

HACCP en Voedselveiligheid; wat vinden managers in de praktijk daarvan?



Door: Chris Tegenbosch
De Wandelende Coach – Kennemerland

www.dewandelendecoach.nl/coaches/coach-tegenbosch/

Managers belast met voedselveiligheid vinden HACCP belangrijk. Dat blijkt uit een onderzoek onder 156 van hen. In dit artikel vindt u daarvan een weergave.

Achtereenvolgend leest u over:

- Drie typen managers. Bij wie voelt u zich het meeste thuis?
- De drie belangrijkste aanbevelingen uit de praktijk.
- Hoe u het best kunt omgaan met uw HACCP plan en HACCP systeem.
- Over echt schoonmaken en managen van uw personeel.

Bij alle onderwerpen houd ik het zo puntig mogelijk. Ook lever ik u telkens zo veel mogelijk aanbevelingen van uw collega's.

Met dit artikel heb ik geen wetenschappelijke pretenties. Het is slechts mijn verwerking van een kleine enquête die ik hield onder 156 managers belast met HACCP en voedselveiligheid in de praktijk. Daarvoor heb ik 218 personen uit mijn eigen database benaderd. 43% van hen deed daadwerkelijk mee. De overige 62 personen meldden zich spontaan via het internet. Dat alles vond plaats in september en oktober 2004.

1. Drie typen managers. Bij wie voelt u zich thuis?

Opvallend resultaat is dat het lijkt alsof er drie typen managers zijn. Elk met een 'eigen profiel' inzake HACCP en voedselveiligheid.

1. 11% - Type 1: eerst aandacht voor de materialen en dan voor de mensen.
2. 63% - Type 2: eerst aandacht voor de mensen en dan voor de materialen.
3. 26% - Type 3: gaan voor het maximale en de ereprijs.

1.1. De Type 1 managers

Bent u zo'n manager, dan kijkt u liever eerst naar de werkomstandigheden en materialen alvorens u aandacht heeft voor het gedrag van uw medewerkers. U vervangt liever eerst 'kapotte tegeltjes in de keuken' dan dat u 'misbruik van vaatdoeken' aanpakt. En u vervangt liever eerst 'een oude vaatwasser' dan dat u de 'schoonmaker aanspreekt op zijn slechte prestaties'.



1.2. De type 2 managers

Als type 2 manager bent u het spiegelbeeld van het eerste type. U kiest er eerst voor om het 'misbruik van vaatdoeken' aan te pakken en de 'schoonmaker aan te spreken op zijn gedrag'.

1.3. De type 3 managers

Bent u zo'n type dan haalt u alles uit de kast als u de gelegenheid krijgt om een prestigieuze prijs te winnen. En u zou ook zorgen dat alles 'spik en span is' wanneer u eens met uw afdeling extra in het zonnetje gezet zou worden.

Opvallend was dat de groep die spontaan meededen aan dit onderzoek via het internet ruim 41% scoorde op deze vragen. De managers van type 1 en type 2 antwoordden dat ze geen extra activiteiten zouden ontplooiën wanneer hen een prijs of extra aandacht in het vooruitzicht werd gesteld.

En, bij welke type voelt u zich het meeste thuis?

2. Drie belangrijkste aanbevelingen uit de praktijk

Deelnemers gaven allerlei tips en aanbevelingen. Hieronder vindt u de drie meest voorkomende.

1. Voer HACCP niet op eigen houtje in.
2. Begin bij het begin.
3. Geef als manager het goede voorbeeld.

2.1. Voer HACCP niet op eigen houtje in

Zo goed als alle leidinggevenden raden u dringend af om uzelf met uw HACCP systeem op te sluiten in een ivoren toren. 'Doe het niet in uw eentje of op eigen houtje'. Zorg dat u zeker weet dat 'het hogere management achter u staat'. Want zij zijn het die uiteindelijk de boel kunnen frustreren door 'er de stekker uit te halen' of 'alles af te knijpen'. En aan de andere kant zijn zij het ook die u en uw mensen kunnen 'stimuleren om door te gaan en de vaart erin te houden'.

2.2. Begin bij het begin

Verder is bijna iedereen het er over eens dat men het beste bij het begin kan beginnen. Dat betekent 'geen kant en klaar HACCP handboek of systeem als startpunt nemen'. En 'geen uitgebreid handboek gaan maken'. En ook 'geen sessies met een externe adviseur die het allemaal wel eens eventjes komt regelen'.

'Betrek zo snel mogelijk de uitvoerende medewerkers bij het gehele proces'. 'Bespreek met hen het doel en waarom van HACCP'. En ' motiveer hen om zelf een eerste HACCP plan uit te werken voor hun eigen concrete praktijk'.

Volgens sommigen levert een korte en bondige start uiteindelijk een veel beter resultaat op en zorgt voor de 'motivatie bij het personeel om daar vervolgens ook de puntjes op de i te zetten'.

2.3. Geef als manager het goede voorbeeld

De derde aanbeveling geldt eigenlijk altijd. Geef zelf het goede voorbeeld. 'Medewerkers willen duidelijkheid van u als leidinggevende'. Laat uw medewerkers duidelijk weten wat u van hen verwacht.

Funest is natuurlijk om zelf het verkeerde voorbeeld te geven. Bijvoorbeeld vertellen dat u HACCP ook maar niks vindt maar dat het 'nu eenmaal van boven of door Brussel is besloten'. Ook 'zelf zo maar wat invullen en daarmee valse cijfers opleveren' werkt natuurlijk averechts.

Aanvullend krijgt u nog de volgende tips van uw collega's: 'Stel reële eisen' en 'leg uit wat u wilt en waarom'. Een vaak genoteerde waarschuwing is: 'speel niet op macht en probeer HACCP niet af te dwingen'. 'Doe de belangrijkste zaken eerst'.

3. Hoe omgaan met uw HACCP plan en HACCP systeem

In aardig wat gevallen maken managers gebruik van een door hen zelf ontwikkeld plan. Maatwerk in optima forma dus. Twee van de drie managers geeft toe dat er hier en daar nog wel wat achterstand is en dat er 'enige aanpassing en herstelwerk nodig' is. Als belangrijkste redenen voor nog uit te voeren wijzigingen en aanpassingen worden genoemd:

1. De vernieuwde hygiëencode.
2. Verandering voedingssysteem. Bijvoorbeeld van gekoppeld naar ontkoppeld koken
3. Renovatie van de keuken.
4. De noodzaak om HACCP op meerdere afdelingskeukens te introduceren.

Volgens velen lijkt de belangrijkste functie van de hele HACCP de noodzaak om levensmiddelen op temperatuur houden en de daaraan gekoppelde formulierenstroom te managen. Want systemen kunnen blijkbaar niet zonder formulieren.

3.1. Daarom wat tips van uw collega's

1. Maak het vooral niet te ingewikkeld. Zorg voor korte bondige instructies. In begrijpelijk taal voor hen die er mee moeten werken.
2. Geef alleen instructies die er echt direct toe doen. Val mensen niet lastig met een berg aan informatie die ze niet nodig hebben en die het alleen maar verwarrend maakt.
3. Zorg wel dat het systeem compleet is. Zie niets over het hoofd.
4. Maak gebruik van technische hulpmiddelen waar (financieel) mogelijk. Bijvoorbeeld computers, scanners, loggers en automatische meetapparatuur. Daarmee bespaart u tijd en ergernis. Bovendien krijgt u daardoor een veel beter inzicht in het temperatuurverloop.



5. Leg de lat niet hoger dan waar de klant om vraagt of dat wettelijk vereist is. (Uiteraard vinden we deze uitspraak niet terug bij het type 3 uit het begin van dit artikel).
6. Zorg voor continuïteit. Steeds maar weer formulieren veranderen, aanpassen en toevoegen maakt zaken al snel ingewikkeld en dan krijgt u fouten of dan haken mensen af.
7. Maak een verschil tussen enerzijds een kwaliteitshandboek met allerlei vaste afspraken en procedures. En anderzijds een werkboek waarin alle controles genoteerd worden.
8. Werkt u in een grote organisatie en zijn meerdere mensen verantwoordelijk of heeft u lange looplijnen? Dan is het aan te bevelen om op verschillende plekken klemborden op te hangen met een thermometer, en daarbij lege en ingevulde formulieren. Maak controleren en invullen van formulieren zo eenvoudig en snel als mogelijk.
9. Snel meten kan met loggers. Voor bepaalde toepassingen zijn infrarood thermometers uitstekend geschikt.
10. Veelal worden controles per week opgeslagen. Voor de herkenbaarheid kan gekleurd papier per week helpen.

Samenvattend: Houd HACCP praktisch, met beide voeten op de grond en begrijpelijk voor alle medewerkers. Ook bij HACCP siert dus de spreekwoordelijke eenvoud!

4. Echt schoonmaken en managen van uw personeel

Goed schoonmaken is natuurlijk een combinatie van voldoende goed opgeleide medewerkers en de juiste middelen. Toch spreekt haast niemand over die middelen. Is dat soms allemaal in orde? De meeste managers hebben het met name over de 'houding en het gedrag van hun medewerkers'.

Zij bevelen aan om 'als leidinggevende aan het einde van de dag een controleronde te lopen. Zijn de schoonmaakresultaten onvoldoende? Spreek medewerkers daar dan direct op aan. En zorg dat ze het alsnog goed schoonmaken.'

Enkele managers merkten op dat 'visueel schoon niet hetzelfde is als gedesinfecteerd'. Advies van uw collega's: 'controleren of bemonsteren van de werktafels om te kijken of werktafels daadwerkelijk vrij zijn van micro-organismen'.



4.1. Managen van de medewerkers

Bij het managen van de mensen lijkt ook een verdeling tussen twee stijlen mogelijk. Eén op de drie deelnemers kiest voor het motiveren van hun mensen. Zij willen dat 'de medewerkers het HACCP systeem dragen' en de 'medewerkers activeren om vooral mee te doen met de teamgeest'. Maar de grote meerderheid kiest duidelijk voor instrueren en controleren.

Opvallend is dat slechts 8 % van alle deelnemers vindt dat hij 'motivatie van de eigen medewerkers' als eerste moet aanpakken. Terwijl 35% van de deelnemers vindt dat

collega's dat als eerste zouden moeten aanpakken. Dit is natuurlijk voer voor psychologen. Vinden mensen zich zelf beter dan hun collega's?

5. Slot conclusies

HACCP leeft zoals gezegd. Bijna alle deelnemers zijn daar concreet in hun praktijk mee bezig. Ongeveer de helft van de managers zoekt nog wel naar steun en/of verbetering. Zo goed als niemand zit daarbij te wachten op het zoveelste HACCP plan of werkboek. Dat overigens, met enkele aanvullingen hier en daar, goed is geregeld en functioneert.

Er is in een aantal gevallen de vraag om meer budget voor bijvoorbeeld de vervanging van apparatuur en aanschaf van nieuwe middelen. En ongeveer 45% van de deelnemers zoekt naar concrete ondersteuning en praktische tools bij hun dagelijks management.

Groot struikelblok lijkt mij hoe managers in hun dagelijkse praktijk zaken als motiveren, instrueren en controleren willen combineren, zonder dat zij daarbij zelf in de stress raken of hun personeel in verwarring brengen. Mogelijk kunnen een aantal praktische handvatten inzake het effectiever coachen van medewerkers een goede rol vervullen.

Al met al een aantal interessante thema's voor [een nader persoonlijk gesprek](#) !

Met vriendelijke groet

Chris Tegenbosch

De Wandelende Coach – Kennemerland
Tel: 023 538 57 87

Mail: tegenbosch@wandelende-coach.nl

Web: www.wandelende-coach.nl/coaches/coach-tegenbosch/

Waarom kiezen voor HACCP coaching en ondersteuning? Omdat u HACCP niet alleen wilt snappen maar vooral ook wilt doen! Toch?