

Wijzigingendocument

Hygiënecode voor Zorginstellingen, Woonvormen en Defensie

versie 2023

Er is een nieuwe hygiënecode voor zorginstellingen en kleinschalige woonvormen. Deze gaat in per 1 juli 2023. In dit document geven wij aan wat er nieuw is en wat er is veranderd ten opzichte van de oude versies.

Van 2 naar 1 hygiënecode in de zorg

De hygiëncodes voor zorginstellingen en kleinschalige woonvormen waren eerst afzonderlijke documenten. Vanaf 1 juli 2023 is er nog maar 1 hygiënecode voor beide doelgroepen en vervangt de 'Hygiënecode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie' editie 2014, en de 'Hygiënecode voor de voedingsverzorging in woonvormen' editie 2016.

Animatie 'Wat is HACCP'

CCP's

Binnen het HACCP-systeem worden de Critical Control Points (CCP's) vastgesteld. Dit zijn punten die onder controle gehouden moeten worden om een gevaar voor de voedselveiligheid te voorkomen.

In deze 2023-versie zijn er nog twee CCP's die worden aangehouden binnen zorginstellingen:

1. Verhitten: de kerntemperatuur van rauwe producten zoals vlees, vis, gevogelte en eieren moet bij het klaarmaken 75 °C of warmer zijn geweest. Nieuw is dat de kerntemperatuur minstens twee minuten zo warm moet zijn geweest.
2. Terugkoelen: producten die gelijk na de bereiding teruggekoeld worden, moeten binnen 5 uur op een kerntemperatuur van 7 °C of kouder zitten.

Bij de processen 'temperatuur van producten bij ontvangst' en 'temperatuur van producten bij opslag' is het niet meer noodzakelijk om elke week de gegevens te registreren. De temperatuur moet nog wel goed gecontroleerd worden, maar het zijn geen CCP's meer waarbij registratie nodig is. De basisvoorwaarden zorgen ervoor (mits deze goed worden uitgevoerd binnen een organisatie) dat de producten veilig genoeg bewaard worden. Daarom hoeft er niet meer verplicht bij deze processen een registratie bijgehouden te worden.

Is er toch twijfel of het proces goed wordt uitgevoerd en/of aan de basisvoorwaarden wordt voldaan door alle medewerkers? Dan is het wel verplicht om de processen te registreren totdat het duidelijk is dat het proces goed verloopt.

Alle medewerkers zijn verantwoordelijk voor de voedselveiligheid. Het is daarom erg belangrijk dat je altijd goed de basisvoorwaarden naleeft. Hieronder krijg je meer uitleg over de basisvoorwaarden.

OPRP's

Naast CCP's zijn er nu ook OPRP's. OPRP staat voor 'Operational Prerequisite Program'. Dit zijn basispunten die nodig zijn binnen een zorginstelling om de voedselveiligheid te kunnen bewaken en gevaren te voorkomen of tegen te gaan.

Er zijn vier OPRP's (noodzakelijke basispunten):

1. Goede persoonlijke hygiëne
2. Hygiënisch werken
3. Goed verpakken van producten
4. Zorgen dat er niet te veel schadelijke stoffen (chemische contaminanten) in producten komen. Schadelijke stoffen zoals acrylamide, lood en schoonmaakmiddelen.

Animatie 'HACCP Kleinschalig wonen/HACCP Zorginstellingen'

Audit

Het is belangrijk om af en toe een (interne) audit uit te voeren om te controleren of alle processen op het gebied van voedselveiligheid goed worden uitgevoerd en de voedselveiligheid wordt gewaarborgd. In de 2023-versie staat dat het verplicht is om dit minimaal 1 keer per jaar uit te laten voeren door een HACCP-verantwoordelijke van de organisatie, een medewerker met voldoende kennis van een andere organisatie of een extern auditbureau. De audits mogen niet uitgevoerd worden door een HACCP-verantwoordelijke of medewerker van de desbetreffende locatie zelf. Zorg dus ook dat er een beleid is binnen de organisatie waarin duidelijk wordt aangegeven wie de HACCP-verantwoordelijken zijn, hoe medewerkers kennis ontvangen en borgen en wie de controles uitvoert.

De volgende onderwerpen moeten tijdens de audit aan bod komen:

- Beleid van de organisatie
- Kennis van medewerkers
- Persoonlijke hygiëne
- Hygiënisch werken

- Virussen
- Allergieën en intoleranties
- Verpakking van producten
- Chemische contaminanten, zoals PAK'S, acrylamide of lood
- De temperatuur van producten, onder andere bij het opslaan, bereiden en terugkoelen
- De tijdsduur dat producten die gekoeld bewaard moeten worden, buiten de koeling zijn
- De houdbaarheidstermijn van producten
- Schoonmaak, apparatuur en materialen
- Bouw, inrichting en wering van plaagdieren
- Is er tijdens de voorafgaande periode iets fout gegaan in de registratie of een proces? Behandel dit dan ook tijdens de audit en geef aan wat er is gedaan om het op te lossen en het proces weer te verbeteren.

Waren er verbeterpunten? Dan moet er uiterlijk 1 jaar later weer een audit worden gedaan. Waren er ernstige afwijkingen? Dan moet er vaker dan 1 keer per jaar een audit worden gedaan.

Is het niet 100% duidelijk dat de hygiëncode wordt nageleefd en er voldaan wordt aan de regels op het gebied van voedselveiligheid? Dan is het nodig om een audit in te plannen.

Meer weten over bijvoorbeeld de microbiologische richtwaarden van de NVWA? Deze kun je vinden in de nieuwe hygiëncode 2023 (pagina 14).

Traceerbaarheid

Het is belangrijk dat een zorgorganisatie snel op de hoogte is van onveilige producten op de markt. Daarom is het belangrijk om je aan te melden voor de voedselveiligheidswaarschuwingen van de NVWA, zodat er snel actie ondernomen kan worden als er een onveilig product op de markt is. Een zorgorganisatie mag ook zelf een traceerbaarheidssysteem opzetten.

Eigen verantwoordelijkheid

In de 2023-versie wordt meer nadruk gelegd op jouw eigen verantwoordelijkheid. Zijn er omstandigheden op je werk, waardoor de voedselveiligheid in gevaar komt. Neem dan zelf verantwoordelijkheid en kijk hoe je dit kunt oplossen. Overleg met de HACCP-verantwoordelijke binnen jouw organisatie en neem direct actie als je denkt dat de voedselveiligheid in gevaar is. Vul dan ook een registratieformulier in en laat deze aftekenen door de HACCP-verantwoordelijke, zodat dit tijdens de eerstvolgende audit

besproken kan worden. Mogelijk gaat er iets in het proces constant mis en moeten er dingen worden aangepast binnen de organisatie. Door deze situaties te registreren, kun jij bijdragen aan de algehele voedselveiligheid. Dus is er een afwijking of probleem? Registreer het dan wel goed. Neem je eigen verantwoordelijkheid.

Virussen

- Was groente en fruit (ook ingevroren rood fruit) grondig onder stromend water om besmetting met het norovirus of hepatitis A-virus te voorkomen.
- Het coronavirus wordt niet snel overgebracht via eten en drinken, daar blijft het niet lang leven.
- Is er iemand ziek geworden (braken, diarree) in een ruimte waar eten of drinken onafgedekt stond? Gooi dit dan meteen weg, het kan besmet zijn geraakt.
- Heeft er iemand die besmet is met een virus gewerkt met eten en drinken of is die persoon ziek geworden in een ruimte met eten en drinken? Maak dan de ruimte grondig schoon. Gebruik als desinfectiemiddel een middel dat is goedgekeurd door het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden, met de toepassing: "PT 04 voor gebruik als ontsmettingsmiddel voor gebruik in de sector voeding en diervoeders".
- Neem contact op met de GGD wanneer 2 of meer mensen last hebben van diarree en/of overgeven.
- Mogelijkheid is om medewerkers te laten inenten tegen het hepatitis A-virus
- Wil je producten garneren met rauwe producten zoals verse kruiden? Doe dit op het laatste moment, zodat het risico op schadelijke micro-organismen zo klein mogelijk is.
- Bereid ook koude producten, zoals salades, zo kort mogelijk op het moment dat ze gegeten gaan worden.

Allergenen

- Zorg dat je goede afspraken hebt met leveranciers over de informatieverstrekking rondom allergenen.
- Zorg bij de intake dat je alle informatie opvraagt over allergenen en intoleranties bij de cliënten of patiënten. Noteer dit zorgvuldig in het dossier en zorg dat het bij iedereen bekend is. Of lees zelf grondig de informatie die in het dossier vermeld staat.
- Voordat cliënten, patiënten of bezoekers eten kopen of bestellen moeten ze worden geïnformeerd over allergenen. Doe dit schriftelijk of mondeling. De allergeneninformatie moet altijd beschikbaar zijn.
- Is er een onveilig product in omloop? Onderneem dan gelijk actie en gooi het desbetreffende product weg.

- Heb je het vermoeden dat een product een allergische reactie heeft veroorzaakt die niet wordt vermeld op de verpakking? Neem dan contact op met de verstrekker van het product en de NVWA.
- Er kunnen schadelijke stoffen in het voedsel, zoals PAK's en acrylamide komen die heftige reacties kunnen veroorzaken. Deze kunnen bijvoorbeeld ontstaan, doordat voedingsmiddelen te lang en te heet worden bereid of verbrand zijn. Denk aan een frituur die te heet staat (niet warmer dan 175 °C). Bak aardappels, tosti's e.d. goudgeel en niet bruin. Denk bijvoorbeeld ook aan kwik in vis of tin door een beschadigd blikje.
- Let op met loden waterleidingen, vooral bij zwangere vrouwen en kinderen onder de 7 jaar oud. Gebruik dan liever water uit andere leidingen of flessenwater om schadelijke stoffen in het eten of drinken te voorkomen.
- Let op bij nieuwe waterleidingen en laat het water eerst goed doorstromen voordat je het gebruikt voor voedingsmiddelen.

Boodschappen

- Zorg dat gekoelde of bevroren producten in totaal niet langer dan 30 minuten buiten de koeling zijn geweest.
- Bewaar geen restjes van risicovolle producten, zoals rauw vlees, rauwe vis, gerookte vis, rauwmelkse kazen, rauwe kiemgroenten, paté en (gekookte) vleeswaren, gesneden groente, nat gebak (met slagroom, room of vers fruit) en rauw ei, maar gooi deze meteen weg.
- Let ook altijd goed op bij het kopen van eten op evenementen, bij eten dat thuis wordt bezorgd of tijdens het eten in een restaurant. Heb je het vermoeden dat iets niet goed is? Neem dan gelijk actie en bescherm de kwetsbare mensen waar je mee werkt.

Leveranciers

- Het is belangrijk om altijd goede afspraken te maken met leveranciers over het transport, hygiënisch werken, kwaliteit van de producten en temperatuur van de producten.
- Bederfelijke bakkerswaren, zoals taart, croissants, saucijzenbroodjes, pizzabroodjes en gebakjes, moeten binnen 2 uur en niet verder dan 20 kilometer worden vervoerd op 10 °C of kouder. Is het kort voor transport vers bereid en binnen 1 uur en niet verder dan 10 kilometer vervoerd? Dan is 20 °C of kouder voldoende.
- Wanneer ben je verplicht om de temperatuur te meten en te registreren bij het ontvangen van producten? Bij een eerste levering van producten, bij een nieuwe leverancier of als er twijfel is of de temperatuur van de geleverde producten juist

is. Doe dit dan een tijd dagelijks of bij elke levering, totdat je weet dat het proces goed geregeld is.

Temperatuur

- Actielijst producten buiten de koeling of vriezer:
 - Temperatuur tussen de -15 °C en -10 °C: Producten in de vriezer.
 - Temperatuur tussen de -10 °C en 7 °C: Producten in de koeling.
 - Temperatuur hoger dan 7 °C: Binnen 2 uur opeten (eventueel zo nodig verhitten)
 - Langer dan 30 minuten buiten de koeling: Binnen 2 uur opeten.
 - Langer dan 2 uur buiten de koeling of onduidelijk: Direct weggooien.
 - Eieren moeten in de koeling worden bewaard in de verpakking of een doos. Ze blijven daardoor langer vers en de groei van bacteriën wordt geremd.
 - Temperatuur in de opslagruimte moet tussen de 16 °C en 20 °C zijn.
 - Zijn producten steeds in een temperatuur van 3 °C opgeslagen geweest? Dan zijn ze 4 dagen houdbaar (96 uur).

FEFO

Naast FIFO is er ook FEFO: First Expire, First Out. Dus je moet niet alleen de nieuwste producten achteraan zetten, maar ook de producten met een langere houdbaarheidsdatum achter producten met een kortere houdbaarheidsdatum plaatsen. Zo worden de producten die als eerst op moeten, ook als eerst gebruikt.

Houdbaarheid

Op verpakte producten staat altijd een houdbaarheidsdatum. Dit kan een THT-datum of een TGT-datum zijn.

- THT staat voor Tenminste Houdbaar Tot. Dit betekent dat het product tot deze datum van goede kwaliteit is. Daarna kan de kwaliteit achteruitgaan. Ongekoelde producten met een THT-datum kunnen nog gebruikt worden na die datum, maar alleen als je ze eerst ruikt of proeft. Gekoelde producten met een THT-datum mogen niet meer gebruikt worden na die datum, behalve gekoelde producten met een langere houdbaarheid zoals harde kaas of yoghurt.
- TGT staat voor Te Gebruiken Tot. Een TGT-datum is de uiterste consumptiedatum. Daarna kan het gevaarlijk zijn voor de gezondheid.

Het wordt geadviseerd om een sticker op het product te plakken om te weten wanneer het geopend is en opgegeten moet worden. Het is verplicht om ervoor te zorgen dat alleen producten worden gegeten en gedronken die nog goed zijn. Houd er rekening

mee dat zelfbereide en gekoelde producten bij een opslag van 3°C of lager 4 dagen houdbaar zijn.

Voedselbereiding

Het juist bereiden van voedsel is belangrijk om voedselinfecties en schadelijke stoffen te voorkomen. Bacteriën en parasieten kunnen voedselinfecties veroorzaken.

- Zorg ervoor dat producten voldoende worden verhit tijdens de bereiding om deze ziekmakers te doden. Gebruik altijd de juiste bereidingsmethoden en temperaturen om de veiligheid van het voedsel te waarborgen.
- Overschrijdt deze temperaturen niet om de vorming van schadelijke stoffen te voorkomen. Oververhitting van producten bij het bakken, grillen of frituren kan schadelijke stoffen zoals acrylamide veroorzaken. Acrylamide is gevaarlijk en ontstaat wanneer zetmeelrijke producten boven 120 °C worden verhit.
- Binnen huishoudelijke settings is het verplicht elke keer te controleren of producten voldoende verhit zijn geweest, en actie te ondernemen als producten niet voldoende verhit zijn. Het is niet verplicht structureel de kerntemperatuur ook te meten en te registreren, maar dit is wel het veiligst.
- Binnen niet-huishoudelijke settings is het altijd verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren.

Producten opslaan

- Controleer elke dag of de temperatuur van de koeling 7 °C is. Is de temperatuur niet goed? Onderneem dan actie.
- Registratie is niet meer verplicht, maar 1 keer per week meten en registreren is wel aan te raden. Je moet wel weten dat de temperatuur in orde is en dus is controle nodig.
- Wanneer is registreren wel verplicht? Als er voor het eerst producten worden opgeslagen op een locatie, als apparatuur voor het eerst wordt gebruikt of andere onduidelijkheden. Dan is het verplicht om te registreren totdat zeker is dat alle op orde is.

Producten verpakken

Ook na het goed verhitten of het goed gekoeld bewaren, kunnen producten nog besmet raken bij het portioneren, assembleren of verpakken. Om dit te voorkomen, is het belangrijk om goede persoonlijke hygiëne toe te passen, schone materialen te gebruiken en de ruimte en apparatuur schoon te houden.

Zorg ervoor dat producten en maaltijden op de juiste temperatuur blijven om de groei van ziekmakers tegen te gaan.

- Bewaar gekoelde producten zo veel mogelijk gekoeld. Laat de producten in totaal niet langer dan 30 minuten buiten de koeling staan voordat ze worden

uitgegeven. Worden de producten of maaltijden direct na het portioneren, assembleren of verpakken uitgegeven? Zorg dat de producten binnen 2 uur na het uit de koeling halen, worden opgegeten.

- Houd warme producten indien nodig op de juiste temperatuur. Zorg dat producten binnen 2 uur na het bereiden, of het warmhouden op ten minste 60 °C, worden opgegeten.

Het wordt aanbevolen om dagelijks de kerntemperatuur van producten te meten bij het portioneren, assembleren en verpakken. Registratie is niet meer nodig, maar onderneem wel actie als er afwijkingen zijn. Advies is wel om wekelijks de kerntemperatuur te registreren. Bij nieuwe procedures, apparatuur of onzekerheden over de temperatuur is het verplicht om dagelijks of direct na het portioneren, assembleren of verpakken de kerntemperatuur te meten en te registreren, totdat er drie opeenvolgende metingen in orde zijn.

Producten terugkoelen en invriezen

Bij het terugkoelen en invriezen van producten is het belangrijk om hygiënisch te werken en schoon materiaal te gebruiken. Onvoldoende afkoeling kan ervoor zorgen dat ziekmakers groeien en gifstoffen ontstaan.

- Bij het terugkoelen of invriezen van een kleine hoeveelheid restjes is het niet nodig om de temperatuur te meten en te registreren. Volg wel de instructies voor het correct terugkoelen.
- Als het gaat om een grote hoeveelheid van een product dan moet de temperatuur wel gemeten en geregistreerd worden.
- Bij wekelijks of vaker terugkoelen meet je minstens één keer per week, 5 uur na bereiding, de temperatuur. Bij eerste keer terugkoelen op locatie, nieuwe apparatuur of onduidelijkheid meet je dagelijks of direct na terugkoelen de temperatuur en je registreer dit. Doe dit tot drie keer op rij goed gaat. Bij minder dan eens per week terugkoelen: meet elke keer, 5 uur na bereiding, de temperatuur.

Producten regenereren

Regeneer producten en maaltijden altijd tot de juiste temperatuur volgens de instructies van de fabrikant. Het meten van de kerntemperatuur is niet verplicht, maar het regelmatig controleren van de temperatuur en actie ondernemen wanneer de temperatuur niet goed is, is wel verplicht.

- Als je twijfelt over de warmte van de producten, moet je de kerntemperatuur meten en registreren.
- Bij de eerste keer regenereren op een locatie, het gebruik van nieuwe apparatuur of onduidelijkheid over de warmte, moet je de kerntemperatuur

meten en registreren. Doe dit dagelijks of direct na het regenereren totdat blijkt dat de temperatuur altijd in orde is.

Producten transporteren

Om besmetting te voorkomen, is het belangrijk om het transporteren van producten correct uit te voeren. Het advies is structureel 1 keer per week de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren.

- Het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden, en actie ondernemen als de temperatuur niet goed is, is verplicht.
- Bij de eerste keer transporteren op een locatie of met nieuwe materialen/apparatuur is het verplicht om de kerntemperatuur te meten en te registreren. Als de temperatuur in orde is bij het uitgeven, is extra meten na het transporteren niet nodig. Enkel verplaatsingen die langer dan 30 minuten duren worden als transport gezien.
- Gaat er iets mis met transporteren of het uitgeven van producten aan externen? Je hebt dan een meldplicht aan NVWA. Neem binnen 4 uur contact op. Onveilige producten moeten gemeld worden.

Producten uitgeven en afruimen

Werk altijd hygiënisch bij het uitgeven en afruimen van producten.

- Controleer elke keer de temperatuur van producten bij het uitgeven en neem actie als deze niet goed is.
- Noteer het tijdstip waarop producten uit de koeling worden gehaald om te controleren wanneer ze binnen 2 uur opgegeten moeten zijn. Bij de eerste keer uitgeven op een locatie, het gebruik van een nieuwe werkwijze of andere onduidelijkheden over de temperatuur, is het tijdelijk verplicht om de kerntemperatuur van producten te meten en registreren. Doe dit dagelijks of bij elke uitgifte, totdat de temperatuur consistent in orde is, bijvoorbeeld na 3 keer op rij.

Schoonmaken en onderhoud

De verplichting van een schoonmaakplan en registratie is komen te vervallen. Wel moeten er duidelijke afspraken zijn gemaakt over de schoonmaaktaken. Het advies is een schoonmaakrooster met registratieformulier te gebruiken. Gebruik bij het schoonmaken de juiste middelen en controleer of ze zijn goedgekeurd. Voer afval goed af en zorg dat je geschikte apparatuur gebruikt. Werk gescheiden en van schoon naar vuil, en minimaliseer watergebruik om bacteriëngroei te voorkomen. Er moet een onderhoudsplan van de apparatuur, zoals de koeling, oven en afwasmachine zijn. Dit moet gecontroleerd worden door een technisch specialist.

Persoonlijke hygiëne

Verzorg jezelf goed, bedek wondjes en draag schone kleding. Was kleding op minimaal 40 °C, droog ze vervolgens in een droogtrommel of strijk de kleding. Of was je kleding op 60 °C, want op die temperatuur worden eventuele schadelijke micro-organismen gedood. Als je je niet lekker voelt, meld je dan ziek zodat je anderen niet besmet. Gebruik je een tablet of smartphone? Zorg dat deze niet in aanraking komt met eten of drinken, bijvoorbeeld via vuile handen. Maak je tablet en smartphone regelmatig schoon volgens de instructies van de fabrikant.

Ongedierte

Ongedierte vormt een risico voor voedselveiligheid, omdat ze bacteriën kunnen verspreiden en voedsel kunnen bederven. Het is verplicht om een plaagdierenbestrijdingsplan te hebben binnen de organisatie ongeacht of er overlast is of niet.

Borstvoeding

In de hygiëncode staan ook richtlijnen voor borstvoeding en zuigelingenvoeding. Wil je hier meer informatie over, omdat je met deze doelgroep werkt? Kijk dan in de hygiëncode 2023 (pagina 56) of neem contact op met Knowledge Monk.