

Medewerkers moeten beter worden getraind

Handen wassen blijkt niet vanzelfsprekend

De toilethygiëne van horecapersoneel laat te wensen over. Dat concludeert IJsbrand Velzeboer. Hij deed met zijn advies- en trainingsbureau Scienta nova een steekproef. In 34 procent van de monsters werd *E. coli* aangetroffen. Eén keer werd *Listeria monocytogenes* aangetoond.

Velzeboer deed het onderzoek om een beeld te krijgen hoe de horeca met de voedselveiligheid omgaat en om de zwakke plekken bloot te leggen, zoals ondeskundig personeel op dit vlak. Het onderzoek was een "stresstest voor horeca en levensmiddelenbranche op hygiënegebied". De monsters werden namelijk genomen rond de feestdagen, op 29 en 30 december 2014, omdat producenten volgens hem in die periode hun THT oprekken en horeca-ondernemers dan hun voorraden tot of over de THT-datum bewaren. Bovendien werden kwetsbare producten bemonsterd, zoals salades met gerookte zalm en andere gerechten met vis. In totaal werden 32 monsters genomen, bij 24 bedrijven in de regio's Zutphen, Apeldoorn, Hengelo, Raalte en Zwolle. Het ging daarbij om diverse gerechten en afhaalproducten

Omgaan met klachten

Velzeboer concludeert ook dat ondernemingen slecht omgaan met klachten. Slechts drie bedrijven reageerden "op professionele wijze" nadat Scienta nova ze had gewezen op de voedselveiligheidsrisico's. Ook het ketenbedrijf waar *Listeria monocytogenes* werd aangetroffen in een salade met kaas en tomaat, reageerde niet. "Dit bedrijf waant zich kennelijk veilig omdat het niet eens voorkomt in de lijst van formulebedrijven op de NVWA-site."

van de horeca en van twee supermarkten. Het onderzoek is ook voor speciaalzaken van belang, zoals voor bakkers, slagers en vis-specialisten, legt Velzeboer uit. "Alle drie die sectoren gaan steeds meer horeca-activiteiten ontploopen."

KIEMGETAL

De gekochte producten werden direct na afrekenen in een steriele zak verpakt en binnen 30 minuten in een koelbox met vrieselementen geplaatst. De koelboxen waren voorzien van gekalibreerde temperatuurloggers. Vervolgens werden de monsters binnen 24 uur bij laboratorium KBBL in Wijhe afgeleverd. Daar werden de monsters onderzocht op het algemeen kiemgetal en op Enterobacteriaceae, *E. coli* en *Listeria monocytogenes*. Of een hoog kiemgetal kwaad kan, hangt af van het soort micro-organismen. Producten met melkzuurbacteriën hebben namelijk ook een hoog kiemgetal en die bacteriën zijn juist goed voor de darmgezondheid. Bij producten met een normale zuurgraad is er echter wel iets aan de hand. "De hygiëncode hanteert een richtwaarde van 10 miljoen per gram product. Wij zijn mening dat een product met een neutrale pH bij een kiemgetal van 5 miljoen als verrot en voedselonveilig bestempeld moet worden."

ENTERO'S

De aanwezigheid van Enterobacteriaceae, darmbacteriën, zijn een indicatie voor onhygiënisch werken. Ze geven aan dat

iemand met zijn blote handen aan het product heeft gezeten. Bij een kiemgetal van 100.000 entero's per gram is de kans op ziekteverwekkende bacteriën groot. Het verdient dan aanbeveling om te controleren op *Salmonella*. Van de monsters waren er twee met een kiemgetal van 100.000, een in Hengelo gekochte verse salade met penne, komkommer, gemengde groente, courgette en croutons – die bovendien een algemeen kiemgetal van 19 miljoen scoorde – en een tonijnpastasalade van een keten in het Gelderse Klarenbeek. Een controle op *Salmonella* maakte echter geen deel uit van het onderzoek.

Eenderde van de monsters (34 procent) bleek de darmbacterie *E. coli* te bevatten. Velzeboer noemt dat verontrustend. Sommige *E. coli*-stammen kunnen tot ernstige gezondheidsschade leiden, zoals nierbeschadiging. Hij pleit voor een hoger opleidingsniveau van horecamedewerkers. Nu is de kennis van voedselveiligheid en hygiëne bij de meeste bedrijven dramatisch laag. "Het personeel dat in de horeca ingezet wordt, mag niet te veel kosten en krijgt vaak een hygiënetraining in minder dan vijf minuten." Dat gebrek aan kennis geldt ook voor versspecialisten. "Ik zie bij de bakker regelmatig dat het personeel het brood met de handen beetpakt. Maar dat brood is niet bestemd voor het broodrooster, het wordt na het bakken niet meer behandeld. Bakkers realiseren zich onvoldoende dat er dan enterobacteriën op het brood terecht kunnen komen."

HANDEN WASSEN

Scienta nova doet naar aanleiding van de bevindingen in bedrijven de aanbeveling een monitoringsprogramma te starten om aan te tonen dat het personeel de persoonlijke hygiëne op orde heeft. Vaak gaat het verkeerd bij het handen wassen. Met name de muis en de bovenkant van de hand

worden vaak niet goed gewassen. Met een eenvoudige test kan dat zichtbaar gemaakt worden.

Horecapersoneel moet bovendien beter getraind worden op het gebied van hygiëne. Om de voedselveiligheid in de horeca te vergroten, zijn op de website van Scienta nova het horeca voedselveiligheidsblad en de allergenenwijzer te downloaden.

TOEZICHT

Het bedrijf raadt de NVWA aan om af te stappen van het huidige systeem van het toezicht op filiaalbedrijven, omdat dat niet eerlijk zou zijn ten aanzien van zelfstandige ondernemers in de horeca. Volgens Velzeboer waarschuwen hoofdkantoren van formulebedrijven de filialen als één vestiging door de NVWA bezocht is, zodat ze zich kunnen voorbereiden. Hij meent verder dat de inspectiedruk op de horeca en met name op die van formulebedrijven gering is. Voor de horeca- en levensmiddelenbranche zijn er zo'n 100 controleurs voor ongeveer 100.000 bedrijven, waardoor de kans op inspectie klein is. De kans dat een bedrijf in de problemen komt, is bovendien klein, omdat consumenten bij een voedselinfectie of -vergiftiging niet het verband met een specifiek horecabedrijf leggen, onder meer omdat de incubatietijd lang kan zijn. Bovendien weten consumenten vaak niet dat ze een infectie hebben opgelopen. ■

Verantwoordelijkheid

Velzeboer wijst er in het rapport op dat de kans op inspectie klein is. Bedrijven mogen zich daar echter niet achter verschuilen, want het is niet de overheid die verantwoordelijk is voor de productie van veilig voedsel, maar de bedrijven zelf, zo meent hij.



Bij de meeste bedrijven levert de deurklink de belangrijkste besmetting op.



De lichtknop van het toilet vormt vaak een besmettingsbron voor de volgende bezoeker. Zelfs de toiletpot vormt een doorgeefpunt van bacteriën. Toiletpapier, dat steeds dunner en zwakker lijkt te worden, is een besmettingsbron voor met name de drie middelste vingers. De spoelknoppen van het toilet zijn vaak viezer dan de toiletpot zelf.



De medewerker wast de handen pas, na weer te zijn aangekleed. Hierdoor wordt de 'gordelzone' een riskant punt voor besmetting met coliforme flora.



De kraan wordt met vieze handen opengedraaid om later de schone handen weer te besmetten. Een fraai voorbeeld van kruisbesmetting.



Na het grondig wassen blijft er genoeg vuil achter de nagels en in de riemen ziffen. Een nagelborstel is onontbeerlijk om de laatste restjes vuil te kunnen verwijderen.



De papieren handdoek zorgt voor een mechanische reiniging nadat de handen gewassen zijn (foto). Bij luchtdrogers ontbreekt dit extra reinigende effect. Luchtdrogers zijn wellicht mooi contactloos en goedkoop in het gebruik, maar zij vormen een zeer zwakke schakel in de toilethygiëne. Doordat de gebruiker zichzelf te weinig tijd gunt om de handen te wassen, zal hij het mechanische reinigingseffect van een handdoek des te harder nodig hebben.

De foto's zijn genomen onder UV-licht waarbij de bacteriologische besmetting met een afwasbare fluorescerende pasta geelgroen zichtbaar gemaakt wordt. Opgesteld door IJsbrand Velzeboer (mei 2015).