

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

2391

Vragen van de leden **Uitslag** en **Koopmans** (beiden CDA) aan de staatssecretarissen van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie over *ondervoeding bij ouderen in verzorgingshuizen* (ingezonden 28 maart 2011).

Antwoord van staatssecretaris **Veldhuijzen van Zanten-Hyllner** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport), mede namens de staatssecretaris van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (ontvangen 29 april 2011).

Vraag 1

Bent u bekend met de tv-uitzending waarin een reportage te zien was over ondervoeding bij ouderen in verzorgingshuizen?¹

Antwoord 1

Ja.

Vraag 2

Hoe kijkt u aan tegen het onderzoeksrapport van de Universiteit Maastricht, waarin staat dat verse maaltijden niet duurder hoeven te zijn dan kant-en-klaar maaltijden?

Antwoord 2

Dit onderzoek is mij niet bekend. Ik ontvang graag van u dat rapport zodat ik daar kennis van kan nemen.

Vraag 3

Is bekend in hoeveel verpleeg- en verzorgingshuizen, psychiatrische ziekenhuizen en instellingen van gehandicaptenzorg kant-en-klaar maaltijden worden geserveerd, met als belangrijkste argument kostenbesparing? Klopt het dat kant-en-klaar maaltijden niet voldoen aan de vastgestelde maatstaven voor een goede maaltijd?

Antwoord 3

Kant-en-klaar maaltijden zoals getoond in de Vara uitzending van 21 maart zijn maaltijden waarmee voedingskundig niets mis is. Verderop in het Vara-item worden deze maaltijden door de heer Wisse, directeur van verzorgingshuis Naarderheem ook zo genoemd. Ze voldoen aan de maatsta-

¹ Uitgesproken VARA, 21 maart 2011.

ven van een gezonde voeding en er wordt aanvullend rekening gehouden met de wensen van de klant. Naast het getoonde bedrijf in de Vara-uitzending zijn er tal van kleinschalige cateringinitiatieven die ook deze koelverse maaltijden aanbieden. Vanuit de visie van kostenbesparing en gemak wordt door diverse zorginstellingen van deze diensten gebruik gemaakt. Het is mij niet bekend hoeveel en welke zorginstellingen om bovenstaande redenen van deze dienstverlening gebruik maken.

Vraag 4

Deelt u de mening dat «Gezelligheid kent geen (leef)tijd» kent? Vindt u dat er een relatie bestaat tussen ondervoeding en gezelligheid aan tafel?

Antwoord 4

Zoals ik in de beantwoording van de mondelinge vraag dinsdag 22 maart jl. al heb aangegeven is het mij zeker bekend dat ouderen beter eten, als er aandacht is voor de ambiance en de maaltijd smakelijk is. Dat is voor de voormalige ministers van LNV en VWS ook aanleiding geweest om eind 2010 de pilot «De genietende groene tafel» te ondersteunen. De resultaten van deze pilot gaven aanleiding om het onderwerp eten en drinken bij ouderen in zorginstellingen verder uit te werken in een paraplu-project genaamd «een mooie maaltijd in de zorg» waarin het RIVM, TNO, Wageningen UR en zorgbedrijf/praktijkorganisatie Phliss participeren. Het bieden van aanknopingspunten voor de uitrol van «een mooie maaltijd in de zorg» over meerdere zorginstellingen is een belangrijk onderdeel van dit onderzoek. De ministeries van VWS en EL&L streven met dit project naar een gezond en duurzaam voedselaanbod in de zorg.

Vraag 5, 6 en 7

Bent u bereid om de Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)-normen, waarvan in de praktijk blijkt dat deze beperkend werken om creatief met voedsel om te gaan en een enorme bureaucratie met zich meebrengen (en dus geen tijd voor de bewoner), zo te vertalen dat met behoud van kwaliteit en met minder rompslomp een betere maaltijd op tafel gezet kan worden waarbij de gezelligheid leidend is? Met andere woorden, mag het potje jam weer op de ontbijttafel?

Hoe ziet u de balans tussen enerzijds huiselijkheid en gezelligheid en anderzijds risicobeperking?

Bent u bereid om in nauw overleg met gebruikers van de zorg en de mensen uit de praktijk de regelgeving in dit kader aan te passen?

Antwoord 5, 6 en 7

De HACCP-normen waar u op doelt zijn vastgelegd in de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie. Deze code is per 1 januari 2009 van kracht. Het Voedingscentrum is houder van de code. De HACCP-normen zijn niet in de eerste plaats geassocieerd met huiselijkheid en gezelligheid maar met veiligheid van de maaltijdbereiding en -verstrekking.

De Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie is een praktische vertaling van de HACCP-normen naar de situatie zoals die zich voordoet in zorginstellingen. Het betreft hier processen als: bestellen, ontvangst van goederen, opslag, bereiding, serveren, transport en afwas. De code zelf geeft geen aanleiding om een maaltijd vanuit het oogpunt van veiligheid minder huiselijk of gezellig te maken. Het potje jam waar u het over heeft mag echt op de ontbijttafel staan. Er is geen enkele HACCP-norm die dit tegenspreekt.

Ook de deelname van bewoners in de kleinschalige maaltijdbereiding, zoals aardappelen schillen, boontjes doppen, tafel dekken enz. zijn handelingen die met creativiteit en gezond verstand kunnen worden ingepast door het personeel dat met de maaltijdbereiding is belast. Ook dit wordt door geen enkele HACCP-norm tegengesproken.

De balans tussen enerzijds huiselijkheid en gezelligheid en anderzijds risicobeperking komt mijns inziens niet vanuit het versoepelen van regelgeving. Deze balans moet gevonden worden in het met gezond verstand en creativiteit inpassen van deze noodzakelijke regelgeving in de dagelijkse gang van zaken rondom maaltijdbereiding en -verstrekking in zorginstellingen. Hiervoor is de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen

en Defensie een laagdrempelig en praktisch hulpmiddel om veilig met voedsel om te gaan.

In 2014 zal deze code herzien worden. Dat is een mooi moment om de praktische toepasbaarheid met de verschillende partijen uit het veld, weer eens nader onder de loep te nemen.