

DILEMMA HACCP

‘Aan welke hygiëncode moeten wij ons als afdeling houden?’



Er zijn twee hygiëncodes opgesteld voor de zorg: één voor de voedingsverzorging in zorginstellingen (en Defensie) en één voor de voedingsverzorging in woonvormen.

– Voor grotere zorginstellingen

Deze hygiëncode (voor zorginstellingen (en Defensie)) is van toepassing bij grotere zorginstellingen waarbij er sprake is van complexere handelingen, zoals het structureel terugkoelen en weer opwarmen van maaltijden.

– Voor woonvormen

Deze hygiëncode is van toepassing bij een kleine groep bewoners die zoveel mogelijk samen een ‘gewoon’ huis-

houden voeren en waar alleen eenvoudige voedingsprocessen zijn. Kleinschalig wonen en dagbesteding vallen hier onder. De situatie is vergelijkbaar met een gezinsituatie: er wordt voor een relatief kleine groep gekookt en het wordt daarna meteen opgegeten. Als in een woonvorm ook complexere processen plaatsvinden – zoals het regenereren (opnieuw opwarmen) van maaltijden – moet voor die specifieke handeling de hygiëncode voor grotere zorginstellingen gebruikt worden.



WAAR KOMT DE REGEL VANDAAN?

HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points. Bij het werken met voeding kan iets mis gaan, wat de veiligheid van ons eten in gevaar brengt. Bedrijven die voedsel produceren of verwerken, waaronder zorginstellingen, moeten deze risico's beschrijven in een voedselveiligheidsplan, ook wel HACCP-plan.

Met HACCP loopt een bedrijf het hele proces na op mogelijke gevaren voor de veiligheid van voedsel. Het bedrijf benoemt deze gevaren en geeft aan hoe het de risico's gaat beheersen. HACCP valt onder de Europese wetgeving. Alle bedrijven die werken met voeding zijn verplicht een HACCP-plan op te stellen óf te werken met een goedgekeurde hy. Veel zorginstellingen kiezen ervoor te werken met de hygiëncodes opgesteld door het Voedingscentrum. Zo tonen zij aan dat ze op een voedselveilige manier werken.



WAAROM REGISTRATIELAST?

Verpleegkundigen, verzorgenden en begeleiders ervaren registratielast door onduidelijkheid over de te gebruiken hygiëncode. Uit voorzorg wordt vaak de hygiëncode voor grotere zorginstellingen gebruikt terwijl dit niet altijd noodzakelijk is. Bij deze code komen meer registraties kijken dan bij de code voor woonvormen. Dat is ook niet gek, want in zorginstellingen heb je te maken met complexere processen en grotere hoeveelheden voeding en daarmee is het risico dat er iets mis gaat ook groter. Je moet dus meer registreren, niet omdat het volgens de hygiëncode moet, maar omdat je moet aantonen dat je de risico's beheerst. Het doel is: veilig omgaan met voeding en voorkomen dat mensen ziek worden.

VEELGESTELDE VRAGEN EN DILEMMA'S

1. Wanneer spreken we van kleinschalig wonen?

Of je wordt gezien als een kleinschalige woonvorm hangt niet direct af van het aantal cliënten, maar heeft te maken met de complexiteit van de processen op het gebied van voeding. Er is sprake van kleinschalig wonen wanneer een ‘kleine’ groep samen een ‘gewoon’ huishouden voert, de woonruimte herkenbaar is als ‘huis’ en de bewoners betrokken worden bij het dagelijks leven in de woonvorm. Er wordt een ‘gewoon’ huishouden gevoerd door activiteiten ‘samen’ te doen, zoals eten, boodschappen doen,

DILEMMA HACCP

(meehelpen met) koken, afwassen, eten bestellen en eten opwarmen. Zijn er ook complexere processen, zoals structureel terugkoelen of regenereren van maaltijden? Dan moet de hygiëncode voor grotere zorginstellingen gebruikt worden.

2. Wij zijn een kleinschalige woonvorm binnen een grote organisatie, mogen wij de hygiëncode voor woonvormen gebruiken?

Ja, dat mag. Van belang is dat je dan goed kunt afbakenen welk gedeelte van de zorginstelling onder een kleinschalige woonvorm valt. Welke code toepasbaar is, heeft te maken met het herkenbaar zijn als gewoon huishouden en de complexiteit van processen op het gebied van voeding, zie hiervoor de uitleg over kleinschalig wonen. Dat betekent bijvoorbeeld ook dat klaargemaakte maaltijden niet over een lange afstand getransporteerd worden: het eten wordt klaargemaakt in een eigen keuken op de woonvorm en wordt meteen geserveerd. Er vinden geen complexe processen plaats, zoals het structureel bereiden, weer terugkoelen en bewaren van meerdere maaltijden. *Let op: ook het regenereren van meerdere maaltijden in de woonvorm die buiten de woonvorm bereid zijn, wordt gezien als complex proces waarvoor de hygiëncode voor grotere zorginstellingen gebruikt moet worden (zie vraag 3).*

3. Wij zijn een kleinschalige woonvorm maar maaltijden worden wel extern aangeleverd en er is sprake van regenereren van de warme maaltijden, welke code is bij ons van toepassing?

Het structureel opwarmen van grotere hoeveelheden voedsel die buiten de woonvorm bereid zijn is een complex proces. Hier is speciale apparatuur voor nodig, een standaard keuken in een woonvorm is er niet op ingericht om dit op een goede manier te doen. Voor dit proces moet dan ook de hygiëncode voor grotere zorginstellingen gebruikt worden. Dat betekent dat minstens één keer per week van een aantal maaltijden de temperatuur gemeten moet worden aan het einde van het opwarmen. Dit moet geregistreerd worden op een formulier. Bekijk voor de hele toelichting de website van het Voedingscentrum. Voor de overige eenvoudige handelingen kan dan gewoon gebruik gemaakt worden van de hygiëncode woonvormen.

TIP

Geldt de code voor woonvormen bij jou op de afdeling? Ga dan eerst eens met je collega's in gesprek over wat jullie verstaan onder voedselveiligheid en hoe je daarmee omgaat. Probeer samen duidelijke afspraken te maken over jullie werkwijze en kijk daarna eens naar de hygiëncode: waarschijnlijk doen jullie al veel volgens deze code!

MEER INFORMATIE

Meer informatie over de twee hygiëncodes vind je op de website van het [Voedingscentrum](#). Je kunt hier onder andere toetsen welke code bij jouw organisatie van toepassing is. Ook vind je hier praktijkvoorbeelden en veelgestelde vragen over dit thema.

Extra tips:

- Het overzicht [5x veilig eten in woonvormen](#) – handig voor in het keukenkastje: overzichtelijke stappen waar je iedere dag aan moet denken.
- [tEam-Learning HACCP voor woonvormen](#) – Waardigheid en Trots op Locatie heeft een e-learning ontwikkeld over HACCP in woonvormen. Handig als je met je team in gesprek wilt over voedselveiligheid.

Meer lezen over het terugdringen van regeldruk?

- Op het [Kennisplein Zorg voor Beter](#) lees je meer over de aanpak regeldruk in de ouderenzorg.
- Op het [Kennisplein gehandicaptensector](#) lees je meer over de aanpak van regeldruk in de gehandicaptenzorg.

(Ont)Regel de Langdurige Zorg

Dit dilemma is opgesteld in het kader van het programma (Ont)Regel de Langdurige Zorg. Het doel van dit programma is om de ervaren regeldruk in de langdurige zorg merkbaar te verminderen. De inhoud van het dilemma is tot stand gekomen door Vilans, in samenwerking met het Voedingscentrum.

