

Voorkom imagoschade door de juiste bedrijfskleding.

TekstHygiëne heeft topprioriteit voor alle ondernemers in de foodsector. Slechts één fout in de productie kan grote gevolgen hebben met product recalls als resultaat. De schade aan uw merk en uw imago is dan nog lang merkbaar. Goede bedrijfskleding is essentieel in het voorkomen van imagoschade. In dit artikel leest u waarom.

We lezen het vaak in de krant: bedrijven die grote partijen uit de schappen moeten halen omdat er iets is misgegaan in de productie. De voedingssector ligt regelmatig flink onder vuur. Een willekeurige greep uit het afgelopen jaar: Verse roomkaas en beenhammen waar de Listeria-bacterie in is gevonden. Speculoospasta met mogelijke metaaldeeltjes. Stukjes plastic in chocoladebars. Een ziekmakende bacterie in ossenworst. E.coli bacterie in de rundertartaar en de Duitse biefstuk. Of stukjes rubber in de boemboe-kruidentmix.

Dit soort gebeurtenissen is een ramp voor bedrijven. Het leidt vaak tot negatieve media-aandacht. Klanten verliezen hun vertrouwen in uw product. Uw jarenlang zorgvuldig opgebouwde beeldvorming bij consumenten ligt in één klap aan gruzelementen. Kortom: uw imagoschade als gevolg van een product recall is niet te overzien. En het kan lang duren voordat negatieve sentimenten weer zijn omgebogen.

“Uw imagoschade als gevolg van een product recall is niet te overzien”



Financiële gevolgen

Imagoschade kan op korte en lange termijn flink in de papieren lopen. In eerste instantie moet u als fabrikant meteen actie ondernemen. Grote partijen moeten uit de winkels worden gehaald en een grootscheepse terugroepactie moet op touw worden gezet. Terugroepacties die via landelijke veiligheidswaarschuwingen worden verkondigd. U weet immers niet of er iets is misgegaan met de hele productie of met slechts één product.

Om uw consument te beschermen neemt u uiteraard het zekere voor het onzekere. Niet alleen moeten alle producten uit een bepaalde reeks worden teruggehaald. Ze moeten ook uitvoerig worden gecontroleerd en onderzocht om te achterhalen waar het fout is gegaan. Een kostbare operatie. Op de lange termijn kan imagoschade ook flinke financiële gevolgen hebben. Denk aan teruglopende verkoopcijfers omdat het vertrouwen van klanten in uw product is geschaad. U heeft jarenlang aan een imago gewerkt en één foutje tast het positieve beeld van uw product blijvend aan. Zie dat maar eens terug te winnen, zeker als u een A-merk produceert.

Naast de productiefouten en veiligheidswaarschuwingen zijn er natuurlijk ook nog de incidentele meldingen van consumenten. Een steentje in een doos tompoezen. Een verdwaalde paperclip in een kant-en-klaarmaaltijd of een vlieg in het pak chocolademelk. Soms loopt dat met een sisser af, soms nemen verhalen een vlucht via Social Media en kunnen zo ook tot imagoschade bij uw bedrijf leiden.

“Op de lange termijn kan imagoschade ook flinke financiële gevolgen hebben”





“Elke zone vergt zijn eigen geschikte kleding”

Correcte foodkleding

In de foodketen van grondstof tot eindproduct kunnen altijd zaken verkeerd gaan. Maar u kunt fouten, product recalls en imagoschade voorkomen door zoveel mogelijk invloed en controle uit te oefenen op uw productieproces. Zo kunt u, mocht het misgaan, sneller en makkelijker achterhalen waar de fout zat. Niet alleen de juiste bedrijfskleding is hierbij belangrijk, ook een correcte manier van reinigen en de registratie hiervan. Zo houdt u controle over uw bedrijfshygiëne.

Welke foodkleding u als onderneming moet inzetten, is afhankelijk van de risico's waarmee u te maken heeft. Welke risico's dat zijn, moet blijken uit de zogeheten risico-inventarisatie & -evaluatie (RI&E). Als bedrijf in de voedingsmiddelenindustrie bent u immers verplicht om alle risico's in kaart te brengen. Wie is in welke ruimte tijdens welke fase van het productieproces aanwezig? Hoe kunt u gevaren elimineren of zo laag mogelijk houden? Wie komt er op welk moment in de productieketen met het voedsel in aanraking? Wat zijn de risiconiveaus?

Aan de hand van de opgestelde RI&E dient u de juiste bedrijfskleding te kiezen. Denk daarbij onder andere aan een broek/jas combinatie, hygiënische werkschoenen en haarnetjes. Elke zone vergt zijn eigen geschikte kleding en voorkomt blootstelling aan deze risico's.

Risicoprofielen

In elke productie-omgeving zijn er weer andere gevaren. Daarom hanteren wij drie risicoprofielen:

- Low risk
- High risk
- Maximum risk

In de Low risk-zone wordt gewerkt met verpakt voedsel dat nog verder moet worden verwerkt. De verpakking van het product zelf biedt voldoende bescherming. Meestal betreft het voedsel dat een langere houdbaarheid heeft. Geschikte bedrijfskleding in deze fase is bijvoorbeeld een jasje met afsluitbare zakken.

Het risico op productverontreiniging is in de High risk-zone al hoger. De (bederfelijke) levensmiddelen zijn hier niet verpakt en worden mechanisch verwerkt. Belangrijk in deze fase is dat de producten niet verder industrieel worden verwerkt. Een bedrijfsjasje heeft hier uitsluitend afsluitbare zakken aan de binnenkant. Zo wordt het gevaar geminimaliseerd doordat er geen vreemde producten in de fabricage terecht kunnen komen.

Het besmettingsgevaar is het hoogste in de Maximum risk-zone. In deze zone wordt gewerkt met hoog bederfelijk voedsel dat vaak voor directe consumptie dient. Hier geldt de hoogste hygiënische bescherming omdat het zeer kwetsbare producten betreft zoals kant-en-klaarmaaltijden, sushi of sla. Om de hoogste voedselveiligheid te garanderen en het besmettingsgevaar zo laag mogelijk te houden, hebben de jasjes en broeken in deze fase geen zakken.

Naast het ontwerp van de foodkleding moet ook worden gekeken naar een goede hygiëne. Die begint uiteraard met schone kleding die regelmatig wordt verschoond. En natuurlijk met schone handen. Soms is het dragen van handschoenen ook noodzakelijk. In andere gevallen draagt het personeel verplicht een haarnetje, een mondkapje, of speciale hoezen om de schoenen.

Minstens zo belangrijk als het dragen van de juiste kleding is te analyseren én te registreren wie, waar en wanneer met het product in aanraking komt. Mocht het misgaan, wilt u namelijk snel en eenvoudig kunnen terugleiden waar het verkeerd ging. Van een werknemer die tijdens zijn lunch een broodje pinda kaas eet, wilt u immers niet dat notensporen in uw product komen.

Zeker niet als het een product betreft waar absoluut geen noten in mogen zitten vanwege allergieën. Daarom moet u onderzoeken welke werknemers welke route in het bedrijf afleggen om zo kruisbesmetting te voorkomen.

“Door regelmatige reiniging blijft het kledingstuk voldoen aan de normeringen”

Leverancier van foodkleding

Als foodkleding niet goed wordt onderhouden, blijft het nog steeds een bron van besmetting. Zorg daarom voor een goede reiniging bij een betrouwbare leverancier. Een gecertificeerd leverancier kan u niet alleen helpen met de kledingaanschaf, hij moet ook werken volgens de laatste wettelijke normen. Denk hierbij een keurmerk waarbij de kleding wordt gewassen volgens de zogeheten RABC-norm (Risk Analysis Biocontamination Control). Deze norm garandeert dat uw kleding zodanig wordt gereinigd dat een bepaalde micro-biologische standaard wordt gegarandeerd.

Minstens zo belangrijk is dat het reinigingsproces wordt afgestemd op het type product waarmee u werkt. Door regelmatige reiniging blijft het kledingstuk voldoen aan de normeringen en kan het vuil optimaal worden gereinigd. Viezigheid hoeft namelijk niet altijd zichtbaar te zijn.





Hygiëne-tips

U kunt het zorgvuldig opgebouwde beeld van uw bedrijf beschermen door rekening te houden met een aantal zaken. Het begint bij de juiste foodkleding die u afstemt op de risico-inventarisatie & -evaluatie en het eindigt bij de juiste leverancier die de kleding voor u blijft controleren, reinigen en repareren. En die u bovendien kan blijven voorzien van de juiste adviezen. Goede bedrijfskleding is essentieel om te voorkomen dat u moet overgaan tot een product recall en u kans loopt op aanzienlijke imagoschade.

Uit onze jarenlange ervaring in de foodsector hebben we hier een aantal praktische tips waar u rekening mee kunt houden bij de selectie van hygiënische bedrijfskleding:

- Verschoon dagelijks de kleding. Weliswaar zijn vlekken het snelst te zien op witte kleding, maar niet al het vuil is zichtbaar.
- Voorkom het gebruik van overalls. De reden: het toiletgebruik. Overalls belanden tijdens het bezoek altijd voor een deel op de vloer – wat natuurlijk niet hygiënisch is. Een broek/jascombinatie voorkomt dit probleem doordat de jas buiten de wc-ruimte wordt uitgetrokken.
- Een broek/jas-combinatie kan ook worden ingezet bij het voorkomen van kruisbesmetting. Neem het voorbeeld van de collega die tussen de middag een broodje pindakaas eet in het bedrijf waar niet met noten mag worden gewerkt. De werknemer kan voordat hij de kantine betreedt zijn jasje buiten de ruimte ophangen.
- Heeft u regelmatig bezoekers over de werkvloer? Zorg dan dat zij in een opvallende, andere kleur lopen dan de kleur van de bedrijfskleding. In een onderscheidende kleur kunt u de bezoekers beter in de gaten houden en onderscheiden van uw eigen personeel.
- Onderzoek ook goed in welke ruimtes en routes bezoekers mogen komen. Pas dit desnoods aan zodat zij niet op de meest kwetsbare afdelingen kunnen komen.
- Vaak willen bedrijven hun klanten een 'kijkje in de keuken' geven - al dan niet achter een raam. Zorg dus dat uw personeel er representatief bijloopt. Wordt er in uw bedrijf gewerkt met sterk vervuilende producten, pas uw kleding daar dan op aan. Laat uw werknemers een paar keer per dag hun kleding verschonen of kies voor bedrijfskleding waarop dit minder goed zichtbaar is. Imago is niet alleen het eindproduct, maar ook het beeld dat u van uw bedrijf naar buiten uitdraagt.

Meer informatie?

Deze whitepaper wordt u aangeboden door Elis Nederland. Wilt u concreet advies voor uw bedrijf? Onze adviseurs helpen u graag verder.

Bel op werkdagen tussen 8.30 en 17.00 uur naar **0800-237 36 37** of mail naar **nl-info@elis.com**

[Klik hier](#)