

HACCP in de bakkerij: niet alleen een kwestie van GOED POETSEN

Bakkerijen zijn van oudsher een goede voedingsbodem voor dierplagen. Het zijn verblijfplaatsen waar het warm, vochtig en stoffig is, waar overal voedselresten kunnen liggen en waar hoeken en gaten (holle buizen!) aantrekkelijke schuilplaatsen vormen. Veel en vaak poetsen is belangrijk maar kan -als het geen deel uit maakt van een totaalaanpak- de overlast van plaagdieren niet voorkomen.



HYGIËNECODE LAAT TERREIN LIGGEN

De Hygiënecode van het Nederlands Bakkerij Centrum in Wageningen kaart het voorkómen van ongedierte weliswaar aan, maar blijft hierin summier. Op welke manier het binnendringen van plaagdieren kan worden voorkomen, wordt niet aangegeven. Het Kennis- & Adviescentrum Dierplagen (KAD) gaat wel een stap verder en heeft richtlijnen uitgewerkt voor een HACCP-aanpak met beheers- en bewaakmaatregelen, toegesneden op de meest voorkomende plaagdiersoorten in de bakkerijbranche. Daarbij wordt onderscheid gemaakt tussen voorraadaantastende insecten (meel- en vruchtmot, broodkever en getande graankever), insecten die bacteriën verslepen (duitse kakkerlak, diverse stofluissoorten, kamervlieg en huiskrekkel), knaagdieren (huismuis en bruine rat), diverse mijtensoorten en vogels, met name mussen.

Kakkerlakken in bakmeel worden officier te gortig

van onze redactie binnenland

AACHTRICHT - Kakkerlakken in het bakmeel, wespen in de vaten, bedorven aardbeien en webben in de roggemolens. Een kleine maar smakelijk

sultaat daarvan zal uiteindelijk bepalen of bakkerij Coumans nog een lang leven is beschoren. Coumans is al jaren een vaste klant van justitie en heeft inmiddels een keer of zes forse boetes betaald. In oktober 1999 waren het niet alleen bedorven

trokken. De keuringsambtenaren vonden het hele bedrijf vies en de bakmachines ronduit onhygiënisch om van de aanwezigheid van meelmotjes, fruitvliegjes en ander ongedierte maar niet te spreken. Directeur Coumans: „Heb je personeel

AD 22/09/2000

Geen korrelvormig lokaas

De Inspectie Gezondheidsbescherming Waren en Veterinaire zaken (voorheen Keuringsdienst van Waren) ziet toe op de naleving van de HACCP-normen. De Hygiënecode voor de brood- en banketbakkerij is niet uniek; in de meeste codes zijn (helaas) geen specifieke adviezen opgenomen omtrent de ongediertewering en -bestrijding. Wel is algemeen bekend dat in levensmiddelenbedrijven geen korrelvormig lokaas mag worden toegepast en dat in vochtige ruimtes geen houten of kartonnen voerplaatsen mogen worden gebruikt.

BESTRIJDEN MET DE DEUR OPEN

Bij de bestrijding van plaagdieren spelen niet alleen de middelen waarmee wordt bestreden een rol. Veel uitwendige factoren hebben invloed op de ontwikkeling van plaagdieren. Wél een bestrijdingsactie uitvoeren maar niet deze kritische risicopunten aanpakken, betekent in de praktijk oorlog voeren zonder de grens te sluiten. Niet aan te bevelen dus. Binnen de HACCP-weringsmaatregelen voor de bakkerijbranche heeft het KAD 4 categorieën onderscheiden. Deze zijn van toepassing binnen én buiten het bedrijf (dat laatste wordt nogal eens over het hoofd gezien):

1. Bouwkundige situatie
2. Hygiëne
3. Opslag, laden en lossen
4. Diversen

Pas als op alle 4 de vlakken de kritische risicopunten in kaart zijn gebracht en voldoen aan de HACCP-normen, kan het effect van een goed en zorgvuldig uitgevoerd bestrijdingsplan langdurig zijn en komen hardnekkige (kakkerlak- en muizen)problemen onder controle.

▶▶▶ pag. 26

DE HIGHLIGHTS PER CATEGORIE

De adviseurs van het KAD gaan regelmatig op bezoek bij bakkerijen met hardnekkige plaagdierproblemen. Hoewel de aard en ligging van de bakkerij-

en verschillen, vertonen de bevindingen van de buitendienst onderling veel overeenkomsten. Enkele van de meest markante ervaringspunten willen wij de lezer op deze plaats niet onthouden:

1. BOUWKUNDIGE MAATREGELEN

Verzakkingen van het straatwerk zorgen er vaak voor dat bruine ratten zich een weg naar boven graven en het pand makkelijk kunnen binnen dringen. Risicoplekken zijn veelal aanpalende stegen, het bordes, rondom de hemelwaterafvoer (bolroosters!), de straatkolk (verstopping!) en de stoomleiding.

Ook de isolatie rondom pijpen en tanks is keer op keer een punt van aandacht. Deze moet gaaf afgewerkt en afgesloten zijn om schuilplaatsen te voorkomen. Bijkomend probleem is dat hier geen glaswol voor mag worden gebruikt, aangezien huismuizen zich daar doorheen knagen. Soms is staalspons een goed alternatief.

Muren, plafonds en vloeren moeten zo goed mogelijk vlak afgewerkt zijn en aansluitend zijn. Dus bijvoorbeeld: muren die tot aan het plafond betegeld zijn en kabelgoten (vaak hooggelegen) die hermetisch afgesloten zijn. Oeningen van naden, kieren, voegen of scheuren groter dan 5 mm moeten worden dichtgemaakt, bijvoorbeeld met een weringspasta.

2. HYGIËNE

Fruitvliegen gedijen op broodschimmelplekken in containers, bij vuile afvoergoten (let op de zure geur!) en op plekken waar zich lekkernijen (krenten en rozijnen) bevinden, vaak in of bij het washok.

Blijvend aandachtspunt vormen ook de plaatsen buiten de bakkerij: eventueel zwerf- en waai vuil, de kantine en kleedruimte en het (verlaagde) plafond.

Het personeel van de bakkerij speelt een belangrijke rol in de preventie van dierplagen. Soms hoort een stukje opvoeding en motivatie ook bij de taak van de ongediertebestrijder want poetsen is vaak impopulair.

Toch dient ALLE apparatuur regelmatig uit elkaar geschroefd te worden om grondig te worden gereinigd. (Hetzelfde is trouwens nodig bij een bestrijdingsactie.)

3. OPSLAG

Hoe gemakkelijk ook, de stapeling van goederen tegen de wanden staat een goede inventarisatie en monitoring van plaagdieren in de weg. Stapeling van goederen maakt besmetting mogelijk en tegen de wand zorgt het voor schuilplaatsen, nestelruimte en vluchtroutes van plaagdieren. De opslag van ingrediënten en grondstoffen hoort vrij te staan en bovendien afgezonderd van gereed product.

Natgeworden, houten pallets kunnen oppervlakkige schimmelgroei vertonen en als voedingsbodem gaan fungeren voor stofluizen en schimmelmijten.

4. DIVERSEN

De tijd dat iedere bakker zijn eigen brood bakte, lijkt definitief voorbij. Veel bakkerijen fungeren als distributiecentrum voor omliggende bakkers en horeca, hetgeen ze kwetsbaarder maakt voor invloeden van buitenaf. Zo gaan de geretourneerde kratten via de krattenwasserij vaak direct de bakkerij in, waardoor ze meegelifte larven kunnen binnenbrengen. Een betrouwbare ingangscntrole is theoretisch mogelijk, maar in de praktijk erg lastig te realiseren.

Dat laatste geldt ook voor het toezicht op de binnenkomst van grondstoffen van toeleveranciers (meelmotjes!). De los liggende eitjes van deze motten zijn met het blote oog niet zichtbaar. Opslag van droge ingrediënten zoals meel onder sterke koeling (minimaal -12°C gedurende 5 volle dagen) is dodelijk voor de eitjes.

De groei van onkruid en struiken tegen de gevel van een bakkerij is niet aan te bevelen. Het zorgt voor schuilplaatsen voor ratten en muizen. Net als opgestapelde lege broodkratten langs de muur.



TOT SLOT...

De Hygiëncode is in het leven geroepen om de voedselveiligheid van in Nederland geproduceerde en/of bewerkte etenswaren te garanderen. Helaas suggereert de term dat met een goede reiniging en desinfectie ook ongedierte gewerd kan worden. De praktijk leert dat dat maar ten dele waar is. Voor een verantwoorde totaalaanpak in de bakkerij- en andere branches is veel meer nodig.

Gouden regels voor Bakkerijhygiëne

Werk netjes:

- Gebruik goede grondstoffen
- Bewaar en bereid onder de juiste temperatuur
- Houd bereide producten en grondstoffen gescheiden
- Voorkom nabesmetting
- Voer afval snel af

Zorg voor persoonlijk hygiëne:

- Was uw handen
- Verzorg uw uiterlijk
- Draag schone kleding

Houd de werkplek en gereedschap schoon:

- Reinig en desinfecteer zo vaak als nodig
- Houd ongedierte en huisdieren buiten

Richt de bakkerij goed in:

- Zorg voor overzichtelijke en eenvoudig te reinigen inrichting
- Pas geschikte materialen toe

Controleer en registreer:

- Leg bevindingen van binnengekomen goederen vast
- Houd regelmatig de temperatuur van koelingen en vriezers bij
- Maak een schoonmaakbeurt en leg taken vast

NBC Kennis- en adviescentrum voor de bakkerij