

# VSR Praktijkrichtlijnen

## om voedselveiligheid te borgen

Bij het bereiden van voedingsmiddelen is hygiënisch werken een voorwaarde om de veiligheid van de consument te garanderen. Ieder jaar worden tientallen mensen ziek door het consumeren van onveilig voedsel. Dergelijke risico's voor de gezondheid en de daarmee gepaard gaande kosten, zijn voor de overheid een reden om strenge eisen te stellen aan de hygiëne. Die eisen zijn vastgelegd in de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHL). Alle bedrijven die zich bezighouden met eet- en drinkwaren moeten maatregelen nemen om de door hen vastgestelde risico's voor de voedselveiligheid te beheersen. Die risico's en de door het bedrijf genomen maatregelen moeten zijn beschreven zodat het voor de ondernemer en de overheid controleerbaar is. Een dergelijk samenhangend systeem van het identificeren van de gevaren en van kritische controlepunten om die gevaren te beheersen, is het voedselveiligheidsysteem Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP). Naast deze specifieke beheerspunten zijn er basisvoorwaarden die eveneens zijn vastgelegd in de WHL. Het gaat daarbij onder meer om persoonlijke hygiëne, onderhoud van de voorzieningen en reïnging en desinfectie.

### Reïnging en desinfectie essentieel

Reïnging en desinfectie zijn essentieel om veilige voedingsmiddelen te kunnen produceren. Veel voedingsmiddelenbedrijven hebben reïnging en desinfectie uitbesteed aan een professionele schoonmaakdienst. Om die bedrijven te ondersteunen bij het optimaliseren van het gehele reïngings- en desinfectieproces in voedingsmiddelenbedrijven heeft VSR, in samenwerking met schoonmaakbedrijven, leveranciers van schoonmaakmiddelen en -materialen en kennisinstellingen, drie praktijkrichtlijnen ontwikkeld:

- VSR-PR-1-2 VSR-Praktijkrichtlijn voor bepalen reinheidsclassificatie en controleren van kritische oppervlakken in productieomgevingen
- VSR-PR-2-1 VSR-Praktijkrichtlijn voor reïnging en desinfectie in voedingsmiddelenbedrijven
- VSR-PR-2-2 VSR-Praktijkrichtlijn voor het ontwikkelen van basisvoorwaarden, een risicoanalyse, beheersmaatregelen en monitoringsysteem voor reïnging en desinfectie in voedingsmiddelen-bedrijven.

De in de praktijkrichtlijnen omschreven procedures zijn een uitwerking van de betreffende wettelijke voorschriften. Als een bedrijf niet aan die voorschriften voldoet, dan kan de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) strafrechtelijk optreden.

De praktijkrichtlijnen omvatten het vaststellen van de gewenste reïngings- en desinfectietechniek, de inkoop, de basisvoor-

waarden, de voorbereidingen, de reïnging in welke vorm dan ook en de desinfectie. Deze praktijkrichtlijnen bieden derhalve zowel de schoonmaakbedrijven als de levensmiddelenindustrie een handvat om de reïnging en desinfectie zo optimaal mogelijk te verzorgen, de kans op fouten te verkleinen en daarmee een bijdrage te leveren aan veilige voeding.

### Implementatie door de bedrijven

Veel bedrijven werken al conform de VSR-Praktijkrichtlijnen. Om het uniforme gebruik onder zoveel mogelijk bedrijven te bevorderen, heeft VSR een implementatietraject opgezet waarbij in de vorm van een pilot introductiebijeenkomsten plaatsvinden bij bedrijven. Het is daarna de bedoeling dat ook daadwerkelijk met de praktijkrichtlijnen wordt gewerkt bij de voedingsmiddelenbedrijven. Dit alles met uiteindelijk één primair doel: het waarborgen van de voedselveiligheid.



## VSR en aanbesteden

In juni heeft de Commissie Schoonmaakmanagement van VSR een bijeenkomst georganiseerd over aanbesteden in de schoonmaakbranche. Het doel was om met de aanwezige vertegenwoordigers van schoonmaakbedrijven, adviesbureaus, een externe aanbestedingsspecialist en een vertegenwoordiger van PIANOo (netwerk van overheidsopdrachtgevers die zich bezighouden met aanbestedingen) van gedachten te wisselen over de huidige praktijk van aanbesteden en de mogelijkheden tot verbetering.

Daartoe werd in een open constructieve sfeer aan de hand van een aantal gunningscriteria (o.a. prijs, uurtarief, span of control, M2 uurprestatie) met elkaar gediscussieerd (zie foto's). Vanwege de veelomvattendheid van het onderwerp, werd besloten om na de zomer een vervolgbijeenkomst te beleggen.