

Protocol Gezondheid, Hygiëne & Veiligheid.



Inhoudsopgave

1. Persoonlijke hygiëne en gezondheid	2 - 5	
2. Voedselhygiëne	6	
3. Schoonmaken	6	
4. Binnenmilieu	7 - 8	
5. Buitenmilieu	9 - 10	
6. Risicofactoren en hygiëne bij de dieren	11 - 14	
7. Medicatie	15 - 16	
8. Overig	16	
Werkinstructie 1.	Boodschappen doen/inkoop/ontvangst	17
Werkinstructie 2.	Richtlijnen voor het opruimen en bewaren van eten	18 - 21
	Voorbeeld temperatuurlijst	
Werkinstructie 3.	Klaarmaken koude / broodmaaltijd	22
Werkinstructie 4.	Klaarmaken van warme maaltijd en hapjes (soep,tosti's)	23 - 24
Werkinstructie 5.	Klaarmaken van babyvoeding	25 - 26
Werkinstructie 6.	Afruimen/afwassen	27
Werkinstructie 7.	Het meenemen van eten van thuis	27

1. Persoonlijke hygiëne en gezondheid

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 voedingsbodem 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.

In dit document staan de gedragsregels en werkafspraken die de mogelijke risico's preventief 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.

Handhygiëne

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:

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, spelen met de dieren, 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

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 al wrijvend af onder stromend water. Droog de handen af met een handdoek.
- 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 wasmand als de was niet dezelfde dag wordt gewassen.
- Vuil wasgoed gaat in de witte wasmand. Schoon wasgoed (eventueel uit de droger) gaat in de grijze 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 kinderdagverblijf De Kei 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 witte wasmand. Schoon wasgoed (eventueel uit de droger) gaat in de grijze 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 toiletpapierje of tissues, die direct na gebruik weggegooid worden. 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 GGD.

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 verschoonruimte. 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 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 sprayflacon. 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 peutertoiletten beschikbaar in de 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.

Bedjes

- Kinderen slapen in een slaapzakje van kinderdagverblijf De Kei.
- 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.

2. 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 meehelpen 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.

In de werkinstructies (1 t/m 5) staat uitgebreid beschreven hoe er bv. omgegaan wordt met het opruimen en bewaren van eten, het klaarmaken van koude en ook warme maaltijden en het klaarmaken van babyvoeding.

3.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 ten aanzien van het schoonmaken

- 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.
- Speelgoed van baby's worden dagelijks gereinigd (i.v.m. in de mond stoppen).
- Dagelijks worden alle afvalcontainers geleegd.
- Etc.

In het schoonmaakschema staat precies beschreven wat er dagelijks gedaan moet worden, hierin wordt alles bijgehouden. Dit schema is opgesteld aan de hand van de eisen in een kinderopvang.

4. 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 besmettingskansen van een aanwezig infectieziekte afneemt.
- Ventilatie is ook belangrijk voor het afvoeren van hinderlijke geuren, en anderszins schadelijke stoffen.
- Voor mensen en kinderen met luchtwegproblemen is ventilatie extra belangrijk.

Werkafspraken ten aanzien van het ventileren

- 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°.

Werkafspraken ten aanzien van de temperatuur

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 kinderdagverblijf de Kei te roken.

Controles ten aanzien van het binnenmilieu

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

Legionella

Legionella in de waterleidingen heeft bij ons geen kans, omdat wij het warme water met doorstroom automaten opwarmen. Deze is geplaatst voor de warmwater tappunten, en verwarmt alleen water wanneer dit gevraagd wordt, geen lange leidingen met warm water. Hierdoor kan legionellabacteriën geen groei krijgen.

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.
- In de gezamenlijke verschoonruimte zijn peutertoiletten beschikbaar.
- In de gezamenlijke verschoonruimte zijn er op kinderen afgestemde wastafels.
- Voedselbereiding (keuken) en verschoonen zijn strikt gescheiden. In iedere ruimte is er voor pedagogisch medewerkers een wasgelegenheid voor een goede handhygiëne.
- Er is buiten een aparte containerruimte voor afval.

Gezondheid inrichting

- De keuken en de verschoonruimte zijn voorzien van afvalemers.
- Bij de keuze van bedjes, boxen, kinderstoelen e.d. en de inrichting van de ruimtes is hygiëne een belangrijk criterium.

5. Buitenmilieu

Inrichting buitenruimte

In het beleid van kinderdagverblijf de Kei 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. Tevens worden planten met allergen stuifmeel vermeden. 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. Bij uitwerpselen ruim erom heen wegscheppen.
- 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.

Badjes – werkafspraken

In de tuin 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 risico en veiligheidinventarisatie
- Bij warm weer bieden de pedagogisch medewerkers meerdere keren per dag drinken aan, aan de kinderen. Tevens worden er zelf gemaakte waterijsjes (met bijvoorbeeld: aardbeien of komkommer erin aangeboden) zodat ze toch de hoeveelheid water binnen krijgen.

(Huis)dieren – werkafspraken

- 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 dieren.

Insecten en ongedierte

Teken:

- De pedagogisch medewerkers zijn zich bewust van het risico van teken na spelen in de tuin.
- In de EHBO koffer is een tekentang 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 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

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**

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.

6. Risicofactoren en hygiëne bij de dieren

Voordelen in de omgang met dieren

Een kinderopvang waarbij kinderen contact hebben met dieren biedt veel voordelen. Uit onderzoek blijkt dat het hebben van een huisdier kinderen weerbaarder maakt en psychische klachten kan voorkomen. Dit komt voornamelijk door het gevoel van sociale ondersteuning, een levend wezen waaraan je verhalen kunt vertellen; een onvoorwaardelijke vriend. Dieren beïnvloeden ook de sociale ontwikkeling van kinderen: zij bieden gespreksstof en kinderen zoeken sneller toenadering als er een dier bij betrokken is, omdat een dier niet oordeelt. Ondanks de angst voor allergieën heeft fysiek contact met dieren een positieve invloed. Het aaien van een dier werkt rustgevend en kan zelfs de hartslag en bloeddruk verlagen. Bij het aaien komt oxytocine vrij, dat zorgt voor een mogelijkheid tot binding. Kinderen worden weerbaarder door de omgang met dieren.



Uit onderzoek blijkt ook dat kinderen die meer in de buitenlucht spelen, minder vaak ziek zijn, beter eten en slapen, zich beter kunnen concentreren en een betere grove motoriek ontwikkelen.

Nadelen in de omgang met dieren

Ondanks al deze voordelen kleeft er ook een nadeel aan: kinderen kunnen ziek worden van dieren. Verwekkers van infectieziekten komen overal voor: bij mens en dier, maar ook in de grond, voedsel en water. Infectieziekten die van dier op mens worden overgedragen worden zoönosen genoemd. Kinderen bij ons in de opvang hebben veel contact met dieren, vandaar dat wij verschillende gezondheids- en hygiëne maatregelen treffen.

De meest voorkomende zoönosen bij boerderijdieren

Niet elke zoönose vormt een ernstig risico voor de gezondheid van kinderen. Dieren zijn vaak tijdelijk drager van ziekteverwekkers en meestal niet ziek. De ene zoönose komt meer voor bij bepaalde diersoorten dan de andere. Verwekkers van maagdarminfecties, zoals de Shigatoxine-producerende E. Coli bacterie (STEC), Salmonella en Campylobacter, vormen op dit moment het grootste risico voor kinderen. Zij kunnen besmet raken door contact met de dieren (aaien) en besmetting van de omgeving (hekwerk, grond, oppervlaktewater), maar ook door het eten van besmet voedsel, zoals ongepasteuriseerde melk, rauwe eieren en besmet vlees. Jonge kinderen lopen een verhoogd risico op infectie met deze verwekkers en op ernstige complicaties, vooral bij infectie met STEC.

Voorkom STEC... gebruik de hygiëncode!

Jaarlijks worden veel meer Salmonella- en Campylobacterinfecties dan STEC-infecties gemeld. Toch lichten we STEC uit om drie redenen:

- Kinderen tot 5 jaar lopen deze infectie in meer dan de helft van de gevallen op door contact met dieren of de omgeving. STEC kan dagen tot weken overleven op hekwerk en in de grond.
- Besmetting van mens op mens komt veel voor. Dus een kind op een kinderdagverblijf met STEC kan de andere kinderen besmetten, vooral jonge kinderen waarbij het hygiënebesef nog niet goed ontwikkeld is.
- Infecties met STEC geeft risico op een ernstige complicatie: het Hemolytisch Uremisch Syndroom (HUS) met bloedafbraak en verlies van nierfunctie. HUS komt vooral voor bij jonge kinderen.

Er zijn grote uitbraken van infecties met STEC bekend door contact met dieren, bijvoorbeeld op kinderboerderijen en evenementen. Over infectieziekten bij kinderen in de agrarische kinderopvang zijn geen gegevens bekend, maar feit is dat zij meer tijd tussen de dieren doorbrengen dan kinderen op een kinderboerderij. Het risico op een zoönose is dan ook in de agrarische kinderopvang zeer reëel.

Behalve de eerdergenoemde meest voorkomende ziekteverwekkers, zijn er nog andere zoönosen:

- *Q-koorts* is via de lucht overdraagbaar. Q-koorts veroorzaakte tussen 2007 en 2009 veel zieken in Nederland. Tijdens de epidemie zijn weinig kinderen met klachten van acute Q-koorts gemeld. Na maatregelen zoals verplichte vaccinatie van geiten en schapen nam het aantal meldingen van acute Q-koorts fors af.
- Na de vogelgriep epidemie onder pluimveebedrijven in 2003 is het *aviaire influenzavirus* wel op Nederlandse pluimveebedrijven gevonden, maar niet de variant die mensen ziek maakt. Wel heeft een uitbraak met deze variant op een agrarisch bedrijf met kinderopvang gevolgen voor het doorgaan van de opvang.
- Het *Orf-virus* komt veel voor bij direct contact met geiten en schapen met wondjes aan bek en uiers. De mens kan na besmetting wondjes op vingers en hand krijgen. Deze genezen meestal goed na een aantal weken.
- *Ringworm* is de meest voorkomende zoönose die niet via voedsel wordt overgedragen maar door direct contact met dieren. Ringworm komt voor bij mens en dier en is zeer besmettelijk. Bij de mens geeft ringworm ronde, rode, schilferige plekken op de huid die vaak jeuken. Mensen raken niet alleen besmet door contact met dieren, maar ook door schimmelsporen op kleding, hekken of in de omgeving. Kinderen tot aan de puberteit hebben een verhoogd risico op infectie.
- De veegerelateerde *MRSA-bacterie* komt veel voor bij mens en dier zonder infectie te veroorzaken. De bacterie is ongevoelig voor bepaalde gangbare antibiotica, waardoor infecties moeilijker te behandelen zijn. MRSA wordt meestal gevonden bij varkens-, kalver- en pluimveebedrijven en bij personen die veel in contact komen met deze dieren. Dragerschap met de veegerelateerde MRSA is voor gezonde personen geen bedreiging voor de gezondheid.
- De *tetanusbacterie* komt voor in de bodem en in darmen van de mens en dieren als koeien en paarden. Kinderen kunnen besmet raken via wondjes in de huid na contact met aarde en mest, maar ook door een beet van een dier. Het is belangrijk dat kinderen gevaccineerd zijn tegen tetanus. Kinderen worden volgens het Rijksvaccinatieprogramma gevaccineerd tegen tetanus (DKTP-vaccin) op de leeftijd van 2-3-4-11 maanden en 4 jaar.

Net als kinderen zijn ook zwangere vrouwen gevoeliger voor infectieziekten. Ook voor hen zijn adviezen in hygiënisch omgaan met dieren van belang.

Wat doen wij om het risico op zoönosen voor de kinderen te verkleinen?

Persoonlijke hygiëne:

- Was handen met water en zeep na contact met de dieren, na het buiten spelen en voor het eten.
- Droog handen met wegwerphanddoekjes en gooi deze na gebruik direct weg.
- Bij de dieren worden er overalls en laarzen gedragen.
- Na bezoek bij de dieren worden de overalls en laarzen uitgedaan. De overalls worden wekelijks uitgewassen en de laarzen worden wekelijks gereinigd.

Voedsel hygiëne:

- Er wordt niet gegeten tussen de dieren.
- Er wordt geen eten gegeten wat op de grond is gevallen.
- De dieren komen niet in ruimtes waar eten bereid of gegeten wordt.
- Er worden geen producten als rauwe eieren van onze kippen gebruikt (alleen gekookt).
- De groente en fruit uit eigen tuin worden grondig schoongemaakt.

Bedrijfs- en omgeving hygiëne:

- Wanneer er zieke dieren zijn, worden zij gescheiden van de gezonde dieren. Kinderen worden uit de buurt gehouden van de zieke dieren.
- Wanneer de schapen of geiten drachtig zijn (4 maanden dracht tot 2 weken na het lammeren) worden zij afgezonderd en uit de buurt van kinderen gehouden.
- De looppaden in de dierenweide worden zoveel vrij gehouden van mest en andere uitscheidingsproducten, deze worden namelijk dagelijks schoongemaakt.
- Alle dieren zijn gevaccineerd en ontwormt.
- Er wordt gezorgd voor schone stallen en dieren. De stallen worden wekelijks schoongemaakt.
- De kinderen komen niet in de buurt van dode dieren. Wij nemen de regels rondom afvoer van kadavers in acht.

Ondanks voorzorgsmaatregelen... een verwonding opgelopen

Behalve het risico op een infectie zijn er ook andere risico's als kinderen rechtstreeks bij de dieren kunnen komen. Zij kunnen bijvoorbeeld gewond raken bij het voeren of het verzorgen van dieren. De volgende richtlijnen gelden als er een kans is op het oplopen van een verwonding door een dier:

1. We maken afspraken met de kinderen om verwondingen door dieren zo veel mogelijk te voorkomen. Bijvoorbeeld hoe kinderen om mogen gaan met dieren of dat zij niet achter een pony mogen lopen.
2. We hebben een 'bijtprotocol' opgesteld hoe te handelen bij wonden door dieren.
3. Hebben de kinderen toch een verwonding opgelopen door een dier? Dan wordt de wond goed uitgespoeld onder de kraan met lauw water. Er mag ook gewone zeep worden gebruikt om de wond uit te wassen. Een grote wond kan na het wassen afgedekt worden, bijvoorbeeld met een schoon verband of een schone doek.
4. Verklein bij een bijtwond de kans op een infectie met tetanus: een infectieziekte die zeer ernstig kan zijn. We nemen daarom altijd na een bijt-, pik- of krabwond contact op met de huisarts. Als een kind of medewerker nog nooit is ingeënt tegen tetanus en deze een bijt-, pik- of krabwond oploopt, moet deze zo snel mogelijk een prik krijgen met antistoffen tegen tetanus. Soms wordt ook wel antibiotica voorgeschreven.

Risico's en voorzorgsmaatregelen:	
Direct contact met dieren kan fysiek gevaar opleveren. Dieren kunnen bijten, pikken, krabben of slaan.	<ol style="list-style-type: none">1. Er is een bijtprotocol opgesteld waar duidelijk in staat hoe te handelen bij verwondingen.2. De kinderen komen niet alleen bij de dieren en in de stallen, er is altijd een pedagogisch medewerker aanwezig.
Overdracht van ziektekiemen door dieren, denk bv. aan Q-koorts, maar ook STEC en tetanus.	<ol style="list-style-type: none">1. Was handen met water en zeep na contact met de dieren, na het buiten spelen en voor het eten.2. Bij de dieren worden er overalls en laarzen gedragen.3. Na bezoek bij de dieren worden de overalls en laarzen uitgedaan. De overalls worden wekelijks uitgewassen en de laarzen worden wekelijks gereinigd.
Medicijnen voor dieren kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn!	<ol style="list-style-type: none">1. Medicijnen en bestrijdingsmiddelen zijn niet toegankelijk voor kinderen. Zij zijn ver weg van de kinderen (buiten bereik) opgeslagen.
Bestrijdingsmiddelen kunnen levensgevaarlijk zijn of een toxische reactie opleveren.	<ol style="list-style-type: none">1. Er worden alleen toegelaten ecologische bestrijdingsmiddelen gebruikt volgens de

	gebruiksaanwijzing. Dit wordt eventueel gebruikt wanneer er geen kinderen aanwezig zijn.
Zieke dieren kunnen een verhoogd risico geven op zoönosen.	1. Wanneer er zieke dieren zijn, worden zij gescheiden van de gezonde dieren. Kinderen worden uit de buurt gehouden van de zieke dieren.
Ook dode dieren vormen een risico voor zoönosen.	1. De kinderen komen niet in de buurt van dode dieren. Wij nemen de regels rondom afvoer van kadavers in acht.
Ongedierte geeft ook kans op overdracht van ziekmakende organismen.	1. Etenresten worden altijd goed opgeborgen en afgesloten om ongedierte te voorkomen.

7. Medicatie

Er is een Protocol medicijnverstrekking opgesteld conform de Wet BIG.

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

Medicijnen

Toedienen van medicijnen . Op advies van de GGD worden medicijnen alleen toegediend als deze door de (huis)arts zijn voorgeschreven. Ouders dienen een verklaring te ondertekenen waarop zij vermelden welk medicijn wanneer in welke dosering moet worden toegediend. De leidster noteert in het dagschrift het tijdstip van toediening en parafeert daarvoor.

Medicijnen worden nooit voor de eerste keer toegediend op kinderdagverblijf De Kei.

Paracetamol

Paracetamol wordt veel gebruikt bij kleine kinderen, o.a. bij het doorkomen van tanden en kiezen (al dan niet met koorts), na een inenting of bij pijn of koorts zonder directe aanleiding. Op advies van de GGD wordt door de leidsters paracetamol alleen op voorschrift van een (huis)arts toegediend. Koorts heeft namelijk altijd een oorzaak, die vaak niet direct aan te tonen is. Omdat het kinderdagverblijf aansprakelijk is voor het kind gedurende het verblijf, wordt geen paracetamol toegediend: stel dat het kind ernstig ziek wordt en de koorts is onderdrukt met paracetamol, kan het kinderdagverblijf aansprakelijk worden gesteld. Om dat te voorkomen, wordt paracetamol alleen op doktersvoorschrift gegeven. Indien ouders 's ochtends thuis een kind paracetamol geven, ligt de verantwoording daarvan bij de ouder. Het is ouders niet toegestaan om gedurende de dag op het kinderdagverblijf zelf het kind paracetamol te geven om zodoende het kind op het kinderdagverblijf te kunnen laten.

Homeopatische middelen

Veel ouders geven hun kind homeopathische middelen, zoals chamodent of neusspray. Ouders worden gevraagd een medicijnverklaring daarvoor in te vullen. Een verklaring is 1 maand geldig en wordt dus per maand opnieuw ingevuld als een middel gedurende langere tijd wordt gegeven. Medische handelingen De leidsters zijn niet bevoegd om medische handelingen uit te voeren. Mocht er zich een situatie voordoen waarin het noodzakelijk is dat er bij een kind tijdens het verblijf een medische handeling verricht wordt, dan zal de directie per geval beslissen of aan dit verzoek gehoor kan worden gegeven. Hierbij worden de regels uit de Wet BIG gevolgd. Deze wet houdt in dat bepaalde handelingen alleen mogen worden verricht als voldaan wordt aan de volgende voorwaarden:

1. De medische handeling moet worden verricht in opdracht van een beroepsbeoefenaar die voor het verrichten van de handeling zelf wettelijk bevoegd is
2. De persoon die de handeling verricht, moet de aanwijzingen van de opdrachtgever opvolgen
3. De persoon die de handeling verricht, moet bekwaam zijn om de handeling te verrichten
4. Er wordt een aanvullende overeenkomst met de ouders afgesloten. In een dergelijke overeenkomst worden de afspraken over de aanvullende zorg, de financiering ervan en de aansprakelijkheden van het kinderdagverblijf en het personeel nader geregeld.
5. Uit de aanvullende overeenkomst moet expliciet blijken voor welke medische handelingen de ouders van het kind toestemming hebben verleend

6. Uit een zogenaamd “autorisatieformulier” dient de toestemming van een arts en bovendien de beschikbaarheid, bekwaamheid en bereidheid van de medewerkster te blijken

7. De medewerkster ontvangt aanwijzingen van de arts met betrekking tot:

- de wijze waarop de handeling moet worden uitgevoerd
 - algemene aandachtspunten ter observatie na het uitvoeren van de handeling
 - instructies voor het handelen bij bepaalde verschijnselen
 - de arts bepaald in hoeverre extra toezicht en tussenkomst van zijn/haar kant noodzakelijk is.
- Afspraken dienen schriftelijk te worden vastgelegd.

Noodsituaties

De Wet BIG is slechts van toepassing op medische handelingen die beroepsmatig worden verricht. In noodsituaties wordt iedereen geacht naar beste vermogen te handelen en kan het verrichten van voorbehouden handelingen in strijd met de wet zelfs noodzakelijk zijn. In dat geval is er sprake van overmacht en levert de hulpverlening geen strafbaar feit op.

Hygiënemaatregelen:

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

8. 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. Bij ons zijn alle medewerkers in het bezit van een BHV diploma.
- 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.

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 Tenminste 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° 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 houdbaarheidstermijn 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. Noteer de datum van opening 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 de datum genoteerd.

Voorbeeld temperatuurlijst van de maand..... jaar 2015

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 vaste 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, 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.

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 antiaanbaklaag.
- Bereid de maaltijd zo, dat de gerechten klaar zijn vlak voordat de kinderen aan tafel gaan.

Warme snacks

- Eet warme snacks (tenminste 60°C) 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

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 resten tot een minimum, kook niet meer dan noodzakelijk is.
- 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 nitraatrijke groenten.

Werkinstructie 5. Klaarmaken van babyvoeding

Bewaren flesvoeding

- Nutrilon 1, Nutrilon 2 en Nutrilon 3 wordt door kinderdagverblijf De Kei 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 afgekolfd melk

- We verwachten van ouders dat zij afgekolfd 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 afgekolfd melk

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

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 kinderdagverblijf De Kei:

Reinigen speen:

- De speen die op een dag gebruikt is, wordt aan het einde van de dag uitgekookt in een pan met kokend water.
- 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 voor gebruik zoveel uit als nodig is en bewaar de rest weer koel en afgesloten.
- Bewaar 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 vaatwazout bij. Dit komt de schone vaat ten goede.
- 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 (bijv. bij allergieën), 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.