**Text Web vzw on motivating employees on food safety Dutch**

Ute van Web vzw in België legt uit hoe zij werknemers/vrijwilligers motiveren om de voedselveiligheidsmaatregelen en -voorschriften na te leven. Zij doen dat vanuit vier invalshoeken:

1. De wet

Voedselveiligheidsnormen zijn verplicht. Nationale instanties controleren of organisaties voldoen aan de nationale wettelijke normen en verplichtingen. Vanwege de wettelijke basis wordt dit aspect meestal als eerst aan de werknemers/vrijwilligers uitgelegd.

2. Veiligheid

Vooral voor wie met kwetsbare mensen werkt, zoals kinderen of oude of zieke mensen, is voedselveiligheid erg belangrijk. Als bijvoorbeeld yoghurt wordt geserveerd waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden en kwetsbare mensen daarvan eten, kunnen zij ziek worden.

3. Kosteneffectiviteit

Spaghettisaus is een goed en duidelijk voorbeeld om de kosteneffectiviteit aan werknemers/vrijwilligers uit te leggen. Als je gehakt hebt dat bedorven is en je zou het niet ruiken voor je het in de saus doet, zul je alle spaghettisaus moeten weggooien. Had je het wel van tevoren gecontroleerd door eraan te ruiken, dan had je in ieder geval nog een vegetarische saus gehad.

4. Werkzekerheid

Als organisaties keer op keer artikelen verkopen waar mensen ziek van worden of die slecht of bedorven zijn, willen ze waarschijnlijk niet meer bij deze organisaties kopen. Als dit gebeurt met hun organisatie en het voedsel dat ze distribueren kan dit ertoe leiden dat ze hun baan verliezen omdat ze klanten zouden verliezen.

Door vragen te stellen en aan te sluiten bij de leefwereld van werknemers/vrijwilligers is het mogelijk om hen te laten inzien dat het belangrijk is om rekening te houden met voedselveiligheid.