

De Hygiëncode voor de woonvormen is van toepassing wanneer onderstaande stellingen kloppen en alle vragen met "ja" beantwoord worden. Kloppen één of meerdere stellingen niet of wordt een vraag met "nee" beantwoord, dan is de Hygiëncode voor zorginstellingen en Defensie van toepassing.



✓ **De woonruimte van de bewoners is herkenbaar als "huis".**

1. Heeft de gehele groep een eigen ingang van hun "huis"?
2. Staat de bewoner op dit "huis"-adres ingeschreven?
3. Zijn er binnen dit "huis" gezamenlijke ruimtes?
4. Mogen bewoners het "huis" vrij in en uit gaan?

✓ **De bewoners van een woonvorm leiden een "gewoon" huishouden door activiteiten samen te doen.**

5. Doen de bewoners gezamenlijk het huishouden, zoals boodschappen doen, helpen met koken of opwarmen van het eten?

✓ **De bewoners van een woonvormen richten zelf hun dagelijks leven in.**

6. Bepaalt de bewoner zelf wanneer hij opstaat, eet en naar bed gaat?
7. Heeft de bewoner een zekere mate van zelfredzaamheid, zoals zelf kunnen aankleden?

✓ **Bij de voedselbereiding in een woonvorm vinden geen ingewikkelde processen plaats, zoals terugkoelen na de bereiding, het lang bewaren van de voeding en regenereren.**

8. Wordt de maaltijd op een eenvoudige manier bereid of opgewarmd?

Voor antwoorden en oplossingen, bel 050-3119520 of kijk op www.veiligvoedsel.nl

De belangrijkste wijzigingen op een rij:

✓ **Online met meer gebruiksgemak.**

De Hygiënecode voor zorginstellingen & Defensie is online overzichtelijker gepresenteerd. Tevens zijn de juiste werkinstructies te selecteren voor uw eigen samengestelde hygiënecode. Let op! Er is verschil tussen de wettelijke verplichtingen en tips & instructies. www.voedingscentrum.nl/professionals

✓ **Verplicht informeren omtrent 14 allergenen.**

Uw gasten, patiënten en bewoners moet u kunnen informeren omtrent de eventuele aanwezigheid van 14 allergenen. Dit betreft de volgende allergenen:

- Noten	- Schaaldieren	- Melk	- Sulfit
- Lupinen	- Sesam	- Pinda's (aardnoten)	- Glutenbevattende granen
- Weekdieren	- Soja	- Vis	
- Ei	- Selderij	- Mosterd	

Bedenk dus goed hoe u deze informatie per gerecht beschikbaar maakt!!

✓ **Werk volgens de nieuwe werkinstructie bij een besmetting met het Noro-Virus!**

✓ **Verplicht beleid door directie voor hygiëne en voedselveiligheid.**

De directie ziet actief toe op een adequate invoering, uitvoering en onderhoud van het voedselveiligheidssysteem. Hiertoe stelt zij afdoende budget en menskracht ter beschikking. Tevens is het beleid omtrent voedselveiligheid inclusief verificatie door de directie vastgelegd en waarborgt zij actief de uitvoering ervan.

✓ **Waarborg de deskundigheid van alle betrokken medewerkers & vrijwilligers!!**

Iedereen die betrokken is bij het voedingsproces dient afdoende kennis te hebben van de hygiënische werkwijzen. Dit geldt ook voor betrokken zorgmedewerkers & vrijwilligers. Een kennistoets via e-learning of een (opfris)cursus zijn hiervoor goede hulpmiddelen.

✓ **De zuigelingenkeuken heeft een eigen beheersplan met aparte richtlijnen.**

✓ **Kleinschalige woonvormen zijn vaak gewone zorgafdelingen!**

De meeste kleinschalige woonvormen in verpleeghuizen vallen door de verduidelijkte richtlijnen onder het registratie- en beheersregime van een zorgafdeling. Dit betekent dus ook een wekelijkse registratie- en controleverplichting.

✓ **Hanteer de juiste temperaturen!**

Ontvang verse vis bij een temperatuur die smeltend ijs benadert (ten hoogste 2°C). Bereide gekoelde maaltijdcomponenten mogen 4 dagen worden bewaard bij een temperatuur van maximaal 2°C.

Hanteer de juiste acties bij een afwijking in de vriescel;

- Diepgevroren producten tussen de -10°C en -18 °C direct terugvriezen.
- Behandel diepgevroren producten tussen de -10°C en 7 °C als gekoelde producten. Voorzie de producten van een nieuwe THT-datum.

✓ **Verplichte melding bij een voedselinfectie.**

Indien twee of meer personen een voedselinfectie hebben, bent u verplicht de plaatselijke GGD op de hoogte stellen.

Voor antwoorden en oplossingen, bel 050-3119520 of kijk op www.veiligvoedsel.nl

De belangrijkste wijzigingen op een rij:

✓ **Kleinschalige woonvormen zijn vaak gewone zorgafdelingen met registratieplicht!**

Controleer met behulp van de beslisboom of u de juiste Hygiëncode gebruikt.



✓ **Waarborg de deskundigheid van alle betrokken medewerkers & vrijwilligers!**

Iedereen die betrokken is bij het voedingsproces dient afdoende kennis te hebben van de hygiënische werkwijzen. Dit geldt ook voor betrokken zorgmedewerkers & vrijwilligers. Een kennistoets via e-learning of een (opfris)kursus zijn hiervoor goede hulpmiddelen.

✓ **De directie draagt actief zorg voor de voedselveiligheid.**

Hygiëne en voedselveiligheid is opgenomen in het kwaliteitsbeleid. Deze HACCP-taak is toegewezen aan een directielid en op elke locatie is een HACCP-verantwoordelijke. Toets jaarlijks met een audit of u voldoet aan de Hygiëncode voor woonvormen.

✓ **Hygiëneregels en regels voor infectiepreventie zijn aangescherpt.**

Het is verboden om handsieraden tijdens de voedselbereiding te dragen. Werk bij ziekte niet met voeding. Was altijd de handen na het verzorgen van bewoner of cliënt.

✓ **Bewaak de juiste temperaturen!**

Weet hoe je de thermometer op de juiste manier gebruikt en desinfecteert. Verhit koelversmaaltijden en/ of kant- en klaarmaaltijden door en door. Waarborg de temperatuurseisen van de aangeleverde producten. Verhit het frituurvet/olie maximaal tot 175°C.

✓ **Was doeken (handdoeken, theedoeken, vaatdoeken) op minimaal 60°C & vervang ze dagelijks.**

✓ **Gebruik alleen afsluitbare afvallemmers voorzien van een voetpedaal.**

Let er op dat de pedaalemmers dagelijks worden geleegd.

Voor antwoorden en oplossingen, bel 050-3119520 of kijk op www.veiligvoedsel.nl