



Gezondheidsmanagement

Goed samenspel tussen gebouw en gedrag van medewerkers, kinderen en ouders

Jonge kinderen maken kennis met vele voor hen nieuwe micro-organismen (ziekteverwekkers) waartegen zij nog geen weerstand hebben opgebouwd. Het doormaken van een aantal veel voorkomende infectieziekten hoort bij de normale ontwikkeling van een kind. Kinderen die de kinderopvang bezoeken, hebben echter een grotere kans om een infectieziekte op te lopen dan kinderen die thuis verzorgd worden. Via andere kinderen komen zij vaker en op jongere leeftijd in contact met allerlei ziekteverwekkers. Door hygiënemaatregelen zoals neus snuiten, handen wassen en schoonmaakmaatregelen wordt de overdracht van ziekteverwekkers zoveel mogelijk tegen gegaan.

Ziekteverwekkers

Ziekteverwekkers als bacteriën, virussen, parasieten en schimmels zijn overal aanwezig. Zij verspreiden zich via handen, de lucht, voedsel, voorwerpen, lichaamsvloeistoffen en dieren/ vliegen/ muggen. Gelukkig zijn de meeste soorten onschuldig. Door contact met een ziekteverwekker hoeft er nog geen (infectie)ziekte op te treden. Pas als de ziekteverwekker zich in het lichaam vermenigvuldigt en als er klachten zijn is er sprake van een infectie. Door goede hygiënische maatregelen kan besmetting met ziekteverwekkers worden voorkomen. Persoonlijke hygiëne, voedselhygiëne en gedegen schoonmaak zorgen ervoor dat de voedingsbodemp voor een snelle groei van de ziekteverwekkers wordt weggenomen.

RIE gezondheid en hygiëncode

Jaarlijks wordt er een risico-inventarisatie gemaakt voor de veiligheid en gezondheid. Dit document heeft betrekking op de onderwerpen en mogelijke gezondheidsrisico's die zijn opgenomen in de gezondheidsmanagementmethode van het Landelijk Centrum voor Hygiëne en Veiligheid. In dit document staan de gedragsregels en werkafspraken die de mogelijke risico's preventief te bestrijden. Jaarlijks wordt er naar aanleiding van de ingevulde inventarisatie gekeken of de regels en afspraken uit dit document nog voldoende zijn om de gezondheidsrisico's aanvaardbaar te houden. In een teamoverleg zal dit onderwerp geëvalueerd worden. Daarnaast is de hygiëncode voor kleine instellingen (gebaseerd op HACCP richtlijnen) gebruikt voor de voedselhygiëne en de controle op inkoop van voeding en de bereiding ervan.

Gezondheid gebouw

- Het gebouw is voorzien van een gebalanceerd ventilatiesysteem. Risico's in verband met (een te hoge) binnentemperatuur c.q. het binnenmilieu zijn zeer onwaarschijnlijk. Het gebalanceerd ventilatiesysteem zorgt voor frisse lucht in het gehele gebouw. Op basis van de gemeten CO² uitvoer van de slaapkamers ventileert het systeem alle ruimtes met (voorgekoelde of voorverwarmde) buitenlucht.
- Aan de zuidzijde van het gebouw is een pergola voor zonnewering aangebracht.
- De slaapkamers aan de zuidzijde zijn voorzien van houten zonnewering aan de buitenkant.
- In iedere sanitaire ruimte zijn 3 peutertoiletten beschikbaar.
- In de sanitaire ruimtes, maar ook elders, zijn er op kinderen afgestemde wastafels.
- Voedselbereiding (keuken) en verschoneren (sanitaire ruimte) zijn strikt gescheiden. In iedere ruimte is er voor pedagogisch medewerkers een wasgelegenheid voor een goede handhygiëne.
- In de keuken van de proeftuin is er een kraan met filterfunctie. Deze kraan zal primair gebruikt worden voor gefilterd drinkwater.
- Er is buiten een aparte containerruimte voor afval.





Gezondheid inrichting

- De keukens en aankleedtafels zijn voorzien van ingebouwde afvallemmers.
- In diverse ruimtes zijn er papierenhanddoekautomaten.
- Bij de keuze van bedjes, boxen, kinderstoelen e.d. en de inrichting van de ruimtes is hygiëne een belangrijk criterium.

Inhoud

1. Persoonlijke hygiëne en gezondheid
2. Voedselhygiëne
3. Schoonmaken
4. Binnenmilieu
5. Buitenmilieu
6. Medicatie
7. Overig

Bijlagen:

- Werkinstructie 1. Boodschappen doen/inkoop/ontvangst
Werkinstructie 2. Richtlijnen voor het opruimen en bewaren van eten
Voorbeeld temperatuurlijst
Werkinstructie 3. Klaarmaken koude / broodmaaltijd
Werkinstructie 4. Klaarmaken van warme maaltijd en hapjes
Werkinstructie 5. Klaarmaken flesvoeding en moedermelk
Werkinstructie 6. Afruimen/afwassen
Werkinstructie 7. Eten van thuis

Persoonlijke hygiëne en gezondheid

Ieder mens draagt ontelbare al dan niet ziekmakende micro-organismen bij zich. Om de verspreiding hiervan tegen te gaan is een goede persoonlijke hygiëne belangrijk. Dit betekent voor de kinderopvang aandacht voor:

Handhygiëne

Veel ziekteverwekkers worden via de handen overgedragen, dus handen wassen door kinderen en pedagogisch medewerkers is één van de meest effectieve manieren om besmetting te voorkomen.

Wanneer moeten in ieder geval de handen worden gewassen van zowel pedagogisch medewerkers als kinderen

voor:

- het aanraken en bereiden van voedsel (inclusief moedermelk en flesvoeding),
- het (helpen bij) eten,
- het verzorgen van wonden
- het toedienen van medicijnen

na:

- iedere (zichtbare) verontreiniging van de handen, zoals hoesten, niezen en snuiten, spelen in de zandbak, toiletgebruik, het verschonen, contact met lichaamsvocht als traanvocht, speeksel, wondvocht, pus, snot, braaksel, urine, ontlasting en bloed,
- het aanraken van voedsel
- het buiten spelen
- schoonmaakwerkzaamheden

Er zijn wegwerphandschoenen aanwezig, die gebruikt kunnen worden in geval van contact met uitwerpselen en lichaamsvocht of bloed.



Werkafspraken handen wassen en gebruik handdoeken

- Gebruik stromend water. Maak de handen nat en gebruik vloeibare zeep. Wrijf de handen over elkaar en zorg ervoor dat water en zeep over de gehele handen worden verdeeld. Spoel de handen af wrijvend af onder stromend water. Droog de handen af met een papierendoek.
- De handen van de kinderen schoonmaken met een schone, vochtige washand, per kind een schone washand.

Hygiënisch gebruik van materialen en middelen

- Slabbetjes, spuugdoekjes, washandjes
 - Voor ieder kind wordt een schoon slabbetje, spuugdoekje of washandje gebruikt.
 - Na gebruik direct in de was doen, of even uithangen op de rand van een paarse wasmand als de was niet dezelfde dag wordt gewassen.
 - Vuil wasgoed gaat in de paarse wasmand. Schoon wasgoed (uit de droger) gaat in de groene wasmand.
- Bekers en bestek
 - Ieder kind krijgt eigen bestek en een schone drinkbeker of fles.
- Fopspeen
 - Als een kind in de thuissituatie een fopspeen heeft, bijvoorbeeld bij het slapen, spreken pedagogisch medewerkers met de ouders af dat zij een fopspeen van thuis meenemen. De eigen speen gaat dagelijks mee naar huis.
 - Als een reserve fopspeen van kindercentrum het groenehuis gebruikt wordt, wordt deze na gebruik uitgekookt. De uitgekookte fopspeen wordt bewaard in een beker afgedekt met huishoudfolie.
 - Fopspenen worden bij voorkeur niet tijdens het spelen gebruikt en na gebruik opgeruimd in het mandje van het kind.
- Vaatdoek
 - Na gebruik de vaatdoek uitspoelen en uitleggen op de wasbak.
 - De vaatdoeken worden na ieder dagdeel in de was gedaan.
 - Vuil wasgoed gaat in de paarse wasmand. Schoon wasgoed (uit de droger) gaat in de groene wasmand.

Hoest- en niesdiscipline

Ziekteverwekkers uit mond, neus en keel verspreiden zich via de lucht, via snot en via slijm. Om verspreiding zoveel mogelijk te voorkomen is het belangrijk:

- Kinderen te leren bij hoesten en niezen het hoofd weg te draaien van een ander.
- De hand voor de mond te houden tijdens het niezen en/of hoesten of in de elleboog te niezen en/of hoesten; daarna handen wassen.
- Op tijd de neus te snuiten om snottebellen te voorkomen met een toilet-papiertje; daarna wassen pedagogisch medewerkers handen (zie handhygiëne).

Besmettelijke ziekten

Pedagogisch medewerkers kunnen in geval van de volgende besmettelijke ziekten niet werken; buiktyfus, paratyfus, bloederige diarree en open tbc. Bij een mogelijke besmettelijke ziekte zoals diarree of huiduitslag overleggen we met de bedrijfsarts.

Wondhygiëne

Open wondjes met wondvocht of pus moeten bij het kind of de medewerker bij voorkeur worden afgedekt (steriel gaasje) of regelmatig worden drooggedept. Hierbij dragen pedagogisch medewerkers wegwerphandschoenen. Materialen die in aanraking zijn gekomen met wondvocht of pus moeten worden schoongemaakt.

Hygiëne omtrent verschonen

Werkafspraken:

- Verschonen gebeurt op een verschoontafel in de sanitaire ruimte. Het verschoonkussen moet heel zijn, een kapot kussen moet direct worden vervangen.





- Het water moet warm zijn (38°) om eventuele ontlasting goed van het lichaam te kunnen wassen.
- Luiers moeten na gebruik direct in de ingebouwde luieremmer worden gegooid. Deze emmer dient dagelijks te worden geleegd en volgens het schoonmaakschema te worden schoon gemaakt.
- Na een verschoning moet het verschoonkussen worden schoongemaakt met een oplossing van schoonmaakmiddel uit de sprayfles te gebruiken. Bij acute diarree en/of bloed moet het verschoonkussen met alcohol worden schoongemaakt.
- De pedagogisch medewerker wast na het verschonen altijd de handen.

Toiletgebruik

Er zijn 3 peutertoiletten beschikbaar in iedere sanitaire ruimte. We maken geen gebruik van potjes.

Werkafspraken:

- Zolang kinderen nog niet zelfstandig naar het toilet kunnen, gaat er altijd een pedagogisch medewerker mee om het kind te helpen.
- Kinderen nemen geen speelgoed mee naar het toilet.
- Ieder kind wordt geleerd handen te wassen na het toiletgebruik en op naleving hiervan wordt consequent toegezien.
- Als een peutertoilet zichtbaar vervuild is, wordt het toilet door degene die dit constateert direct schoon gemaakt.
- Pedagogisch medewerkers maken na ieder dagdeel de kraan (handcontactpunt) van de wastafel schoon.

In iedere sanitaire ruimte is er een op kinderen afgestemde wastafel. Op de toiletten staat een wasmand voor de papierendoekjes die dagelijks geleegd wordt.

Bedjes

Kinderen slapen in een slaapzakje van kindercentrum het groenehuis.

De matrassen van de buitenbedjes zijn aan het einde van de dag binnen.

Er is extra aandacht voor het schoonmaken van de buitenbedjes i.v.m. schimmelvorming buiten.

Werkafspraken ten aanzien van verschonen bedjes:

- Als een bedje gezamenlijk wordt gebruikt wordt het beddengoed tussendoor verschoond.
- Overtrekken en lakens dagelijks bij voorkeur wanneer er door een ander kind gebruik gemaakt wordt van het bedje
- Als na het slapen een overtrek of laken nat of vuil is, wordt deze direct vervangen.
- Dekens maandelijks.

Voedselhygiëne

Voedselinfecties en -vergiftigingen veroorzaken maagdarmklachten. Hygiënisch werken is een belangrijk wapen hiertegen. Er zijn eisen opgesteld in de 'Hygiëncode voor kleine instellingen'. Deze eisen zijn meegenomen in dit document.

Dit zijn de basisvoorwaarden voor een goede hygiëne:

- Goede persoonlijke hygiëne, ook voor kinderen die meehelpten met voedselvoorbereiding. Te denken valt aan handen wassen voor het klaarmaken met eten en werken met een schort voor de kinderen.
- Werk met schone materialen.
- Er is een aparte werkinstructie voor het bereiden van flesvoeding en moedermelk.
- De werkomgeving moet schoon zijn.
- Rauw en bereide producten moeten gescheiden blijven.
- Schone en vuile producten moeten gescheiden blijven.

Deze eisen zijn vertaald in de volgende werkinstructies:

1. Boodschappen doen of laten bezorgen.
2. Richtlijnen voor het opruimen en bewaren van eten.
3. Klaarmaken van de koude/broodmaaltijd.
4. Klaarmaken van warme hapjes (soep, tosti's).
5. De tafel opruimen, afwassen de keuken schoonmaken.
6. Het meenemen van eten van thuis.





De werkinstructies zijn als bijlage bijgevoegd bij dit document.

Schoonmaken

Omdat stof en vuil broedplaatsen zijn voor micro-organismen en deze kunnen zorgen voor infectieziekten, wordt door schoonmaken het besmettingsrisico van ziekteverwekkers verlaagd. Om te zorgen voor een schone leefomgeving verrichten pedagogisch medewerkers schoonmaakwerkzaamheden. Er zijn **Schoonmaakschema's** opgesteld die strikt gehanteerd worden.

Werkafspraken

- Schoonmaakschema's worden consequent uitgevoerd. We houden registraties bij van uitgevoerde schoonmaakwerkzaamheden.
- Na het schoonmaken van klein speelgoed, moet het speelgoed goed droog zijn, voordat het in een doos of mand wordt opgeruimd.
- Ten aanzien van de gedeelde keuken en de sanitaire ruimte wordt er een verdeling van de schoonmaakwerkzaamheden afgesproken en vastgelegd.

Binnenmilieu

Ventileren en luchten

Er zijn diverse redenen te noemen waarom het belangrijk is dagelijks te ventileren en te luchten:

- In frisse goed geventileerde ruimtes wordt het aantal bacteriën verlaagd, waardoor mogelijke besmettingskans van een aanwezig infectieziekte afneemt.
- Ventilatie ook belangrijk voor het afvoeren van hinderlijke geuren, en anderszins schadelijke stoffen.
- Voor mensen en kinderen met luchtwegproblemen is ventilatie extra belangrijk.

Werkafspraken

- Ventileer of lucht extra als de ruimte bedompt of muff ruikt of na gebruik van vluchtige middelen als spuitbussen en lijm.
- Er worden afspraken gemaakt met de installateur van het gebalanceerd ventilatiesysteem voor controle en onderhoud.

Temperatuur

Er hangt in iedere groepsruimte en de slaapkamer een thermostaat. De pedagogisch medewerker moet handelen bij afwijkende temperaturen;

- De temperatuur in de leefruimte ligt tussen de 17° en de 27° graden. De gewenste gemiddelde temperatuur is 20°.
- De temperatuur in de slaapkamer ligt tussen de 15° en de 25° graden. De gewenste gemiddelde temperatuur is 18°.

Werkafpraak:

Controleer dagelijks - of als je zelf voelt dat het te warm of te koud lijkt te zijn - de temperatuur.

Handel bij afwijking van de aangegeven temperatuur. Afwijkingen worden geregistreerd in het overdrachtsschrift/logboek.

Roken

- Er wordt binnen of buiten niet gerookt. Het is contractueel niet toegestaan in zowel de binnen- als de buitenruimte van kindercentrum het groenehuis te roken.

Controles ten aanzien van binnenmilieu

Een aantal zaken die betrekking hebben op gezondheid worden op contractbasis door de installateur gecontroleerd. Het gaat hierbij bijvoorbeeld om controle van de CV-installatie en het gebalanceerd ventilatiesysteem.





Legionella

Er wordt een **Legionella beheersplan** opgesteld. Hierin is meegenomen dat de warmwaterkranen waar kinderen gebruik van kunnen maken max. 40° mogen zijn. De nooddouche moet wekelijks doorgespoeld worden. Dit wordt geregistreerd op de **Registratie doorspoelen i.v.m. legionella**.

Buitenmilieu

Inrichting ontdektuin/buitenruimte

In het beleid van kindercentrum het groenehuis past het de zintuigen van een kind te prikkelen en stimuleren in een buitenruimte met gras, bloemen, bomen en struiken. Er staan echter geen giftige planten in de ontdektuin. Tevens worden planten met allergene stuifmeel vermeden in de ontdektuin. Hetzelfde geldt voor planten die bijen of wespen aantrekken. Het gras moet bijgehouden worden en de bomen en struiken moeten tijdig gesnoeid worden.

Zandbak - werkafspraken

- Voordat de kinderen in het zand gaan spelen, moet een pedagogisch medewerker de zandbak controleren op uitwerpselen of gevaarlijk (zwerf)afval.
- De buitenzandbak wordt afgedekt met een water- en luchtdoorlatend net. Het zand moet kunnen drogen om vorming van schimmels te voorkomen. Dit net moet aan het einde van iedere dag naar beneden getrokken worden met behulp van de grepen.

Badjes – werkafspraken

In de ontdektuin is er volop gelegenheid om met water te spelen, ontdekken en onderzoeken. Bij aanhoudend (tropisch) warm weer kunnen er ook badjes opgezet worden.

- Als bij hoogzomerweer een badje worden gebruikt, wordt het water na het spelen weggegooid.
- Bij tussentijdse vervuiling wordt het water door degene die dit constateert direct weggegooid.
- De pedagogisch medewerkers laten de kinderen voor het spelen in het badje op het toilet plassen.
- Er wordt niet gegeten of gedronken in een badje.

Hitte en zon - werkafspraken

- Afspraken over kleding, insmeren en petjes zijn vastgelegd in het document **Veiligheidsmanagement**.
- Bij warm weer bieden de pedagogisch medewerkers meerdere keren drinken aan de kinderen aan en een zoutig tussendoortje.

Huisdieren – werkafspraken

- In principe worden huisdieren niet toegelaten. Uitzondering: dierendag, themadagen en een uitstapje naar de kinderboerderij.
- Via het **Inschrijfformulier** en/of **Intakeformulier** is een mogelijke allergie van een kind voor dieren bekend.
- De kinderen wassen hun handen na een bezoekje aan de (kinder)boerderij.

Insecten en ongedierte

- Teken
 - De pedagogisch medewerkers zijn zich bewust van het risico van teken na spelen in bijvoorbeeld natuurgebied De Maashorst. Het spelen in het bos worden kinderen gecontroleerd op teken.
 - In de EHBO koffer is een tekening aanwezig.
 - Pedagogisch medewerkers informeren de ouder als er een tekenbeet is geconstateerd en lichten zo nodig ouders voor. De datum van de tekenbeet wordt genoteerd bij de informatie van het kind. Dit is belangrijk voor mogelijk later optredende klachten.
- Wespen en bijen
 - Als er wespen of bijen aanwezig zijn, wordt binnen zoetigheid gegeten en gedronken, zeker bij jonge kinderen.





- Mieren
 - Bij overlast van mieren kan er een lokdoosje worden geplaatst. Deze moet tijdens de openingsuren weg worden gehaald.
- Algemene overlast ongedierte – insecten
 - Er wordt geen gif gestrooid waar kinderen verblijven of spelen.
 - Er worden geen bestrijdingsmiddelen bewaard.
 - We beperken zoet eten en drinken buiten.

Rampen

Als de sirene gaat, nemen de pedagogisch medewerkers de volgende acties:

- Naar binnen gaan
- Ramen en deuren sluiten
- Luisteren naar de radio (zie hieronder voor frequenties)
- Contact opnemen met de directeur/eigenaar indien zij niet aanwezig is

In de **Checklist veiligheid** staan een aantal zaken die van belang zijn bij een calamiteit, zoals een radio met batterijen en een zaklamp.

Als de sirene gaat;

Stem bij een calamiteit op **Omroep Brabant etherfrequentie 87,6 FM of kabelfrequentie 82,9**

Stem bij een nationale calamiteit af op **Radio 1 - etherfrequentie 98.9 FM**



[Rampenbewaarkaart \(417 kB\)](#)

[Checklist Denk Vooruit! \(35 kB\)](#)

SMS alert: Hoe meld ik mij aan?

Je kunt je aanmelden via internet op www.alarmbericht.nl en daar de instructies volgen.

Je kunt je ook per SMS aanmelden door de postcode gevolgd door het woord 'aan' (bijvoorbeeld: 1234 PC AAN) te sturen naar het nummer 5100.

Medicatie

Er is een **Protocol medicijnverstrekking** opgesteld conform de Wet BIG.

Zonder schriftelijke toestemming van ouders worden er geen medicijnen (waaronder paracetamol) verstrekt.

Medicijnen worden niet in de mandjes van kinderen bewaard, maar in de afsluitbare medicijnbox of koelkast.

Hygiënemaatregelen:

- De temperatuur van een kind wordt gemeten met een rectale thermometer. Na gebruik wordt deze gereinigd met 70 % alcohol uit de medicijnbox.
- Zalf of crème wordt aangebracht met een spatel of schoon doekje.
- Handen wassen voor en na het aanbrengen van de zalf of crème





Overig

- **Gezondheidsmanagement** vormt een essentieel onderwerp in het inwerktraject van nieuwe (pedagogisch) medewerkers.
- Tenminste 1 pedagogisch medewerker per groep is B.H.V.-er en (kinder) E.H.B.O.-er.
- Tenminste 1 maal per jaar wordt de E.H.B.O. doos gecontroleerd en/of aangevuld.
- De oprichter/eigenaar is verantwoordelijk voor de jaarlijkse externe controle van het gebalanceerd ventilatiesysteem.





Bij constatering van gebreken (zoals bijvoorbeeld de koelkast, een kapot verschoonkussen, een thermometer die niet functioneert of het ventilatiesysteem) ondernemen we, zonder onnodig uitstel, actie. In het geval van een zeer onhygiënische en/of ongezond situatie wordt direct overlegd met de oprichter/eigenaar. Registratie op het formulier **Registratie onveilige en/of ongezonde situatie**.

De registraties **Onveilige/ongezonde situaties** worden besproken in het teamoverleg. Aan de hand van (de evaluatie van) deze registraties worden de gedragsregels en werkafspraken in dit document verbeterd.





Werkinstructie 1. Boodschappen doen/inkoop/ontvangst

Inkoop en transport

- Kijk altijd goed naar de houdbaarheidsdatum (T.H.T. of T.G.T.) op de verpakking.
T.H.T. betekent **Ten minste Houdbaar Tot**. Na de aangegeven datum mag het product niet meer worden verkocht.
T.G.T. betekent **Te Gebruiken Tot**. Het product mag na die datum niet meer worden gebruikt.
- Koop producten waarvan de T.H.T. en de T.G.T. datum zo ver mogelijk weg liggen.

Ontvangst bij bezorging

- Koude producten moeten een temperatuur hebben van ten hoogste 7° C of de temperatuur die op de verpakking is aangegeven
- Maak duidelijke afspraken omtrent temperatuur en tijdstip van bezorgen.
- Eens per maand bij steekproef de temperatuur controleren en opschrijven op het **Formulier temperatuurlijst**

Aandachtspunten:

- Let op gave en schone verpakking.
- Blikken mogen niet zijn gedeukt en bol staan.
- Vacuümverpakkingen moeten ook vacuüm zijn.
- Koop niet te grote hoeveelheden in, zodat de producten op zijn voordat de houdbaarheidstermijn is verstreken.
- Dagverse producten zoals groente, fruit, vlees en vis moeten er bij aankoop fris uitzien.

Werkinstructie 2. Richtlijnen voor het opruimen en bewaren van eten

Lees op de verpakking bij twijfel over de bewaartemperatuur bij welke temperatuur moet worden opgeslagen. Sommige producten hoeven pas na openen gekoeld te worden bewaard, dit staat op de verpakking aangegeven.

Ongekoelde opslag

- Bewaar lang houdbare producten droog, donker en op een niet te warme plaats (ongeveer 20° C).
- In pindaproducten, noten, maïsproducten, boekweit, granen en specerijen kan bij een hoge vochtigheidsgraad schimmelgroei optreden, bewaar ze daarom droog en niet te warm (ongeveer 20° C).
- First In First Out ; Zet de producten met de kortste houdbaarheidstermijn vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt. Zet producten waar geen houdbaarheidsdatum op staat achter aan, zodat de oude producten het eerst worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat de voorraad niet te groot is, zodat er geen of nauwelijks producten kunnen voorkomen met een verlopen houdbaarheidsdatum
- Gooi producten die de T.H.T. datum hebben overschreden weg.
- Sluit geopende verpakkingen goed af.
- Doe de inhoud van geopende blikken in een koelkastdoos, zet er een datum op en bewaar dit in de koelkast maximaal 1 à 2 dagen

Extra maatregelen gekoelde opslag, temperatuur maximaal 7° C, of kouder als er verpakkingen zijn waarop een lagere bewaartemperatuur staat.

- Zorg dat er een goed afleesbare koelkastthermometer in de koelkast is.
- Lees elke dag de temperatuur van de koelkastmeter, noteer 1x per week ter controle op het **Formulier temperatuurlijst**

Als de temperatuur boven de 7° C is ga dan als volgt te werk:

- Stel de koelkast kouder af; de knop op een hoger cijfer zetten.



- Meet met de voedselthermometer de temperatuur van enkele producten in de koelkast. Als de temperatuur boven de 7^o C is gekomen, moeten deze producten worden weggegooid. Registreer deze handeling.
- Meet ook als de koelkasttemperatuur goed is 1x per maand enkele producten en registreer de temperatuur. In plaats van enkele producten kan er ook een flesje alcohol 70% in de koelkast worden bewaard en de temperatuur van de alcohol worden gemeten. Leg hiervoor het flesje alcohol steeds op een andere plaats in de koelkast. Na enige keren meten is dan ook bekend wat de warmste en de koudste plaats in de koelkast is.

Wijze van bewaren

- Dek of sluit alle producten goed af.
- Houd rauwe en bereide producten gescheiden door:
 - Goed afdekken
 - Rauwe producten onderaan in de koelkast te zetten.
- Zet de producten met de kortste houdbaarheidsdatum vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt (FIFO).
- Gooi producten die de T.H.T./ T.G.T datum hebben overschreden weg.
- Zet nooit dampende gerechten in de koelkast, koel deze eerst af.
- Bewaar de volgende producten altijd koel:
 - boter/margarine/halvarine. Noteer de datum van opening op de verpakking.
 - eieren: doe een beschadigd ei weg.
 - fruit: zacht fruit in de groentela, gekookt fruit (appelmoes, stoofpeertjes) maximaal 3 dagen.
 - groente: in de groentela
 - kaas: goed afgesloten in koelkastdoos of huishoudfolie. Noteer de datum van opening op de verpakking. Gooi beschimmelde kaas weg.
 - alle vleeswaren moeten afgedekt in de koelkast bewaard worden, het liefst op de koudste plek. Gesneden vleeswaren bederven sneller dan vleeswaren 'aan het stuk'. Een maal per week alle open verpakkingen weggooien, kipfilet en smeerworst na 2 dagen. Plak een HACCP sticker op de verpakking.
 - vacuümverpakte vleeswaren ook in de koelkast bewaren, tenzij de fabrikant iets anders aangeeft. Noteer de datum van opening op de verpakking.
 - melk(producten): sluit de verpakking na gebruik. Eén uur buiten de koelkast bewaren verkort de houdbaarheid met 1 dag. Ook houdbare melk na openen in de koelkast bewaren. Noteer de datum van opening op de verpakking. Melk(producten) na verstrijken T.H.T. datum weggooien.
 - nagerechten: sluit de verpakking van kant en klare nagerechten goed.
 - Vruchtensappen: noteer de datum van openmaken op de verpakking, zodat je weet hoelang een pak open is.
- gooi kant en klare nagerechten weg, nadat de T.H.T. verstreken is
- rauwkost: maximaal 1 dag bewaren
- sauzen als slasaus, ketchup, mayonaise en dergelijke na openen in de koelkast bewaren. Noteer de datum van opening op de verpakking. Ze mogen na openen 3 maanden worden bewaard. Rode sauzen kunnen na openen 9 maanden worden bewaard.
- sondevoeding: na openen binnen 8 uur opmaken.
- op alle verse producten wordt een HACCP sticker (b.v. ma open wo weg) geplakt of wordt de datum genoteerd.



Voorbeeld temperatuurlijst van de maand..... jaar.....

Koelkasttemperatuur en temperatuur warme maaltijd: elke dag bekijken/meten, eens per week opschrijven:

Datum									
Temperatuur koelkast 4 ° tot 7 ° C									
Temperatuur vriezer tenminste min 18 ° C									
Warme maaltijd									
Uit de oven 80 - 85 °C	Op tafel 60 - 65 °C								

Maandelijks neemt een pedagogisch medewerker een steekproef van de temperatuur van

- één van de boodschappen die binnenkomen (neem bijvoorbeeld een pak melk of yoghurt)
- eten dat in de koelkast staat (neem bijvoorbeeld een pak sap of melk of een glas water dat je in de koelkast zet)
- De temperatuur van vast producten/verpakkingen kan gemeten worden door de thermometer tussen 2 verpakkingen te stoppen en wachten totdat de thermometer een stabiele temperatuur weergeeft.

Controle op producten in koelkast/vriezer:	Datum Controle	Soort Product	Temp in °C	Verpakking Gaaf/schoon	T.H.T/T.G. T Datum juist	Paraaf controle	Genomen actie bij afwijking
Zuivel, max 7° C of de temp. op de verpakking				Ja/nee	Ja/nee		
Flesvoeding of borstvoeding, maximaal 4° C							
Vlees en vleeswaren max 7° C of de temp. op de verpakking				Ja/nee	Ja/nee		
Kip, gevogelte Max 4° C				Ja/nee	Ja/nee		
Gesneden/gewassen aardappel/groente/fruit max 7° C of de temp. op de verpakking				Ja/nee	Ja/nee		
Diepvries Producten ten minste – 15° C				Ja/nee	Ja/nee		



Controle op producten die bezorgd worden:	Datum Controle	Soort Product	Temp in °C	Verpakking Gaaf/schoon	T.H.T/T.G. T Datum juist	Paraaf controle	Genomen actie bij afwijking
Zuivel, max 7° C of de temp. op de verpakking				Ja/nee	Ja/nee		
Houdbaar product			XXXXXX	Ja/nee	Ja/nee		
Diepvries ten minste – 15° C				Ja/nee	Ja/nee		

Werkinstructie 3. Klaarmaken koude / broodmaaltijd

Bereid de maaltijd zo, dat het bereiden klaar is vlak voordat de kinderen aan tafel gaan.

Vleesbeleg/kaas, salades en koude snacks

- Zet het vleesbeleg en de kaas vlak voor de maaltijd op tafel.
- Zet zoveel vleesbeleg en kaas op tafel als er gebruikt zal worden. Het kan beter een keer worden aangevuld, dan dat het lang op tafel staat.
- Laat het hartige beleg liever niet langer dan een ½ uur op tafel staan.
- Mocht er nog wat over zijn, dek het dan af, plak een HACCP sticker of zet er een datum op en leg het voor in de koelkast, zodat dit beleg de volgende dag het eerste wordt opgemaakt.
- Vleesbeleg zoals filet américain, rosbief, rollade en salades en koude snacks die 2 uur buiten de koeling zijn geweest, moet worden weggegooid.

Melk- en melkproducten

- Melk en melkproducten die buiten de koeling zijn geweest de volgende dag opmaken.
- Zelf geklopte slagroom die 2 uur buiten de koeling is geweest weggoien.

Brood

- Bewaren in een broodtrommel of een goed gesloten plastic zak.
- Beschimmeld brood helemaal weg gooien.
- Als het brood niet gedateerd is, dan zelf de datum op de verpakking zetten.
- Is de hoeveelheid brood voor meer dan 1 dag, dan wordt deze in de diepvries bewaard.
- Oud brood kan geroosterd worden.

Zoet beleg

- Bewaar zoet beleg in de keukenkast.
- Lees op de verpakking of het product na openen koel bewaard moet worden.

Bij jam, stroop, pasta en dergelijke, een lepel gebruiken. Niet met het tafelmes in de potten!

N.B. Kinderen tot 1 jaar bieden we geen honing aan i.v.m. bacteriën in de honing.





Werkinstructie 4. Klaarmaken van warme maaltijd en hapjes (soep, tosti's)

Algemeen:

- Zorg dat de pannen in de juiste grootte gebruikt worden.
- Gebruik geen beschadigde, kromme of gedeukte geëmailleerde pannen of pannen met een beschadigde anti-aanbaklaag.
- Bereid de maaltijd zo, dat de gerechten klaar zijn vlak voordat de kinderen aan tafel gaan.

Warme snacks

- Eet warme snacks (ten minste 60° C¹) direct na de bereiding of nadat ze op de groep zijn aangekomen.
- Als er diepgevroren snacks worden bereid, verhit deze dan tot ze gaar zijn.
- Consumeer ze aansluitend op het bereiden.

Eieren

- Verhit eieren altijd door tot in de kern. Dat betekent bij koken een hard gekookt ei en bij bakken een gestolde eidooier.
- Bereid geen gerechten waarin eieren niet worden verhit, zoals verse mayonaise, geklopt eiwit voor garnering en dergelijke.

Verse groenten

- Was vuile groenten zorgvuldig. Snijd na het wassen indien nodig de groente.
- Haal reeds gewassen en gesneden groenten kort voor het koken uit de koelkast.
- Zorg ervoor dat rauwkost altijd wordt klaargemaakt met schone materialen (kommen, lepels en dergelijke). Zet rauwkostsalades na het bereiden afgedekt terug in de koelkast tot het tijdstip van consumeren. Rauwkost dezelfde dag opmaken.

Vla

Vla moet na het koken snel worden afgekoeld in koud stromend water. Wanneer dit in de praktijk moeilijk is te realiseren is het aan te raden kant-en-klare vla te kopen. Eventueel kan ook blanke vla worden gekocht die verder op smaak kan worden gebracht.

Eten uit blik

- Maak de bovenkant van het blik schoon.
- Bewaar geen resten in het blik, maak de inhoud van een geopend blik helemaal op of doe de rest over in een (plastic of glazen) schaal.
- Open blikken voorzichtig, omdat anders het blikchaafsel in de maaltijd kan komen.
- Gebruik geen producten uit beschadigde of gedeukte blikken.
- Maak geen 'bolle' blikken open, bijvoorbeeld van tomatenpuree, gooi deze meteen weg.
- Als producten uit blik, bijvoorbeeld fruit, in koude gerechten gebruikt gaan worden, zet de blikken dan een dag tevoren in de koelkast.

Flessen/potten

- Gebruik geen beschadigde flessen of potten.
- Doe de dop op de fles of pot wanneer ze bewaard moet worden.
- Kijk op de verpakking waar de geopende fles/pot bewaard moet worden.
- Houd flessen/potten goed schoon.

Resten (klikjes)

- Beperk de hoeveelheid resten² tot een minimum, kook niet meer dan noodzakelijk is.

¹ Voor hele jonge kinderen is 60° C te heet. Ze kunnen dan hun mond verbranden. Laat de warme snacks dan even afkoelen. Als de gerechten 60° C zijn, is ongeveer 10 minuten vaak voldoende.





- Resten kunnen snel bederven. Koel ze daarom snel af bijvoorbeeld in een bak met koud water en zet ze dan afgedekt, met een datum erop, in de koelkast.
- Bewaar resten maximaal 1 dag.
- Laat etensresten, wanneer ze opgewarmd worden, goed doorkoken, dus door en door verhitten.
- Maak een gerecht waarin een rest is verwerkt, altijd dezelfde dag op.
- Doe geen nieuwe resten bij oude.
- Bewaar geen resten van gekookte nitraatrijke³ groenten.
- Bewaar geen resten van maaltijden die kant-en-klaar geleverd zijn door familie, de snackbar, slager, Chinees, cateraar enz

Werkinstructie 5. Klaarmaken van babyvoeding

Bewaren flesvoeding

- Nutrilon 1 en Nutrilon 2 wordt door kindercentrum het groenehuis aangeschaft. Uitgangspunt is dat de flesvoeding binnen de houdbaarheidsdatum opgemaakt wordt.
- Flesvoeding wordt per keer aangemaakt. Restanten worden niet nogmaals opgewarmd maar weg gegooid.
- Klaar gemaakte voeding mag niet langer dan 1 uur buiten de koelkast bewaard worden.

Bereiding flesvoeding

- Was van tevoren de handen goed met water en zeep, droog ze goed af.
- Lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking en volg deze zorgvuldig op.
- Maak de voeding klaar op een schoon keukenblad.
- Gebruik gekookt, terug gekoeld en met huishoudfolie afgedekt water.
- Warm de fles met water op in de magnetron. Schuld de fles goed om de warmte te verdelen en daarmee zogenoemde 'hotspots', veroorzaakt door een ongelijkmatige verwarming van de flesvoeding, te voorkomen. Controleer de temperatuur door enkele druppels op de pols.

Bewaren van afgekolfde melk

- We verwachten van ouders dat zij afgekolfde moedermelk gekoeld brengen en voorzien van de naam van kind en een datum.
- Bewaar moedermelk in de koelkast bij een temperatuur tussen de 4° en de 7° graden (bij voorkeur bij een temperatuur van 4°) en niet langer dan 2 dagen.
- Borstvoeding niet langer dan 3 maanden in de diepvries bewaren. Als het langer dan 3 maanden in de diepvries ligt dan moet de borstvoeding weggegooid worden.
- Ontdooi diepgevroren moedermelk in de koelkast. Als de voeding niet tijdig ontdooid is, kan het onder de kraan met stromend water van ongeveer 20° graden worden ontdooid. Ontdooide moedermelk dient binnen 24 uur gebruikt te worden en mag niet meer worden ingevroren.
- Restanten worden niet nogmaals opgewarmd maar weg gegooid.

Verwarmen van afgekolfde melk

- Verwarm afgekolfde moedermelk met behulp van een flessenwarmer.
- Gooi het water uit de flessenwarmer weg in verband met legionella.

² Resten zijn resten die in de pannen in de keuken zijn achtergebleven. Klikjes zijn resten die in de pan op tafel zijn achtergebleven. Gooi deze weg.

³ Nitraatrijke groenten zijn: andijvie, bieten, bleekselderij, postelein, raapstelen, (ijsberg)sla, spinazie en spitskool.





Reinigen flessen en (fop)spenen

Flessen en spenen van thuis:

- Ouders zijn verantwoordelijk voor het reinigen en vervangen van flessen en (fop)spenen die kinderen van huis meekrijgen.
- Na iedere voeding de fles en speen onder de kraan met koud water schoonmaken.

Flessen en spenen (van flessen) van kindercentrum het groenehuis:

Reinigen speen:

- De speen die op een dag gebruikt is, wordt aan het einde van de dag uitgekookt in een pan met kokend water in de proeftuin.
- De speen wordt gedroogd, op de kop op een schone theedoek weggezet.
- Elke keer als een speen uitgekookt wordt, wordt deze gecontroleerd op scheuren of afgebleven vuil. Is de speen beschadigd of wordt de speen niet meer schoon dan wordt de speen vervangen. Een speen wordt bij dagelijks gebruik iedere 6 weken vervangen.

Reinigen fles:

- De fles onder de kraan met koud water omspoelen.
- De fles wordt gereinigd in de afwasmachine bij een programma van minimaal 65 graden. Als de fles zorgvuldig is gereinigd is uitkoken dus niet nodig.
- De fles wordt gedroogd, op de kop op een schone theedoek weggezet.
- Een fles wordt regelmatig gecontroleerd op beschadiging. Is een fles beschadigd dan wordt hij vervangen.

Klaarmaken en bewaren fruithapjes

- Dek het schoongemaakte en eventueel gesneden of geprakte fruit goed af met huishoudfolie of bewaar het in een goed afsluitende koelkastdoos.
- Haal er ongeveer 15 minuten door gebruik zoveel uit als nodig is en bewaar de rest weer koel en afgesloten.
- Bewaard het schoongemaakte en eventueel gesneden of geprakte fruit niet langer dan een dag.

Groentehap

- Ontdooi en verwarm de groentehap in de magnetron.
- Roer de groentehap goed door en controleer de temperatuur met de thermometer.

Werkinstructie 6. Afruimen/afwassen

Afruimen

- Scheid bij het afruimen etensresten van ander afval.

Afwassen met de hand

Aandachtspunten:

Spoel zo nodig eerst voor, voordat je aan de afwas begint

Droog af met schone, droge theedoeken en doe deze na gebruik in de was

Houd de schone vaat gescheiden van de vuile vaat en ruim de schone vaat direct op.

Machinale afwas

Aandachtspunten:

Haal grote etensresten van het servies en bestek.

De vaatwasmachine niet te vol laden.

Vul zo nodig glansspoelmiddel en vaatwaszout bij. Dit komt de schone vaat ten goed.

Als de machine klaar is de vaat uit laten dampen, uithalen met schone handen en eventueel nadrogen met een schone, droge theedoek.





Ruim de schone vaat op.

In verband met de veiligheid dient een volle vaatwasmachine (met messen) altijd goed gesloten te zijn.

Werkinstructie 7. Eten van thuis

Verpak de voedingsmiddelen die ouders van thuis meenemen, zet er een datum op en zet dit koel weg. Bewaar deze niet langer dan 1 dag. Flessen van thuis worden (voorzien van naam kind) in de koelkast bewaard.

