

Perscontact:

Evelyn Verhelle
Directiesecretariaat - communicatie
AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV
+32 50 45 36 36
communicatie@azsintjan.be
www.azsintjan.be



PERSBERICHT

Ziekenhuiskeuken van het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV behaalt derde Smiley-certificaat

Dit certificaat toont aan dat alle processen rond voedselveiligheid en kwaliteit van de producten zorgvuldig zijn opgebouwd en regelmatig nazicht krijgen

Brugge, 6 september 2022 – De keukens op de Brugse campussen van het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV mogen opnieuw drie jaar lang met een Smiley uitpakken. Dat certificaat, toegekend door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), verzekert de voedselveiligheid, kwaliteit en traceerbaarheid van alle voeding die op deze campussen verwerkt en verdeeld wordt.

Uniform beleid

De Smiley geldt voor de centrale keuken en de restaurants van beide Brugse campussen, maar de melkkeukens van de materniteit en de dienst Neonatologie en de afdelingskeukens op de verpleegeenheden kregen net zo goed controle door de auditor van de certificeringsinstelling. De HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)-coördinator van het ziekenhuis, Tine Desmedt, ondersteunde zowel de voedingsdiensten, die worden aangestuurd door het facilitaire departement, als de melkkeukens en de afdelingskeukens die onder het zorgdepartement vallen om zo over de diensten en campussen heen tot één mooi uniform HACCP-beleid te komen.

Nieuwe zelfcontrolegids

Johan Van Heulebrouck, coördinator van de facilitaire diensten van het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV, licht toe dat de ziekenhuiskeukens hun eerste Smiley behaalden in 2016. In 2019 volgde een tweede toekenning. Deze keer was er wel een groot verschil met het behalen van die Smiley: in november 2020 kwam de melding dat de voorheen gebruikte autocontrolegids verviel. De generieke autocontrolegids G-044 zou de nieuwe norm worden. De HACCP-coördinator leverde heel wat inspanningen om alle gebruikte systemen en documenten aan deze nieuwe gids aan te passen.

De nieuwe werkwijzen in gebruik nemen op de werkvloer vroeg natuurlijk de inzet en steun van alle betrokken leidinggevenden en hun medewerkers. Dat waren niet alleen medewerkers van de voedingsdiensten zelf, maar ook van de dienst Schoonmaak en hygiëne en de logistieke medewerkers van de zorg die bij de voedselbedeling betrokken zijn.

Transport naar campus SFX

Een ander groot verschil ten opzichte van de vorige Smiley-toekenning is dat alle keukenactiviteiten op campus SFX sinds september 2021 stopgezet zijn. De bereidingen gebeurden er al een aantal jaar niet meer, maar de verdeling van de maaltijden over de opdieschotels gebeurde er wel nog. Nu wordt alles op campus Sint-Jan bereid, over de schotels verdeeld en vervolgens koud getransporteerd en ter plaatse geregenereerd. Het

transport zelf is, vooral naar koeling toe, aan zeer strenge regels onderhevig en voor de traceerbaarheid gelden daardoor nog strengere regels dan voorheen. Het ziekenhuis investeerde hiervoor in een nieuwe vrachtwagen en in nieuwe voedselwagens. Intern zijn er chauffeurs geselecteerd die na een passende opleiding en het behalen van hun rijbewijs C deze dagelijkse transporten op zich nemen. Tot slot voerde het technisch departement op campus SFX een verbouwing uit.

Waakzaamheid voor allergenen

In nauwe samenwerking met de dieetafdeling is er de laatste jaren ook een versnelling hoger geschakeld in de toepassing van de regelgeving met betrekking tot allergenen. Daar ging eveneens de investering in een nieuwe software-oplossing mee gepaard. De samenwerking met de dieetafdeling gaat vanzelfsprekend een heel stuk verder dan enkel de allergenenwetgeving. Zij zitten ook samen met de voedingsdiensten en de zorg in de menucommissie, die het voedings- en dieetaanbod bespreekt en op basis van nieuwe inzichten bijstuurt.

Ambitieuze toekomstplannen

De inspanningen stoppen uiteraard niet bij het behalen van de Smiley. De HACCP-coördinator geeft voortdurend bijscholingen, zowel aan de medewerkers van de voedingsdiensten als de logistieke medewerkers op de verpleegeenheden. Er staan bovendien al een aantal nieuwe projecten in de stellingen, zoals de verdere digitalisering van het HACCP-systeem. De voedingsdiensten van het ziekenhuis houden er dus zeker nog ambitieuze toekomstplannen op na.

Over het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV

Het AZ Sint-Jan Brugge-Oostende AV is een open (zieken)huis waar elke patiënt terecht kan voor basiszorg tot zeer gespecialiseerde zorg. Het ziekenhuis investeert doelbewust om in een aantal medische domeinen top- en referentiezorg te bieden. Dit kan enkel door aandacht te besteden aan de professionele ontwikkeling en onderlinge samenwerking van de zorgverstrekkers.

Daarom zorgt het ziekenhuis voor een werkomgeving en -structuur die de creativiteit van de medewerkers toelaat en continue verbetering stimuleert. Elke medewerker krijgt de nodige ruimte en bevoegdheden om kwaliteitszorg te garanderen. Het ziekenhuis neemt bovendien initiatief om een netwerk uit te bouwen met andere ziekenhuizen en zorgverstrekkers uit een brede Vlaamse regio om zo de patiëntenzorg in die regio te helpen optimaliseren.