



Van richtlijnen naar voedselveiligheid in de praktijk



De Hygiëncode woonvormen is geactualiseerd. De 'nieuwe' code geeft medewerkers die actief zijn met eten en drinken meer ruimte, maar ook meer verantwoordelijkheid. Kennis van voedselveiligheid staat centraal. WVO Zorg uit Vlissingen en de RSZK uit Brabant doen al ervaring op in de praktijk.

Verduidelijking

Is het meten van de koelkasttemperatuur verplicht? Is stickeren van producten echt nodig? Is de zelfgebakken appeltaart van familieleden wel veilig? Zeven organisaties – WVO Zorg, de RSZK, Amsta, De Hoven, De Leyhoeve, Vivent en Het Baken – worstelden met dezelfde vragen. Samen met het Voedingscentrum en de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) zochten ze het antwoord in de 'Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen', kortweg de Hygiëncode woonvormen. Het resulteerde in een verduidelijking van de code.

Ieder jaar worden 700.000 mensen ziek van verkeerd voedsel. Dat zijn er 2.000 per dag. Iets minder dan de helft van deze mensen (40%) wordt ziek omdat ze thuis niet goed omgaan met voedsel. Logisch dat voedselveiligheid in ouderenzorgorganisaties aandacht behoeft. Zeker in woningen waar net als thuis wordt gekookt. Want ouderen zijn kwetsbaar en worden net iets sneller ziek dan jongere mensen. Bovendien kan ziekte ook ernstiger gevolgen hebben. Het Voedingscentrum is eigenaar van de [Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen](#).

Net als thuis

De belangrijkste verduidelijkingen zijn:

- De definitie van kleinschalige woonvorm is verruimd.
- Kleinschalige woonvormen hoeven geen registraties bij te houden.

Wieke van der Vossen is expert voedselveiligheid bij het Voedingscentrum. ‘In de definitie van kleinschalige woonvorm lag de nadruk op zelfredzaamheid’, legt ze uit. ‘Maar ouderen in kleinschalige woonvormen zijn vaak weinig zelfredzaam. Daarom ligt de nadruk nu op “net als thuis”. De processen – boodschappen doen, bewaren van eten, koken – moeten vergelijkbaar zijn met een thuissituatie. Geen grootkeuken dus, en geen kookketels. Als kleinschalige woonvormen hieraan voldoen, geldt de Hygiëncode woonvormen.’



Geen registratieplicht

De belangrijkste reden voor de 6 organisaties om met de Hygiëncode aan de slag te gaan waren de registraties. Oftewel het meten en het stickeren. Want dat ervaren hun medewerkers als zeer belastend. En dat terwijl de Hygiëncode helemaal geen registratieplicht bevat. ‘Die heeft er ook nooit in gestaan’, zegt Wieke. ‘In de Hygiëncode staan wel richtlijnen, bijvoorbeeld dat de koelkast niet warmer dan 7°C mag zijn, en bij voorkeur op 4°C staat. Organisaties hebben op een gegeven moment zelf de beslissing genomen om de temperatuur van de koelkast op een lijstje bij te houden.’

Door de jaren heen zijn deze en andere registraties een eigen leven gaan leiden. De 6 organisaties, het Voedingscentrum de NVWA gingen terug naar de basis: hoe gaan we zo praktisch mogelijk met de richtlijnen om? Kennis en bewustwording zijn dan essentieel. Of zoals het Wieke het zegt: ‘We vinden allemaal dat een getalletje opschrijven niet de kern van voedselveiligheid is. Veel belangrijker is het “waarom”. Waarom moet de koelkast koud zijn? Medewerkers die dat weten, doen het vanzelf goed.’

De verheldering van de Hygiëncode woonvormen is onderdeel van Waardigheid en trots. Samen met een zestal zorginstellingen, Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en het Voedingscentrum is gekeken waar knelpunten liggen voor de juiste toepassing van de hygiëneregels. Op 4 juli 2016 is de verhelderde Hygiëncode overhandigd aan staatssecretaris Van Rijn tijdens het congres 'Een jaar later: ruimte voor verpleeghuizen'.

Kookervaring

De uitdaging is nu alle kleinschalige woonvormen in Nederland mee te krijgen in dit proces. WVO Zorg en de RSZk zijn al begonnen. Ton Sniijders is hoofd voeding bij WVO Zorg. 'Ik denk dat we er iets te makkelijk van uitgaan dat alle verzorgenden en verpleegkundigen evenveel kookervaring hebben en weten hoe ze met voedsel moeten omgaan', zegt hij. 'Verpleegkundigen die net van de opleiding komen, wonen vaak nog thuis en hebben doorgaans minder kookervaring. Mag je dan van ze verwachten dat ze én een lekkere maaltijd op tafel zetten én de richtlijnen volgen?' Ton gaat bij alle woningen langs om uitleg te geven. 'Ik start altijd met een paar vragen om te peilen wat het kennisniveau is. Bijvoorbeeld waarom het belangrijk is het vlees goed door te garen. En hoe vaak per dag ze de thee- en vaatdoeken in de was doen.' Het verbaast hem hoe weinig medewerkers de richtlijnen kennen. 'De richtlijnen in de Hygiëncode zijn algemeen, ze gelden ook voor jou en mij. Natuurlijk zijn ouderen kwetsbaarder dan jongere mensen. Maar van een vieze vaatdoek vol bacteriën kan iedereen ziek worden.'



Bewust bekwaam

Ton zorgt ook dat de Hygiëncode op alle woningen digitaal beschikbaar is. 'De code staat op computer, zodat de medewerkers snel iets kunnen opzoeken.' Daarnaast kunnen de medewerkers altijd bij Ton terecht, ook met kooktechnische vragen. 'Hoe meer ze een feestje van het eten weten te maken, hoe beter. Daarin proberen we onze medewerkers echt te stimuleren.' Organisaties die hun keuken willen sluiten, raadt Ton dan ook aan om de kennis te behouden. 'Die kunnen ze inzetten om anderen te helpen met koken en de Hygiëncode uit te dragen.' Zo werkt WVO Zorg toe naar bewust bekwame medewerkers. 'Doordat we nu zo met voedselveiligheid bezig zijn, hebben we in ieder geval de ergernis over het registreren al weggenomen. De eerste resultaten van de aanpak van WVO Zorg zijn veelbelovend. 'De medewerkers van de eerste woningen die ik bezocht weten nu veel beter waarover ze praten.'

Behalve de Hygiëncode geeft het Voedingscentrum ook handige hulpmiddelen uit, zoals de [5 stappen om voedselinfecties te voorkomen](#) en [gratis informatiekaarten](#). Het Voedingscentrum werkt samen met de zorginstellingen aan een e-learningmodule voor training en bewustwording.

Zelf nadenken

Ook de RSZK streeft naar meer regelruimte voor de medewerkers. ‘Maar dat betekent wel dat ze zelf over dingen moeten gaan nadenken’, zegt Karin Kwinten, teamleider kleinschalige verpleeghuiszorg. ‘Zolang er regeltjes zijn, volgen ze die en denken ze er verder niet over na.’ De RSZK organiseert in november bijeenkomsten over de Hygiënecode voor alle medewerkers. ‘We vertellen over de aangepaste code en wat wij nu van onze medewerkers verwachten. We hopen op enkele kartrekkers, die hun collega’s gaan meenemen hierin.’ Verder komt er een toolkit, met onder andere een meetkaart voedselveiligheid. ‘Het is de bedoeling dat teams de meetkaart 1 keer per jaar op de agenda van het afdelingsoverleg zetten. En dan samen kijken wat wel en niet goed gaat.’ In de toolkit zit ook een spel over voedselveiligheid.

Eieren rapen

Zo probeert de RSZK mensen bewust te maken. Karin: ‘We willen dat medewerkers zelf verantwoordelijkheid gaan nemen. Ons doel is dat ze voedselveiligheid kunnen toepassen en inpassen in hun werk. Ze moeten het als belangrijk gaan ervaren. Dat draagvlak onder de medewerkers is heel belangrijk.’ Een mooi voorbeeld zijn de kippen die op 1 locatie in de tuin lopen. ‘Als kippen loslopen, weet je nooit met zekerheid wanneer een ei is gelegd. Dan is het niet verantwoord de eieren te eten. Maar als de kippen in een ren worden gehouden en iemand elke ochtend eieren raapt, mag dat natuurlijk wel.’



Appeltaartje

Hetzelfde geldt voor het appeltaartje dat een familielid meebrengt, aldus Karin. ‘Medewerkers moeten leren zelf een inschatting te maken of het verantwoord is het taartje aan te nemen. De meeste families kennen ze vrij goed. En als ze twijfelen, kunnen ze het gesprek aangaan. Door vragen te stellen over de bereiding bijvoorbeeld, en het uit te leggen. Dat is iets heel anders dan “we mogen dit niet aannemen”.’ Ook de RSZK schaft de registraties niet bij voorbaat af, de medewerkers mogen dit zelf beslissen. ‘Als een team van 10 medewerkers het prettig vindt om wel stickers te blijven plakken, omdat ze dan zeker weten dat producten niet ouder zijn dan 3 dagen, is dat prima. Maar dan staat iedereen er ook achter. Aan de andere kant: als je weet dat er per dag 3 pakken melk doorheen gaan, hoef je natuurlijk niet te stickeren.’

In andermans keuken kijken

Ton en Karin zien beiden een belangrijke rol voor onderwijsinstellingen. Ton: ‘In de opleiding voor verpleegkundigen zou aandacht voor maaltijdbereiding en voedselveiligheid moeten zijn.’ ‘Hoe we de leerstof daadwerkelijk bij de scholen krijgen, moeten we nog uitwerken’, zegt Karin. Voor collega-instellingen gaan de 6 organisaties die aan de verduidelijking van de code meewerkten een serie masterclasses organiseren, om ze mee te nemen in de ontwikkelingen. Ook interessant voor collega-aanbieders: om scherp te blijven op de voedselveiligheid en van elkaar te leren, komen de 6 organisaties periodiek bij elkaar auditeren. Ton en Karin

zijn inmiddels bij elkaar op bezoek geweest. ‘In andermans keuken kijken is erg leerzaam’, zegt Ton. ‘Want een ander ziet dingen waar je zelf niet aan gedacht hebt.’ ‘Wat mij vooral opviel was dat oudere medewerkers die veel levenservaring hebben en zelf ook een huishouden runnen, heel goed antwoord kunnen geven op onze vragen’, voegt Karin toe. ‘Terwijl iemand die net van school komt langer moet nadenken. Kennis is dus heel belangrijk.’

Interview door Ingrid Brons

Meer weten

- Bekijk ook het artikel [Verheldering Hygiëncode maakt werken makkelijker](#)
- Download de [handout, met alle wijzigingen in de Hygiëncode woonvormen op een rij](#)
- Lees meer over [het thema Voedselveiligheid – HACCP en de aanpak van de deelnemers binnen Waardigheid en trots – Ruimte voor verpleeghuizen](#)

tags:

[Goede voeding](#) (19), [Opleiden](#) (77), [Veiligheid](#) (100), [Voedselveiligheid](#) (12)

thema:

[Veilige zorg en ondersteuning](#) (196)