



Hygiënecode



Hygiënecode

Inleiding

Een kinderopvang moet in alle opzichten een veilige voorziening zijn. Het is daarom ook noodzakelijk om ruimschoots aandacht te besteden aan de hygiëne op een kinderopvang.

Jonge kinderen komen in aanraking met ziekteverwekkers (micro-organismen) waartegen zij nog geen weerstand hebben opgebouwd. Door hygiënische maatregelen proberen we de overdracht van ziekteverwekkers te beperken.

Voedselinfecties en vergiftigingen veroorzaken jaarlijks bij meer dan een miljoen mensen in Nederland maag-darmklachten.

Hygiënisch werken is belangrijk om een voedselinfectie of vergiftiging te voorkomen. Kinderopvang De 5 heeft in deze hygiënecode een aantal regels opgesteld; deze zijn gebaseerd op de hygiënecode voor kleine instellingen in de branches Welzijn & Maatschappelijke Dienstverlening, Jeugdzorg en Kinderopvang.

Doel

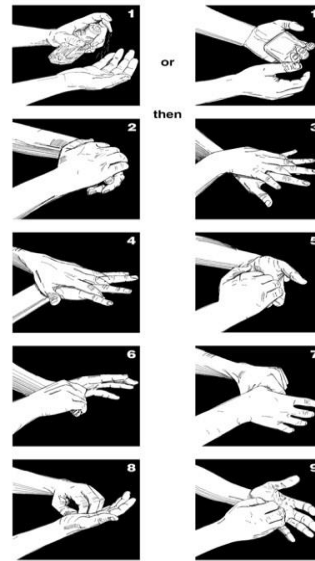
Door hygiënisch werken de risico's op voedselvergiftiging of op vergiftiging zoveel mogelijk vermijden of verminderen.

Handhygiëne

- Wanneer moet je de handen wassen
- Aan het begin van de werkzaamheden
- Voor het aanraken en bereiden van voedsel
- Voor wondverzorging
- Voor het aanbrengen van zalf of crème
- Na iedere zichtbare verontreiniging van de handen
- Na hoesten, niezen en snuiten
- Na spelen in de zandbak
- Na toiletgebruik
- Na het verschonen van een kind
- Na het afvegen van de billen van een kind
- Na contact met lichaamsvochten zoals traanvocht, speeksel, snot, braaksel, urine, ontlasting, bloed.
- Na het dragen van handschoenen
- Na schoonmaakwerkzaamheden
- Na contact met vuile was of afval
- Draag altijd wegwerphandschoenen als er een kans bestaat dat je in aanraking komt met bloed of eventueel besmet lichaamsvocht. Was daarna je handen.

Instructie handen wassen

- Draai de kraan open, zodanig dat de temperatuur van het water handwarm is.
- Maak de handen nat en voorzie ze van een beetje vloeibare zeep (ook de kinderen
- wassen hun handen met zeep).
- De zeep wordt over de gehele handen verdeeld.
- Was de handen door de handen over elkaar
- te wrijven.
- Spoel af onder flink stromend water, waarbij het water van de vingertoppen naar de pols
- stroomt.
- Droog de handen af, ook tussen de vingers en de polsen met een schone handdoek (of papier).
- Zieke pedagogische medewerkers besteden extra aandacht aan een goed handhygiëne.
- Pedagogisch medewerkers zien er op toe dat kinderen na ieder toiletbezoek hun handen met (vloeibare) zeep wassen.
- Aan kinderen wordt geleerd hun handen goed te wassen.



Persoonlijke hygiëne

- Zorg voor schone en goed wasbare kleding
- Draag bij vuile werkzaamheden een voorschort of een wegwerpschort
- Zorg voor schone en verzorgde haren, draag lang haar bij voorkeur in een staart of opgestoken
- Kam of borstel haar niet in ruimte waar voeding wordt behandeld
- Houd nagels kort en schoon
- Gebruik geen sterk ruikende parfums of aftershave
- Eet en rook niet tijdens de voedselbehandeling
- Hoest of nies niet boven bereide en onverpakte producten
- Draag geen sieraden tijdens de voedselbehandeling (uitgezonderd een gladde trouwring)
- Verschoon handdoeken dagelijks
- Dek wondjes aan de handen af met een waterafstotende pleister



Hygiëne aan tafel

Voorbereiden lunch (en evt. warme maaltijden)

- Was goed je handen met water en zeep voordat je begint met de bereiding van het eten.
- Zorg voor een schone tafel en schone materialen
- Voorkom over en weer besmetting van bacteriën (kruisbesmetting)
- Haal de producten zo kort mogelijk van te voren uit de koeling
- Koelingsproducten onmiddellijk terugzetten in de koelkast (maximaal 30 minuten buiten de koeling) Bereid geen voedsel op oppervlakken die ook gebruikt worden voor het verschonen van kinderen

De tafel opruimen en afwassen

- Zet het eten dat koel bewaard moet worden in de koelkast
- Alle gebruikte materialen direct na het eten in de afwasmachine (indien aanwezig) zetten, anders aan een zijde van het aanrecht neerzetten.
- Verwijder etensrestjes van de borden, voorspoelen met warm water
- Houd schone en vuile vaat strikt gescheiden
- Afwassen in een heet sopje met een afwasborstel
- Afdrogen met een schone theedoek
- Schone vaat opruimen en afwasborstel na gebruik schoonmaken en drogen
- Theedoeken en vaatdoekjes na gebruik in de was
- Afwasmachine vullen (niet te vol)
- Afwasmachine instellen op min. 60°C
- Na afloop de schone vaat uit laten dampen en opruimen
- Afwasmachine schoonmaken

Opruimen en bewaren van voedsel

Algemeen:

- Controleer wekelijks de temperatuur van de koelkast en vriezer
- Koelkast 4 tot 7°C de diepvries - 18°C (ten hoogste)
- Zet producten met de kortste houdbaarheidsdatum vooraan
- Het voedsel in de koelkast wordt dagelijks gecontroleerd op houdbaarheidsdatum.
- Zet het magazijn/ koelkast/ vriezer niet te vol
- Zorg dat alle verpakkingen goed gesloten zijn
- Eten in de koelkast goed afdekken met huishoudfolie of overdoen in koelkastdozen
- Laat geen eten in conservenblikjes staan
- Let op een goede scheiding tussen rauwe en bereide producten
- Koelkast 1x per twee weken schoonmaken
- Vleeswaren en kaas worden in een gesloten bak bewaard, deze bak wordt minstens één keer per week schoongemaakt.
- Houd ontvangen producten niet langer dan nodig en in ieder geval niet langer dan een half uur buiten de koeling.

- Producten die langer dan een half uur buiten de koeling hebben gestaan moeten binnen twee uur worden opgegeten of weggegooid.
- Controleer bij het aanvullen van gekoelde of diepgevroren producten eerst de werking en/of temperatuur van de koelkast, koeling of diepvriezer. Meet bij twijfel de temperatuur met een (geijkte) thermometer.
- Controleer of de houdbaarheidstermijn van de reeds aanwezige producten nog voldoende lang is. Sla geen gevaarlijke stoffen (bestrijdingsmiddelen, reinigingsmiddelen) op bij levensmiddelen. Sla deze op in een aparte afsluitbare ruimte.
- Plaats geen producten op de vloer van een koeling of vriescel.
- Bewaar eieren gekoeld in de originele verpakking die is voorzien van een THT-datum.

Bewaartermijnen:

In de onderstaande tabel zie je hoe lang je geopende producten en producten zonder houdbaarheidsdatum kunt bewaren. Daarbij is het belangrijk dat de koelkast niet warmer is dan 7°C. De optimale temperatuur is 4°C. Zolang de verpakking dicht is, geldt de houdbaarheidsdatum. Na het openen van de producten gelden de vermelde bewaartijden, zolang de houdbaarheidsdatum niet verstreken is. De bewaartijden zijn richtlijnen.

Vleeswaren	In de koelkast (max. 7°C)	In de diepvries (max. -18°C)
Cervelaatworst, bacon, ontbijtspek, rookvlees (gezouten vleeswaren)	2 dagen	1-3 maanden
Boterhamworst, Gelderse worst, gekookte worst, gebraden gehakt, leverkaas, (smeer)leverworst (gekookte vleeswaren)	2 dagen	3 maanden
Ham, casselerrib, kipfilet	2 dagen	3 maanden
Fricandeau, rosbief	2 dagen	3 maanden
Filet américain	Eten op de dag van aankoop	-
Boter, kaas en eieren	In de koelkast (max. 7°C)	In de diepvries (max. -18°C)
Boter	1-2 weken	1-2 maanden
Margarine	4 weken	1-2 maanden
Halvarine	7 dagen	2-4 maanden
Stuk jonge of jong belegen kaas	7 dagen	2-4 maanden
Stuk belegen of oude kaas	14 dagen	2-4 maanden
Plakken kaas	3 dagen	-

Geraspte kaas	3 dagen	-
Zachte kaas (brie, camembert)	4 dagen	3 maanden
Smeerkaas	1 week	-
Rauwe, ongekookte eieren	4 weken	-
Gekookt ei	1 week	-
Zuivel	In de koelkast (max. 7 °C)	In de diepvries (max. -18 °C)
Melk, chocolademelk	3 dagen	-
Karnemelk, drinkyoghurt	4 dagen	-
Yoghurt, kwark	4 dagen	-
Vla	3 dagen	-
Slagroom	3 dagen	-
Groenten	In de koelkast (max. 7 °C)	In de diepvries (max. -18 °C)
Komkommer, tomaten	1-2 weken	-
Aubergines, courgettes, paprika, winterwortel	5-7 dagen	12 maanden
Fruit	In de koelkast (max. 7 °C)	In de diepvries (max. -18 °C)
Aardbeien, bessen, bramen, frambozen, kersen	1-3 dagen	8-12 maanden
Sinaasappelen, mandarijnen, citroenen, grapefruit	Niet nodig	-
Bananen	Niet in de koelkast	-
Appelen, peren	2-4 weken	-
Baby- voeding	In de koelkast (max. 7 °C)	In de diepvries (max. -18 °C)
Bereide flesvoeding	8 uur bij max. 4 °C.	-
Moedermelk	3 dagen	3 maanden
Zelfgemaakte fruithapje	1 dag	8 maanden
Zelfgemaakt groentehapje	1 dag	3 maanden
Overig	In de koelkast (max. 7 °C)	In de diepvries (max. -18 °C)
Vruchten uit blik of glazen pot	1 week	3 maanden
Vruchtensap en frisdrank met vruchtensap	3-4 dagen	-
Fritessaus, mayonaise	3 maanden	-
Tomatenketchup, curry	9 maanden	-
Huzarensalade, eiersalade	1 dag	-

Kant- en- klaarmaaltijden, restjes van warme maaltijden	2 dagen	3 maanden
Bereide soep	2 dagen	3 maanden
Brood		2 weken
Slagroomgebak, gebak met slagroom	1 dag	1 maand
Appelgebak, vlaai zonder slagroom	3 dagen	3 maanden
Jam, sandwichspread	4 weken	

Inrichting koelkast



- 1 Diepvriesproducten
- 2 Geopende potten, (fris)dranken
- 3 Eieren (in doos), vleeswaren (afgedekt)
- 4 Etenressten, gebak, soep
- 5 Mees en rauwe vis (afgedekt)
- 6 Groenten en niet-tropisch fruit (apart)
- 7 Boter, kaas
- 8 Potjes, tubes, medicijnen
- 9 Potjes, kleine flessen
- 10 Grote flessen, pakken (frisdranken, melk, yoghurt enz.), zuivelproducten

De voorraadkast:

In de voorraadkast worden voedsel en andersoortige voorraad van elkaar gescheiden gehouden.

Met name de schoonmaakproducten worden niet naast voedsel bewaard.

Degene die de bestellingen verricht, controleert wekelijks de houdbaarheidsdatum.

Ook hier wordt bij het aanvullen van de producten, de producten met de kortste houdbaarheid vóór de producten met een langere houdbaarheidsdatum geplaatst.

Flesvoeding/ borstvoeding

Zowel flesvoeding als moedermelk mogen niet in de deur van de koelkast bewaard worden; hier ontstaan grote temperatuurverschillen door het open- en dichtdoen van de koelkastdeur, wat de houdbaarheid van de melk niet ten goede komt.

Flesvoeding:

- Flessenvoeding wordt door de ouders (of verzorgers) in poedervorm, in afgepaste gelabelde (naam kind) hoeveelheden per voeding, aangeleverd.
- De flessen en spenen moeten daarbij schoon worden aangeleverd.
- Ieder kind moet een eigen fles en speen hebben.
- De plaats waar de flesvoeding wordt bereid, moet strikt gescheiden zijn van de verschoonplek.
- Restjes babyvoeding niet bewaren; de beste temperatuur voor het bewaren van vooraf bereide babyvoeding is 3-7°C. De voeding mag max. 1 uur buiten de koelkast (incl. voeden). De flessen niet plaatsen in de koelkastdeur, dit is een minder koude plek in de koelkast.
- Na het openen van een groot pak poedermelk is het nog 4 weken houdbaar. Kijk ook wat er op het pak staat.

Klaar maken van flesvoeding:

- Lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking en volg deze zorgvuldig op.
- Maak de voeding klaar op een schoon werkvlak.
- Gebruik leidingwater (of evt. afgekoeld gekookt water als de ouders dit aangeven) dat koud uit de kraan komt, niet uit boiler of geiser. Het water kan dan metalen bevatten.
- De flesvoeding per fles klaar maken, dus geen grote hoeveelheden voor de hele dag.
- Ouders mogen geen flessen met melk meegeven. Ze moeten een fles (met eventueel water) en poeder meegeven zodat de voeding op de kinderopvang gemaakt kan worden.

De ideale temperatuur voor flesvoeding is 37°C. Dit kan bereikt worden op de volgende manieren:

- Met gebruik van een flessenwarmer (na ieder gebruik het water weggooien i.v.m. groei van micro-organismen).
- In de magnetron (zet de fles hierin zonder dop of speen).
- Controleer de temperatuur van de voeding altijd d.m.v. een beetje voeding op de binnenkant van je pols te druppelen.

- De fles schoonmaken met warm water, afwasmiddel en een borsteltje. Doe dit direct na de voeding om indrogen te voorkomen. Goed naspoelen met schoon water.
- De fles, met speen, goed drogen en wegzetten op een droge plaats waar geen insecten bij kunnen komen.

Bewaren en verwarmen van afgekolfde moedermelk :

- Bewaar moedermelk in de koelkast ten hoogste 4°C en niet langer dan 1 dag.
- Ouders moeten moedermelk gekoeld (maar niet bevroren) afgeven op de kinderopvang.
- Moedermelk moet in de koelkast bewaard worden en mag niet buiten de koelkast ontdooien.
- Bewaar moedermelk niet langer dan 3 maanden in de vriezer.
- Warm moedermelk in de flessenwarmer of in de magnetron op. het water wordt opgewarmd in de magnetron (ca. 45 sec. op 750 Watt)
- De flesvoeding maximaal 2 keer binnen 1 uur opwarmen en daarna restant weggooien
- Restant flesvoeding 1 uur na bereiding weggooien

Schoonmaken

Desinfecteren

Desinfecteren is nodig wanneer sprake is van bloederige diarree of wanneer er op een andere wijze sprake is van bloedcontact, bijvoorbeeld een bloedneus, wondjes, etc.

- Desinfecteer alle oppervlakten die in aanraking zijn geweest met het bloed of bloedige diarree.
- Oppervlakten zoals aankleedkussen, speelgoed, thermometer schoonmaken met 70% alcohol.
- Voor de handen gebruik je handalcohol 70%
- Textielgoed en speelgoed kunnen in de wasmachine op 60°C
- Serviesgoed en eventueel andere materialen in de afwasmachine op 60°C

De keuken schoonmaken

- Dagelijks afvalbakken legen en wekelijks nat schoonmaken
- Maak de keuken schoon volgens het schoonmaakrooster
- Reinig de keuken altijd na het bereiden van een maaltijd.
- Raadpleeg dagelijks het schoonmaakschema.

Schoonmaakmethode

- Maak goed schoon met sop (reinigingsmiddel en water van 35-40°C)
- Spoel na met schoon water, of met een doek die in schoon water is uitgeknepen.
- Droog na met een schone, droge doek.
- Gebruik voor het schoonmaken een schone vaatdoek en doe deze na het schoonmaken in de 60°C was.

- Gebruik dweilen en borstels van kunststof die alleen in de keuken en niet in toiletten en badkamers worden gebruikt.
- Het materiaal waarmee wordt schoongemaakt moet na gebruik goed worden gereinigd en op een aparte plaats worden gedroogd en bewaard.

Inrichting en materialen schoonmaken

Aanrecht:

- Maak het aanrecht droog en schoon na elk gebruik.

Afvoer:

- Maak het afvoerputje na gebruik schoon.
- Laat een verstopte afvoer direct ontstoppen.
- Gooi geen olie, verf, chemicaliën en medicijnen door de afvoer.

Diepvriezer:

- Eenmaal per half jaar ontdooien. Reinigen met sop. Naspoelen met een in schoon water uitgeknepen werkdoek. Drogen met een schone droge doek.

Doeken:

- Een keer per dag de doeken (vaatdoeken, theedoeken en handdoeken) verschoneren.
- Handdoeken niet gebruiken om vuile handen aan af te vegen.
- Doeken ophangen aan haakjes of op rekken.
- Verschillende (hand)doeken gebruiken voor aanrecht, afwas, handen enzovoort.
- Vuile doeken uit de keuken verwijderen.
- Na gebruik in de 60°C was

Dweil:

- Gebruik een dweil alleen voor de keukenvloer.
- Na gebruik in de 60°C was.

Fles en spenen voor babyvoeding:

- Wekelijks uitkoken.

Handgrepen:

- Regelmatig handgrepen van kastjes, deuren en kranen schoonmaken met sop.

Kast:

- Maak planken en wanden schoon als ze zichtbaar zijn vervuild. Als ze niet zichtbaar vervuild zijn maak ze dan 1x per kwartaal schoon.



Koelkast:

- Als de koelkast niet zichtbaar is vervuild, 1 maal per 2 weken schoonmaken met sop. Wanneer de koelkast eerder vervuild is, maak hem dan goed schoon met sop en nadrogen met een doek. De bakken (waar de kaas en vleeswaren in zitten) 1 keer per week schoon maken.

Koffie en thee zet apparatuur :

- Dagelijks oppervlakkig reinigen
- 2x per jaar grondig

Oven:

- Na gebruik bij zichtbare vervuiling reinigen met sop en indien nodig met een ovenreiniger. Droog na met een schone, droge doek.

Wat	Frequentie				Methode	Extra opmerking
	Dagelijks	Wekelijks	Maandelijks	Anders		
Verkleedkleden			X		Wassen	
Box		X			Nat schoonmaken	
Box- en vloerkleden		X			Wassen	
Verschoonruimte	X				Nat afnemen	
Thermometer				Na gebruik	Desinfecteren met alcohol 70%	Ook na gebruik met hoesjes
Thee- en handdoeken				Ieder dagdeel		Bij zichtbare verontreiniging direct
Keuken	X					
Deurklinken/handgrepen	X				Nat schoonmaken	
Kastjes			X		Nat schoonmaken	
Aanrecht / wasbak	X				Nat schoonmaken	
Magnetron/ oven				Na gebruik	Nat schoonmaken	
Keukenmaterialen				Na gebruik	Nat schoonmaken	

Deurmat	X				Stofzuigen	
Speelgoed: in de mond	X				Nat schoonmaken	
Speelgoed: niet in de mond			X		Nat schoonmaken	Bij zichtbare verontreiniging direct
Knuffels			X		Wassen	Bij zichtbare verontreiniging direct
Filter vaatwasser	X				Etensresten verwijderen	
Slaapkamer						
Bedjes		X			Nat schoonmaken	
Beddengoed/slaapzakken		X			Wassen >60°C	
Sanitair						
Deurklinken/handgrepen	X				Nat schoonmaken	
Toiletten				Na ieder dagdeel	Nat schoonmaken	Ook spoelknop
Potjes				Na ieder gebruik	Nat schoonmaken	

Handdoeken				Ieder dagdeel	Wassen > 60°C	
Wastafels/kranen	X				Nat schoonmaken	
Buitenspeelgoed				4x per jaar	Nat schoonmaken	Bij zichtbare verontreiniging direct
Werkkast			X		Nat schoonmaken	
Dweilen, doekjes	X				Wassen > 60°C	