



Sinds 1993 adviseert en begeleidt Hygiëne Consult Nederland organisaties/ondernemingen en instellingen op het gebied van hygiëne, infectiepreventie en HACCP. Ons hoofdkantoor is gevestigd in Zoetermeer. Het werkterrein van ons team, HBO geschoolde medewerkers, ligt voornamelijk in de gezondheidszorg en de catering. Een andere doelgroep van HCN is de horeca en de justitiële instellingen. Kortom HCN is van alle markten thuis.

HCN mag als één van de weinige hygiëne adviesbureaus in Nederland het kwaliteits- certificaat van ISO voeren. Het kwaliteitssysteem van HCN is aan de hand van de ISO-9001 normen opgezet. ISO is de afkorting van "International Organisation for Standardization", een wereldwijde federatie van nationale normalisatie-instituten die in de ISO-norm 9001 de eisen hebben geformuleerd waaraan een goed kwaliteitsbeleid moet voldoen.

Tijdens onze werkzaamheden gaan wij uit van de geldende wetgeving en de daarbij behorende richtlijnen, zoals de Warenwet (HACCP), de Arbo-wet en de WIP-richtlijnen. HCN is bekend met alle door de verschillende brancheorganisaties opgestelde hygiëncodes.

Hygiëne Consult Nederland heeft nauw contact met de Voedsel en Warenautoriteit en met het Voedingscentrum.

HCN kan u als advies- en bemiddelingsbureau met de volgende diensten begeleiden en ondersteunen:

- HACCP consultancy
- Inventarisatie / nulmeting
- Begeleiding
- Rapportage
- Microbiologisch onderzoek
- Training en voorlichting
- Nazorg
- HKZ / NIAZ certificering