

Beste relatie,

In verband met het Coronavirus, heeft u - net als vele andere bedrijven - waarschijnlijk maatregelen genomen om de veiligheid van uw medewerkers, cliënten of klanten te waarborgen. Zoals u van ons mag verwachten hebben wij dit uiteraard ook gedaan.

Borging van uw voedselveiligheid

Locatie volledig gesloten:

Indien uw locatie volledig is gesloten zonder enige uitvoer van werkzaamheden adviseren wij u om uw bereidingsruimte(n) zo goed mogelijk te reinigen. Wellicht zijn er een aantal producten die u kunt invriezen welke bij een herstart nog geserveerd kunnen worden. Indien er een herstart gaat plaatsvinden adviseren wij u om de bereidingsruimte(n) wederom grondig te reinigen en te desinfecteren.

Mocht u onverhoopt overlast hebben van ongedierte dan adviseren wij u om meerdere keren per week een korte check op aanvraag te doen en hier actie op te ondernemen.

Locatie geopend voor 'Delivery' / 'Afhaal':

Gelukkig zijn er mogelijkheden om uw bedrijfsvoering enigszins of volledig uit te voeren! Hierbij adviseren wij u om uw Voedselveiligheid/ HACCP net als anders of zelfs strikter na te leven. Mocht u hierover specifieke informatie willen inwinnen neem dan contact op met Bureau de Wit. In tijden van het Coronavirus kan de weerstand van uw gast lager zijn en is een voedselvergiftiging of – infectie snel opgelopen.

Tevens geeft de NVWA aan dat er op regelmatige basis inspecties worden uitgevoerd. Voor onze keurmerk klanten is het belangrijk om te weten dat her inspecties uitgevoerd dienen te worden en wanneer locaties geopend zijn, de inspecties normaliter uitgevoerd dienen te worden.

Indien de locatie gesloten is dienen her inspecties z.s.m. bij een herstart uitgevoerd te worden en inspecties te worden opgepakt. Op een later moment wordt de exacte werkwijze door de NVWA gecommuniceerd.

Medewerkers thuis?

Zitten uw medewerkers op dit moment thuis? Wellicht is het nu het moment om uw medewerkers tijd te laten besteden aan de kennis over HACCP. Bureau de Wit heeft een E-learning module voor de Hygiëne Code Horeca en Hygiëne Code Zorg & Defensie. Tevens is er een E-learning Allergenen beschikbaar.

Deze E-learning willen wij op dit moment tegen een zeer scherpe prijs beschikbaar stellen. Voor een bedrag van € 12,50 per module HACCP en € 7,50 voor de module allergenen kunt u of uw medewerker zijn of haar kennis vergroten.

Borging van uw (drink)waterkwaliteit

Wij kunnen ons voorstellen dat u wellicht niet als eerste hebt gedacht aan de effecten op uw waterveiligheid. Toch is het niet onverstandig om hier even bij stil te staan. Met een aantal beperkte maatregelen kunt u al snel een positief effect bereiken en problemen (en kosten) in de toekomst vermijden.

Wanneer uw bedrijf behoort tot een van de sectoren waar tijdelijke sluiting nodig is, heeft dit vanzelfsprekend grote invloed op de continuïteit van de drinkwaterinstallatie en de (drink)waterkwaliteit. Maar ook wanneer er geen sprake is van gehele of gedeeltelijke sluiting kan het gebruik anders zijn dan normaal. Zoals bij een extreem lage bezettingsgraad in hotels of beperkte bezoekersaantallen in verzorgingstehuizen en ziekenhuizen. Juist dan adviseren wij u om uw beheersmaatregelen aan te scherpen.

In de komende dagen zullen wij een aantal artikelen op onze website plaatsen die u daarbij kunnen helpen. Heeft u daar vragen over? Neem dan contact met ons op. Wij geven u graag gericht advies. Hierbij een link naar de eerste artikelen:

- Startpagina Bureau de Wit en het Coronavirus. [Klik hier](#).
- Is er sprake is van een lage bezettingsgraad in bijvoorbeeld uw hotel? [Klik hier](#).
- Gebruik HACCP-app tijdens sluiting i.v.m. Coronavirus. [Klik hier](#).

Vitale sector

De voedsel- en waterketen is aangemerkt als vitaal, wat betekent dat wij ons bevinden in de cruciale beroepsgroep. Het is onze plicht om onze operatie overeind te houden en samen met u zorg te dragen voor veilig en betrouwbaar voedsel en water.

Bureau de Wit op bezoek bij u

Onze monsternemers en adviseurs komen regelmatig op uw locatie. Dit omvat veelal wettelijk verplichte controles. Onze dienstverlening en bezoeken op locatie gaan daarom - zover mogelijk en wenselijk - gewoon door.

Voor al onze medewerkers geldt dat zij enkel bezoeken uitvoeren wanneer gehouden wordt aan de richtlijnen van het RIVM.

Bedrijfscontinuïteit Bureau de Wit Eurofins waarborgen

Om u onverminderd van dienst te zijn hebben onze laboratoria gezorgd voor extra voorraden om de eventuele impact van supply chain-verstoringen te beperken. Verder werkt het personeel dat thuis kan werken vanuit huis en wordt het personeel dat nodig is op diverse locaties ingezet met werktijd- én ruimtespreiding.

Heeft u in deze bijzondere periode extra inhoudelijke ondersteuning nodig? Dan staan wij graag voor u klaar. Wij zijn met elkaar in een bijzondere situatie gekomen, maar hebben er alle vertrouwen in dat we er samen doorheen komen. Gezamenlijk doen we er alles aan om de voedsel- en waterkwaliteit en veiligheid te blijven borgen. Op [deze pagina](#) voorzien wij u van informatie over de laatst genomen acties.

Heeft u vragen? Neem dan contact op met Bureau de Wit via info@bureaudewit.nl of 036-5367420.

Met vriendelijke groet,

Michel Heukers
Algemeen Directeur

