

KRAAN EN BLAZER ZORGEN VOOR SCHONE HANDEN

NIEUWE APPARATUUR GAAT BESMETTING TEGEN

Schone handen krijg je door vaak en grondig te reinigen en te desinfecteren. De techniek kan daarbij helpen. Twee managers vertellen hoe. De een past een zeer moderne 'no touch' kraan toe, de ander maakt gebruik van een uiterst krachtige handenblazer.

Handen die niet goed worden gereinigd, zorgen voor verontreiniging en besmetting. Ze zijn een gevaar voor de voedselveiligheid. Hoe vaker en grondiger medewerkers hun handen wassen en desinfecteren, des te schoner die handen en des te kleiner de kans op infecties en voedselverontreiniging.

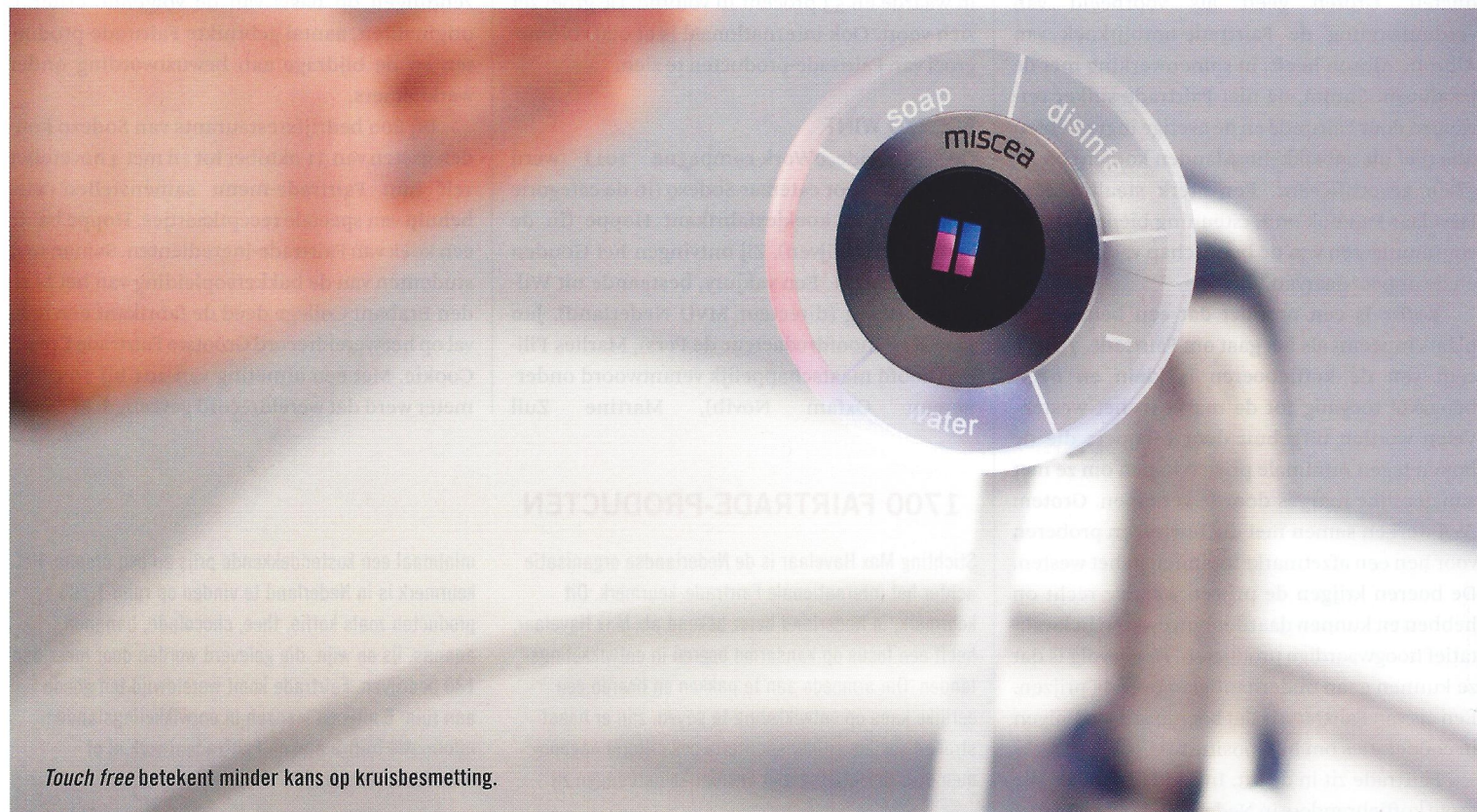
In het personeelsrestaurant van het MUMC plus (Maastrichts Universitair Medisch Centrum) maken ze tegenwoordig gebruik van ultramoderne *touch free* mengkranen van het merk Miscea. Deze beschikken over een aantal extra mogelijkheden. Je hoeft ze met de handen niet aan te raken. Dat brengt de kans op kruisbesmetting aanzienlijk terug.

De Miscea is een ergonomische mengkraan inclusief zeep en desinfectans in één armatuur, touch free te bedienen. Je hoeft er met de handen

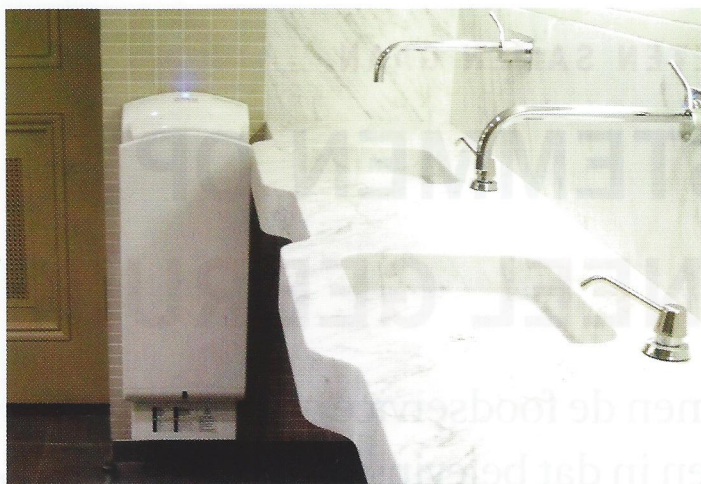
duis niet aan te komen. Paul Krutzen van Miscea: 'Hiermee wordt een schone werkomgeving gecreëerd, vrij van dispensers. Door een automatische periodieke spoeling voorkom je legionella.'

REGISTRATIE

De kranen en de dispensers kunnen worden gekoppeld aan een managementsysteem dat ervoor zorgt dat de gebruikers van de kranen en de dispenser worden herkend en geregistreerd. Deze gegevens kunnen worden opgeslagen



Touch free betekent minder kans op kruisbesmetting.



Een krachtige luchtstroom zorgt ervoor dat de handen droog worden.

zodat het handenwassen per persoon wordt vastgelegd. *Big brother* in hygiëneland dus. Het voordeel is dat medewerkers die de handen niet en grondig genoeg reinigen, daarop kunnen worden aangesproken.

Van die laatste mogelijkheid wordt in het personeelsrestaurant van het MUMC plus geen gebruikgemaakt. Procesgroepmanager catering Arie de Jong: 'Deze kranen zijn een vooruitgang. Onze medewerkers hoeven er met de handen niet meer aan te komen. Dat werkt veel hygiënischer. Maar we gebruiken niet alle mogelijkheden. Je kunt ook een akoestisch signaal in werking stellen dat aangeeft hoe lang je de handen moet wassen en desinfecteren. Daar maken we nog geen gebruik van. Misschien dat we dat in de toekomst wel gaan doen, want de meeste mensen wassen hun handen niet lang genoeg. Voorgeschreven is om dat 20 seconden te doen. Dat duurt best wel lang, zeker bij drukte.'

Een ander voordeel is dat de kranen nu dicht bij de werkplek zijn gesitueerd. Koks en andere medewerkers hoeven nauwelijks extra meters te lopen om de handen te wassen. Dat werkt efficiënt. De Jong: 'Doordat de medewerkers minder meters hoeven te lopen en het reinigingsmiddel en desinfectiemiddel in één moeite door kunnen worden toegepast, wassen ze vaker en grondiger de handen.'

HANDENBLAZER

Ook bij Holland Casino bekommeren ze zich om handhygiëne. Ze beschikken al wat langer over kranen met sensoren die niet hoeven te worden aangeraakt. Sinds kort maken ze ook gebruik van een bijzondere blaasmachine (Jet Towel) die de handen perfect droogt. Dat laatste komt ten goede aan de hygiëne. Regiomanager facilities Frans Derksen: 'Het werkt prima. Je steekt je handen in de machine en een krachtige luchtstroom zorgt ervoor dat ze droog worden. Het water komt terecht in een opvangbak. Bij andere drogers spat dat alle kanten op waardoor de handen niet volledig droog worden.'

De resultaten zijn nog niet gemeten. Derksen is afgegaan op de gegevens die de leverancier hem verstrekke. Daaruit bleek dat de handen aanmerkelijk droger worden dan bij andere systemen. De kosten? 'De energiekosten liggen vrij laag. In vergelijking met handdoeken is dit gunstiger voor het milieu. Per casino gebruikten we 120 tot 150 rollen per week. Die moeten allemaal worden vervoerd en gereinigd. Niet milieuvriendelijk. Deze oplossing is nog voordeliger ook. Binnen acht maanden hebben we de investering terugverdiend.' ■