

# STAGE BROCHURE

---

## VOEDING & DIEET



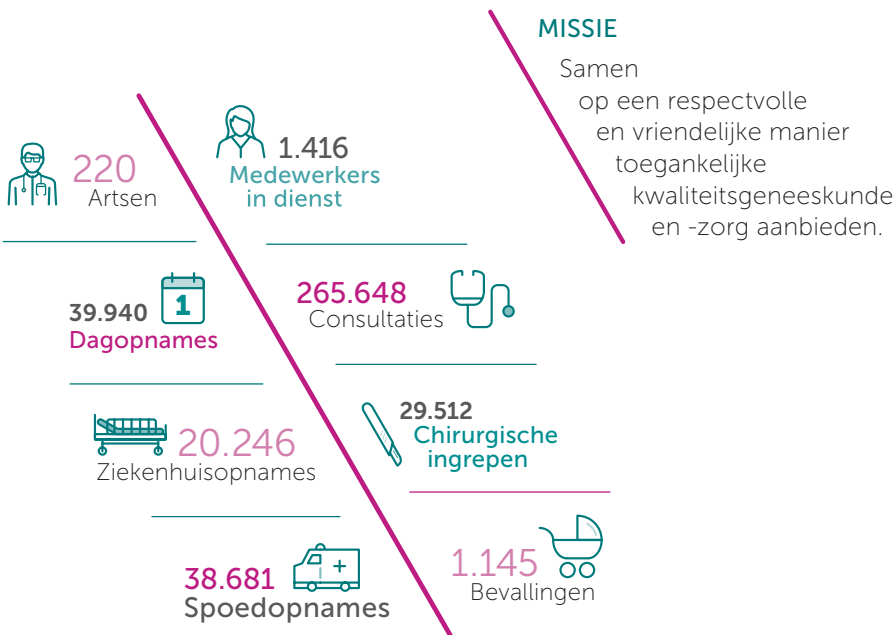
# // inhoud

Voorstelling ziekenhuis	3
Voorstelling afdeling	4
HACCP	6
Meest voorkomende redenen voor een dieetbehandeling	13
Dagindeling	14
Meest voorkomende activiteiten	17
Overlegstructuren	18
Opleiding	20
Studentenwerking	20

# Voorstelling ziekenhuis

AZ Monica is een ziekenhuis met twee campussen en een specialistenpraktijk op Linkeroever. Het kenmerkt zich door zorg met het accent op een menselijke benadering van de patiënt. Dat weerspiegelt zich ook in de missie: op een vriendelijke, respectvolle manier toegankelijke kwaliteitsgeneeskunde en -zorg aanbieden.

Campus Deurne is het regionaal en acuut ziekenhuis voor de regio Antwerpen-Oost met een volledig uitgeruste spoed, inclusief MUG en alle noodzakelijke ondersteunende specialiteiten. Campus Antwerpen wordt verbouwd tot een afsprakenziekenhuis waar onze patiënten terecht kunnen voor een weinig risicovolle specialistische ingreep en/of andere standaardoperaties.



Bron jaarverslag 2019

# Voorstelling afdeling

## NAAM AFDELING

### **Voeding en dieet**

Campus Antwerpen

**T** 03 240 28 42

**E** dietisteca@azmonica.be

Campus Deurne

**T** 03 320 56 87

**E** dietistecd@azmonica.be

## MISSIE AFDELING

We proberen om niet enkel correcte voedingsinformatie en inzicht te geven, maar ook een rol van vertrouwenspersoon, zorgverlener en motivator op ons te nemen. Het is makkelijk om te zeggen wat iemand niet kan of mag eten, onze missie is om oplossingen te bieden.

Vermits voeding nauw samenhangt met het genezingsproces, is het van groot belang dat het dieet wordt afgesteld op de individuele noden, behoeften en mogelijkheden van de patiënt.

“Beter eten is sneller beter”. De dieetbehandeling is steeds in samenspraak met de arts of andere zorgverleners EN de patiënt.

Eetgewoonten verander je echter niet zomaar, daarom gaan we stap voor stap te werk op zoek naar het ideale evenwicht. Het geven van correcte informatie gecombineerd met een goede individuele begeleiding verhoogt de slaagkansen.

Ook levert onze afdeling een bijdrage aan een goed voedingsbeleid van het ziekenhuis. Er wordt getracht een gezonde voeding aan te bieden. De maaltijd is vaak een moment om naar uit te kijken tijdens een ziekenhuisopname. Er wordt op gewaakt dat de voeding volgens de geldende HACCP-regelgeving wordt klaargemaakt om zo het risico op besmetting via de voeding zo klein mogelijk te houden.

## **TEAM**



AFDELINGSVERANTWOORDELIJKE

Hester Jacobs

**T** 03 320 56 88

**E** [hester.jacobs@azmonica.be](mailto:hester.jacobs@azmonica.be)

## INLEIDING

Het naleven van hygiëneregels is essentieel in een moderne grootkeuken. De maaltijden die bereid worden zijn voor mensen die al gevoelig zijn voor infecties, daar het vaak om verzwakte en zieke personen gaat. Door hygiënisch te werken kunnen wij er voor zorgen dat de patiënten geen bijkomende infecties, zoals een voedselvergiftiging oplopen.

Als keukenpersoneel vervul ook jij een belangrijke rol in een snel en goed herstel van de patiënt. Dit door aandacht te hebben voor persoonlijke hygiëne maar ook door hygiënisch te werken.

De meeste voedselvergiftigingen worden veroorzaakt door micro-organismen. Dit zijn zeer kleine levende wezens die niet zichtbaar zijn met het blote oog. Ze komen overal voor: in de lucht, op de grond, op mens, plant en dier. Niet alle micro-organismen zijn schadelijk, denk maar aan yoghurt, schimmels op kazen, gisten in bierbrouwerijen,... . Toch zijn de meeste micro-organismen wel schadelijk en is het best hun bevolking zo laag mogelijk te houden, zeker in de keuken van een ziekenhuis.

De schadelijkste en meest voorkomende micro-organismen in een keuken zijn de bacteriën. Bacteriën kunnen zich in gunstige omstandigheden zeer vlug delen. Delen wil zeggen dat één bacterie zichzelf vermeerdert tot 2 bacteriën in slechts 20 minuten tijd.

Gunstige omstandigheden voor bacteriën:

- een temperatuur tussen 10 en 55°C
- vochtigheid
- zuurstof
- een niet te zure omgeving

Voedselhygiëne is dus niet zo simpel. Omdat we bacteriën niet kunnen zien is niet alles wat er proper uitziet ook werkelijk hygiënisch!

## **REGELS**

### **Handhygiëne**

Was dikwijls je handen en was ze zeker:

- bij het binnenkomen van de keuken
- bij het starten van bereidingen en bij het wisselen van werkzaamheden
- na contact met rauw voedsel zoals vlees, vis, gevogelte en groenten
- na toiletbezoek
- na schoonmaakwerk, contact met afval, telefoneren
- na hoesten of niezen
- na pauzes of na roken
- na het verzorgen van wonden

Was steeds je handen volgens de gekende procedure. (zie hieronder)

Droog je handen af met papieren wegwerpdoekjes en werp ze onmiddellijk na gebruik in de vuilbak.

Gebruik wegwerphandschoenen indien nodig (zie hieronder)

Houd je vingernagels kort en proper en draag nooit nagellak of kunstnagels.

Henna is niet toegelaten

### **Hoe was ik mijn handen?**

- Zet de kraan goed open en regel indien mogelijk de temperatuur.
- Bevochtig de handen.
- Neem een dosis zeep in de handpalm door éénmaal de hendel van de dispenser in te drukken (doe dit liefst met de elleboog).
- Wrijf de handen goed in, erop toeziend dat alle delen van de handen bereikt worden (handrug, duimen en ruimte tussen de vingers).
- Spoel de handen onder stromend water. Hou deze neerwaarts gericht om besmetting van voorarmen te voorkomen. Spoel overvloedig om nablijvende zeepresten te vermijden.
- Droog de handen met een wegwerpdoekje. Doe dit deppend en grondig om huidirritaties te voorkomen.
- Maak gebruik van een beschermende crème om huidirritaties te voorkomen. Dit enkel wanneer u niet gaat werken met voedingsmiddelen.

## Werken met handschoenen

Aandacht: Onoordeelkundig gebruik van handschoenen geeft een vals gevoel van veiligheid. Handschoenen kunnen vuil en besmet zijn, zonder dat de gebruiker het voelt.

Daarom moet het gebruik van plastic handschoenen beperkt blijven tot welbepaalde taken, waarbij direct contact met voedingsmiddelen plaats vindt.

De plastic handschoenen worden gebruikt voor één bepaalde handeling, met volgende werkwijze:

- Alle ingrediënten staan op de werktafel
- Handen wassen
- Plastic handschoenen worden aangetrokken
- Voedingsmiddelen verwerken
- Einde van het werk, de handschoenen worden weggegooid
- Handen wassen
- Wegzetten van de afgewerkte producten en ingrediënten

## Haar

- Draag in de keuken altijd een beschermkapje dat het haar volledig bedekt.
- Als je haar vast kan, doe je dat best. Zorg er wel voor dat spelden en rekkertjes onder het kapje zitten.
- Kam je haren niet in de keuken.

## Neus, mond en oren

- Raak zo weinig mogelijk je neus, mond of oren aan.
- Als je verkouden bent mag je niet in contact komen met onafgedekt voedsel.
- Eet nooit tijdens de werkzaamheden.
- Zorg voor een goede mondhygiëne.
- Rook nooit in de keuken.



## Kleding

- Draag schone, beschermende kleding.
- Wissel regelmatig van kleding.
- Draag aangepast schoeisel, dat enkel in de keuken gedragen wordt.
- Draag geen horloges, juwelen of ringen.
- Gebruik geen sterke parfum zodat de geur geen voedingsmiddelen kan beïnvloeden.

## SCHOONMAKEN

Schoonmaken van materiaal en ruimtes vermindert het aantal micro-organismen. Belangrijk hierbij is dat het op de juiste manier gebeurt. Reinigen verdunt het aantal bacteriën, ontsmetten gaat nog een stapje verder en doodt bacteriën. Op deze manier kan er geen besmetting plaatsvinden. Dat het aantal bacteriën vermindert daarentegen, is echter op het eerste zicht niet merkbaar.

## Waarmee schoonmaken?

- Water
- Schoonmaakproducten
- Het is belangrijk om het juiste product te gebruiken. Sommige schoonmaakproducten kunnen zo sterk zijn dat, indien ze verkeerd gebruikt worden, het materiaal aantasten.
- Volg steeds de gebruikersaanwijzingen die op het product staat en gebruik steeds de juiste dosering.

## Frequentie

Er zijn werkschema's voorhanden waarop staat wat er wanneer gereinigd moet worden. Vergeet hierbij ook niet het schoonmaakmateriaal te verzorgen.

## Kruisbesmetting

Hierbij moeten we vermijden dat micro-organismen van de ene plaats naar de andere zullen worden overgebracht.

Voorbeeld: op het werkblad worden groenten gesneden. Dit werkblad wordt onvoldoende gereinigd en er wordt vlees op gesneden. De micro-organismen van de groenten zullen zich in het vlees nestelen.

Om zoveel mogelijk risico te vermijden is het best contact tussen twee verschillende voedingsmiddelen zoveel mogelijk te vermijden. Het werkoppervlak en het gebruikte materiaal moeten goed gereinigd worden. Respecteer ook het gebruik van de warme en koude keuken.

## ALLERGENEN

### Wat zijn allergenen?

Een allergeen is een deeltje in een voedingsmiddel dat een allergische reactie of intolerantie kan veroorzaken bij sommige mensen.

### Zijn allergenen gevaarlijk?

Voor personen die geen last hebben van een voedingsallergie of intolerantie, vormen allergenen geen enkel probleem. Tegenwoordig zijn er meer en meer mensen waar een voedingsallergie wordt vastgesteld. Deze personen hebben een afwijking in hun afweermechanisme, en reageren op voor ons normale zaken. De reactie op een allergeen hangt af van persoon tot persoon. Enkele reacties die kunnen voorkomen zijn; tintelende lippen en mond, duizeligheid, braken, diarree, jeuk, eczema tot ook ademhalingsproblemen of een shock met de dood tot gevolg.

## Wat kunnen wij doen om te voorkomen dat er ongewenst allergenen in een maaltijd komen?

### In de keuken

- Handen steeds goed wassen
- Voor de allergeenvrije maaltijden gebruik je steeds
  - een nieuwe/propere pot
  - een nieuwe lepel/opscheplepel
  - een bord vrij van kruimels of andere
  - bij twijfel steeds nagaan bij diëtist

### Aan de band

- Handen steeds goed wassen
- Voor de allergeenvrije maaltijden zorg je steeds voor
  - een bord vrij van kruimels of andere
  - een nieuwe/ propere opscheplepel
  - nieuwe handschoenen
  - bij twijfel steeds nagaan bij diëtist

## BELANGRIJKSTE AANDACHTSPUNTEN

### Persoonlijke hygiëne

**Onderhoud:** Zorg ervoor dat de onderhoudsschema's strikt gevolgd worden en dat er ook respect is voor het reeds geleverde onderhoudswerk.

**Werkwijze:** Het belangrijkste risico in de keuken is de kruisbesmetting!

- Het gebruik van dezelfde snijmachine voor zowel rauw vlees als bereid vlees, voor kaas en vlees is uit den boze.
- Al het gebruikte materiaal moet goed gewassen worden met water en detergent.
- Droog houden van oppervlakken en gereedschap na reiniging. Zorg ook voor een goede ventilatie tussen het materiaal om condenswater te vermijden.
- Het malen van vlees verdient extra aandacht: bacteriën zitten aan de buitenkant van het vlees, bij malen van vlees worden ook de bacteriën mee onder het vlees gemengd en komen zij op een ideale plek terecht.

- Het voedsel snel en voldoende koelen: voedsel dat voldoende verhit werd is kiemvrij. Bacteriën die op kiemvrije voedingsmiddelen terecht komen hebben geen concurrentie en kunnen dus snel uitgroeien, zeker als de temperatuur voor hen ideaal is.
- Besteed extra veel aandacht bij het toevoegen van ingrediënten aan reeds verhitte producten.
- Plaats in de koelkast bereid voedsel steeds op een hogere plaats dan rauw voedsel.
- Dek voedsel altijd af met zuivere folie en etiketteer correct.
- Vul nooit koud voedsel aan met warm of oud met vers.
- Verhit bij opnieuw verwarmen door en door, zodat in de kern een temperatuur van ten minste 70°C is bereikt.
- Herlees regelmatig de werkschema's over "reinigen van groenten & fruit", "ontdooien", "snijden van vlees en kaas", "bewaren van overschotten", enz.

## **CORRECTE HANDHYGIËNE: WERK INFECTIES NIET IN DE HAND**

# **Meest voorkomende redenen voor een dieetbehandeling**

- Malnutrite
- Obesitas
- Diabetes
- Oncologie
- Maag- darm aandoeningen/ heekunde
- Nierinsufficiëntie
- Hart - en vaataandoeningen

**BETER ETEN IS  
SNELLER BETER**

## Dagindeling

De taken van de diëtisten kunnen we onderverdelen in 3 luiken.

De opgenomen patiënten die een dieetbehandeling nodig hebben voorzien van advies en informatie. We bezoeken alle patiënten die een dieet of aangepaste voeding nodig hebben voor, tijdens of na de opname. Dit gebeurt meestal op vraag van arts, verpleging, ILG of patiënt zelf.

We doen ook ambulante consultaties, waaronder sommige in kader van multidisciplinaire programma's, waar voeding een grote rol in speelt, zoals de diabetesconventie, nierdialyse, slim@move, fit@move, obesitaschirurgie en pediatrie.

Het bestellen, beheren en advies geven rond enterale voeding is ook één van onze taken. In het ziekenhuis wordt vaak gebruik gemaakt van bijvoeding en/of sondevoeding. Hiervoor zijn wij het aanspreekpunt.

Tevens proberen we de maaltijden van de verblijvende patiënt zo goed mogelijk aan te passen aan zijn noden en behoeften. We waken over een hygiënische bereiding van de maaltijden volgens de geldende HACCP-wetten.

## **DIEETKEUKEN**

- Voorbereiden bandcontrole
- Bandcontrole: 10u45 tot 11u45
- Diëten aanpassen
- Keukenadministratie: bijhouden van aantal maaltijden, facturatie, inscannen leveringsbonnen, bestellen en beheren van dieetproducten
- Middagpauze van 12u30 tot 13u
- Briefing collega's
- Keukenadministratie: bijhouden van aantal maaltijden, facturatie, inscannen leveringsbonnen, bestellen en beheren van dieetproducten
- Voorbereiden bandcontrole
- Bandcontrole: 14u35 tot 15u30
- Aanpassen van de menu's naar de verschillende diëten en bijhuizen (RVT's)

## **KLINISCHE DIËTIËK**

- Voorbereiden consultaties verblijvende of ambulante patiënten: opzoeken van dieetpatiënten en hun persoons- en medische gegevens.
- Malnutritie: A.d.h.v. malnutritie document verblijvende patiënten opzoeken die een risico-score hebben.
- Bezoek verblijvende patiënten OF consultaties ambulante patiënten:
  - Anamnese
  - Geven van advies, tips, informatie
  - Aanpassen van maaltijden in het ziekenhuis volgens behoefte
  - Eventueel dagschema opstellen volgens behoefte en extra info opzoeken
- Verslagen: Orbis, Ultragenda, Malnutritie, brief/mail naar arts/verpleging
- Middagpauze van 12u30 tot 13u
- Briefing collega's
- Voorbereiden consultaties verblijvende of ambulante patiënten: opzoeken van dieetpatiënten en hun persoons- en medische gegevens.
- Malnutritie: A.d.h.v. malnutritie document verblijvende patiënten opzoeken die een risico-score hebben.

- Bezoek verblijvende patiënten OF consultaties ambulante patiënten:
  - Anamnese
  - Geven van advies, tips, informatie
  - Aanpassen van maaltijden in het ziekenhuis volgens behoefte
  - Eventueel dagschema opstellen volgens behoefte en extra info opzoeken
- Verslagen: Orbis, Ultragenda, Malnutritie, brief/mail naar arts/verpleging
- Opstellen en bijhouden van dieetboekjes, dieetinfo, productinfo, ...
- Begeleiden van patiënten met sondevoeding

## **HACCP VERANTWOORDELIJKEN**

- Waken over het gezondheidsaspect van de menu's
- Voedingsinformatie zoals allergeneninfo kunnen verstrekken over de menu's
- Organisatie van de autocontrole volgens de regelgeving van het FAVV.  
Dit omvat:
  - Werklijsten opmaken keukenpersoneel
  - Scholing/bijstelling keukenpersoneel
  - Controles uitvoeren: temperatuur, kwaliteit, keukeninfrastructuur, traceerbaarheid, stockage, ...

**SAMEN EEN WEG ZOEKEN NAAR  
CORRECTE VOEDINGSADVIEZEN**



## **Meest voorkomende activiteiten**

---

- Consultaties ambulante en verblijvende
- Aanpassen van de voeding van de patiënt tijdens het ziekenhuisverblijf

**INDIVIDUELE BEGELEIDING  
VERHOOGT DE SLAAGKANSEN  
OM JE EETGEWOONTEN  
BLIJVEND TE VERANDEREN**

# Overlegstructuren

## PATIËNTGERELATEERD

### Briefing

Waar	Bureel diëtisten CA en CD
Wanneer	Indien nodig
Wie	Alle collega's
Inhoud	Specifieke opvolging van patiënten
Hoe	Mondeling / schriftelijk

### Overleg met artsen

Waar	AZ Monica
Wanneer	Indien nodig
Wie	Dokter + diëtiste
Inhoud	Specifieke voedingsnoden en -vragen van patiënten
Hoe	Mondeling / schriftelijk

### Multidisciplinair overleg

Bariatric	maandlijks
Geriatric	wekelijks
slim@move	maandlijks
Oncologie ambulante patiënten	2 wekelijks
Oncologie opgenomen patiënten	wekelijks

## **AFDELINGSGERELATEERD**

### **Schriftelijke communicatie**

<b>Waar</b>	Bureel diëtiste
<b>Wanneer</b>	Zo nodig
<b>Wie</b>	Diensthofd, diëtisten en eventueel koks
<b>Inhoud</b>	agendapunten, mededelingen die op dat ogenblik van toepassing zijn
<b>Hoe</b>	via mail

### **Mondelinge communicatie**

#### **Algemeen**

<b>Waar</b>	AZ Monica
<b>Wanneer</b>	Maandelijks
<b>Wie</b>	Diensthofd en diëtisten
<b>Inhoud</b>	Aan de hand van vorig verslag
<b>Hoe</b>	Schriftelijk

#### **HACCP**

<b>Waar</b>	AZ Monica
<b>Wanneer</b>	1 x per kwartaal
<b>Wie</b>	werkgroep HACCP
<b>Inhoud</b>	Aan de hand van vorig verslag
<b>Hoe</b>	Schriftelijk

#### **Diabetesconventie**

<b>Waar</b>	AZ Monica
<b>Wanneer</b>	Jaarlijks
<b>Wie</b>	diabetoloog, diabeteseducator verpleegkundige, diabeteseducator diëtiste
<b>Inhoud</b>	Agendapunten
<b>Hoe</b>	Mondeling

# Opleiding

Interne en externe vormingen kunnen gevolgd worden in samenspraak met je diensthoofd. Er wordt de voorkeur gegeven aan het volgen van vorming binnen het referentiedomein. De te volgen procedure en de gerelateerde documenten zijn via het procedureboek te raadplegen op het intranet.

De inscholing van de nieuwe medewerker gebeurt onder begeleiding van een meter/peter, indien mogelijk binnen het uurrooster, aan de hand van een inscholingsbrochure.

Vraag tijdig info aan je diensthoofd!

# Studentenwerking

## UURREGELING

Het dienstrooster voor de student wordt opgesteld door de stagementor in samenspraak met de praktijklector en de student.

Eventuele wijzigingen kunnen in onderling overleg gebeuren. Afspraken van de school dienen gerespecteerd te worden. Bij afwezigheid worden zowel de school en de afdeling voor de aanvang van de stagedag verwittigd.

## **GOEDE AFSPRAKEN, GOEDE VRIENDEN**

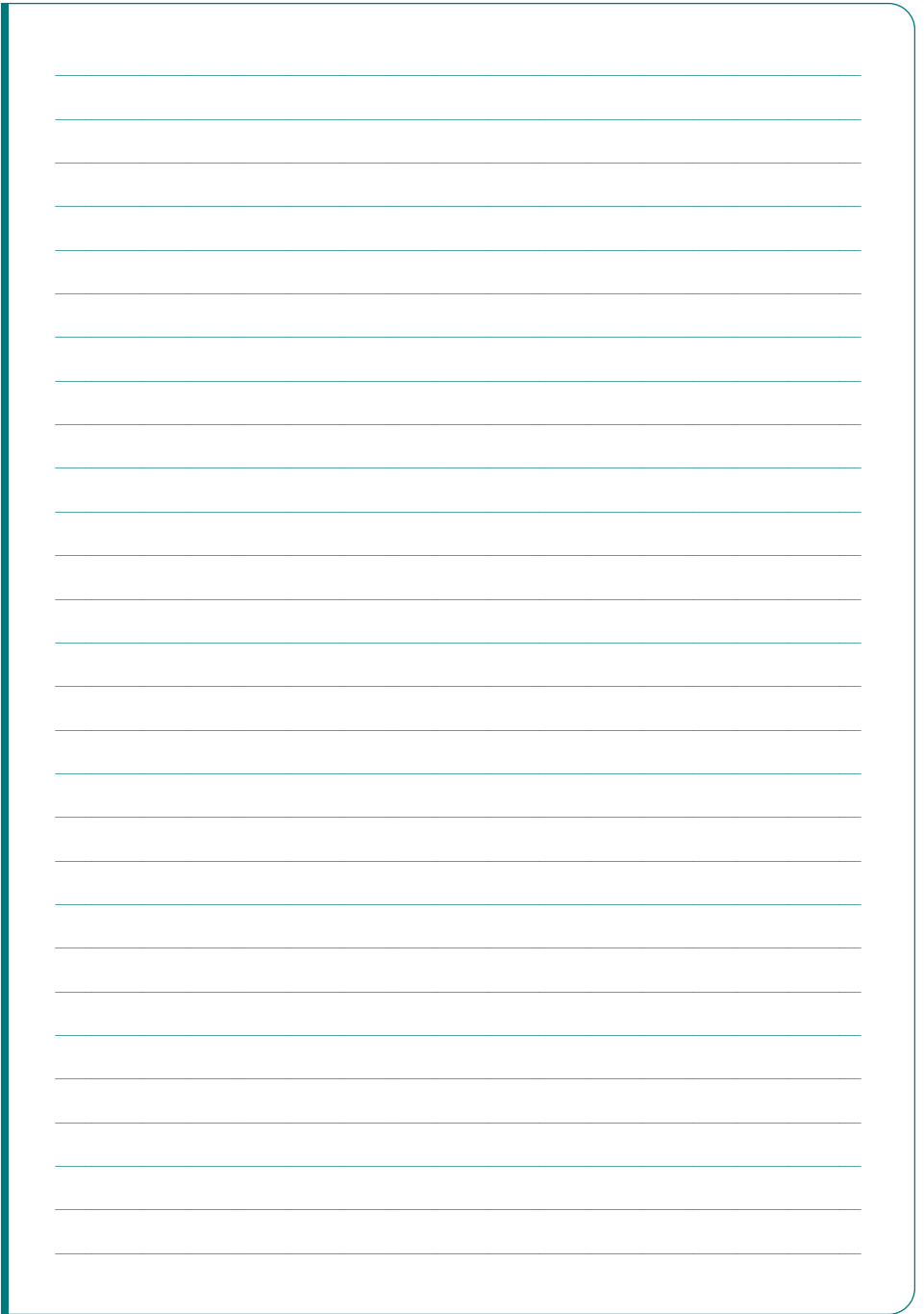
Binnen AZ Monica willen we kwaliteitsvolle stages realiseren.

Een goede voorbereiding is het halve werk, verdiep je daarom alvorens te starten in onze algemene en dienstgebonden stagebrochures. Op deze manier maak je naast onze praktische afspraken alvast kennis met de afdeling.

Tijdens de stage zal een stagementor je ondersteuning verlenen. Hierbij dien je te denken aan begeleiding op de afdeling, coaching en hulp bij je persoonlijk leertraject alsook de respectievelijke evaluaties. Dit heeft als groot voordeel dat je een vast aanspreekpunt hebt om zo snel mogelijk goed te evolueren binnen de afdeling en zodoende een goede stage te kunnen volbrengen. Ook bij discussies tussen studenten en/of collega's kan je hier beroep op doen. Wanneer de stagementor niet aanwezig is, zal een collega je deze dag begeleiden.

- Voor derdejaarsstudenten kan er, indien gewenst, de mogelijkheid voorzien worden om een operatie te volgen met een voorkeur voor de ingreep die voorkomt bij de patiënt die moet worden gevolgd in het kader van de stageopdracht.
- Indien de student bepaalde technieken wil oefenen, kan dit in overleg met de stagementor. Van deze student wordt wel een zekere vorm van initiatiefname gevraagd op het ogenblik wanneer deze oefenmogelijkheid zich voordoet.
- De student is zelf eindverantwoordelijke in verband met het voldoen aan de eisen gesteld vanuit de school wat betreft het aantal stage-uren, stage-opdrachten en oefenmogelijkheden





**campus Deurne**

Florent Pauwelslei 1 // 2100 Deurne  
T 03 320 50 00

**campus Antwerpen**

Harmoniestraat 68 // 2018 Antwerpen  
T 03 240 20 20

---

[info@azmonica.be](mailto:info@azmonica.be)  
[www.azmonica.be](http://www.azmonica.be)

Volg ons op

