

Voeding op een bedje van hygiëne

Voedingshygiëne staat voor zorgorganisaties met stip genoteerd

Voedingshygiëne is de laatste jaren bij vele organisaties aan een sterke opmars bezig op het lijstje van prioriteiten. Niet dat het vroeger niet belangrijk was, maar de reglementering was beperkter en minder streng. Nu krijgt het gezond verstand het gezelschap van allerlei metingen en registratieformulieren, zeker in de zorgsector waar voeding een centrale positie inneemt in het dagelijkse leven. Een kok in een zorgorganisatie moet niet enkel de keuken de baas kunnen, maar ook de berg administratie. In welke mate is voeding belangrijk in de zorgsector? Hoe gaan directie en keukenpersoneel om met de noodzakelijke en verplichte veiligheidsmaatregelen? We vroegen het aan woon- en zorgcentrum Kanunnik Triest in Melle en Home Bloemenbos in Zelzate.

VOORWAARDE VOOR GEZONDHEID

Johan D'Haene, directeur van Home Bloemenbos in Zelzate: "Voeding is onmiskenbaar een belangrijk onderdeel van het wonen en leven hier. Het is voor ouderen in woon- en zorgcentra nog belangrijker dan voor de gewone werkmens, want het geeft structuur aan hun dag. Bovendien is het voor hen een vorm van sociaal contact. We merken daar ook een trend in, want eten wordt meer en meer een sociaal gebeuren. Goed eten is natuurlijk ook een belangrijke voorwaarde voor de gezondheid. Het is een stimulans voor de immuniteit en de mensen voelen zich hierdoor beter in hun vel." Geert Buyse, directeur van woon- en zorgcentrum Kanunnik Triest in Melle, bevestigt dit: "Dankzij goed eten worden de mensen minder vlug ziek, moeten ze minder medicatie innemen en genezen worden sneller. Het is bovendien een belangrijke factor in de preventie van ondervoeding, toch een groot probleem in onze sector. Je merkt dat zowel bewoners als familie veel belang hechten aan het eten hier."

METEN IS WETEN

Veilige voeding betekent dat de organisatie alle mogelijke risico's op besmetting moet vermijden of controleren, en dit in alle stadia van het voedselproces.



Johan D'Haene (directeur) en Patrick Bru (kok) van Home Bloemenbos, Zelzate

De mogelijke gevaren en maatregelen situeren zich op het vlak van de persoon zelf, de voorzorgsmaatregelen en de omgeving. De HACCP-normen (Hazard Analysis and Critical Control Points) zijn het geheel van specifieke maatregelen, zogenaamde kritische controlepunten, en andere maatregelen die voortkomen uit de gevarenanalyse die organisaties die werken met voeding moeten opmaken.

Deze organisaties moeten werken volgens een systeem dat alle risico's onder controle houdt en ervoor zorgt dat iedere stap in het voedselproces traceerbaar is. Volgens Geert Buyse is er de laatste jaren op dit vlak een serieuze vooruitgang geboekt: "De wetgeving evolueert snel, en als bedrijf moet je de procedures hieraan aanpassen. Dit is niet altijd eenvoudig, want je moet voldoen aan vele regels op het vlak van leveranciers, transport, temperaturen, onderhoud, houdbaarheid en samenstelling van het product.

"Voeding is voor ouderen nog belangrijker dan voor de gewone werkmens, want het geeft structuur aan hun dag"

(Johan D'Haene)

Bovendien moet je zorgen dat je van begin tot einde alles kan nagaan, voor het geval er iets verkeerd zou lopen. Dit brengt ook een berg administratie met zich mee, maar het is terecht dat er zo'n strenge voedingsregels zijn. Met voeding mag je geen risico's nemen."

Johan D'Haene stelt het zo: "Sinds de intrede van de HACCP-normen is er een grote ommezwaai geweest in de zorgsector. Meten, registreren en onderhoud zijn volgens mij de belangrijkste elementen. Het komt er eigenlijk op neer dat je alles moet opschrijven. Je moet een plan opstellen,

uitvoeren en kunnen bewijzen dat je het uitgevoerd hebt. HACCP is een vlag die vele ladingen dekt, en bij iedere stap die je zet, moet je afvragen wat de wet voorschrijft. Het blijven volgen van deze regels en procedures, werkt natuurlijk enkel indien zowel directie als personeel mee op de kar springen."

"Inspecties zijn een motivatie voor het personeel en houden ons scherp"

(Geert Buyse)

POSITIEVE DYNAMIEK

Geert Buyse: "Voor begeleiding op het vlak van voedingshygiëne doen we een beroep op de heer Philippe de Clercq van Vekmo. Naast de inspecties die we krijgen van de overheid, doet Vekmo bij ons drie keer per jaar een onaangekondigde inspectie. Ze sturen onze procedures bij zodat we altijd voldoen aan de meest recente wetgevingen. Daarnaast zijn deze inspecties ook een motivatie voor ons personeel. Ze brengen een zekere beroepsfierheid met zich mee en houden ons scherp. Verder zitten we momenteel in een proces om ons auto-controlesysteem te laten certificeren. Voor het voedselagentschap is het behalen van zo'n certificaat een teken dat wij voldoende rekening houden met de voedingshygiëne en de procedures. Bovendien is dit een financiële stimulans, want het behalen van het certificaat betekent een korting op de jaarlijkse bijdrage aan het voedselagentschap. Vekmo zorgt opnieuw voor begeleiding in dit proces."

Johan D'Haene sluit zich hierbij aan: "Vekmo, bij monde van Philippe de Clercq, heeft ook bij ons een positieve dynamiek op gang gebracht. Ze onderstrepen het belang dat we hechten aan voedingshygiëne, zijn een motivatie voor het personeel en voorzien twee keer per jaar een opleiding voor ons personeel.

Het feit dat we een beroep doen op een externe dienst maakt het ons als

leidinggevend om bepaalde zaken te verantwoorden, simpelweg omdat we kunnen refereren naar die externe dienst."

KOMKOMMERS

Recent was er veel commotie rond de zogenaamde 'komkommercrisis'. Hoe gaat een woon- en zorgcentrum om met dergelijke hete hangijzers?

Johan D'Haene: "Wij volgen de richtlijnen van het voedselagentschap. Zij communiceren heel actief via hun website, nieuwsbrieven en brieven. Tijdens de 'komkommercrisis' was er eigenlijk niets aan de hand, dus hebben we onze menu's ook niet moeten aanpassen.

Als voorzorgsmaatregel moest je de groenten spoelen, iets wat we sowieso al doen. Ik stel me wel serieuze vragen bij de rol van de media in het creëren van de commotie hierrond. En de onduidelijke communicatie van de Duitse overheid was natuurlijk ook een factor. Het is dan aan het woon- en zorgcentrum om de mensen gerust te stellen."

Geert Buyse: "Indien er twijfel is, bespreken we het geval samen met onze leveranciers. Als er een risico op het vlak van de voedselveiligheid bestaat, gaan we deze producten natuurlijk weren."

FAMILIE

Zorgorganisaties kunnen alles controleren op het vlak van hun eigen voeding. Maar wat met eten dat familie of bezoekers meebrengen?



Geert Buyse (directeur) en Geert De Laruelle (kok) van Kanunnik Triest, Melle

Geert Buyse: "Dat is een moeilijk punt, want we kunnen moeilijk iets controleren wat we niet weten. Je mag of kan dit ook niet verbieden. Wat we wel kunnen doen, is regelmatig controleren of er geen bedorven producten in de ijskasten op de kamers liggen. En daarnaast moet je natuurlijk kunnen vertrouwen op het gezond verstand van de familie."

Johan D'Haene: "Ons personeel krijgt eveneens richtlijnen om de kamers regelmatig te controleren op bedorven producten. En we merken dat sommigen heel inventief zijn in het bewaren van eten (lacht). Via de bewonersraad en andere communicatiekanalen maken we de families extra attent op de voedingshygiëne."

vervolg op pagina 12

Vekmo maakt voedingshygiëne makkelijk verteerbaar

Paul Thevelein, diensthoofd voeding bij VEKMO dat uw bedrijf bijstaat op het vlak van milieu, voeding, veiligheid en bouwcoördinatie: "Er bestaat een hele resem wettelijke voorschriften op het vlak van voeding. Grofweg kunnen we deze opdelen in twee grote delen: eisen op het vlak van infrastructuur, zeg maar de 'hardware' van de keuken, en eisen op het vlak van autocontrole, de 'software'.

Binnen deze domeinen zijn er drie woorden die heel belangrijk zijn voor zorgorganisaties.

Het eerste woord is 'proper', wat betrekking heeft op zowel de persoonlijke hygiëne, het gebruikte materiaal, de infrastructuur als de grondstoffen.

Een tweede belangrijk thema is 'temperatuur'. Voeding moet voldoen aan de vereiste temperaturen. Iets wat koud moet zijn, moet koud zijn, en omgekeerd. Het derde belangrijk aspect is alles wat te maken heeft met 'controle & registratie'.

Deze voorschriften kunnen complex zijn voor zorgorganisaties. Vekmo maakt deze materie net makkelijk verteerbaar. Wij beoordelen de infrastructuur, begeleiden de organisatie in het opstellen van een autocontrolesysteem en geven de – nota bene verplichte – opleidingen aan het personeel. Indien de organisatie haar auto-controlesysteem laat certificeren krijgt het bedrijf korting op de verplichte, jaarlijkse bijdrage aan het voedselagentschap (FAVV). Vekmo zorgt hier eveneens voor begeleiding."

TRENDS

Beide woon- en zorgcentra bieden een woonplaats aan een 100-tal ouderen en zorgbehoevenden. Daarnaast blijven er ook dagelijks enkele personeelsleden eten en kunnen buurtbewoners mee aan tafel schuiven. Hierdoor serveren ze dagelijks maaltijden aan een 150-tal mensen. Inspanningen om de voorkeuren van ieder individu te respecteren, zijn dan ook nodig.

Geert De Laruelle, kok bij Kanunnik Triest: "In samenspraak met de verplegers, familie en bewoners zelf bespreken we altijd de voedingsgewoontes van de nieuwe bewoners. Verkiezen ze gemalen of gesneden voedsel, brood met of zonder korst, enzovoort. Voorlopig zijn er niet veel bewoners die vegetarisch zijn of diëten. Maar ik laat mij wel bijscholen op het vlak van de dieetkeuken, om klaar te zijn voor de volgende generatie. Ik ben ook aangenaam verrast door de toenemende aandacht voor smaak. Als ik bijvoorbeeld een kruid toevoeg aan de tomatensoep, dan merken de mensen dat."

Patrick Bru, kok bij Home Bloemenbos: "Die voorkeuren zijn constant onderhevig aan evolutie. Wij moeten daarin mee, en onze leveranciers natuurlijk ook. Bijvoorbeeld, het gamma voor diabetici werd de laatste jaren sterk uitgebreid, voor alles is er bij de leveranciers wel een alternatief. We merken ook dat er steeds meer belang gehecht wordt aan inkleding."

tekst: Pieter Staelens

Stoofvlees krijgt de publieksprijs

Voedingshygiëne is enorm belangrijk, maar dit staat natuurlijk niet de lekkere smaak van eten in de weg. Wat is het favoriete maal van de bewoners van een woon- en zorgcentrum? En wat laten ze liever staan?

Geert De Laruelle (kok in Kanunnik Triest, Melle):
"De favoriete maaltijd van onze bewoners is kippenbil. Stoverij en vis vervolledigen het podium. Vis gaan we binnenkort waarschijnlijk twee keer per week serveren, omdat er zoveel vraag naar is. Pasta is dan weer geen succes, dat is meer voor de volgende generatie. Daarnaast zijn we nu recent gestart met een 'familierestaurant', een feestmaal waarop we zowel de bewoners als familieleden uitnodigen. De eerste keer was het een steekfeest, wat onmiddellijk aansloeg. Je ziet bovendien dat er dan ook interactie ontstaat tussen de families onderling."

Patrick Bru (kok in Home Bloemenbos, Zelzate):
"Als er frietjes bij zijn, kan ik weinig verkeerd doen (lacht). Liefst met stoofvlees of vol-au-vent.

En daarnaast is spekskessaus, een regionaal gerecht dat bestaat uit eieren met salade en ajuinsaus, ook één van de favorieten.

Op vrijdag serveren we altijd vis. Dat wordt zeker ook gesmaakt, maar is geen favoriet zoals frietjes.

Doe die weg en er start hier een revolutie (lacht).

Macaroni met ham & kaas en gepaneerde gerechten krijg ik dan weer minder verkocht. Voor feestelijke menu's verkiezen ze doorgaans konijn, voorafgegaan door tongrolletjes.

De jarige bewoners mogen zelf hun menu samenstellen. Negen op de tien kiest dan voor paling in't groen."

SPAAR MEER

MIK HOGER

BETAAL NIKS

KRIJG MEER

Filip Vandeven nv
een ADMB - onderneming
Tessenstraat 3
3000 Leuven
Tel.: 016 310976
fenco.tessenstraat@recordbank.be

