

# Voedingszorg en corona in zorginstellingen



## Waar moet je rekening mee houden omtrent de voedingszorg binnen de zorgorganisatie?

Wat betekent deze corona-uitbraak voor de voedingszorg in zorgorganisaties? Hieronder vind je de meest gestelde vragen. Deze factsheet is ontwikkeld door Alliantie Voeding in de Zorg, en is tot stand gekomen door het benutten van kennis en expertise van de Nederlandse Vereniging van Diëtisten (NVD), Stuurgroep Ondervoeding en het Voedingscentrum. Samen met de Nederlandse Vereniging van Ziekenhuizen (NVZ) verspreiden we deze informatie naar ziekenhuizen.

### Kan het coronavirus zich verspreiden via voedsel?

Wetenschappers en overheden wereldwijd rapporteren over de verspreiding van het virus. De European Food Safety Authority (EFSA) houdt de situatie rondom het coronavirus nauw in de gaten. De EFSA concludeert na onderzoek dat er geen bewijs is dat voedsel een bron is om het coronavirus over te dragen. Coronavirussen hebben een dier of mens nodig om 'in leven te blijven' en te groeien. Dat kan niet in voedsel. Het advies is om patiëntenvoeding niet te wijzigen, en de hygiëne- en voedselveiligheidsmaatregelen (HACCP) in acht te houden.

### Zijn er specifieke voedingsadviezen voor (kwetsbare) ouderen?

Het huidige beleid voor ouderen in verzorgings- en verpleeghuizen én voor thuisisolatie vergroot het risico op ondervoeding bij deze kwetsbare groep. De NVD roept in hun brandbrief (20 maart 2020 jl.) op om juist nu extra alert te zijn op (het ontstaan van) ondervoeding. Lees hier meer:

<https://www.nvdietist.nl/homepagina-nieuws/2203-brandbrief-ondervoeding-bij-ouderen>

Het wordt aangeraden om de voedingstoestand van deze doelgroep continu in de gaten te houden en bij acute ziekte (coronavirus of anders) waarbij voedingsinname minder is dan gebruikelijk en/of sprake is van gewichtsverlies, direct een diëtist in te schakelen. Verwijs daarbij naar een diëtist binnen de eigen instelling voor lokale invulling van de maatregelen rondom voedingsbeleid en de individuele voedingsadviezen. Extra aandacht voor gezonde eiwitrijke producten en tussendoortjes is een aandachtspunt. Goed gevoed betekent een betere weerstand!

- Via Voedingscentrum is informatie beschikbaar over voeding bij gewichtsverlies, ziekte en herstel: <https://webshop.voedingscentrum.nl/producten/ziekte-en-allergie/ondervoeding-eten-bij-ondervoeding-en-herstel-na-ziekte/>
- Via de Stuurgroep Ondervoeding is door hun kennis en expertise veel informatie beschikbaar over ondervoeding en goede voeding voor (kwetsbare) ouderen: [www.goedgevoedouderworden.nl](http://www.goedgevoedouderworden.nl)
- Via Ziekenhuis Gelderse Vallei, het Voedingsziekenhuis, is veel kennis en expertise beschikbaar voor professionals over voeding voor patiënten: <https://www.geldersevallei.nl/gevoed-met-kennis>
- De richtlijnen Goede voeding voor ouderen zijn niet gewijzigd en zijn te vinden op: <https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Factsheets/Factsheet%20Ouderen%20en%20voeding.pdf>

### Zijn er naast voeding ook adviezen rondom bewegen voor ouderen?

Het is voor ouderen ook een aandachtspunt om te blijven bewegen, ondanks eventuele isolatie beperkingen. Dit is van belang voor behoud van spierkracht en conditie. Mochten ouderen nu minder in beweging zijn door de beperkingen vanwege het coronavirus, is dat iets om aandacht aan te besteden in overleg met een buurtsportcoach of fysiotherapeut.

- Meer informatie over bewegen (in thuissituatie) voor verschillende doelgroepen (Kenniscentrum Sport): <https://www.allesoversport.nl/beweegthuis/>

## Wat zijn de aandachtspunten in de richtlijnen voor hygiëne en voedingsinname in relatie tot het coronavirus?

Het is ten alle tijden van belang om de richtlijnen HACCP in acht te nemen en de maatregelen van het RIVM te volgen voor wat betreft hygiëne. Het Voedingscentrum biedt een overzicht met informatie rondom voedingsinname en een gezond eetpatroon.

➤ Klik hier voor de laatste informatie: <https://www.voedingscentrum.nl/nl/thema/coronavirus-voeding.aspx>

## Welke maatregelen zijn van toepassing in het bezoekersrestaurant?

Op dit moment is het vanuit de overheid verplicht dat alle horeca gesloten is, dit geldt ook in ziekenhuizen en andere zorginstellingen. Bezoekersrestaurants zijn daarom gesloten. Het is wel mogelijk om het bezoekersrestaurant in te zetten als afhaalgelegenheid voor bezoekers en personeel. Voorkom hierbij lange rijen. De maaltijden mogen niet in het restaurant genuttigd worden. Heeft uw zorginstelling een bezoekersrestaurant waar bewoners uit de buurt komen eten? Bekijk binnen uw organisatie of maaltijdvoorziening voor deze buurtbewoners voortgezet kan worden via een afhaal- of bezorgservice. Wilt u meer lezen over voeding in relatie tot het coronavirus?

➤ Klik hier om naar de website te gaan van VakMediaNet (website voor professionals uit de voedingsmiddelen-industrie): <https://www.vmt.nl/>

## Welke maatregelen zijn van toepassing in het personeelsrestaurant?

Het Voedingsziekenhuis raadt aan het personeelsrestaurant open te houden, uiteraard daarbij wel de geldende regels volgend. Juist in deze tijd van coronacrisis, is het aanbieden van gezonde en gevarieerde maaltijden aan medewerkers een must. Maatregelen daarbij zijn:

1. Elke medewerker moet voor het betreden van het personeelsrestaurant de handen desinfecteren met handalcohol.
2. Het wordt geadviseerd om zitplaatsen te beperken en meer afhaalproducten aan te bieden.
3. Alleen zorgpersoneel in het personeelsrestaurant laten eten op gepaste afstand van elkaar (1.5 meter), aangezien dit niet altijd op de afdeling kan.

Om duurzaam te kunnen werken is het juist goed om van de werkplaats los te komen. Maak bijvoorbeeld een wandeling in de omgeving, bij voorkeur alleen.

Is het personeelsrestaurant in zijn geheel gesloten? Hieronder leest u enkele aanvullende maatregelen die genomen kunnen worden:

- Het is een optie om bijvoorbeeld 3x daags (elke dienst 1 keer) extra voedsel voor medewerkers te bezorgen op de (isolatie)afdelingen. Denk aan: fruit en groenten, ongezouten noten, eventueel een warme maaltijd optie zoals een maaltijdsoep.
- Zorg voor een koelkast op de afdeling zodat personeel hun eigen eten op een veilig gekoelde manier kan bewaren (en niet in de medicatiekoelkast). Zorg hierbij ook voor een schoonmaakrooster.
- Zorg voor een magnetron zodat personeel een eigen meegebrachte warme maaltijd kan verwarmen (met een schoonmaakrooster).

Overige horeca acties in de zorginstelling:

- Zorg voor een koffie/thee voorziening op de afdeling met een schoonmaakrooster en een bevoorradingsrooster.
- Ten behoeve van hygiëne bij koffieautomaten: extra schoonmaakbeurten van de knopjes.

Deze informatie wordt aangeboden door Alliantie Voeding in de Zorg. Mede mogelijk gemaakt met expertise vanuit Voedingsziekenhuis, Ziekenhuis Gelderse Vallei te Ede en het project **Goede Zorg Proef Je** (waarin de Alliantie Voeding in de Zorg samenwerkt met de Nederlandse Vereniging van Ziekenhuizen en het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport aan een gezond voedingsaanbod in ziekenhuizen en andere zorginstellingen). Heeft u vragen en/of opmerkingen of wilt u meer informatie, neem contact op via: [info@alliantievoeding.nl](mailto:info@alliantievoeding.nl)