

Géén HACCP-verplichtingen meer in uw instelling! Klinkt dat als muziek in uw oren? Mij wel, maar dat heeft ook jaren geduurd. Groot was de (HACCP-)schok voor mij toen ik in 2002 in de wereld van de grootkeukens terecht kwam. In de jaren daarvoor was ik als levensmiddelen-technoloog werkzaam in de voedingsmiddelenindustrie en betrokken bij diverse HACCP-studies. Per product en productlijn werden in multidisciplinaire teams studies uitgevoerd om vast te stellen waar de kritische punten lagen en hoe deze geborgd moesten worden. Maar in de grootkeukens, waar maaltijden geleverd worden aan de meest kwetsbare groepen, werd niets of nauwelijks iets gedaan aan HACCP. Een overkoepelende hygiëncode was aanwezig, maar die was nog volop in ontwikkeling en de koude bereiding stond er toen bijvoorbeeld nog niet in.

Maar als ik nu terugkijk op die jaren in grootkeukens en bij instellingen, vraag ik me af of we met HACCP de bewoners van instellingen eigenlijk beschermen of juist betuttelen. Voor mij is veilig voedsel een must, maar ik vraag me oprecht af of dit ten koste moet gaan van de vrijheden die mensen altijd gewend waren en die ze bij opname in een instelling moeten opgeven.

Wie kent niet het voorbeeld van een oudere heer/dame die graag het nagerecht op de verwarming zet omdat het anders te koud is om te eten? En de mensen in instellingen of kleinschalige woonprojecten die niet meer mee mogen koken in de afdelingskeuken of boodschappen mogen doen, omdat ineens moet worden voldaan aan allerlei regeltjes?

## ***HACCP: waar ligt uw grens?***

Natuurlijk is de instelling verantwoordelijk voor de veiligheid van haar bewoners en daarmee ook de voedselveiligheid. Maar wordt het voedsel minder veilig als we dit wel toe zouden staan? De trend om steeds meer gebruik te maken van regionale producten gaat in tegen de principes van HACCP. Want wie borgt de kwaliteit van deze producten? Je kunt en mag niet van een agrariër eisen dat hij een HACCP-certificaat behaalt voor de producten die hij teelt en produceert, naast alle andere eisen waaraan hij al moet voldoen. Maar betekent dit dan dat we ook hiermee moeten stoppen? In de voedingsmiddelenindustrie worden de HACCP-eisen steeds uitgebreider en strenger. Uiteindelijk zal dit ook voor de instellingen gaan gelden. Wilt u daarin meegaan?

Er zal altijd een spanningsveld blijven tussen de verplichtingen van HACCP en wat de bewoners of organisaties willen, tussen beschermen en betuttelen, tussen het gezonde boerenverstand en de regels. Maar waar trekken we de grens? Ligt deze tussen groepen bewoners die nog geen (lichamelijke en/of geestelijke) ziekte hebben en zij die dit wel hebben? Waar ligt uw grens en hoe gaat u die bereiken, bewaken en verdedigen?

*Dianne Rijk, zelfstandig adviseur/projectmanager/interim manager/lean six sigma professional*

door: *Dianne Rijk*



Foodservice Consultant Society International (FCSI) is een wereldwijde toonaangevende vereniging van foodservice- en hospitalityconsultants. Met ruim 1.450 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/haar visie op een actueel thema. Deze maand: Dianne Rijk.