

# Hygiënecode voor, voor, tijdens en na het bereiden van het eten in 't Zorghuus.



## **Inleiding.**

In dit document zijn werkinstructies opgesteld naar aanleiding van het boek “Hygienecode voor de voedingsverzorging in de woonvormen”. In deze Hygienecode voor de voedingsverzorging in woonvormen worden risico’s voor de voedselveiligheid benoemd. Ook komen de maatregelen aan bod die je moet treffen om die risico’s te vermijden of te verminderen. De in deze Hygienecode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen.

Dit document is een samenvatting van het genoemde boek en is verder toegespitst op de situatie en visie van 't Zorghuus. Toegevoegd zijn aftekenlijsten zodat duidelijk is dat bepaalde werkinstructies ook daadwerkelijk gedaan worden.

't Zorghuus bestaat uit 3 woonvormen. Onder een woonvorm wordt het volgende verstaan:

- Een kleine groep bewoners die (naar behoefte) zorg en ondersteuning krijgt van een team van medewerkers.
- De woonruimte is herkenbaar als “huis”. En “huis” houdt in het hebben van een eigen ingang voor de gehele groep, men moet op het adres ingeschreven staan en er moet sprake zijn van gezamenlijke ruimten.
- Er wordt een “gewoon” huishouden gevoerd door activiteiten “samen “te doen, zoals samen eten, boodschappen te doen, te koken of mee te helpen, af te wassen.
- De bewoners richten zelf het dagelijks leven in, zo bepalen zij bijvoorbeeld zelf wanneer ze opstaan, eten en naar bed gaan.

We willen zorgen voor een veilige maaltijd voor onze bewoners.

## **Boodschappen doen.**

Wees kritisch bij het boodschappen doen op de kwaliteit van de producten.

- Let op de houdbaarheidsdatum.

THT-datum betekent “ten minste houdbaar tot”. Tot en met de vermelde datum garandeert de fabrikant een goede kwaliteit van het ongeopende product. Na deze datum hoeft het product niet bedorven te zijn (bv koekjes). Maar de kwaliteit ervan gaat dan wel achteruit. Producten met een THT-datum die je gekoeld moet bewaren, nooit eten na de THT-datum.

TGT-datum betekent “te gebruiken tot”. De TGT-datum is de uiterste consumptiedatum en geeft aan tot en met welke datum het voedsel veilig gebruikt mag worden. Gebruik het product nooit na de TGT-datum. De TGT-datum is alleen geldig zolang de verpakking nog niet is geopend en als het bewaaradvies is opgevolgd.

- Let erop dat de verpakking van etenswaren bij aankoop gaaf en schoon (niet stuk) is.
- Onverpakte producten (bijvoorbeeld fruit) moeten gaaf zijn.
- Koop geen gedeukte conservenblikken.
- Pak boodschappen zo in dat je beschadiging voorkomt.
- Koop gekoelde en bevroren producten bij het boodschappen doen bij voorkeur als laatste.
- Breng gekoelde en bevroren producten zo snel mogelijk naar huis en ruim ze direct op in de koelkast of vriezer.
- Houd voorraden zo laag mogelijk

## **Bewaren van levensmiddelen.**

Levensmiddelen kunnen ongekoeld, gekoeld of diepgevroren worden bewaard.

### **Bewaren buiten de koelkast:**

- Sla producten niet te warm of in de zon op.
- Gebruik het FiFo-systeem (first in, first out). Dit betekent dat je nieuw gekochte producten achter oudere producten opslaat, zodat het product dat je als eerste hebt gekocht, ook als eerste wordt gebruikt.
- Zorg dat je producten uit aangebroken verpakkingen goed verpakt en zo nodig gekoeld bewaart.

### **Bewaren in de koelkast:**

- Stel de temperatuur van de koelkast in op maximaal 7 graden C, maar bij voorkeur op 4 graden C.
- Controleer dagelijks de temperatuur van de koelkast en registreer dit. (bijlage) \*
- Bewaar de meest bederfelijke producten in de koudste deel van de koelkast (onderin).
- Zet nooit warme producten in de koelkast.
- Sluit de koelkast steeds zo snel mogelijk.
- Twijfel je of producten nog goed zijn? Gooi ze dan weg.
- Voorkom kruisbesmetting: sluit of dek producten goed af.
- De groentelade kan voor groente en fruit gebruikt worden als “verpakking”.
- Bewaar restjes maximaal 2 dagen in de koelkast.
- Lees op het etiket hoe lang een product na opening houdbaar is. Zet er de datum van opening op of plak de daarvoor bestemde stickers erop.
- Zie bewaarwijzer voor het inrichten van de koelkast en houdbaarheid van producten. (bijlage)

### **Uitval van de koelkast:**

- Als de temperatuur in de koelkast is opgelopen tot 10 graden C, moet je kwetsbare producten als paté, gerookte vis, rauw vlees, vis, (gekookte) vleeswaren, nat gebak en gesneden groente weggooien.
- Bij een temperatuur boven 15 graden C, moet je alles uit de koelkast weggooien.
- Twijfel je aan de kwaliteit van een product gooi het dan weg.

### **Bewaren in de vriezer:**

- Stel de vriezer af op een temperatuur van -18 graden of lager.
- Controleer de temperatuur bij het openen van de vriezer.
- Voorkom kruisbesmetting: sluit of dek producten goed af.
- Bewaar zelf ingevroren producten niet langer dan drie maanden.

## Hygiënisch werken.

- Reinig werkoppervlakken regelmatig, vooral na bewerking van rauw vlees.
- Gebruik de juiste snijplank bij het juiste product,
- Reinig messen, vorken en snijplanken en dergelijke die gebruikt zijn voor rauw voedsel (vlees, vis, groente). Gebruik dezelfde hulpmiddelen niet voor verschillende producten of was ze tussendoor af met heet water en afwasmiddel.
- Houd rauwe levensmiddelen gescheiden van kant-en klare producten en gaar voedsel.
- Verschoon vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks en was ze op 60 graden C.
- Ruim afval en gemorst eten direct op.
- Weer ongedierte.

## Persoonlijke hygiëne.

Was je handen met water en vloeibare zeep onder stromend water en droog ze af met een schone handdoek of papier.

### Was je handen altijd na:

- Elk toiletbezoek
- Het bewerken van rauw vlees, vis, gevogelte en vuile groente.
- Contact met besmette oppervlakken en materialen.
- Neus snuiten, niezen, hoesten.
- Contact met (huis)dieren.
- Het wisselen van werkzaamheden.
- Het verzorgen van een bewoner.

### Was je handen altijd voor:

- Het bereiden van eten.

### **Vorbereiden.**

- Ontdooi diepvriesproducten onderin de koelkast. Haal ze de avond voor consumptie of bereiding uit de vriezer.
- Was groente en fruit grondig onder stromend water. (bv groente / fruit uit de moestuin)
- Houd koude gerechten zo lang mogelijk gekoeld.

### **Voedselbereiding: verhitten.**

- Verhit vlees, vis en gevogelte tot het binnenin gaar is.
- Maak omelet en roerei helemaal gaar.
- Verhit groente tot die (beet)gaar is.
- Verhit aardappelen, rijst en pasta tot ze helemaal gaar zijn.
- Let bij gebruik van magnetron erop dat alles goed verhit wordt. Roer het tussendoor om.

### **Bereide gerechten:**

- Koel klikjes snel af en zet ze binnen 1 uur afgedekt met datum erop (of sticker) in de koelkast. Bewaar ze maximaal 2 dagen.
- Verhit klikjes door en door.

### **Frituren.**

- Gebruik een frituurpan die aan de binnenkant onbeschadigd is.
- Ververs na 10 x gebruik de frituurolie (zie registratielijst) of eerder bij vervuiling. \*
- De beste temperatuur van frituurolie is 175 graden C.

### **Voedselbereiding: koude gerechten.**

- Bereid koude gerechten zo kort mogelijk voor consumptie of zet ze na bereiding in de koelkast.
- Oudere mensen wordt afgeraden om bepaalde producten onverhit te eten zoals: rauw vlees, gerookte vis, rauwmelkse kaas en rauwe kiemgroenten. (Als bewoners toch graag deze producten eten, moet je extra kritisch zijn op de kwaliteit en de versheid en er extra zorgvuldig mee omgaan.) Bewaar nooit resten van deze producten.

### **Opwarmen, serveren en consumeren.**

- Verhit gerechten die je opwarmt snel. Zorg dat ze door en door verhit zijn.
- Zet producten (zoals melk en vleeswaren) na gebruik steeds zo snel mogelijk terug in de koelkast.

## **Voedselinfecties.**

Medewerkers of bewoners die ziek zijn met klachten als diarree, overgeven, een huidinfectie of geïnfecteerde wondjes mogen geen voedsel bereiden. Ook moeten hygienemaatregelen, zoals handen wassen strikt worden nageleefd na contact met de persoon met klachten. Dit omdat er kans bestaat op besmetting. Na herstel kunnen de werkzaamheden hervat worden, mits de hygienemaatregelen, zoals handen wassen zeer strikt worden nageleefd.

## **Afruimen en afwassen.**

- Ontkliek de vaat
- Was vaat, werkoppervlakken en snijmiddelen met heet water en zeep of in de vaatwasmachine. Droog ze daarna.
- Leeg afvalcontainers dagelijks.

## **Schoonmaak / onderhoud.**

Hieronder staan objecten vermeld die je dagelijks of na gebruik moet reinigen, maar ook objecten die periodiek moeten worden schoongemaakt (zie schema met aftekenlijst).

Aanrecht:

- Maak het aanrecht droog en schoon na elk gebruik.

Afzuigkap:

- Was metalen filters eenmaal per week mee in de afwasmachine. \*
- Reinig de kap maandelijks met sop. \*

Afvalemmer:

- Verzamel afval dagelijks en breng het weg als er geen handelingen met voedsel plaatsvinden ('s avonds)
- Elke dag een schone afvalzak in de afvalemmer

Afvoer:

- Maak het afvoerputje na gebruik schoon.
- Laat een verstopte afvoer direct ontstoppen.
- Gooi geen olie, vet, chemicaliën of medicijnen door de afvoer.

Afwasmachine:

- Controleer dagelijks of de zeven moeten worden gereinigd.
  - Reinig eens per drie maanden met afwasmachinerreiniger. (Ook de rubberen randen reinigen)
- \*

#### Blikopener:

- Maak de blikopener na gebruik schoon met sop.

#### Broodtrommel:

- Verwijder dagelijks losse kruimels.
- Reinig de broodtrommel wekelijks met sop of in vaatwasser.

#### Diepvriezer:

- Ontdooi de diepvriezer eens per drie maanden en reinig hem met sop. \*

#### Doeken:

- Verschoon de doeken (vaat-, thee-, en handdoeken) eens per dag, als ze zichtbaar vervuild zijn vaker.
- Was de doeken op minimaal 60 graden C.

#### Fornuis:

- Maak het fornuis dagelijks schoon met sop na gebruik.

#### Handgrepen:

- Maak handgrepen van kastjes, deuren en kranen dagelijks schoon met sop.

#### Keukenkasten.

- Maak planken en wanden schoon als ze zichtbaar zijn vervuild. Als ze niet zichtbaar vervuild zijn, maak ze dan eens per 3 maanden schoon. \*

#### Koelkast:

- Maak de koelkast schoon als deze zichtbaar vervuild is en maak de koelkast eens per maand schoon met sop. \*

#### Koffie- theezetapparaat:

- Reinig kannen na gebruik door ze om te spoelen met heet water.
- Ontkalk apparaat regelmatig. \*



Magnetron en oven:

- Maak beide na gebruik bij zichtbare vervuiling schoon met sop. Reinig magnetron en oven 1 x per week in zijn geheel met sop. \*

Verlichting:

- Maak eens per half jaar de kappen schoon. \*

Vloeren:

- Verwijder dagelijks los vuil. Reinig de vloeren om de dag met sop.

\*Aftekenen op registratie-formulier.

### **Regelgeving.**

De hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen is gebaseerd op Europese wetgeving. Daar in woonvormen van een “gezinssituatie” wordt uitgegaan, is bij het opstellen van de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in de woonvormen niet gekozen voor het HACCP systeem, maar beperkt de Hygiëncode zich tot goed hygiënische praktijken. Instellingen moeten in de woonvormen de voedselveiligheid structureel regelen en aanpakken. Daar er geen complexe handelingen worden uitgevoerd zijn registraties niet verplicht. Wel moet personeel voldoende kennis en inzicht hebben om op hygiënische wijze de maaltijden te verzorgen of goede instructies hebben om dit te kunnen doen.

Bron: Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen. Van Voedingscentrum. De erkende autoriteit op het gebied van gezond, veilig en duurzaam eten.

