Protocol: Omgaan met allergieën.

Toepassing: Medewerkers (zorgverleners, pedagogisch medewerkers, facilitair personeel, begeleiders)

---

1. Doel

Het voorkomen van allergische reacties bij deelnemers door een zorgvuldige omgang met allergenen in voeding, omgeving en medicatie.

---

2. Toepassingsgebied

Dit protocol geldt voor alle deelnemers binnen de zorginstelling, inclusief kinderen, jongvolwassenen en senioren, bij wie een allergie is vastgesteld of vermoed.

---

3. Verantwoordelijkheden

- **Zorgcoördinator**: draagt zorg voor signalering en communicatie over allergieën in het zorgplan.
- **Pedagogisch medewerkers en begeleiders**: volgen dit protocol en rapporteren incidenten of signalen van allergische reacties.
- **Facilitair personeel**: houdt rekening met schoonmaak- en omgevingsfactoren die allergieën kunnen beïnvloeden.
- **Zorgmanager**: borgt de implementatie van dit protocol in samenwerking met de kwaliteitsfunctionaris.
- **Ouders/verzorgers**: zijn verantwoordelijk voor het doorgeven van wijzigingen in allergieën of intoleranties van de deelnemer.

---

4. Registratie en signalering van allergieën

- Bij intake wordt gevraagd naar allergieën en intoleranties (voeding, medicatie, omgeving, insectenbeten).
- Allergieën worden vastgelegd in het dossier van de deelnemer (zie Carefriend – Careblok belangrijke informatie) en zichtbaar gemaakt in relevante systemen.
- Bij veranderingen zijn ouders/verzorgers verantwoordelijk voor het doorgeven aan de zorginstelling.
- Bij signalen van mogelijke allergieën wordt direct overleg gevoerd met ouders/verzorgers en medische professionals.

---

5. Inrichting en hygiëne in de omgeving (Hygiënecode, RIVM-richtlijnen)

- **Voedselallergieën:**
  - Kruisbesmetting wordt voorkomen: aparte snijplanken, bestek, pannen, werkbladen.
  - Handen wassen vóór en na bereiding en verstrekking.
  - Afzonderlijke opslag voor allergievrije producten.
- **Omgevingsallergieën (stof, pollen):**
  - Dagelijks stofvrij maken van leefruimtes (inclusief plinten, kasten, stoffering).
  - Goede ventilatie en luchtfilters (controle maandelijks).
  - Beperkt gebruik van parfums, geurkaarsen, sprays door personeel.
- **Medicatieallergieën:**
  - Medicatiedossiers vermelden expliciet allergieën.
  - Alleen voorgeschreven medicatie wordt verstrekt (volgens medicatiebeleid).
  - Gebruik medicatieoverzicht bij overdrachten en dubbele controle voor toediening.

---

6. Calamiteiten en allergische reacties (GGD, RIVM)

Bij acute allergische reacties:

- **Milde symptomen**: melden bij verantwoordelijke zorgcoördinator, observeer en documenteer.
- **Ernstige symptomen (anafylaxie)**:
  1. **Bel 112.**
  2. **Gebruik van adrenaline auto-injector** (indien beschikbaar en voorgeschreven).
  3. Leg deelnemer in zijligging of stabiele houding.
  4. Informeer ouders/verzorgers.

Elke reactie wordt:

- **Geregistreerd in het dossier van de deelnemer**.
- **Gemeld via het MIC-systeem** (Melding Incident Cliëntenzorg).
- **Besproken in multidisciplinair overleg** (MDO) bij herhaling of ernstige situaties.

---

7. Instructies voor medewerkers

- Medewerkers krijgen instructies over waar zij informatie over allergieën en intoleranties kunnen vinden in het dossier van de deelnemer en bijbehorende systemen.
- Nieuwe medewerkers worden tijdens de inwerkperiode geïnformeerd over het allergieënprotocol.

---

8. Communicatie en samenwerking

- Informatie over allergieën wordt gedeeld in teamoverleggen.
- Samenwerking met GGD bij vermoeden van omgevingsfactoren (bijv. schimmel of luchtkwaliteit).
- Bij signalen van onbekende allergische reacties, overleg met huisarts of allergoloog.

9. Documentatie en evaluatie

- Allergie-informatie wordt jaarlijks geëvalueerd op actualiteit.
- Incidenten worden besproken in teamoverleg en verwerkt in het kwaliteitsverslag.

Scan of klik op deze QR Code voor meer informatie.

Bijlage 1: Overzicht meest voorkomende allergenen

Nr.	Allergeen	Omschrijving / Toelichting	Voorbeelden van producten
1	**Glutenbevattende granen**	Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasan	Brood, pasta, koekjes, paneermeel
2	**Schaaldieren**	Alle soorten kreeftachtigen	Garnalen, krab, kreeft
3	**Eieren**	Van kip, eend, kwartel enz.	Eiergerechten, mayonaise, gebak
4	**Vis**	Alle soorten vis	Vissticks, tonijn uit blik, bouillon
5	**Pinda's**	Niet hetzelfde als noten	Pindakaas, satésaus, snacks
6	**Soja**	Sojasaus, lecithine (E322)	Vegetarische producten, tofu
7	**Melk (inclusief lactose)**	Melk en melkproducten	Kaas, yoghurt, roomijs
8	**Noten (boomnoten)**	Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten	Bakproducten, notenrepen, pesto
9	**Selderij**	Zowel stengel als knol	Soep, bouillon, kruidenmixen
10	**Mosterd**	Zaad, poeder, pasta	Dressing, vleeswaren, sauzen
11	**Sesamzaad**	Ook olie of pasta (tahin)	Brood, hummus, crackers
12	**Zwaveldioxide / sulfieten**	>10 mg/kg of liter	Gedroogd fruit, wijn, conserveren
13	**Lupine**	Plantaardig eiwit, ook meel	Vegetarische producten, glutenvrij brood
14	**Weekdieren**	Mosselen, oesters, inktvis, slakken	Visgerechten, zeevruchtenmix