

MEI 2010

## Vernieuwde website HCN

Met ingang van mei 2010 is de vernieuwde website van Hygiëne Consult Nederland gelanceerd. De website is in een nieuw jasje gestoken en voorzien van nieuwe informatie. Enkele onderdelen die zijn toegevoegd aan de website zijn:

## De webshop

De webshop biedt bezoekers de mogelijkheid om op een gemakkelijke manier producten aan te schaffen op het gebied van voedselveiligheid. Zo kunt u bijvoorbeeld verschillende soorten thermometers, de bouwtechnische voorwaarden, de bewaarwijzer en een registratiemap bestellen op onze webshop. **De registratiemap is op maat gemaakt, volledig en overzichtelijk. De map is voorzien van de werkinstructies m.b.t. de wettelijke registraties en de registratieformulieren zijn gebundeld voor een heel jaar.**

## Enquête

**'Het is maar goed dat het HACCP-systeem er is'**

Bent u het eens met deze stelling? Met de vernieuwde website is het mogelijk om uw mening te geven over actuele zaken met betrekking tot voedselveiligheid. Regelmatig wordt er een stelling voorgelegd aan de bezoekers. De resultaten van de enquête zijn ook zichtbaar op de website.

Nieuwsgierig hoe de bezoekers denken over het HACCP-systeem? Bezoek dan onze website:

[www.hygieneconsult.nl](http://www.hygieneconsult.nl)

## Top 10 van HACCP-audits

HCN pakt uit met een top 10 van HACCP audits! Aan de hand van een uitgebreide checklist voert één van onze consultants een HACCP-audit in een keuken of restaurant uit. Vervolgens worden er punten toegekend aan alle deelprocessen en dit resulteert in een cijfer. Het cijfer 10 is het hoogste haalbare.

Zoals u kunt zien komen diverse keukens aardig in de buurt!

### Keukens

- |    |     |  |
|----|-----|--|
| 1. | 9,4 | <b>Rijnlands Revalidatie Centrum</b>           |
| 2. | 9,3 | Stichting Betuweland<br>Locatie: Huize Liduina |
|    | 9,3 | Gelre ziekenhuis<br>Locatie: Appeldoorn        |

### Restaurants

- |    |     |   |
|----|-----|---|
| 1. | 9,6 | <b>Rivierduinen</b><br><b>Restaurant: Rijnveste</b> |
| 2. | 9,5 | PI Haaglanden<br>Locatie: Zoetermeer                |

Benieuwd welke keukens en restaurants nog meer in de top 10 staan? Bezoek dan nu onze website:

[www.hygieneconsult.nl](http://www.hygieneconsult.nl)

## Interview met Arold Houwaart, coördinator catering Rijnlands Revalidatie Centrum te Leiden

Arold Houwaart is coördinator catering binnen het Rijnlands Revalidatie Centrum. Tevens volgt Arold deeltijd de HBO-opleiding "Management in de zorg" en "Maatschappelijke dienstverlening" aan de Hogeschool Leiden. Voor het schrijven van zijn scriptie doet Arold onderzoek naar de factoren die bepalend zijn voor de klantgerichtheid binnen de zorg.



*Kunt u me wat vertellen over het Rijnlands Revalidatie Centrum?*

In het Rijnlands Revalidatie Centrum komen patiënten vanuit reguliere ziekenhuizen voor hun revalidatieproces. Het RRC bestaat uit een kliniek, een poli-kliniek, 3 sportzalen, een zwembad en een centrale catering (onderverdeeld in: keuken, uitgiftebuffet en een eetzaal voor de revalidanten). De revalidanten blijven gemiddeld 2 tot 12 maanden.

*Hoe kijkt u aan tegen het HACCP-systeem en het werken volgens de HACCP-richtlijnen?*

Het is goed dat het er is. Vooral wanneer de doelgroep kwetsbaarder is, zoals in ons revalidatiecentrum. Dan is een goed lopend HACCP-systeem van groot belang. Tevens is het voor externen goed om inzage te hebben hoe er binnen het RRC gewerkt wordt volgens de HACCP-richtlijnen.

*Zijn er nog problemen met betrekking tot het uitvoeren van de HACCP-richtlijnen binnen de organisatie en op welke manier denkt u deze te verhelpen?*

Nee, eigenlijk zijn er geen problemen binnen de organisatie met betrekking tot het uitvoeren van de HACCP-richtlijnen. Er zijn altijd kleine aandachtspuntjes, die moet je zo snel mogelijk oplossen. Dat lukt aardig.

*Welke rol speelt HCN binnen het voedselverzorgingsproces?*

HCN speelt een zeer belangrijke rol binnen het voedselverzorgingsproces. HCN biedt een totaal pakket. Zij voeren niet alleen een audit uit, maar fungeren ook als vraagbaak met betrekking tot voeding en hygiëne. De nazorg is ook goed geregeld bij HCN en dit zie ik als een absolute meerwaarde.

*Wat zijn volgens u de voordelen van het plaatsen van een top 10 van audits op de website?*

Het kan voor klanten van HCN een **stimulus** zijn om de HACCP in keukens te verbeteren en hierdoor een **hogere score** te halen. En voor externen is het **transparant** om dat in beeld te hebben.

*Wat vindt u ervan dat u op nummer 1 staat in de top 10 van audits?*

Leuk! Dat geeft aan dat we goed bezig zijn en daar doen we het uiteindelijk voor. Ik vind het ook belangrijk voor mijn team. Zij werken hard om zo goed mogelijk aan de voorwaarden van de HACCP te voldoen. Zonder hun inzet zou er ook geen goede score geweest zijn, dus zeker ook een groot compliment aan mijn medewerkers.

## VWA vreest nieuwe hepatitis A-uitbraak

De voedsel en waren autoriteit (VWA) houdt rekening met een hepatitis A-uitbraak in Nederland. Sinds januari is de ziekte vastgesteld bij veertien Nederlanders die verspreid door het hele land wonen. Nederland zou volgens de VWA daarmee het derde land kunnen zijn waar het virus is opgedoken.

De specifieke variant van het hepatitis A-virus van de Nederlandse patiënten is exact hetzelfde als het virus dat eerder is gevonden bij patiënten in Australië dat waarschijnlijk een relatie had met de consumptie van halfgedroogde tomaten.

Een Hepatitis A-virusinfectie kan leiden tot geelzucht. Het virus kan via ontlasting van mens op mens worden overgedragen maar ook via besmet voedsel, water of besmette oppervlakken.



Bron: [www.vwa.nl](http://www.vwa.nl)

## Hygiëne Consult Nederland steunt Simavi!

Well Water levert sinds 2003 bron- en mineraalwater met een origineel concept. Een kwart van de opbrengst van ieder verkocht flesje wordt gedoneerd aan het Nederlandse goede doel Simavi. Simavi besteedt de donaties van Well Water aan het bouwen van waterputten in Afrika en Azië. **Hiermee is een flesje Well Water het eerste ethisch verantwoorde bronwater in Nederland.**

Hygiëne Consult Nederland is een adviesbureau op het gebied van infectiepreventie en heeft daarom besloten **Simavi te steunen**, om zo de kans op infecties in ontwikkelingslanden te verminderen. De flesjes van Well Water zullen door de medewerkers van HCN **uitgedeeld worden aan cursisten** die een training volgen bij Hygiëne Consult Nederland.

Voor meer informatie: [www.hygieneconsult.nl](http://www.hygieneconsult.nl)



## Wist u dat?

Hygiëne Consult Nederland momenteel druk bezig is met het ontwikkelen van een **e-learning basistraining HACCP**. De training zal naar verwachting voor deze zomer worden afgerond. De e-learning basistraining HACCP is geschikt voor diverse doelgroepen.



Enkele voordelen van e-learning:

- ✓ De basistraining sluit aan bij eisen van de Warenwet- en regelgeving.
- ✓ De cursisten raken bekend met de basisprincipes van de HACCP-richtlijnen.
- ✓ De cursist bepaalt zelf wanneer en op welk tempo de online training wordt gevolgd.
- ✓ De cursist sluit de online training af met een examen, indien deze succesvol is afgerond ontvangt de cursist een certificaat.

Zodra er meer informatie over deze training is zullen wij deze direct op de website zetten.

## Maatschappelijk verantwoord ondernemen

Hygiëne Consult Nederland verricht werkzaamheden binnen heel Nederland en onze medewerkers zitten elke dag op de weg. Vanuit deze gedachte is besloten onze **milieubewuste bedrijfsvoering** door te voeren in ons vervoermiddel.

In januari 2010 is de overstap gemaakt naar **“groen”** rijden. Een overeenkomst is aangegaan met het autobedrijf Kneppers te Zoetermeer. De keuze is gevallen op de **Honda Insight**. Deze hybride auto rijdt stiller, schoner en zuiniger. Kortom milieubewust!



## NOTEER ONZE EMAIL ADRESSEN

Christa Taal:	ctaal@hygieneconsult.nl
Administratie:	secretariaat@hygieneconsult.nl
Linda Tigelaar:	ltigelaar@hygieneconsult.nl
Peter van Oostveen:	pvanoostveen@hygieneconsult.nl
Yvonne Kuiper:	ykuiper@hygieneconsult.nl
Nikki Kenters:	nkenters@hygieneconsult.nl
Brenda Bruggeling:	bbruggeling@hygieneconsult.nl
Arthur Achterhof:	aachterhof@hygieneconsult.nl
Ellen van den Heuvel:	evandenheuvel@hygieneconsult.nl

## Nieuwsbrief ook digitaal!

Wilt u de nieuwsbrief vanaf heden digitaal ontvangen? Meld u aan bij: [info@hygieneconsult.nl](mailto:info@hygieneconsult.nl)