

Verpleeghuis- woon- en thuiszorg

Veilig werken bij huishoudelijk werk en maaltijdverzorging in de thuiszorg

Werkgroep Infectie Preventie
Vastgesteld: maart 2004
Revisie: maart 2009

Aan de samenstelling van deze richtlijn werd, behalve door leden en medewerkers van de WIP, bijgedragen door: de heer prof. dr. H.J.M. Cools, De Bieslandhof, Delft; mevrouw E. Dekker, St.Lucas Andreas Ziekenhuis, Amsterdam en mevrouw G.V.M. Koopmans-Zwanenburg, Ziekenhuis Leyenburg, Den Haag.

Dit document mag vrijelijk worden vermenigvuldigd en verspreid mits de Werkgroep Infectie Preventie (WIP) als bron wordt vermeld.

Controleer altijd of dit de meest recente versie van de richtlijn is (zie www.wip.nl). De WIP acht zich na het verschijnen van een update niet meer verantwoordelijk voor gedateerde versies van de richtlijn.

Opmerkingen over deze richtlijn ontvangen wij graag via stwap@wip.nl.

DISCLAIMER

De geplande revisiedatum van deze richtlijn is verlopen. Dit kan betekenen dat de richtlijn (op onderdelen) niet meer up-to-date is. De gebruiker dient daarom zelf na te gaan of deze richtlijn nog up-to-date is.

Werkgroep Infectie Preventie
p/a Leids Universitair Medisch Centrum
Kamer C7-P-131
Postbus 9600
2300 RC Leiden
T 071 52 66 756
E stwap@wip.nl
I www.wip.nl

Inhoudsopgave

1	Algemene voorzorgsmaatregelen	4
2	Persoonlijke beschermingsmiddelen	4
2.1	Handschoenen.....	4
2.2	Beschermende kleding.....	4
3	Reiniging	4
3.1	Schoonmaakwerkzaamheden.....	4
3.2	Reiniging sanitair.....	5
3.3	Reiniging keuken.....	6
3.4	Verzorging textiel.....	6
4	Maaltijdverzorging	6
4.1	Opslaan en beheer van de levensmiddelenvoorraad.....	6
4.2	Voeding voorbereiden	7
4.3	Maaltijd klaarzetten.....	8
4.4	Warme/koude dranken klaarmaken	8
4.5	Reinigen servies en kookgerei.....	8
4.6	Reiniging koelkast.....	9
Bijlage A.	Literatuur	10

1 Algemene voorzorgsmaatregelen

- ☞ De basis voor infectiepreventie bij de uitvoering van de in deze richtlijn beschreven handelingen is altijd gelegen in naleving van de algemene voorzorgsmaatregelen, zoals door de Werkgroep Infectiepreventie beschreven in de richtlijnen Persoonlijke hygiëne medewerkers, Infecties medewerkers, Handhygiëne, Persoonlijke beschermingsmiddelen en Accidenteel bloedcontact.

2 Persoonlijke beschermingsmiddelen

2.1 Handschoenen

- ☞ Rubber of plastic handschoenen dienen aan de volgende eisen te voldoen:
 - ondoorlaatbaar;
 - stevig;
- ☞ Handschoenen worden altijd gedragen wanneer de handen in contact komen of kunnen komen met niet-intacte huid, slijmvliezen, bloed, lichaamsvochten, excreta, of materialen die hiermee in aanraking zijn geweest.
- ☞ Handschoenen worden door medewerkers huishoudelijke verzorging en verzorging in ieder geval gedragen bij het sorteren van wasgoed.

2.2 Beschermende kleding

- ☞ Een plastic overschort wordt gedragen wanneer de kleding met bloed en/ of andere lichaamsvochten bevuild kan raken of nat kan worden bij wassen/douchen of baden.
- ☞ Het plastic overschort dient adresgebonden te worden gedragen.
 - De functie van het schort is de medewerker tegen besmetting te beschermen.
- ☞ Een plastic overschort wordt ook gedragen nadat werkkleding, welke werd vervuild met patiëntenmateriaal en niet direct vervangen kon worden, huishoudelijk is gereinigd.

3 Reiniging

Zoals ook wordt aangegeven in de Hygiëncode voor de privé-huishouding dient het gebruik van desinfectantia in het huishouden zo veel mogelijk te worden beperkt tot die situaties waarin de behandelend arts hiertoe heeft geadviseerd [1].

3.1 Schoonmaakwerkzaamheden

Zoveel mogelijk in overleg met de cliënt wordt bepaald op welke wijze de schoonmaakwerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd.

3.1.1 Stof afnemen

- ☞ Stofdoeken worden in elk geval eenmaal per twee weken gewassen. Stofwisdoeken zijn disposable en worden na gebruik weggegooid.

3.1.2 Schrobben/dweilen/boenen/soppen

- ☞ De werkvolgorde bij schoonmaken verloopt van "schoon" naar "vuil".
- ☞ Sopwater wordt regelmatig ververst.

Het sopwater kan verontreinigd zijn met micro-organismen en in plaats van reinigend juist besmettend werken. Er wordt lauwwarm water gebruikt [2, 3].

- ☞ Bij reiniging wordt gebruik gemaakt van disposable sopdoeken of opnieuw te gebruiken sopdoeken die wasbaar zijn bij 60°C. De wasbare sopdoeken worden na gebruik gewassen. Disposable sopdoeken worden dagelijks vervangen.

3.1.3 Stofzuigen

- ☞ Er dient op te worden toegezien dat de papieren zak van de stofzuiger niet te vol raakt.
- ☞ De stofzuiger (inclusief het snoer) dient bij zichtbare vervuiling huishoudelijk te worden gereinigd.

3.1.4 Bedden opmaken/verschonen/luchten

- ☞ Lakens, dekbedovertrekken en slopen worden wekelijks gewassen, of eerder bij zichtbare verontreiniging.
- ☞ Hoofdkussens, dekbedden en moltons worden schoongemaakt bij zichtbare verontreiniging.

3.1.5 Huis van ongedierte vrijhouden

- ☞ Om ongedierte te voorkomen wordt vermeden dat stof, vuil of organisch materiaal zoals kruimels of voedselafval zich ophoopt op moeilijk toegankelijke plaatsen (achter meubelen, in de kieren van de vloer, etc.). Wordt ongedierte aangetroffen, dan dient het te worden verdelgd.

3.1.6 Opruimen huishoudelijk afval

- ☞ Het huishoudelijk afval dient op een koele plaats, afgesloten te worden bewaard en regelmatig afgevoerd.

3.2 Reiniging sanitair

3.2.1 Het toilet

- ☞ Het toilet wordt dagelijks gereinigd. Daarbij worden tegelijk de trekker (of drukker) van het doorspoelmechanisme, de kraan en de deurknop nat afgenomen. Het lichtknopje wordt, evenals het handvat van de closetborstel, klamvochtig afgenomen.

Tenslotte wordt het fonteintje nagespoeld [4].

- ☞ De toiletpot, de deur, de muurtegels, het fonteintje en de closetborstel met houder worden eenmaal per week nat afgenomen.
- ☞ De toilethanddoek wordt één keer per week verschoond.

3.2.2 De badkamer

- ☞ Het toilet (inclusief de toiletbril) wordt dagelijks gereinigd. Douchebak, bad en wastafel worden dagelijks nagespoeld. Trekker (of drukker) van het doorspoelmechanisme, kranen en deurknop worden daarbij nat afgenomen. Het lichtknopje wordt, evenals het handvat van de closetborstel, klamvochtig afgenomen.

- ☞ Het bad, de wastafel, de douchebak, de toiletpot, de deur, de muurtegels, het fonteintje en de closetborstel met houder worden eenmaal per week nat afgenomen.
- ☞ De toilethanddoek wordt één keer per week verschoond.

3.3 Reiniging keuken

- ☞ Dagelijks worden het vuile serviesgoed en de pannen afgewassen en gedroogd. Vervolgens worden het aanrecht, de keukentafel en andere werkvlakken nat afgenomen en gedroogd. De werkdoek wordt elke dag verschoond [4].
- ☞ Wekelijks worden de hand- en theedoeken verschoond, wordt de afvallemmer geleegd, vanbinnen nat afgenomen en voorzien van een nieuwe pedaalemmerzak.
- ☞ Het tegelwerk bij het fornuis, de gootsteen, het aanrecht, de buitenkant van de inventaris, deuren, deurknoppen en sponningen, lichtknopjes, vensterbanken en open schappen, worden wekelijks nat afgenomen.
- ☞ De vloer wordt wekelijks gewist of gestofzuigd en vervolgens (mits daarvoor geschikt) gedweild. Wanneer er tapijt op de vloer ligt worden eventuele vlekken verwijderd.

3.4 Verzorging textiel

3.4.1 Sorteren vuile was

- ☞ Bij het sorteren van wasgoed worden altijd handschoenen gedragen.

3.4.2 Kleding en linnengoed wassen met de hand of in de machine.

- ☞ Vuil wasgoed mag niet langer dan een week worden opgeslagen. Bovendien mag wasgoed nooit nat worden opgeslagen.

Het wasgoed wordt gewassen: vuil en vlekken worden verwijderd. Zoveel mogelijk micro-organismen worden daarbij gedood. Om dit te kunnen bereiken wordt aan het waswater een wasmiddel toegevoegd, waarin zich chloor bevindt.

4 Maaltijdverzorging

4.1 Opslaan en beheer van de levensmiddelenvoorraad

- ☞ Voor verpakte voedingsmiddelen die op voorraad worden gehouden gelden de volgende regels:
 - Voor wat betreft voedingsmiddelen dient aandacht aan de uiterste gebruiksdatum te worden gegeven;
 - Vermeld de aankoopdatum op producten die niet voorzien zijn van een houdbaarheidsdatum;
 - Hanteer het first-in-first-out principe;
 - De voorraad is aangepast aan het gebruik en dus niet te groot;
 - Bewaar voedingsmiddelen altijd afgedekt met cellofaan, vetvrij papier, aluminiumfolie of plastic, voorzien van datum. Afdek materiaal mag slechts één keer worden gebruikt;
 - Houd de juiste bewaartemperatuur aan (vriezer, koelkast of kamertemperatuur). Controleer bij twijfel met een thermometer de temperatuur van de koelkast. De vereiste temperatuur ligt tussen de 3 en 7°C.

- ☞ Geopende pakken zuivel worden in de koelkast bewaard en geconsumeerd voor de uiterste consumptiedatum. Noteer bij lang houdbare producten de datum van opening.
- ☞ Producten waaruit vocht vrij kan komen, worden op schalen of borden in de koelkast bewaard. Zo kan worden voorkomen dat andere levensmiddelen in de koelkast worden besmet. De borden of schalen mogen niet boven andere levensmiddelen staan. Het vocht wordt weggegooid.
De kans op besmetting en bederf van vleeswaren is relatief groot. Door de verschillende manieren van conserveren (roken, zouten etc.) bestaan grote verschillen in de houdbaarheid van de diverse soorten. In plakjes gesneden beleg bederft sneller dan beleg aan een stuk.
- ☞ (Uit)gesneden vleeswaren worden in de koelkast bewaard en zijn altijd voorzien van de aankoopdatum.
- ☞ Eieren worden vers, onbeschadigd en koel bewaard.

4.2 Voeding voorbereiden

- ☞ De producten worden pas vlak voor de bereiding uit de koelkast genomen en verhit tot een kerntemperatuur van boven de 75°C.
- ☞ Diepgevroren vlees wordt in de koelkast en niet bij kamertemperatuur ontdooid. Het dooiwater wordt opgevangen en weggegooid.
- ☞ Bij het braden van vlees zoals kip, varkensvlees en gehakt, moet ervoor worden gezorgd dat het vlees door en door gaar is.
- ☞ Nabesmetting van vlees moet zoveel mogelijk worden voorkomen.
Nabesmetting kan plaatsvinden door handen en materialen waarmee het gebraden vlees in aanraking komt. Vleesnat (van rauw vlees) kan hierbij een grote rol spelen. Het verspreidt zich gemakkelijk via handen en keukenmaterialen en kan weer in contact komen met gebraden vlees. Daarom moet de scheiding tussen rauw vlees en bereid vlees strikt worden aangehouden. Handen en keukenmaterialen die in aanraking zijn geweest met rauw vlees dienen te worden gereinigd.

Producten waarvan bekend is dat ze gemakkelijk een voedselinfectie kunnen veroorzaken worden bij voorkeur niet gebruikt.

Bijvoorbeeld schaal- en schelpdieren die na aankoop niet meer worden verhit, gepelde garnalen of filet américain. Bij het braden van gehakt of tartaar moet het binnenste gedeelte ook goed doorbraden worden om eventueel aanwezige micro-organismen te doden.

- ☞ Eieren worden alleen hardgekookt of dubbel gebakken gegeten of verwerkt in gerechten die goed worden verhit.
Recepten met rauwe eieren (bijvoorbeeld bavarois) worden niet toegepast. In plaats van eieren kunnen gepasteuriseerde eiwitten worden gebruikt.
- ☞ Rauwkost wordt goed gewassen en, gescheiden van de overige maaltijdonderdelen, gesneden en bereid.
- ☞ Schoongemaakte groente die rauw gegeten wordt, wordt zo kort mogelijk na de bereiding opgediend en anders afgedekt in de koelkast bewaard.
- ☞ Schoongemaakte, nog te koken groente, wordt zo snel mogelijk gekookt en op hoge temperatuur opgediend (meer dan 65°C.).

4.3 Maaltijd klaarzetten

- ☞ Gekoelde producten, zoals vleeswaren, kaas en jam, mogen pas vlak voor de maaltijd op tafel worden geplaatst. Indien dit in verband met de tijdsplanning niet mogelijk is, kan de broodmaaltijd vooraf worden gesmeerd en belegd en, afgedekt met een folie, in de koelkast worden bewaard. Het brood mag maximaal een halve dag voorafgaand aan de consumptie worden gesmeerd en belegd.
- ☞ Na het nuttigen van de maaltijd dienen de te koelen producten direct te worden teruggeplaatst in de koelkast.
- ☞ Voor hygiënemaatregelen met betrekking tot vooraf bereide warme maaltijden, zoals van "tafeltje-dek-je", wordt verwezen naar de richtlijnen van de leverancier.

4.4 Warme/koude dranken klaarmaken

- ☞ Het flesje voor de baby wordt de eerste drie maanden na de geboorte van de baby dagelijks drie minuten lang uitgekookt (en de speen één minuut), daarna minstens drie keer per week.
- ☞ Voor een baby jonger dan zes maanden dient de voeding te worden aangelengd met vers gekookt water.
Voor een baby ouder dan zes maanden mag voor het aanlengen van de babyvoeding kraanwater uit een flink stromende kraan worden gebruikt.

4.5 Reinigen servies en kookgerei

- ☞ Schoon en vuil vaatwerk worden strikt gescheiden gehouden.
- ☞ Het gebruik van een vaatwasmachine wordt, indien aanwezig, aanbevolen.
De reiniging door een vaatwasser is grondiger dan bij handmatig afwassen het geval is. Bovendien kan bij hogere temperaturen worden gereinigd, hetgeen sterk bijdraagt aan de reductie van het aantal kiemen.
- ☞ Zorgvuldige reiniging van kunststof snijplanken kan het beste in een vaatwasmachine plaatsvinden. Wanneer een snijplank door beschadigingen niet meer goed te reinigen is, dient deze te worden vervangen.
- ☞ Schalen en borden die gebruikt zijn om het vocht van vis of vlees(waren) op te vangen, worden direct afgewassen.
Dit geldt ook voor de schalen, borden, messen en dergelijke die voor de bereiding van deze producten zijn gebruikt. Vóór het reinigen wordt het vocht in de spoelbak gegoten.
- ☞ Etensoverblijfselen op borden en in schalen worden verwijderd vóór de afwas. Schalen en kopjes worden geleegd.
- ☞ Tuitkannetjes worden eerst handmatig gereinigd, omdat anders het tuitgedeelte niet schoon wordt.
- ☞ Lepels worden zodanig in de bestekbakken geplaatst, dat ze niet tegen elkaar plakken.
- ☞ Serviesgoed uit de vaatwasser wordt droog weggezet.
- ☞ De filters van de vaatwasser worden na gebruik gecontroleerd en zonodig gereinigd.
- ☞ Bij handmatig afwassen wordt een kunststof borstel gebruikt.

Houten borstels zijn slecht te reinigen.

- ☞ Het afwassop is zo heet mogelijk en wordt bij sterke verontreiniging vervangen.
- ☞ Theedoeken worden wekelijks in de was gedaan.

4.6 Reiniging koelkast

- ☞ De koelkast dient eenmaal per twee weken te worden gereinigd volgens de volgende procedure [4]:
 1. Laat de koelkast ontdooien nadat deze (inclusief het vriesvak) geheel is geleegd.
 2. Maak de koelkast achtereenvolgens van binnen en van buiten schoon met warm water en een schoonmaakmiddel.
 3. Maak de koelkast achtereenvolgens van binnen en van buiten goed droog.
 4. Doe de gebruikte werkdoeken in de was.

Bijlage A. Literatuur

1. Voedingscentrum, *De hygiëncode voor de privé-huishouding*. 1999. Den Haag.
2. W.I.P., *Reiniging en desinfectie van ruimten, meubilair en voorwerpen*. Richtlijn 6b, 2000.
3. W.I.P., *Reiniging, desinfectie en sterilisatie in verpleeghuizen*. Richtlijn V10, 1994.
4. Schlötjes, H., M. Buisman, en D. Willems, *Stof genoeg, Richtlijnen voor schoonmaakwerkzaamheden, textiel- en maaltijdverzorging in de thuiszorg*. NIZW, 1999. 11.