



Thuis in het Verpleeghuis
Waardigheid en trots op elke locatie

Ga aan de slag met de tEam-Learning HACCP voor woonvormen



Mag een familielid zelfgemaakte appeltaart meenemen? Moet je de temperatuur van de koelkast registreren? De themagroep HACCP en voedselveiligheid van Waardigheid en trots heeft een aantal activiteiten ontplooid om te werken aan bewustwording en deskundigheid van medewerkers en vrijwilligers op het gebied van eten en drinken. In opdracht van Waardigheid en trots heeft Vilans daarom de tEam-Learning HACCP voor woonvormen ontwikkeld.

Aangepaste Hygiëncode woonvormen

In de themagroep HACCP en voedselveiligheid is door een zestal zorginstellingen, het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en het Voedingscentrum gekeken waar knelpunten liggen voor de juiste toepassing van de hygiëneregels. Vorig jaar (juli 2016) is als resultaat de verhelderde Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen overhandigd aan staatssecretaris Van Rijn.

Dit jaar is de themagroep gestart met een serie Masterclasses HACCP en voedselveiligheid waarbij de implementatie van de Hygiëncode centraal staat. De tEam-Learning HACCP voor woonvormen biedt teams de mogelijkheid om zelf (eventueel met behulp van een coach) aan de slag te gaan met de implementatie aan

de hand van online simulaties met daaraan gekoppeld praktijkopdrachten.

Online èn op de werkplek

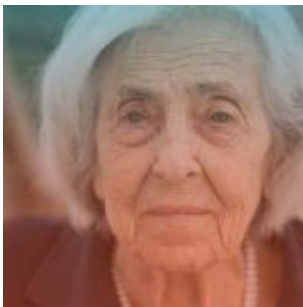
De tEam-Learning HACCP voor woonvormen is een combinatie van online leren en leren in de praktijk. Je start steeds online met een korte praktijksimulatie van ongeveer 10 minuten. Daarna ga je in de praktijk aan de slag met korte opdrachten en bespreek je je ervaringen met anderen uit je team. Door deze manier van werken leer je van elkaar en kom je samen tot meer ideeën dan je alleen kunt bedenken. Dat is waar het leren op de werkplek juist voor bedoeld is: samen werken aan betere zorg voor cliënten.

Kijk, reflecteer, evalueer en doe

De tEam-Learning HACCP voor woonvormen bestaat uit onderstaande 3 modules die elk zijn opgebouwd uit de elementen: kijk, reflecteer, evalueer en doe. Klik op de onderstaande modules en ga samen met je collega's aan de slag met de opdrachten!

1. Zachtgekookt eitje: hoe vind je de juiste balans in de wens van de bewoners en voedselveiligheid?

In deze module wordt je meegenomen in het leven van Cathy, die vanwege haar Alzheimer naar een kleinschalige woonvoorziening verhuist. De dochter van Cathy maakt zich zorgen. Mag haar moeder bij de lunch nog wel de 2 zachtgekookte eitjes eten waar ze zo gek op is? Hoe ga je als zorgmedewerker in gesprek met cliënten en mantelzorgers over wensen en gewoontes en hoe deze te realiseren zijn binnen de HACCP-regelgeving?



2. Familiedag: hoe zorg je voor de perfecte familiedag?

In deze module verplaats je je in de situatie van de ervaren verzorgende Vera, die is gaan werken in een nieuw geopende kleinschalige woonlocatie. Er is een familielunch waarvoor familie van de bewoners eten meegenomen hebben. Hoe neem je de gerechten in ontvangst? Hoe controleer je of de gerechten voldoen aan de HACCP-regelgeving? Hoe bespreek je dit met de familie?



3. Stickeren: plak je wel of niet?

In deze module voer je een fictief gesprek met stagiair Joram, die van alles wil weten over de afspraken, zoals bijvoorbeeld stickeren, rondom eten en drinken. Hoe goed ben je op de hoogte van de afspraken en kun je uitleggen waarom bepaalde afspraken gemaakt zijn?



Werkwijze

- Lees meer over het [teamtraject – met of zonder coach](#)
- Bekijk de [online presentatie](#) over deze manier van leren

Meer weten

- [Waardigheid en Trots: Voedselveiligheid – HACCP](#)
- [Masterclasses HACCP en voedselveiligheid](#)
- [Voedingscentrum](#)

tags:

[Voedselveiligheid](#) (33)

thema:

[Veiligheid](#) (260)