

11. Verantwoordelijkheden, toezicht en regelgeving

11.1 Een woonvorm

In de gezondheidszorg neemt het bieden van kleinschalige zorg steeds meer toe. Cliënten in de gehandicaptenzorg, geestelijke gezondheidszorg en ouderenzorg wonen steeds vaker in 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 de bewoners worden betrokken bij het dagelijks leven in de woonvorm.
- Er wordt een 'gewoon' huishouden gevoerd door activiteiten 'samen' te doen, zoals samen eten, boodschappen doen, koken of meehelpen, afwassen, of eten bestellen en eten opwarmen.

Bij het opstellen van de "Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen" is ervan uitgegaan dat er slechts **eenvoudige** handelingen worden verricht.

Wat valt er buiten:

Sommige handelingen zijn complex en risicovoller en vragen daarmee om een meer specifieke hantering zoals die wordt beschreven in de "Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie". Voorbeelden hiervan zijn:

- Het bereiden, inkoelen en bewaren van **meerdere** maaltijden voorafgaand aan consumptie:
Het bereiden, inkoelen en bewaren van meerdere maaltijden om deze op een later tijdstip (bijvoorbeeld in het weekend) te verwarmen voor consumptie is geen eenvoudige handeling. Een woonvormkeuken is hier ook niet op ingericht. Het afkoelen van grote hoeveelheden voedsel gaat te langzaam en dit wordt dan ook ten sterkste afgeraden. Koelt een gerecht namelijk te langzaam af, dan doorloopt het langzaam het temperatuurtraject van 50 tot 10 °C. Bij deze temperaturen hebben micro-organismen alle tijd om uit te groeien tot aantallen die een voedselinfectie kunnen veroorzaken.

Ook is er tijdens het bewaren van bereide gerechten risico op microbiële groei. Microbiële groei is afhankelijk van een mogelijke besmetting, de bewaar temperatuur en de bewaarduur. Sommige bacteriën vormen bij uitgroei giftige stoffen (toxinen). Vooral in rijst- en pastagerechten kunnen toxinen worden geproduceerd die niet onschadelijk worden door verhitting (opwarmen).

Voor situaties waarin de medewerker niet kan koken en maaltijden in voorraad moeten zijn, is het verstandig deze in te kopen (koelvers of vriesvers). Bij aangeleverde maaltijden is het belangrijk dat de temperatuur al bij binnenkomst voldoet aan de norm. Om hier zicht op te hebben is het aan te bevelen om deze te meten bij binnenkomst. Bespreek afwijkingen altijd met de leverancier.

* onder woonvorm valt ook dagbesteding

11.4 Regelgeving en registraties

De Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen is gebaseerd op Europese wetgeving.³ Daar in woonvormen van vergelijkbaarheid met een 'gezinssituatie' wordt uitgegaan, is bij het opstellen van de "Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen" niet gekozen voor het HACCP systeem, maar beperkt de Hygiëncode zich tot goede hygiënische praktijken.⁴ Woonvormen moeten de voedselveiligheid structureel regelen en aanpakken. Daar er geen complexe handelingen worden uitgevoerd **zijn registraties niet verplicht**. Wel moet het personeel voldoende kennis en inzicht hebben om op hygiënische wijze de maaltijden te verzorgen of goede instructies hebben om dit te kunnen doen.

11.5 Toezicht van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) is een overheidsinstelling. De NVWA houdt onder meer toezicht op en bevordert dat er volgens de wettelijke voorschriften en uitvoeringsbesluiten wordt gewerkt. De dienst voert inspecties uit. Dit kan zijn naar aanleiding van meldingen, tips of op basis van een eigen selectie van de NVWA. Bij het constateren van overtredingen treedt de NVWA op. Voedselonveilige situaties kunnen resulteren in een boete (zie www.nvwa.nl). Om inzicht te krijgen in de borging van de voedselveiligheid kan de NVWA bij de directie van de zorginstelling vragen om aan te tonen dat in de woonvormen maatregelen worden genomen om veilig voedsel te verstrekken. De inspecteur van de NVWA kan de woonvorm bezoeken om na te gaan of aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan en dat er sprake is van veilig voedsel. De wijze waarop de borging van voedselveiligheid wordt ingevuld, is aan de woonvorm. De Hygiëncode geeft een mogelijkheid. Een alternatief met eenzelfde einddoel en resultaat is ook mogelijk.

11.6 Voedselinfecties

Medewerkers of bewoners die ziek zijn met klachten als diarree, overgeven, een huidinfectie of geïnfecteerde wondjes mogen geen voedsel bereiden. Ook moeten hygiënemaatregelen, 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 normale hygiënemaatregelen, zoals handen wassen goed worden nageleefd.

Als twee of meer personen in een woonvorm maag-darmproblemen heeft gekregen (braken en/of diarree), dan moet de plaatselijke GGD op de hoogte worden gesteld.

Waarschuw de NVWA als een product uit een winkel, snackbar of restaurant de oorzaak lijkt te zijn van een voedselinfectie. Dit kan via het telefoonnummer van het klantcontactcentrum (0900-0388) of via het online klachtenformulier op de website van de NVWA: www.nvwa.nl.

³ Verordening (EG) nr. 852/2004 bevat de algemene hygiëne-regels voor de bereiding en verhandeling van levensmiddelen, inclusief de bepalingen inzake HACCP. De nationale bepalingen zijn te vinden in met name het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen (WBHL). De normen voor de temperaturen van de koelketen en warme maaltijdcomponenten berusten op het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, artikel 15.

⁴ Deze berusten op de basisvoorwaarden die zijn vernoemd in bijlage II, hoofdstuk I, II, VIII t/m XII van de Verordening(EG) nr. 852/2004.