

De Hygiëncode zorginstellingen, woonvormen en Defensie (versie 5, 1 mei 2023) is goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en is van kracht sinds 1 mei 2023.

De oude 'Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie' (editie 2014) en de 'Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen' (editie 2016) zijn hierin samengevoegd. Door vanuit één hygiëncode te werken wordt onduidelijkheid over welke hygiëncode van toepassing is voorkomen.

Natuurlijk hoeven organisaties alleen te kijken naar de werkinstructies van de processen die voor hun organisatie of locatie van toepassing zijn. De hoofdstukken van processen die niet plaatsvinden kunnen overgeslagen worden.

De nadruk ligt in de nieuwe hygiëncode op kennis en begrip van de processen bij de medewerkers. Het is nog belangrijker dat opleiding van de medewerkers en uitleg van de verantwoordelijkheden goed geborgd worden. Voor de woonvorm locaties verandert er weinig tot niets. De uitleg in de nieuwe hygiëncode is alleen uitgebreider. Voor de zorg en Defensie locaties verandert er meer. Registratieverplichtingen zijn voor hen deels weggevallen.

Per 1 juli 2023 is de goedkeuring van 'Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie' (editie 2014) en de 'Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen' (editie 2016) ingetrokken. Tot die tijd mag gekozen worden met welke hygiëncode gewerkt wordt.

In dit document de meest belangrijke/ in het oog springende wijzigingen ten opzichte van de beide oude hygiëncodes.

Wijzigingen	Toelichting
1. Inleiding	
Opzet en taalgebruik	<p>Alle informatie die in de oude hygiëncode in de werkinstructies stond is direct opgenomen in de nieuwe hygiëncode (dit was een separaat document). Dit maak de nieuwe hygiëncode een stuk leesbaarder.</p> <p>Ieder hoofdstuk is opgebouwd met de antwoorden op de volgende vragen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Wat zijn de risico's?• Wat moet je doen?• Wat moet je doen als iets fout gaat? <p>Ter verduidelijking wordt er veel gewerkt met voorbeelden. Voor taalgebruik is gekozen voor de directe aanspreekvorm zoals de oude hygiëncode voor de woonvormen.</p>
Registratieformulier acties bij het oplossen van problemen in processen	<p>Met het weglaten van bepaalde temperatuur registratie verplichtingen in de nieuwe hygiëncode is niet de verplichting om afwijkingen te registreren vervallen.</p> <p>Als er een probleem is met de voedselveiligheid moet altijd registratie plaatsvinden van het probleem en ondernomen acties. Het formulier moet gezien en getekend worden door de verantwoordelijke van de locatie. Deze registratie moet tijdens de audit inzichtelijk zijn.</p> <p>Deze verplichting komt in ieder hoofdstuk terug onder het kopje 'Wat moet je doen als iets fout gaat?'.</p>
1.2 CCP's terug gebracht naar twee!	<p>De enige twee CCP's die nog structureel met registratie aangetoond moeten worden zijn:</p>

	<p>CCP1 = De temperatuur van rauw vlees, rauwe vis, rauw gevogelte en ei (spiegelei en gekookte ei uitgezonderd) bij verhitten/bereiding.</p> <p>CCP2 = De temperatuur van producten die worden teruggekoeld direct na bereiding en de tijdsduur hiervan (pagina 9)</p> <p>Vervallen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CCP producttemperatuur bij ontvangst en opslag • CCP producttemperatuur na bereiding van gekoelde producten en producten die tot minimaal 60°C verhit moeten worden bij bereiding. • CCP tijdsduur en producttemperatuur bij regenereren • CCP producttemperatuur bij uitgifte • CCP tijdsduur ongekoeld presenteren
<p>1.5 Specificering wat precies in het beleid moet zijn opgenomen.</p>	<p>Dit is duidelijker omschreven in de nieuwe hygiëncode: <i>“Zorg dat in het beleid staat welke medewerkers waar verantwoordelijk voor zijn, welke kennis verschillende medewerkers moeten hebben (zie 1.8 Kennis van medewerkers), en wie controleert of voldaan wordt aan de hygiëncode.”</i> (pagina 12)</p> <p>Bijlage 18.1 op pagina 94 van de hygiëncode is een voorbeeld van een verklaring. Uiteraard kan dit ook in eigen bewoording worden opgenomen in bijvoorbeeld een handboek.</p>
<p>1.6 Audits Duidelijk gespecificeerd wat onderdeel moet zijn van de jaarlijkse audit</p>	<p>Er is een duidelijke opsomming opgenomen van de onderwerpen die in de audit aan bod moeten komen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>(pagina 13)</p>
<p>1.6 Audits Microbiologische richtwaarden</p>	<p>Microbiologische richtwaarden van de NVWA zijn nu direct in de hygiëncode opgenomen in plaats van een verwijzing en kunnen als criteria gebruikt worden voor het verifiëren van de procesbeheersing. (pagina 14, tabel 3)</p> <p>Aan het overzicht van te testen monsters is processtap 2, presenteren/verkoop van bereide waar, inclusief ongekoeld presenteren gedurende 2 uur toegevoegd.</p>

<p>1.8 Kennis van medewerkers</p>	<p>Het is duidelijker omschreven dat de hygiëncode voor iedereen geldt: <i>“Zorg dat iedereen die werkt met eten en drinken binnen de organisatie de maatregelen toepast zoals in deze hygiëncode beschreven. Dit geldt niet alleen voor medewerkers, maar ook voor eventuele vrijwilligers, mantelzorgers, bewoners of familieleden die meehelpen bij het bereiden of uitgeven van eten en drinken.”</i></p> <p>De nadruk wordt gelegd op uitleg van het waarom: <i>“Zorg dat niet alleen wordt uitgelegd wát moet worden gedaan, maar ook waaróm.”</i> (pagina 15)</p>
<p>2. Persoonlijke Hygiëne</p>	
<p>Schone kleding</p>	<p>Extra verduidelijking in de tekst dat kleding dienstkleding en privé kleding mag zijn: <i>“Was kleding op minimaal 40 °C, droog ze vervolgens in een droogtrommel (op ten minste stand ‘kastdroog’) of strijk de kleding (op ten minste stand ‘warm’ = wol/polyester/zijde). Of was je kleding op 60 °C, want op die temperatuur worden eventuele ziekmakers gedood.”</i> (Pagina 18)</p>
<p>Gebruik handdoeken, tablets, smartphones en handcrème hygiënisch</p>	<p>In de vorige versie stond hier niets over opgenomen. Nu wel: <i>“Gebruik je een tablet of smartphone? Zorg dat deze niet in aanraking komt met eten of drinken, bijvoorbeeld via vuile handen. Maak tablets en smartphones geregeld schoon volgens de aanwijzingen van de fabrikant.”</i> (pagina 21)</p>
<p>4. Virussen</p>	
<p>Corona</p>	<p>Informatie over het Corona virus is toegevoegd: <i>“Anders dan bij het norovirus en het hepatitis A-virus, is voor het coronavirus geen goed en voldoende bewijs dat eten of drinken een bron van besmetting kan zijn. Dit virus blijft namelijk niet lang leven in eten of drinken.”</i> (pagina 24)</p>
<p>Er is een advies tot vaccinatie opgenomen</p>	<p>Het advies is toegevoegd om in overweging te nemen of medewerkers gevaccineerd moeten worden tegen het hepatitis A-virus. (pagina 24)</p>
<p>Exact aantal voor melding wordt genoemd.</p>	<p>Oud: <i>“Als een ongewoon hoog aantal personen maag-darmproblemen heeft gekregen (braken en/of diarree), dan moet de plaatselijke GGD op de hoogte worden gesteld.”</i></p> <p>Nieuw: <i>“Hebben 2 of meer mensen binnen de organisatie last van diarree, overgeven, of beide? Dan moet je leidinggevende of de bedrijfsarts hierover contact opnemen met de GGD.”</i> (pagina 26)</p>
<p>5. Allergieën en intoleranties</p>	
	<p>Uitgebreidere informatie over allergenen opgenomen. (pagina 27)</p>
<p>6. Producten inkopen</p>	
<p>Schadelijke stoffen en allergenen</p>	<p>In de nieuwe hygiëncode is informatie over onder andere acrylamide, tin en kwik opgenomen. (pagina 29)</p>

<p>Stickers</p>	<p>De verplichting tot stickers is voor de zorginstellingen en Defensie locaties vervallen. Het is wel verplicht ervoor te zorgen dat alleen producten worden gegeten en gedronken die nog goed zijn. Het is niet verplicht producten te stickeren, maar het kan wel handig zijn. (pagina 30)</p> <p>Advies Sensz: Houdt de verplichting om te stickeren in stand omdat er geen andere sluitende werkwijze is om inzicht in de houdbaarheid van producten te borgen.</p>
<p>Risicovolle producten</p>	<p>Informatie over risicovolle producten komt uitgebreider aan bod. (pagina 31)</p>
<p>7. Producten ontvangen</p>	
<p>Metten en registreren</p>	<p>Wekelijkse registratie verplichting bij ontvangst is komen te vervallen. Controleer elke keer bij ontvangst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de houdbaarheid van producten • de verpakking van producten • de temperatuur van producten <p><i>“Het is wel verplicht te weten of de temperatuur op orde is. Het structureel metten en registreren is niet verplicht.”</i> (pagina 34)</p>
<p>Wanneer wel registreren</p>	<p>Op bepaalde momenten is registreren bij ontvangst wel nog verplicht in de nieuwe hygiëncode.</p> <p><i>“Bij een nieuwe leverancier, een nieuwe locatie of na een afwijking is het verplicht tijdelijk de kerntemperatuur van producten te metten en te registreren. Doe dit tijdelijk dagelijks of elke keer bij ontvangst. In ieder geval tot duidelijk is dat de temperatuur van producten inderdaad steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.”</i> (pagina 35)</p>
<p>8. Producten opslaan</p>	
<p>Metten en registreren</p>	<p>Wekelijkse registratie verplichting voor opslag is komen te vervallen.</p> <p><i>“Controleer elke dag de temperatuur in de koeling. Oftewel, kijk op de thermometer of het display of de temperatuur 7 °C of kouder is. En onderneem actie als de temperatuur niet goed is.”</i></p> <p><i>“Het advies is structureel, bijvoorbeeld 1 keer per week, de (kern)temperatuur van producten in de koeling te metten en te registreren. Het is wel verplicht te weten of de temperatuur op orde is. Het structureel metten en registreren is niet verplicht.”</i> (pagina 39)</p>
<p>Wanneer wel registreren</p>	<p>Op bepaalde momenten is registreren voor opslag wel nog verplicht in de nieuwe hygiëncode.</p> <p><i>“Worden op de locatie voor het eerst producten opgeslagen? Of wordt apparatuur zoals een koeling of vriezer voor het eerst gebruikt? Of is om een andere reden niet helemaal duidelijk of producten inderdaad wel op de juiste temperatuur opgeslagen worden? Dan is het verplicht tijdelijk de (kern)temperatuur van producten te metten en te registreren. Doe dit tijdelijk dagelijks. In ieder geval tot duidelijk is dat de temperatuur van producten inderdaad steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.”</i> (pagina 40)</p>

FIFO is aangevuld met FEFO	First Expired, First Out (oudste producten als eerste verbruikt) = consequent doorgevoerd als aanvulling van FIFO. (pagina 43)
Houdbaarheid van producten	<p>Oud: <i>“Als de THT of TGT is verlopen het product vernietigen.”</i> (pagina 33)</p> <p>Nieuw: <i>“Heeft het product een THT-datum, zoals gekoelde maar minder bederfelijke product als melk, yoghurt of harde kaas? Of om een houdbaar product dat ongekoeld bewaard kan worden, zoals brood, aardappelen of fruit? Of een zeer lang houdbaar product zoals gedroogde pasta, koekjes of suiker? Deze producten kunnen nog gebruikt worden na de THT-datum. Ziet, ruikt en proeft het product nog goed? Dan kan het nog gebruikt worden.</i></p> <p>Belangrijke nuance hierbij is dat de aansprakelijkheid wordt verlegd: <i>Na het verlopen van de THT-datum is jouw organisatie verantwoordelijk voor de veiligheid van het product. De fabrikant of de leverancier is niet meer verantwoordelijk.”</i> (pagina 47)</p>
10. Producten bereiden	
Parasieten	Naast bacteriën worden nu ook parasieten genoemd als ziekmakers. (pagina 48)
Schadelijke stoffen	<p>Acrylamide werd wel al genoemd in de hygiëncode Woonvormen maar nog niet in die voor Zorginstellingen en Defensie. In de nieuwe hygiëncode is veel aandacht voor acrylamide en andere schadelijke stoffen. (pagina 48)</p> <p><i>“Zorg voor geen (te hoge gehalten aan) chemische contaminanten in producten, zoals acrylamide, lood en schoonmaakmiddelen wordt zelfs als OPRP (noodzakelijke basisvoorwaarde) genoemd.”</i> (pagina 9)</p>
Registratie bereiding CCP1	<p>In de nieuwe hygiëncode is de benaming is aangepast bij de beschrijving van verplichting van registratie van bereiding, echter de verplichtingen zelf zijn gelijk gebleven.</p> <p>Er wordt nu gesproken over huishoudelijke settingen wat voorheen woonvormen werd genoemd (niet registreren, pagina 51) en niet-huishoudelijke settingen voor de zorg en Defensie locaties (wel registreren, pagina 52).</p>
Waterleidingen	Informatie over loden en nieuwe waterleidingen is toegevoegd. (pagina 54)
Borstvoeding	<p>Het advies voor de bewaartemperatuur is niet meer benoemd.</p> <p>Oud: <i>“Flesjes met afgekolfde moedermelk maximaal 48 uur bij ten hoogste 4 °C of direct invriezen.”</i> Met de volgende voetnoot: <i>“Volgens de warenwet is moedermelk een bederfelijk waar en mag bij ten hoogste 7 °C bewaard worden. Advies is echter 4 °C.”</i></p> <p>Nieuw: <i>“Niet langer dan 2 dagen (48 uur) na het afkolven, op 7 °C of kouder.”</i> (pagina 58) Het advies voor het bewaren op 4°C is dus verwijderd.</p>

<p>11. Producten portioneren, assembleren en verpakken</p>	
<p>Aanvullende acties bij afwijking</p>	<p>Als de temperatuur van warme maaltijdcomponenten onder de 60°C zakt mag het nog steeds binnen 2 uur opgegeten worden. Voorheen mocht het niet meer worden aangeboden.</p> <p>Oud: <i>“Als de warme maaltijdcomponenten kouder zijn dan 60 °C bij de consument, dan de gerechten niet meer aanbieden en een alternatief bieden.”</i></p> <p>Nieuw: <i>“Zorg dat producten binnen 2 uur na het bereiden, of het warmhouden op ten minste 60 °C, worden opgegeten.”</i> (pagina 62 en 64)</p>
<p>Metten en registratie</p>	<p>Wekelijkse registratie verplichting voor portioneren, assembleren en verpakken is komen te vervallen: <i>“Controleer elke keer bij het portioneren, assembleren en verpakken de temperatuur van producten of maaltijden die warm worden uitgegeven, en onderneem actie als iets niet goed is.”</i></p> <p><i>“Het advies is structureel 1 keer per week de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Het structureel meten en registreren is niet verplicht, maar het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden die warm worden uitgegeven, en actie ondernemen als de temperatuur niet goed is, is wel verplicht.”</i> (pagina 62)</p>
<p>Wanneer wel registreren</p>	<p>Op bepaalde momenten is registreren van portioneren, assembleren en verpakken wel nog verplicht in de nieuwe hygiëncode.</p> <p><i>“Wordt op de locatie voor het eerst producten geportioneerd, geassembleerd of verpakt die warm worden uitgegeven? Of wordt voor het eerst een nieuwe procedure gevolgd of nieuwe apparatuur gebruikt? Of is om een andere reden niet helemaal duidelijk of warme producten tijdens het portioneren, assembleren of verpakken inderdaad wel goed heet blijven? Dan is het tijdelijk verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit tijdelijk dagelijks of elke keer direct na portioneren, assembleren of verpakken. In ieder geval tot duidelijk is dat de temperatuur van producten inderdaad steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.”</i> (pagina 62)</p>
<p>12. Producten terugkoelen en invriezen</p>	
<p>Terugkoelen: Meten en registratie CCP2</p>	<p>In de nieuwe hygiëncode is duidelijker omschreven wanneer het proces terugkoelen verplicht geregistreerd moet worden.</p> <p><i>“Gaaf het om een grote hoeveelheid die wordt teruggekoeld? Oftewel om producten zoals aardappelen, pastasaus of soep voor meer dan 1 persoon? Dan is het verplicht de temperatuur van het product te meten en te registreren. Worden 1 keer per week of vaker producten teruggekoeld? Meet ten minste 1 keer per week 5 uur na het einde van de bereiding de temperatuur van producten.”</i> (pagina 66)</p>

13. Producten regenereren	
Meten en registratie	<p>Wekelijkse registratie verplichting voor regenereren is komen te vervallen. <i>“Controleer elke keer na het regenereren de temperatuur van producten of maaltijden, en onderneem actie als iets niet goed is.</i></p> <p><i>Het advies is structureel 1 keer per week de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Het structureel meten en registreren is niet verplicht, maar het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden, en actie ondernemen als de temperatuur niet goed is, is wel verplicht.”</i> (pagina 69)</p>
Wanneer wel registreren	<p>Op bepaalde momenten is registreren van regenereren wel nog verplicht in de nieuwe hygiëncode.</p> <p><i>“Is er twijfel of producten of maaltijden wel warm genoeg zijn geworden? Dan is het verplicht de kerntemperatuur van deze producten te meten en registreren.</i></p> <p><i>Wordt op de locatie voor het eerst producten geregenereerd? Of wordt nieuwe apparatuur gebruikt? Of is om een andere reden niet helemaal duidelijk of producten wel voldoende warm worden? Dan is het tijdelijk verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit tijdelijk dagelijks of elke keer direct na regenereren. In ieder geval tot duidelijk is dat de temperatuur van producten inderdaad steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.”</i> (pagina 70)</p>
14. Producten transporteren	
Meten en registratie	<p>Wekelijkse registratie verplichting voor transport is komen te vervallen. <i>“Controleer elke keer of producten of maaltijden op de juiste temperatuur blijven. Onderneem actie als de temperatuur niet goed is.”</i></p> <p><i>“Het advies is structureel 1 keer per week de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Het structureel meten en registreren is niet verplicht, maar het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden, en actie ondernemen als de temperatuur niet goed is, is wel verplicht.”</i> (pagina 73)</p>
Wanneer wel registreren	<p>Op bepaalde momenten is registreren van transport wel nog verplicht in de nieuwe hygiëncode.60</p> <p><i>“Wordt op de locatie voor het eerst producten getransporteerd? Of worden voor het eerst bepaalde materialen of apparatuur gebruikt? Of is om een andere reden niet helemaal duidelijk of producten wel op de juiste temperatuur blijven tijdens transport? Dan is het tijdelijk verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit tijdelijk dagelijks of elke keer direct na transporteren. In ieder geval tot duidelijk is dat de temperatuur van producten inderdaad steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.”</i> (pagina 73)</p>

Meldplicht aan NVWA	Informatie over de meldplicht aan de NVWA is toegevoegd. Dit is onderdeel van de acties als iets mis gaat bij het transporteren en/of uitgeven naar externen: <i>“Neem ook direct contact op met de NVWA, in ieder geval binnen 4 uur. Het niet melden van onveilige producten beschouwt de NVWA als een overtreding.”</i> (pagina 75)
15. Producten uitgeven en afruimen	
Met en registratie	Wekelijkse registratie verplichting voor uitgeven is komen te vervallen: <i>“Controleer elke keer bij het uitgeven de temperatuur van producten of maaltijden. Onderneem actie als de temperatuur van producten niet goed is.”</i> <i>“Het advies is structureel 1 keer per week de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Het structureel meten en registreren is niet verplicht, maar het structureel controleren van de temperatuur van producten of maaltijden, en actie ondernemen als de temperatuur niet goed is, is wel verplicht.”</i>
Met en registreren ongekoelde uitgifte	Een sluitende registratie van ongekoelde uitgifte, de zogenoemde 2-uursborging, is niet meer verplicht. <i>“Het advies is het tijdstip te noteren waarop producten uit de koeling worden gehaald. Dan kan namelijk goed gecontroleerd worden wanneer het 2 uur later is, en de producten dus opgegeten moeten zijn.”</i> (pagina 78)
Wanneer wel registreren	Op bepaalde momenten is registreren van uitgeven wel nog verplicht in de nieuwe hygiënecode. <i>“Wordt eten of drinken voor het eerst uitgegeven op de locatie? Of wordt voor het eerst een bepaalde werkwijze gebruikt? Of is om een andere reden niet helemaal duidelijk of producten wel op de juiste temperatuur zijn bij het uitgeven? Dan is het tijdelijk verplicht de kerntemperatuur van producten te meten en te registreren. Doe dit tijdelijk dagelijks of elke keer bij het uitgeven. In ieder geval tot duidelijk is dat de temperatuur van producten inderdaad steeds op orde is, bijvoorbeeld als dit 3 keer op rij zo is.”</i> (pagina 77)
16. Schoonmaak, apparatuur en materialen	
Schoonmaakplan en registratie	De verplichting van een schoonmaakplan en registratie is komen te vervallen. <i>Oud: “In elke ruimte waar voeding wordt opgeslagen, bereid of verstrekt moet een schoonmaakplan zijn.”</i> <i>Nieuw: “Het advies is een schoonmaakrooster met registratieformulier te gebruiken. Dit is niet verplicht.”</i> (pagina 82)
Onderhoudsplan	Nieuw is de verplichting tot het hebben van een onderhoudsplan. <i>“Zorg dat er een onderhoudsplan is van de apparatuur, zoals de koeling, oven en afwasmachine. Zorg dat het onderhoudsplan gecontroleerd is door een technisch specialist.”</i> (pagina 86)

17. Bouw, inrichting en wering van plaagdieren	
Plaagdierbestrijdingsplan	<p>Nieuw is de verplichting om een plaagdierenbestrijdingsplan te hebben binnen de organisatie ongeacht of er overlast is of niet. (pagina 92)</p> <p>Voorheen was dit alleen verplicht als er sprake was van overlast.</p>