

Kwaliteitshandboek Stichting Maashorst			
Naam document	Voedingsbeleid	HKZ norm	2.11, 4.31
Versiedatum	2007-06-15	Evaluatiedatum	2010-06-15
Autorisatie Datum	Directie	Auteur	Manager Zorg

Voedingsbeleid / Voedselveiligheid

Sinds korte tijd is in opdracht van Koraalgroep het implementeren van protocollen en procedures m.b.t. voedselveiligheid uitbesteed aan het facilitair bedrijf

Arwi facilities

Wieënbroek 16,

1622 AP Buchten

046-4812192 / 06-20409953

Recent is gestart met de levering en implementatie van procedures en protocollen (lees: mappen) op alle afdelingen van Maashorst.

Vóór 1 juli a.s. zal de implementatie gerealiseerd zijn.

Arwi facilities draagt ook zorg voor de actualisatie van de procedures en protocollen, voor de controle op naleving, alsook voor het jaarlijks 'kalibreren' (ijken) van de temperatuurmeters.

Teamleiders zijn verantwoordelijk voor het doen naleven van regels en protocollen in de dagelijkse praktijk, alsook voor het (doen) verrichten van de vereiste registraties (meten/temperaturen/ registreren).

De door Maashorst in januari 2005 geïntroduceerde instructies m.b.t. omgaan met voeding, temperaturen, regenereren van koelverse maaltijden, temperaturen, en persoonlijke hygiëne, dienen nog in bovengenoemde mappen geïntegreerd te worden. Deze integratie is gepland voor het najaar 2007, oktober.

De rapportage van de follow-up en controles door Arwi facilities, zullen een vast agendapunt zijn in de kwartaalgesprekken (P&C-cyclus) van teamleiders met manager zorg.