

Verpleeghuis- woon- en thuiszorg

Voeding in verpleeghuis en woonzorgcentrum

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 stwip@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 stwip@wip.nl
I www.wip.nl

Inhoudsopgave

1	Algemeen.....	1
2	Therapeutische kook- en bakactiviteiten	1
3	Etenswaren door bezoekers meegebracht.....	1
Bijlage A.	Literatuur	2

1 Algemeen

- ☞ De verzorging en het onderhoud van de keukens (zowel de centrale keuken als de afdelingskeuken(s)), de inkoop, de opslag van voedingsmiddelen, de bereiding en het uitdelen van voedsel, alsmede de verzorging van het vaatwerk in de instelling moeten alle voldoen aan de Hygiëncode voor voedingsverzorging in zorginstellingen [1].
- ☞ Aan iedereen die met voedsel werkt, zoals medewerkers van de keuken, voedingsassistenten, vrijwilligers en cliënten die assistentie verlenen in de keuken of bij het ronddelen van het eten, worden deze Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-eisen gesteld.

2 Therapeutische kook- en bakactiviteiten

Voor therapeutische kook- en bakactiviteiten voor en met de cliënten zijn de onderstaande regels van toepassing (zie ook de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen [1]).

- ☞ Degene die de leiding heeft over het kook- of bakproject draagt de verantwoordelijkheid voor de toepassing van de HACCP-eisen.
- ☞ Een cliënt met diarree of een huidinfectie mag niet aan een kook- of bakactiviteit meedoen.
- ☞ De bereide spijzen dienen, indien deze bederfelijk zijn, op dezelfde dag ingekocht, gekookt (gebakken) en geconsumeerd te zijn.
- ☞ Rauw en bereid voedsel worden van elkaar gescheiden gehouden.
- ☞ Vlees dient voldoende te worden verhit voordat het mag worden geconsumeerd.
- ☞ De inrichting en het onderhoud van de keuken voldoen aan de eisen van het HACCP. In de keuken wordt een normale huishoudelijke keukenhygiëne toegepast.
- ☞ De afwas wordt naar de centrale afwaskeuken gebracht, waar reiniging plaatsvindt in overeenstemming met de HACCP-eisen.
- ☞ Restanten van de maaltijd worden weggegooid.

3 Etenswaren door bezoekers meegebracht

Zie de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen [1].

- ☞ Bij voorkeur worden voor cliënten geen bederfelijke etenswaren door bezoekers meegebracht. Wanneer dit wel gebeurt, moeten de meegebrachte bederfelijke etenswaren duidelijk van een datum worden voorzien, koel worden bewaard en moet er voor worden gezorgd dat deze, wanneer ze niet worden geconsumeerd, na 24 uur worden weggegooid.
- ☞ De door de instelling op basis van de HACCP te stellen regels, kunnen worden vermeld in bijvoorbeeld een informatieboekje met huisregels voor de cliënt.

Bijlage A. Literatuur

1. Voedingscentrum, *Hygiënecode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen*. 2001.