



Makkelijker werken met de Hygiënecode woonvormen

Mag een familielid zelfgemaakte appeltaart meenemen? Moet je de temperatuur van de koelkast registreren? Dit zijn voorbeelden van concrete situaties die besproken zijn met zorginstellingen. Op basis van zulke praktijkervaringen is de Hygiënecode voor de voedingsverzorging in woonvormen nog praktischer toepasbaar gemaakt.

Om de praktijk makkelijker te maken zijn de volgende punten gewijzigd of verhelderd:

- De definitie van een woonvorm is verruimd. De mate van zelfredzaamheid, zoals het zelf kunnen aankleden, is geen voorwaarde meer voor het toepassen van de Hygiënecode woonvormen. Het blijft wel van belang dat in een woonvorm een 'gewoon' huishouden wordt gevoerd door huishoudelijke activiteiten samen te doen. Er vinden eenvoudige handelingen plaats zoals thuis.
- Dagbesteding valt ook onder woonvorm.
- Er staat duidelijker in dat er geen registratieplicht is.
- Het is helderder gemaakt wanneer een woonvorm een deel uit de 'Hygiënecode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie' moet gebruiken. Dit is namelijk het geval bij complexe handelingen, waarbij het risico op uitgroei van ziekmakende bacteriën groter is. Een voorbeeld hiervan is het regenereren, oftewel het opwarmen van meerdere maaltijden.
- Er ligt meer nadruk op bewustwording en training van de zorgprofessional, de vrijwilliger en naaste.

Aan de slag! 3 praktische tips om je werk te versimpelen

1. Bekijk je registraties: wat kun je schrappen?

De temperatuur van de koelkast of vriezer registreren, binnengekomen producten stickeren of schoonmaakwerkzaamheden bijhouden: het mag, maar het moet niet. Kijk wat je voor jouw organisatie écht nodig vindt.

2. Investeer in training

Het klinkt misschien als méér werk: training van je zorgmedewerkers, vrijwilligers en naasten die met voedsel omgaan. Maar uiteindelijk is hygiënisch werken een vanzelfsprekend wanneer het helder is waarom het belangrijk is en waar 'gevaar op de loer' ligt.

3. Regel je de jaarlijkse audit al intern?

Vanuit de Hygiënecode is er geen verplichting om de audit door een extern bureau te laten doen. Intern is heel goed mogelijk. Dat is nog eens heel leerzaam ook.

Hulpmiddelen op onze website

Op www.voedingscentrum.nl/woonvormen vind je voor trainingen onze instructiefilm en onze kaart '5x veilig eten voor woonvormen'. Ook vind je daar een leidraad voor het regelen van een interne audit.

Aandachtspunten bij het houden van een audit in woonvormen

Behorend bij: Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen



Hygiënebeleid

- Is er beleid vastgelegd ten aanzien van hygiëne en voedselveiligheid?
- Is er een HACCP-verantwoordelijke?

§ 11.2



Deskundigheid personeel

- Zijn medewerkers op de hoogte van hygiënisch en voedselveilig handelen in relatie tot de werkzaamheden die zij uitvoeren?
- Is de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen of andere instructies aanwezig?

§ 11.3

§ 11.4



Boodschappen doen

- Worden gekoelde en diepgevroren producten zo snel mogelijk in de koelkast of vriezer gezet?
- Wordt de temperatuur gemeten van aangeleverde convenience/kant-en-klare producten?

§ 2.3

§ 2.3



Bewaren van levensmiddelen

- Zijn de producten binnen de houdbaarheidstermijn?
- Is de temperatuur van de koelkast ten hoogste 7 °C (bij voorkeur 4 °C) en van de diepvriezer ten hoogst -18 °C?
- Wordt de temperatuur van de koelkast en vriezer dagelijks gecontroleerd?

§ 3.2/3.3

§ 3.3/3.4

§ 3.3



Hygiënische werkwijze en persoonlijke hygiëne

- Worden vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks verschoond?
- Zijn de medewerkers op de hoogte van de regels m.b.t. persoonlijke hygiëne (handen wassen, sierraden, wondjes) en houden ze zich hieraan?
- Zijn er goede faciliteiten om de handen goed te wassen?

§ 4.1

§ 4.2

§ 4.2



Vorbereiden

- Wordt rauw voedsel (bijv. vlees) goed gescheiden van gaar en kant-en-klaar voedsel. Zijn er bijvoorbeeld verschillende snijplanken?
- Worden producten onderin de koelkast ontdooid?

§ 5.1

§ 5.2



Voedselbereiding: verhitten

- Wordt vlees, vis en gevogelte voldoende verhit?
- Is de temperatuur bij frituren 175 °C?
- Staan restjes niet langer dan 1 uur buiten de koeling?

§ 6.3

§ 6.3.3

§ 6.5



Voedselbereiding: koude gerechten

- Is de temperatuur van koude gerechten ten hoogste 7 °C?
- Zijn de medewerkers zich bewust van risicovolle producten die gemaakt zijn van rauw vlees, rauwe melk, rauw ei of kiemgroente?

§ 7.1

§ 7.1



Opwarmen, serveren en consumeren

- Zijn gerechten bij serveren voldoende warm (tenminste 60 °C)?
- Worden gerechten tijdens het opwarmen door en door verhit (minimaal 60 °C)?
- Worden koude gerechten die langer dan 2 uur buiten de koeling zijn geweest weggegooid?

§ 8.1

§ 8.2

§ 8.2



Afruimen en afwassen

- Wordt er goed afgeruimd en afgewassen? Worden vuilnisemmers regelmatig geleegd?

§ 9.1/9.2



Schoonmaak/onderhoud

- Wordt er schoongemaakt volgens een schoonmaakschema (indien aanwezig)?
- Ziet alles er schoon uit?

§ 10.1

§ 10