

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-07-2021
	Versie	1.0
	Pagina:	1 van 3
Documentcode met bestandsnaam: WI 003 Persoonlijke hygiëne		

1. Doel

Deze werkinstructie is een uitwerking van de basisvoorwaarde persoonlijke hygiëne → zie ook Procedure (PR) 5. Iedereen werkzaam in de voedingsverzorging behoort hieraan te voldoen.

2. Basisvoorwaarde persoonlijke hygiëne

In deze werkinstructie zijn de volgende onderwerpen beschreven:

- Algemeen persoonlijke hygiënische maatregelen (zie paragraaf 2.1)
- Werkkleding (zie paragraaf 2.2)
- Instructie handen wassen (zie paragraaf 2.3)
- Hoe te handelen bij diarree of infectie ziektes (zie paragraaf 2.4)

2.1 Algemeen persoonlijke hygiënische maatregelen

Micro-organismen komen voor op onze handen, huid, neus, mond, haar, kleding en schoeisel. Van alle medewerkers betrokken bij de voedingsverzorging wordt dan ook geëist, dat zij er een goede persoonlijke hygiëne op na houden om kruisbesmetting te voorkomen. Goede persoonlijke hygiëne draagt mede bij aan het voorkomen dat voeding besmet raakt met micro-organismen en/of vreemde bestanddelen.

- Verzorg gezicht, haar en handen goed;
- Zorg voor kort of opgestoken haar zodat het niet in aanraking kan komen met voeding tijdens de ontvangst, opslag, bereiding en/of uitgifte van levensmiddelen;
- Heb geen of een korte, goed verzorgde baard of snor; bij lange baard, gebruik baardnetje;
- Gebruik geen kunstnagels, maar zorg voor korte, ongelakte nagels;
- Draag geen sieraden of horloge aan pols of handen;
- Draag geen sieraden die in contact kunnen komen met voeding tijdens de ontvangst, opslag, bereiding en/of uitgifte van levensmiddelen;
- Eet, drink, rook of kauw niet in bedrijfsruimten. Uitzondering hierop is afproeven van bereide maaltijden;
- Raak voedsel zo min mogelijk met de blote handen aan. Gebruik hiervoor werkmateriaal of wegwerphandschoenen. Draag wegwerphandschoenen alléén als het voedsel noodzakelijkerwijs met de hand moet worden beetgepakt of om te voorkomen dat pleisters in het voedsel raken. Op zo'n moment beslist géén andere werkzaamheden doen!
Na het beëindigen of onderbreken van die werkzaamheden de handschoenen uitdoen, weggooien in de daarvoor bestemde afvalcontainer en de handen wassen;
- Bij gebruik van wegwerphandschoenen telkens nieuwe handschoenen gebruiken bij het wisselen van activiteit;
- Dek niet-geïnfecteerde wondjes af met een waterafstotende pleister, van een opvallende kleur (bijvoorbeeld blauw).

2.2 Werkkleding

De werkkleding dient aangepast te zijn aan de te verrichten werkzaamheden. Aan de werkkleding dienen de volgende eisen gesteld te worden:

- Gebruik elke dag schone werkkleding of vaker indien nodig;
- Verschoon voorsloven en schorten indien nodig. Bij visueel zichtbare vervuiling dienen de voorsloven en schorten vaker vervangen te worden;
- Werkkleding dient alleen binnen "de cateringlocatie" gedragen te worden. Bij andere werkzaamheden waarbij mogelijk kruisbesmetting kan optreden dient werkkleding gewisseld te worden of beschermende (disposable) kleding gedragen te worden zoals bv bij schoonmaakwerkzaamheden;
- Laat de onderarmen onbedekt, zodat men de handen en polsen goed kan wassen;
- Werkkleding moet van ventilerend materiaal zijn gemaakt;
- Werkkleding moet goed te reinigen zijn in alle omstandigheden;
- Voor operationele omstandigheden¹ is van toepassing:

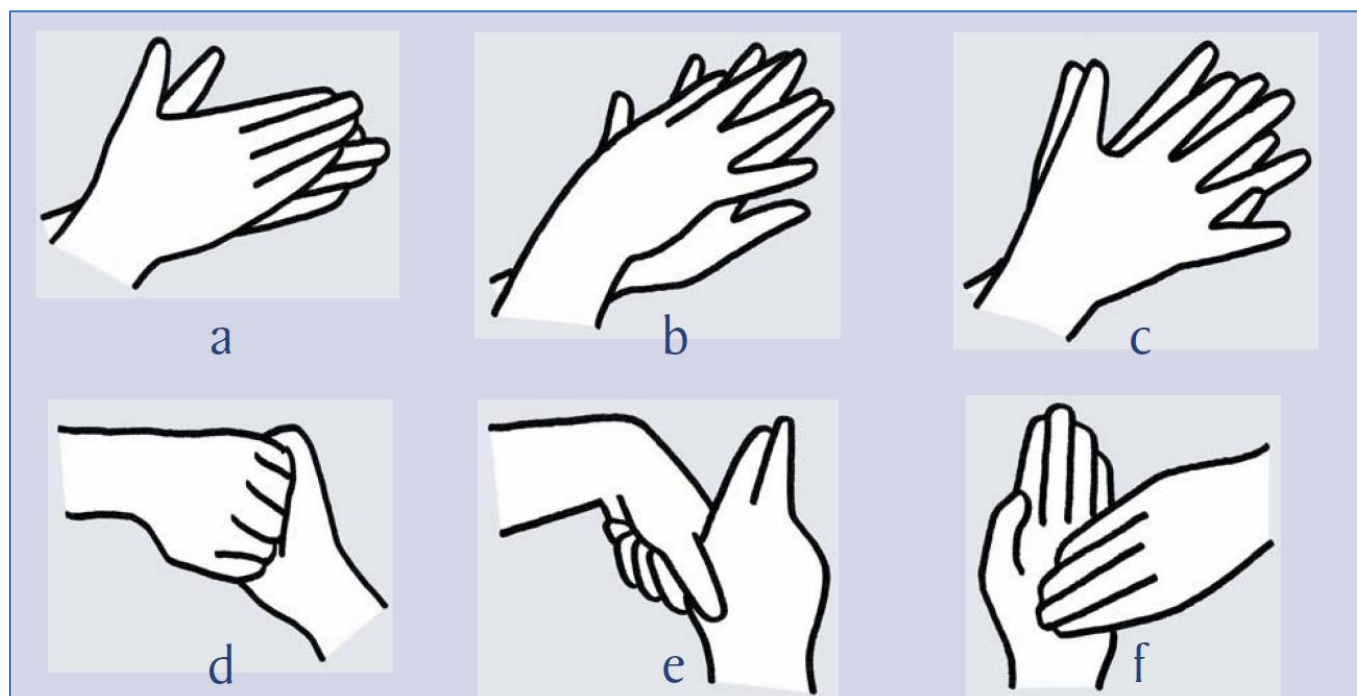
¹ gebaseerd op AMedP 4.6, versie A ,revisie 1, september 2014, chapter 2.4.1

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-07-2021
	Versie	1.0
	Pagina:	2 van 3
Documentcode met bestandsnaam: WI 003 Persoonlijke hygiëne		

- i. Draag schone, licht gekleurde beschermende kleding zodat vervuiling duidelijk zichtbaar is (indien het bij tactische inzet mogelijk is). De beschermende kleding dient de normale kleding volledig te bedekken, waarmee contaminatie wordt voorkomen;
- ii. Draag elke dag schone werkkleding;
- iii. Werkkleding mag niet buiten “de cateringlocatie” te worden gedragen;
- iv. Er dient een omkleedruimte met een locker aanwezig te zijn voor opslag persoonlijke eigendommen;
- v. Schoenen dienen schoon te zijn en mogen enkel in het voedsel bereidingsgebied worden gedragen, tenzij tussentijds gereinigd;
- vi. Militair personeel mag een gevechtuniform dragen, mits ze voldoende shirts krijgen om deze dagelijks te verschonen.

2.3 Instructie handen wassen

- a) Was handen en polsen goed met water en zeep, zie onderstaand figuur 1, gedurende minimaal 20 seconden handenwrijvend over de hele hand. Ook tussen de vingers en onder de nagels, onder warm stromend water, na de volgende situaties:
 - i. Bij aanvang van werk, na afsluiting van werk en na een pauze, inclusief rookpauze;
 - ii. Bij wisselen van werkzaamheden, inclusief schoonmaken;
 - iii. Na het uittrekken van disposable handschoenen;
 - iv. Na het werken met rauwe producten;
 - v. Na aanraking met afval;
 - vi. Na toiletbezoek, neussnuiten en niezen;
- b) Spoel de handen af met schoon (drink)water en droog af met een eenmalige droogdoek/papier. Sluit de kraan met het wegwerpdoekje of met de elleboog (bij een elleboogkraan) indien de kraan niet automatisch dichtgaat;
- c) In andere situaties en in het geval van (bijvoorbeeld) niet zichtbare vervuiling, kan het gebruik van handalcohol een goed alternatief zijn voor het wassen van de handen. Houdt hierbij dezelfde systematiek aan zoals weergegeven in onderstaande figuur 1.



Figuur 1: Instructie handen wassen

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-07-2021
	Versie	1.0
	Pagina:	3 van 3
Documentcode met bestandsnaam:		WI 003 Persoonlijke hygiëne

2.4 Hoe te handelen bij diarree of infectieziekte

- a) In geval van de hieronder benoemde ziektes, dienen werkzaamheden door medewerkers in de voedselbereiding (met contact met voedsel) gestaakt te worden en dient er direct een melding te worden gedaan aan de leidinggevende. Voor advies over hervatting van de werkzaamheden neemt het personeel contact op met de bedrijfsarts of Verantwoordelijk Militair Arts (VMA):
 - i. Een virusziekte;
 - ii. Infectieziekte met huiduitslag;
 - iii. Huidinfectie;
 - iv. Eczeem op gezicht, handen en/of armen;
- b) Hervatting van de werkzaamheden gaat in overleg met de bedrijfsarts of Verantwoordelijk Militair Arts (VMA). Afhankelijk van de infectie/besmetting mag een medewerker bijvoorbeeld pas na 72 uur na herstel van ziekte de werkzaamheden in de voedselbereiding hervatten onder strikte naleving van de handhygiëne. Andere taken zonder voedselcontact kunnen mogelijk nog wel uitgevoerd worden;
- c) Personeel dat tijdens de vakantie diarree heeft gehad:
 - i. Moet dit bij terugkomst op het werk eveneens melden bij de leidinggevende;
 - ii. Ook dan zullen betrokken leidinggevende en bedrijfsarts of VMA moeten overleggen of deze persoon zijn werkzaamheden kan/mag blijven uitvoeren;
- d) Bij het vermoeden van een voedselvergiftiging of -infectie bij een medewerker of klant, zie → PR 3 Voedselvergiftiging en voedselinfecties;
- e) Als iemand heeft gebraakt in een ruimte waar voedsel wordt bereid of wordt gepresenteerd:
 - i. Voedsel dat niet afgedekt is geweest tijdens het braken weggooien;
 - ii. Voedsel in de betreffende ruimte (bv een uitgifte) dat niet meer zal worden verhit weggooien;
 - iii. Voedsel dat bereid of gesneden is door personeel met klachten weggooien;
 - iv. Maak de ruimte schoon en desinfecteer met de juiste middelen. Bespreek dit met de leidinggevende. Zie → PR 3 Voedselvergiftiging en voedselinfecties;

Onafgedekte voedingsmiddelen kunnen door de heftigheid van het braken, door druppeltjes in de ruimte, worden besmet. Bij norovirus zijn slechts enkele virusdeeltjes genoeg om iemand ziek te maken.