

door: *Niels Masselink*



Met de veiligheid van ons voedsel zit het wel goed. Toch? Daar ben ik niet meer zo zeker van. De laatste tijd zijn de kwaliteit en de betrouwbaarheid van ons voedsel regelmatig besproken thema's die veel negatieve aandacht hebben gekregen in de media. Met name de veiligheid van het product en de veiligheid van bedrijfsprocessen zijn onderwerp van gesprek. Ondanks bestaande wet- en regelgeving vastgelegd in de Warenwet, de toezichthoudende rol van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) en opgelegde HACCP-richtlijnen rondom het produceren en bereiden van voedsel, moet de hele voedselketen van produceren tot consumeren worden aangesproken op het ontstaan van onveilige situaties.

Zo blijkt in de praktijk dat het niet meer mogelijk is te achterhalen waar ingrediënten in het uiteindelijke product vandaan komen, doordat het product meerdere malen wordt verhandeld. En wat te denken van de slager als toeleverancier, die tot voor kort eenmaal gecertificeerd, niet meer hoefde te rekenen op extra controles. Fraude ligt hier op de loer: rundvlees blijkt geen rundvlees te zijn, gesjoemel met paardenpaspoorten waardoor afgekeurd Frans paardenvlees terecht komt in de humane consumptieketen en recentelijk nog het nieuws dat verboden antibiotica in varkensvlees is aangetroffen.

De conclusies van de Onderzoeksraad voor Veiligheid in maart van dit jaar zijn dan ook niet mis te verstaan en bevestigen de slechte hygiëne en voedselveiligheid in deze sector. Om problemen in de vleessector een halt toe te roepen zijn inmiddels stevige maatregelen getroffen en wordt verantwoordelijkheid genomen; vanaf juni

## Voedselveiligheid: 'mij een zorg!'

dit jaar wordt het toezicht houden op slachterijen en het keuren van vlees door de overheid zelf gedaan, de NVWA zet meer controlerende mankracht in, er is een nieuwe gedragscode voor de vleessector van kracht en overtredingen worden zwaarder bestraft.

Een hele verbetering zo lijkt het, sinds de nieuwe maatregelen zijn ingegaan in juni van dit jaar, maar daarmee is de maaltijd voor onze zorgcliënt nog niet veiliggesteld! Ook wanneer producten veilig de zorglocaties bereiken, ligt het laatste stukje verantwoordelijkheid bij de zorgorganisaties zelf. In hoeverre zijn daar interne bedrijfsprocessen als opslag, bereiding en distributie op orde en voldoende geborgd? Zijn medewerkers zich wel voldoende bewust van het feit dat zij de veiligheid van voedsel voor een belangrijk deel zelf in de hand hebben? Immers, het overgrote deel van de voedselbesmettingen in de zorg is een direct gevolg van slechte persoonlijke hygiëne. En nu zelf koken op woongroepen meer regel dan uitzondering wordt, hebben zorgorganisaties er een 'zorg' bijgekregen: professionaliteit bij zorgmedewerkers rondom processen als het ontvangen, bereiden en opslaan van voeding op woongroepen geldt als absolute eis. En wat betreft de veelgehoorde kreet 'We koken thuis toch ook gewoon!': die vlieger gaat (helaas) niet op!

*Niels Masselink, organisatieadviseur en partner bij JRM Food & Facilities*



Foodservice Consultant Society International (FCSI) is een wereldwijde toonaangevende vereniging van foodservice- en hospitality-consultants. Met ruim 1450 leden in 45 landen is de vereniging een wereldwijd platform voor de belangrijkste onafhankelijke consultants. In elke editie van Food Hospitality geeft een Nederlandse FCSI-consultant zijn visie op een actueel thema. Deze maand: Niels Masselink.