



# INTEGRALE AANPAK REINIGING EN DESINFECTIE

SAMEN OP WEG NAAR EEN HOGERE  
HYGIËNESTANDAARD EN VOEDSELVEILIGHEID



*Dat is toch Brilliant!*



# ONZE KENNIS HELPT U VERDER

Het reinigen van een productieomgeving in de voedingsindustrie is een behoorlijke uitdaging. Steeds strenge wet- en regelgeving, normen zoals BRCGS en IFS en veeleisende klanten zorgen er ook voor dat de druk op de onderneming groot is.

Reinigen is een vak, het vergt kennis, ervaring en getrainde medewerkers. Juist in deze tijd is het vinden van medewerkers met de kennis en ervaring een grote uitdaging.

Onze kennis en ervaring helpt u verder. Onze levensmiddelentechnologen, hygiëne en voedselveiligheid experts, veiligheid experts en LEAN experts stellen een op maat gemaakte oplossing samen en zorgen voor de implementatie binnen uw organisatie.





## BREDE AANPAK

Iedereen binnen het bedrijf heeft een bepaalde rol en plaats in de organisatie en draagt bij aan een voedselveilig product en veilige werkomgeving. Zo heeft het hogere management de taak om het beleid uit te zetten en de nodige middelen ter beschikking te stellen en de medewerkers ieder zijn of haar aandeel in de uitvoering hiervan. Bij iedereen moet het bewustzijn en het belang van een voedselveilige omgeving aanwezig zijn.

Investeren in een goede voedselveiligheidscultuur levert op termijn resultaat op en is daarmee een zeer belangrijk onderdeel voor de veerkracht van levensmiddelenbedrijven. Een positieve cultuur is van invloed op de productiviteit en kwaliteit. Naast de resultaten verbetert ook de medewerkerstevredenheid. Dit resulteert weer in een hogere klanttevredenheid.

De brede aanpak van Brilliant Brains maakt dat alle disciplines binnen de organisatie meegenomen worden in het traject naar een hogere hygiëne en voedselveilige omgeving.





HYGIENEPARTNER.nl  
**BRILLIANT**

# ALLE ASPECTEN KOMEN AAN BOD

Hygiëne en voedselveiligheid gaan hand in hand. Een schone fabriek is geen garantie voor producten met een hoge kwaliteit. De medewerkers bepalen voor een groot deel de kwaliteit van de producten. Door medewerkers te trainen, begeleiden en betrokken te laten zijn zal het draagvlak en daarmee de hygiëne en voedselveiligheid verbeteren.

Daarom is het belangrijk dat alle aspecten aan bod komen. Of het nu gaat om een korte uitleg over HACCP, reiniging en desinfectie, basisvoorwaarden, of het belang van allergenenmanagement, de basis is hygiëne en voedselveiligheid.

We kijken naar alle middelen, materialen en de juiste toepassing daarvan. Hierbij is de medewerker key en is opleiding en training van belang.

Met onze aanpak zullen alle belangrijke aspecten de revue passeren en en bijdragen aan een verhoogde hygiënestandaard en voedselveiligheid.





## 5 SPEERPUNTEN

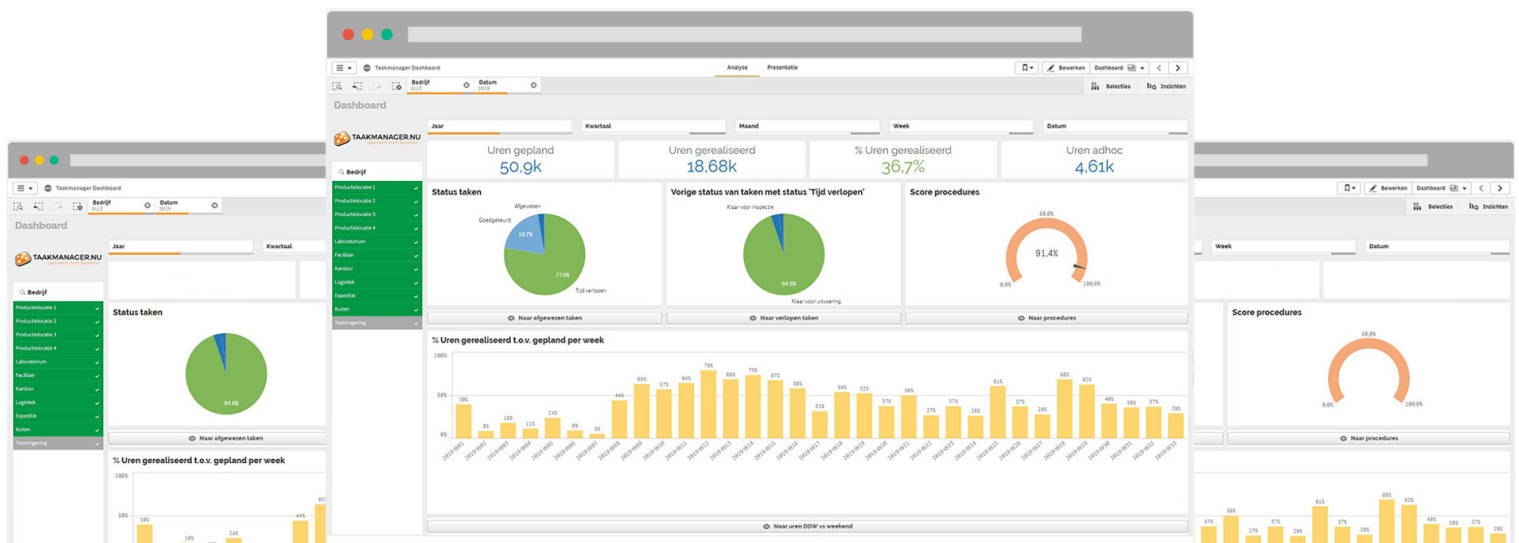
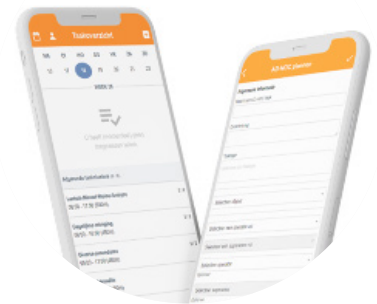
- 1 Basis op orde** Denk hierbij aan de onderdelen van het basisvoorwaarden programma zoals hygiënestandaard, staat van pand en machines, enz., enz. Zonder dat de basis op orde is kan je niet beginnen met verbeteren.
- 2 Reiniging** van een productiebedrijf waar voedingsmiddelen geproduceerd worden is een vak, niet iedereen kan dat zo maar doen. Hier heb je mensen voor nodig met de juiste kennis, materialen en middelen die op de juiste wijze toegepast worden. Iedere situatie, droog of nat heeft een andere aanpak nodig.
- 3 Hygiënescanning** Door regelmatig een scan uit te voeren komen zaken naar boven die meegenomen kunnen worden in het plan en daarmee zal het uiteindelijke hygiëneniveau en voedselveiligheid verhoogd worden.
- 4 Training** van medewerkers op verschillende vlakken zoals reiniging en desinfectie, voedselveiligheid is een belangrijk. Dit zal op verschillende manieren gebeuren. In de praktijk bijvoorbeeld bij de reiniging of een e-learning over voedselveiligheid of Food Defense. Op deze manier zijn de medewerkers altijd aantoonbaar op de hoogte van de belangrijke zaken binnen de organisatie.
- 5 Borging en opvolging** zorgt voor continu verbeteren binnen een organisatie maar is vaak een lastige stap. Door het gebruik van Taakmanager zal de borging en opvolging op het gebied van reiniging, desinfectie en hygiëne verbeteren. In Taakmanager komt het reinigingsplan en worden alle hygiënescans inclusief omgevingsmonitoring vastgelegd.



# BASIS OP ORDE

Dit traject zal bestaan uit een combinatie van één of meerdere scans waarin de algemene hygiënestandaard en voedselveiligheidsstandaard in kaart gebracht wordt en gedetailleerde rapportages met daaruit voortvloeiende acties.

Taakmanager zal ingezet worden om alle geconstateerde afwijkingen te registreren en te rapporteren. Ook zullen de acties die nodig zijn om de afwijkingen te corrigeren met Taakmanager uitgezet en opgevolgd worden. Hierdoor kunnen op een eenvoudige en efficiënte wijze alle afwijkingen in een overzichtelijk dashboard door het management gevolgd worden.





# REINIGING

## **Open Plant Cleaning (OPC)**

Hier is sprake van een natte reiniging met een desinfectiestap van machine en oppervlakken.

## **Cleaning In Place (CIP)**

Automatische reiniging en desinfectie van leidingwerk, machines of tanks.

## **Droge reiniging**

Dit is het reinigen van machines, banden, leidingwerk, enz., enz., door het gebruik van stofzuigers, droge of licht vochtige doeken al dan niet met desinfectiestap.

Al deze soorten reiniging behoeven de juiste kennis, toepassing, materialen en middelen. Onze hygiënetechnoloog zal na een grondige inventarisatie advies geven over welke middelen en materialen het meest geschikt zijn voor iedere specifieke toepassing. Ook zal hij alle medewerkers die de reinigingswerkzaamheden uitvoeren gedegen trainen. Deze trainingen zullen bestaan uit klassikale training, praktijk en demonstraties van materialen en machines en e-learning met toets ter bevestiging van competenties.

Tevens zal het hele reinigingsprogramma in Taakmanager ingevoerd worden waardoor vastlegging van de uitgevoerde werkzaamheden mogelijk is.





## HYGIËNEScANNING

Tijdens deze Hygiënescan zal dieper ingegaan worden op de uitvoering van de reiniging binnen het bedrijf. Er zal gekeken worden naar de effectiviteit van de reiniging. Tijdens de Hygiënescan zal ook gebruik gemaakt worden van monitoringsmaterialen zoals bijvoorbeeld ATP-meter, swabs of hygicult.

Mede door het uitvoeren van de Hygiënescan en monitoring kan er gekeken worden naar het aanpassen van frequenties en/of methodieken waardoor er minder of minder frequent gereinigd kan worden. Dit heeft een positief effect op de efficiency en productie uren van de fabriek.

De Hygiënescan zal gedurende meerdere malen uitgevoerd worden en alle tekortkomingen zullen worden gerapporteerd.

Op basis van de bevindingen zal het reinigingsplan en/of eventuele training aangepast worden.







# BRILLIANT BRAINS BOOTCAMP



HYGIENEPARTNER.nl  
**BRILLIANT**

## TRAINING

Meer en meer aandacht wordt er besteed in de verschillende normeringen over het trainen van medewerkers en een belangrijk onderdeel, de aantoonbare competenties. In de BRCGS9 en de (concept)IFS-versie 8 staan een aantal punten die direct te maken hebben met training en competenties.

Waar voorheen alleen relevant personeel, uitzendkrachten, tijdelijk personeel en aannemers getraind moeten zijn voor de start van werkzaamheden, geldt dit nu voor alle medewerkers. Ook het vastleggen van de trainingsbehoefte in een plan geldt voortaan voor het gehele personeel.

BRCGS geeft aan dat training één van de activiteiten is die zeker terug zal komen in het plan voor verbetering van de voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur.

De verplichting naar senior management om continue verbetering van de voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur te realiseren.

Ook bij de competenties van het VACCP en TACCP-team moet kennis van de principes rondom voedsel fraude en Food Defense aanwezig zijn.

Trainingsgegevens moeten aanwezig zijn van medewerkers die verantwoordelijk zijn voor CCP-monitoring.

Door gebruik te maken van een online leeromgeving kunnen op een eenvoudige wijze alle medewerkers getraind worden. Aan het einde van de training is het mogelijk om de medewerkers digitaal te toetsen waardoor de competentie aantoonbaar is.

**Wat kan jij doen? (1)**

Naast de inspanning van het voedselveilig tijdens je dagelijkse werk ook veel betekende voedselveiligheid van onze producten.

En voor het kunnen traceren van onze producten voorkomen van een recall.

Vermoed je misstanden zoals voedselvervalsing? Meld het altijd bij je leidinggevende of de wet.

**Voedselveilig werken:  
met HACCP de gevaren  
onder controle!**

**Altijd voedselveilig**

periode  
2020-2022  
-45%



## BORGING EN OPVOLGING

Met Taakmanager is het mogelijk om taken zoals reiniging en monitoring te registreren en op te volgen. Vanuit de overheid komt er steeds meer druk op voedselveiligheid. Onverwachte audits brengen vaak onrust met zich mee. Daarom wilt u op elk moment de status van productie, hygiëne, kwaliteit en veiligheid paraat hebben in een helder overzicht. Op basis van digitale registratie biedt Taakmanager real-time inzicht in alle werkprocessen binnen uw organisatie. U geeft sturing aan elk werkproces en kunt corrigerende maatregelen beheersen bij de uitvoering ervan.

Door al uw hygiënemaatregelen te plannen, registreren, controleren en corrigeren wordt het waarborgen van hygiëne eenvoudiger. Zo bent u ook te allen tijde voorbereid op controles, inspecties en audits.

Mobiele registratie van diverse key performance indicators (zoals registratie van glas-, hardplastic- of keramiek breuk, de concentratie reinigings- en desinfectiemiddelen, temperaturen en checklists) maakt resultaten van audits en controles altijd en overal beschikbaar voor kwaliteitsbeheer.



[WWW.HYGIENEPARTNER.NL](http://WWW.HYGIENEPARTNER.NL)



**BRILLIANT BRAINS**

**POWERED BY**

**Brilliant Group B.V.**

Typograaf 8  
6921 VB Duiven  
Nederland

+31 (0)26 3190 590  
[info@hygienepartner.nl](mailto:info@hygienepartner.nl)  
[www.hygienepartner.nl](http://www.hygienepartner.nl)