

Protocol voor koken door deelnemers in de zorginstelling

Doel en relevantie

Dit protocol is opgesteld om ervoor te zorgen dat cliënten die hapjes of voedsel willen maken en delen met de dagbestedingsgroep of andere locaties dit op een veilige en hygiënische manier doen. Het betrekken van cliënten bij voedselbereiding bevordert hun zelfstandigheid, verantwoordelijkheid en betrokkenheid, terwijl voedselveiligheid en hygiëne worden gegarandeerd.

Beleid en Regels

1. Certificering Vereisten

- **Cliënten:** Cliënten mogen onder toezicht van een gecertificeerde begeleider betrokken zijn bij voedselbereiding. Cliënten hoeven zelf geen HACCP-certificaat te hebben, maar moeten wel basisinstructies over voedselveiligheid krijgen.
- **Begeleiders:** Alleen begeleiders met een HACCP-certificaat mogen toezicht houden op de voedselbereiding door cliënten en zelf voedsel bereiden voor deling binnen de zorginstelling.

2. Geen Voedsel van Thuis

- **Risico's:** Het meenemen van voedsel van thuis brengt grote risico's met zich mee vanwege mogelijke onbekendheden over inkoop, hygiëne, opslag en vervoer.
- **Beleid:** Het is niet toegestaan voor cliënten of medewerkers om voedsel van thuis mee te nemen en te delen binnen Dolfijnenhuis. Dit is om de voedselveiligheid te waarborgen en risico's op voedselgerelateerde ziekten te minimaliseren.

3. Gebruik van de Professionele Keuken

- **Eetcafé de Moriaan:** Voor uitgebreide voedselbereiding, zoals bij het eetcafé met een professionele keuken, moeten de HACCP-regels strikt worden nageleefd. Alleen gecertificeerde begeleiders mogen hier koken en toezicht houden op cliënten die helpen.
- **Andere Locaties:** Voor het bereiden van hapjes en dergelijke op andere locaties moet altijd een gecertificeerde begeleider aanwezig zijn om toezicht te houden en te zorgen voor naleving van voedselveiligheidsprocedures.

4. Waterveiligheid en Onderhoud

- **Watercoolers:** Watercoolers op locatie moeten twee keer per jaar worden gereinigd en gedesinfecteerd volgens de richtlijnen van HACCP en de Voedsel- en Warenautoriteit (VWA).
- **Eetcafé de Moriaan:** Deze locatie wordt voorzien van reguliere controles, inclusief eenrichtingskranen (dus enkel ontvangen, niet terugstorten), en de afzuiging wordt regelmatig gecontroleerd om de voedselveiligheid te waarborgen.



Huidige Status van Certificeringen (16-05-2024)

- In Opleiding voor HACCP: Wilma
- Lopend HACCP-certificaat: Esther
- Voedselhygiëne E-learning (GHZ34):
 - Kevin Voerman
 - Ielse Peters Neleman
 - Marielle Uitslag
 - Wilma Penninkhof
 - Esther Sleurink
 - Jeanet Neleman
 - Evita Vincken
 - Bilal Kaçar
 - Renate Bijdevaate-Schussler

Wenslijst voor Cliënten

- Te volgen HACCP-cursus:
 - Kevin
 - Jeffrey (vernieuwing)
 - Widana
 - Shallery

Stappen om Voedselveiligheid te Waarborgen

1. Training en Certificering

- **Cliënten:** Organiseer HACCP-trainingen voor cliënten op de wenslijst bij een erkende opleider.
- **Begeleiders:** Begeleiders zonder HACCP-certificaat volgen minimaal een basisvoedselveiligheidskursus.

2. Duidelijke Procedures

- Ontwikkel en communiceer duidelijke voedselveiligheidsprocedures voor zowel cliënten als begeleiders.
- Stel instructies op die eenvoudig te begrijpen zijn.

3. Samenwerking en Toezicht

- Koppel cliënten aan gecertificeerde begeleiders voor ondersteuning en toezicht.
- Voer periodieke controles uit om te waarborgen dat HACCP-regels worden nageleefd.

4. Regelmatige Evaluaties en Bijscholing

- Voer periodieke evaluaties uit van de naleving van voedselveiligheidsprocedures.
- Bied regelmatig bijscholing en opfriscursussen aan voor zowel cliënten als begeleiders.



5. Documentatie en Feedback Mechanismen

- Houd een gedetailleerd register bij van HACCP-certificeringen en basisopleidingen.
- Implementeer systemen voor het verzamelen van feedback en het rapporteren van eventuele problemen.

Conclusie

- **Toegestaan Onder Toezicht:** Cliënten mogen onder toezicht van een gecertificeerde begeleider voedsel bereiden binnen Dolfijnenhuis. Zij moeten basisinstructies over voedselveiligheid volgen.
- **Niet Toegestaan Zonder Toezicht:** Cliënten mogen niet zelfstandig voedsel bereiden en delen zonder toezicht van een gecertificeerde begeleider.
- **Geen Voedsel van Thuis:** Voedsel van thuis meenemen en delen is verboden vanwege de risico's op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne.

Door deze richtlijnen te volgen, waarborgt Dolfijnenhuis de voedselveiligheid en hygiëne, terwijl cliënten op een veilige en verantwoorde manier betrokken worden bij de voedselbereiding.

