoord op een of meerdere vragen 'NEE' is, dan weet je gelijk waar je nog aan kan werken.

JOUW ROL ALS VERANTWOORDELIJKE VOOR HYGIËNE	JA	NEE
Weet jij waarom jullie voedselveilig werken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weten medewerkers waarom jullie voedselveilig werken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En dragen medewerkers die reden ook uit?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geef jij het goede voorbeeld?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zorg je dat je jouw taken altijd uitvoert of zorg je dat ze worden uitgevoerd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geef jij regelmatig complimenten aan medewerkers over voedselveilig werken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Is er een duidelijke contactpersoon voor alle vragen rondom voedselveilig werken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Controleer je of taken worden uitgevoerd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HET KENNISNIVEAU VAN MEDEWERKERS	JA	NEE
Herhaal je regelmatig de hygiëneregels?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hebben jullie duidelijke werkinstructies?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zijn de werkinstructies makkelijk terug te vinden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Test je jaarlijks de kennis van medewerkers?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geef je jaarlijks een voedselveiligheidsstraining?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

BETROKKENHEID VAN MEDEWERKERS	JA	NEE
Verstrek je hygiëneregels voordat een nieuwe medewerker begint?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vraag je medewerkers mee te denken over oplossingen voor hygiënevraagstukken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Evalueer je of aanpassingen ook echt werken?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A photograph of a woman and a man standing in a kitchen or cafe. Both are wearing grey aprons over their clothing. The woman is on the left, wearing a red and white striped shirt, and has her arms crossed. The man is on the right, wearing a maroon shirt, and is smiling. In the background, there are wooden shelves with coffee bags, stacks of white cups, and glassware. The wall is covered in white square tiles.

VAN VAKMENS TOT VAKMENS

Wij zien jou graag groeien, daarom bieden wij alleen diensten aan die jou, je medewerkers en je bedrijf laten groeien. Of het nou gaat om het door ontwikkelen van leiderschapskwaliteiten, voedselveilig werken, productkwaliteit of het verhogen van je verkoop. Wij hebben de vakmensen die jou en jouw bedrijf vooruit helpen. Dit doen onze vakmensen met passie, plezier en vakmenschchap.

Wil je een keertje sparren over jouw bedrijfsvraagstukken? Vraag een [vrijblijvend kennismakingsgesprek](#) met één van onze accountmanagers aan.

HEB JE VRAGEN NAAR AANLEIDING VAN DEZE WHITEPAPER?

Of wil je meer weten over hoe jij de voedselveiligheid binnen jouw bedrijf naar een hoger niveau tilt?

Kijk op [foodbase.nl](https://www.foodbase.nl) of bezoek onze [inspiratie en tips](#) pagina met meer praktische informatie over diverse onderwerpen.

FOODBASE

Postbus 360, 6700 AJ Wageningen
Agro Business Park 75-83,
6708 PV Wageningen

Tel: (0317) 47 12 34
info@foodbase.nl
www.foodbase.nl

FOODBASE

Postbus 360, 6700 AJ Wageningen
Agro Business Park 75-83,
6708 PV Wageningen

Tel: (0317) 47 12 34
info@foodbase.nl
www.foodbase.nl



FOODBASE
VAN VAKMENS TOT VAKMENS