

Perscontact:

Dhr. Marc Demeulemeester & Dhr. Johan Van Heulebrouck
Afdelingen Voeding en Facilitaire Diensten
AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV
+32 50 45 22 45
Johan.Vanheulebrouck@azsintjan.be
www.azsintjan.be



PERSBERICHT

‘Smiley’ maakt de voedselveiligheid in het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV zichtbaar

Brugge, 21 september 2016 – Sinds juni 2016 bekrachtigt een ‘Smiley’, toegekend door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), de inspanningen die de grootkeukens van zowel campus Sint-Jan als campus Sint-Franciscus Xaverius (SFX) al meer dan tien jaar leveren op het vlak van voedselveiligheid. De Smiley is een sticker-icoon dat ook het publiek ervan verzekert dat het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV het vrijwaren van de veiligheid in iedere stap van de voedselketen ernstig neemt. Elke Smiley heeft een uniek identificatienummer en de toekenning ervan is drie jaar geldig.

Sedert 2005 is iedere grootkeuken verplicht een autocontrolesysteem in te voeren dat de veiligheid van de voedselketen moet garanderen. Sinds een aantal jaar kunnen bedrijven uit de distributiesector deze inspanningen laten erkennen. Om het certificaat, de Smiley, te bekomen, moet het autocontrolesysteem de lijvige autocontroleleiders voor grootkeukens volgen die is vooropgesteld door het FAVV.

De eigenlijke toekenning van de Smiley gebeurt op basis van een audit van dit autocontrolesysteem door een erkende keuringsinstelling en leidt tot een financiële begunstiging en beperking van de controles door het FAVV. Een eventuele negatieve controle kan weliswaar nog steeds leiden tot een retroactieve intrekking van de Smiley.

De koks van beide campussen, Eddy De Wulf op campus Sint-Jan en Ignace Dewaele op campus SFX, speelden een bijzondere rol in het bekomen van de Smiley. Als HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)-coördinator vervulde Eddy De Wulf bovendien een adviserende spilfunctie tussen de medewerkers op de werkvloer en de beleidsmensen. Ook de medewerkers van de melkkeuken werkten volop mee om de smiley te bekomen.

“Wat we vooral niet mogen vergeten is dat elk van onze medewerkers, een 125-tal in totaal, een onmisbare schakel in het geheel vormt. Zij moeten de regelgeving op dagelijkse basis in de praktijk brengen en hebben om de Smiley te behalen net dat ene tandje bijgezet. We willen ook onze technische medewerkers niet over het hoofd zien, die een cruciale rol spelen in de bewaking van de juiste bewaartemperaturen. We zijn dus bijzonder fier op iedere individuele medewerker die bij de voedselketen betrokken is”, zegt Marc Demeulemeester, leidinggevend functionaris voeding in het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV.

“We voelen ook dat de Smiley de werking en beroepstrots van onze ‘culinaire teams’ terecht een boost gaf. Maar bovenal vinden we het belangrijk om duidelijk zichtbaar onze eindklanten, waaronder toch de bijzonder kwetsbare groep van patiënten, te garanderen dat wij – of ze nu iets eten in ons restaurant, een maaltijd op de kamer krijgen of hun boreling flesvoeding uit onze melkkeuken toedienen – de veiligheid van hun voeding ter harte nemen”, zegt Johan Van Heulebrouck, coördinator van de facilitaire diensten in het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV.