

## ***Hygiëncode Kinderopvang Abeltje:***

De medewerkers van **Kinderopvang Abeltje** handelen volgens de beschreven werkwijze en met het inzicht dat deze hygiëncode hen biedt, zo wordt voldaan aan de wettelijke voorschriften die van toepassing zijn op de bereiding en behandeling van levensmiddelen en ingrediënten. Belangrijker is echter nog dat de voedselveiligheid van kinderen, personeel er in grote mate mee kan worden gegarandeerd.

### **Inleiding**

**Deze Hygiëncode is voor de medewerkers van Kinderopvang Abeltje.**

Bij kinderopvang Abeltje, waar voeding bereid wordt voor directe consumptie zoals een fruithap, broodmaaltijd, maaltijden of maaltijdcomponenten die worden opgewarmd en waar incidenteel maaltijden zelf worden bereid.

#### ***1. Het belang van het werken met een hygiëncode***

Het proces van voedingsverzorging, dat loopt van inkoop tot consumptie, gaat gepaard met risico's. Na een toiletbezoek kunnen bijvoorbeeld micro-organismen die ziekten verwekken worden overgedragen van mens op levensmiddelen. Als de temperatuur van een koelkast of een diepvriezer niet goed is ingesteld kunnen levensmiddelen bederven, met het gevolg dat de gebruikers ervan een voedselinfectie of een voedselvergiftiging oplopen

onderkennen van de risico's die bij de behandeling van levensmiddelen worden gelopen en voorts door het treffen van de juiste maatregelen en het volgen van de juiste werkwijze om deze risico's te vermijden of te verminderen.

#### ***2. Risico's bij de voedingsverzorging en goede hygiënische praktijken in de verschillende fasen van voedingsverzorging***

##### **2.1 Hygiënisch werken**

Hygiëne is de kennis van alles wat mensen gezond houdt en de maatregelen die worden genomen om ziekten te voorkomen. Micro-organismen zijn de belangrijke veroorzakers van ziekten. De vermeerdering en overdracht ervan moet daarom bij de behandeling van levensmiddelen worden voorkomen.

*Persoonlijke hygiëne* Hygiënisch werken begint bij de medewerkers die belast zijn met de voedingsverzorging en daarbij de hele dag door met allerlei producten en voorwerpen in aanraking komen. Zij moeten zorgen voor een goede persoonlijke hygiëne. Voor het bereiden van voedsel, handenwassen met zeep, met papier afdrogen en daarna met desinfecterende gel.

Als een medewerker een persoonlijk risico vormt voor de voedselveiligheid in de instelling. Melding van een dergelijk risico aan de leidinggevende is van belang. Infectie aan handen, verkoudheid of diarree kunnen bijvoorbeeld noodzaken tot de tijdelijke aanpassing van taken.

*Bedrijfshygiëne:* is erop gericht de kwaliteit van voedingsmiddelen te bewaren en bederf te voorkomen. In het algemeen geldt dat de bedrijfshygiëne wordt gewaarborgd door de activiteiten en handelingen die verband houden met de behandeling van voedingsmiddelen uit te voeren met inachtneming van de werkinstructies en vaste procedures. Belangrijke aandachtsgebieden voor bedrijfshygiëne zijn bijvoorbeeld de plaats waar handen worden

gewassen en de reiniging van keukenapparatuur, het keukengereedschap, de werkoppervlakken en ruimten waarin voeding wordt klaargemaakt.

Kleine instellingen beschikken vanwege de beperkte voedingsverzorging vaak slechts over een keuken die vergelijkbaar is met een keuken in een privé woning of die van een wooneenheid voor leefgemeenschappen met een beperkt aantal bewoners.

Niettemin worden aan deze keukens en andere ruimten waar de voedingsverzorging plaatsvindt eisen gesteld aan de inrichting.

- De ruimten mogen geen doorgangsruijnte zijn.
- Er moet voldoende ruimte zijn om een scheiding aan te brengen tussen vuile en schone producten en tussen rauw en bereid voedsel.
- Er moet een afsluitbare opbergruimte zijn voor materialen en droge producten.
- Er moet een koel- of diepvries bewaarruimte zijn.
- De wanden van de ruimten moeten tot een op de werkzaamheden aangepaste hoogte glad en goed afwasbaar zijn. Daarboven moeten de wanden absorberend zijn.
- Vloeren moeten goed te reinigen zijn.
- Er moet voldoende handenwasgelegenheid zijn. Bij voorkeur twee spoelbakken zodat tijdens het bereiden van voedsel ruimte is om de handen te kunnen wassen.
- Het materiaal van werkbladen moet goed te reinigen zijn en zo nodig bestand zijn tegen hete pannen.
- Snijplanken moeten goed te reinigen zijn.
- Keukenapparatuur moet gemaakt zijn van materiaal dat goed te reinigen is en zodanig geplaatst zijn dat deze en de omgeving ervan goed kan worden schoongemaakt.
- Bij situering van de ruimten op het zuiden dient een goede zonwering aanwezig te zijn.

## 2.2. Essentiële aspecten van de voedingsverzorging

Bij de beheersing van risico's is een aantal aspecten van essentieel belang in alle fasen van de voedingsverzorging, dat wil zeggen vanaf de aankoop of ontvangst van voedingsmiddelen tot de uitgifte. Het betreft de beheersing van:

- temperatuur
- reinheid
- versheid

*Beheersing van temperatuur:* De juiste temperaturen bij de voedingsverzorging worden beheerst door stelselmatige en goed uitgevoerde controles en/of metingen. Thermometer in de ruimte en in de koelkast. Regelmatig controleren.

*Beheersing van reinheid*

Reinheid in de organisatie wordt beheerst door het handhaven van de persoonlijke en de bedrijfshygiëne. Hygiënisch schoon vereist stelselmatig schoonmaken op de juiste wijze of met de juiste schoonmaakmiddelen. Bijvoorbeeld het aankleedkussen wordt na een peopluijer eerst schoongemaakt met papier en schoonmaakmiddel. Daarna ontsmet met 70% alcohol. Zie schoonmaaklijsten.

De voedselveiligheid is vooral in het geding bij de behandeling van versproducten (groenten, vlees en melkproducten) omdat deze gevoelig zijn voor besmetting. Belangrijke oorzaken voor deze besmetting zijn het onvoldoende wassen en spoelen van eetwaren en het verwerken van oude voorraden in verse eet- en drinkwaren en in alle fasen van de voedingsverzorging door kruisbesmetting. Het voorkomen van kruisbesmetting vereist de voortdurende aandacht van medewerkers en het aanleren van routinematige hygiënische handelingen. Onder kruisbesmetting wordt het overgaan van micro-organismen van product op product verstaan.

### *Beheersing van versheid*

Versheid wordt beheerst door controle op de houdbaarheidsdatum en bewaartemperaturen van levensmiddelen. Wanneer een product geopend wordt de datum op de verpakking schrijven. Altijd goed op de THT (tenminste houdbaar tot)- datum en de TGT (te gebruiken tot)-datum letten.

De versheid is vooral in het geding bij de bereiding van voedingsmiddelen uit versproducten of van **flessenvoeding** in kindercentra en bij de van huis meegebrachte etenswaren. Omdat deze producten bij aankomst in de instelling al veel micro-organismen bevatten is sprake van een aanmerkelijk kortere houdbaarheid. Dit vereist het noteren van de interne verbruiksdatum (IVD) na de ontvangst, de bereiding of het ontdooien van producten. Worden verpakte producten aangebroken, dan verkort dit de houdbaarheid en gelden de THT- en TGT-datum niet meer. Ook bij het aanbreken van verpakte producten is daarom het noteren van de IVD vereist. Hygiëne rondom zuigelingenvoeding:

Regels omtrent de zuigelingenvoeding zijn te vinden in het **protocol 'voeding' en de 'instructie afgekolfde moedermelk**

### **2.3. Risico's bij de voedingsverzorging en goede hygiënische praktijken in de verschillende fasen van voedingsverzorging**

Goede hygiënische praktijken worden in alle fasen van de voedingsverzorging in acht genomen, dat wil zeggen bij:

1. Inkopen en bestellen
2. Bewaren en opslaan
3. Bereiding
4. Uitgeven en uitserveren
5. Reinigen
6. Afvoeren van afval
7. Bestrijding ongedierte

#### *1. Inkopen en bestellen*

De leverancier moet er in verband met de houdbaarheid voor zorgen dat de temperatuur van producten of levensmiddelen bij levering goed is en de verpakkingen van producten onbeschadigd en schoon zijn.

De COOP levert op maandag of dinsdagochtend onze boodschappen. Er wordt gecontroleerd op **houdbaarheidsdatum** en of alles **onbeschadigd** geleverd is.

#### *2. Bewaren en opslaan*

Na controle worden de boodschappen gelijk over de diverse koelkasten verdeeld. Er wordt op de temperatuur van de koelkasten gecontroleerd. Diverse producten zoals brood en vleeswaren gaan de diepvries in.

#### *3. Bereiden*

Bij het bereiden van producten is uit oogpunt van voedselveiligheid een aantal aandachtspunten van belang.

*Voorkomen van kruisbesmetting:* Als voedingsmiddelen met elkaar of met een besmet voorwerp in aanraking komen, kunnen micro-organismen worden overgebracht van het ene op het andere product. Rauwe kip bevat meestal de ziekmakende salmonellabacteriën. Na voldoende verhitting zijn de salmonellabacteriën gedood. Als echter het mes waarmee de kip

in stukken is gesneden zonder reiniging wordt gebruikt voor het snijden van andere voedingsmiddelen dan kunnen deze ook besmet raken met de salmonellabacterie.

Bij de kooklessen van BSO Abeltje zal hier extra aandacht aan worden gegeven, bv blancheren van producten zodat salmonellabacteriën gedood worden. Of thuis voeding voorbereiden.

#### *Gebruik van grondstoffen*

Het grondig wassen van grondstoffen is van belang om vervuilingen door zand, stof, luis en ander ongedierte te verwijderen. Hier wordt vooral op gelet bij het wassen van het fruit en sla, of de producten uit onze moestuin van de BSO.

#### *Ontdooien*

Als diepgevroren producten relatief kort voor verhitting uit de vriezer worden gehaald, bestaat het risico dat de kern niet goed ontdooid is. Bij de daarop volgende verhitting bestaat de kans dat de kern de minimaal vereiste temperatuur van 75 °C, die nodig is voor het doden van alle micro-organismen, niet zal bereiken. Laat ingevroren producten daarom **tijdig van tevoren in de koelkast ontdooien**. Om kruisbesmetting van andere producten te voorkomen moet dit onderin de koelkast gebeuren. Lekvocht (drip) waarin zich bacteriën kunnen bevinden, bijvoorbeeld van ontdooid vlees, kan dan niet terechtkomen op andere producten.

#### *Verhitten van producten (koken en bakken)*

Bij het verhitten van producten moeten deze een kerntemperatuur bereiken van minimaal 75 C. Pas dan is er zekerheid dat alle (ziekteverwekkende) micro-organismen zijn gedood. *Frituren en BBQ en wordt niet gedaan in de kookles.*

#### *Bereiding flessenvoeding en moedermelk*

De bereiding van flessenvoeding en het gebruik van moedermelk gaat gepaard met risico's die bijzondere aandacht vereisen. Hiervoor gelden bijzondere instructies (zie bijlage 5).

Poedervormige babyvoeding is niet steriel, de instructies voor de bereiding ervan en voor de behandeling van flessen moet daarom goed worden nageleefd.

Als de moedermelk te lang wordt bewaard of niet voldoende wordt gekoeld bestaat grote kans op de vermeerdering van schadelijke micro-organismen. Aan de ouders, die bij het brengen van een baby tevens afgekolde moedermelk afgeven, moet daarom een duidelijke instructie worden gegeven over de behandeling ervan voorafgaand aan de afgifte in het kinderdagverblijf. Na ontvangst is de organisatie verantwoordelijk voor de behandeling van de flessenvoeding en moedermelk tot de consumptie ervan door de baby.

*Zuigelingenvoeding In de 'Instructie afgekolde moedermelk' is alles te vinden over de verantwoordelijkheden van ouders en het kinderdagverblijf over de hygiëne, transport, bewaren en klaarmaken van de moedermelk. Poedermelk wordt alleen aangenomen in de poedervorm, niet al klaargemaakt thuis. Voor het bereiden van poedermelk wordt altijd afgekookt water gebruikt. Er worden flessen gebruikt die eenvoudig te reinigen zijn ivm de hygiëne. Ieder kind heeft een eigen fles. Flessen worden na gebruik meteen omgespoeld met koud water en daarna gereinigd met afwasmiddel, heet water en een speciale afwasborstel.*

#### **instructie afgekolde moedermelk**

Waarom deze instructie afgekolde moedermelk? In verband met het voedselveiligheidsbeleid van Abeltje en als aanvulling op het protocol 'voeding' is deze instructie samengesteld. Deze wordt bij intake aan ouders gegeven die van plan zijn afgekolde moedermelk mee te geven naar het kinderdagverblijf. Verantwoordelijkheid ouders De ouders zijn zelf verantwoordelijk

voor een gekoeld en hygiënisch vervoer van de afgekolfde moedermelk naar het kinderdagverblijf. De flessen moeten gelabeld worden met naam van het kind en datum en tijdstip van kolven. De melk moet bij bewaren in de koelkast namelijk binnen 72 uur worden gebruikt. Flessen en spenen moeten voor gebruik schoon zijn. Wij gaan er vanuit dat ouders ze schoon afleveren. Verantwoordelijkheden kinderdagverblijf Melk ouder dan 72 uur dat niet uit de vriezer komt mag niet meegenomen worden. Melk die bevroren is geweest en in de koelkast is ontdooid moet binnen 24 uur worden gebruikt worden en wordt anders weggegooid. Meegebrachte moedermelk wordt dus op de dag zelf opgemaakt. Meegebrachte bevroren melk wordt bij ons in de koelkast ontdooid. Wanneer blijkt dat de voeding nog niet op tijd ontdooid is zal dit gebeuren onder de lopende kraan met een temperatuur van ongeveer 20°C. Ingevroren melk is maximaal 3 maanden oud. Moedermelk wordt dus altijd van datum en tijdstip ontdooid voorzien. Ontdooid melk wordt nooit opnieuw ingevroren. De voeding wordt in de koelkast bewaard bij een maximum temperatuur van 4°C. Moedermelk wordt altijd verwarmd in de flessenwarmer en niet in de magnetron. De temperatuur wordt, voor het geven aan de baby, altijd gecontroleerd door wat druppels op de pols te doen. Wanneer je niks voelt is het op de goede temperatuur. Al onze pedagogisch medewerk(st)ers zijn op de hoogte van hoe de goede temperatuur voelt. De moedermelk mag (inclusief het voeden) maximaal een uur buiten de koelkast zijn, daarna wordt het weggegooid. Resten afgekolfde moedermelk worden altijd weggegooid, wij nemen hierin geen risico.

#### *4. Uitgeven en uitserveren*

Een aantal van onze kinderen eten een warme maaltijd om plm 17.00 uur in het kinderdagverblijf.

Wij hanteren de volgende regels:

1. Het meegebrachte eten door de ouders gaat direct de koelkast in. Behalve de potjes die in de winkel niet in de koeling staan.
2. Om 17.00 uur gaat het eten in de magnetron en wordt verwarmd. 600-800 Watt.
3. Voordat de kinderen gaan eten wordt er gewacht tot dat het lauwwarm is, zodat ze niet hun mond branden.
4. Wat niet wordt opgegeten wordt weggegooid.
5. De ped. Medewerksters wordt er op gewezen dat belangrijk is: handhaving van persoonlijke hygiëne en de bedrijfshygiëne.
6. Beleid en gedragsregels medewerkers
  - Voedingswaren worden besteld door de houder van het kinderdagverblijf zelf. Het bedrijf die levert controleert op houdbaarheidsdatum.
  - Voedingswaren worden opgeruimd door medewerkers zelf en nogmaals op datum gecontroleerd op de daarvoor aangewezen plekken. Hierbij geldt altijd: producten die gekoeld moeten worden, worden opgeslagen in de koelkast. Producten die in het vriesvak horen worden opgeslagen in de vriezer.
  - Producten worden niet opgeslagen volgens fifo (first in-first out) of lifo (last in-first out). Er wordt gekeken naar houdbaarheidsdata. De producten die het minst lang houdbaar zijn worden het eerst gebruikt en dus ook het meest vooraan (of anderszins makkelijk te pakken) opgeslagen.
  - Er worden nooit risico's genomen met voedingswaren. - Voedsel wordt altijd bewaard in een gesloten kast en wordt dus nooit opgeslagen op de grond of in een vochtige ruimte.
  - Bij kapotte verpakkingen van voeding, wordt deze voor de zekerheid weggegooid.
  - Medicijnen worden in een afgesloten EHBO-does bewaard waar de kinderen niet bij kunnen.

- Chemische middelen en andere gevaarlijke middelen voor kinderen worden buiten bereik van kinderen opgeborgen (in een gesloten kast of hoog). - Er is nooit erg veel voorraad, in verband met ruimtegebrek en over datum gaan van houdbare producten.
- Er is een iemand per groep verantwoordelijk voor het beheer; diegene zorgt dat de voorraad aangevuld is en blijft. En dat de producten op de goede manier in de kasten geordend staan. Wanneer diegene niet aanwezig is, zorgt diegene zelf dat haar taak overgenomen wordt. - Linnengoed ligt apart in een kast, niet bij de etenswaren.
- Bestellingen worden gedaan volgens de checklist. Aan de hand van een minimum aantal producten wordt er weer een bestelling gemaakt.

### *5 Reinigen*

*Er zijn diverse schoonmaaklijsten opgesteld, dagelijks, wekelijks, maandelijks.*

Belangrijk is daarom opnieuw de handhaving van persoonlijke hygiëne en de bedrijfshygiëne. Het volgen van een reinigingsplan is daarbij van belang. Reinigingsmiddelen kunnen giftig zijn of irritatie aan luchtwegen ogen en huid veroorzaken. Daarom moet er zorgvuldig en volgens de gebruiksaanwijzing mee worden gewerkt. Het risico dat reinigingsmiddelen in voedingsmiddelen terechtkomen moet worden voorkomen. Daarom worden reinigingsmiddelen niet in de buurt van voedingsmiddelen gehouden.

### *6. Afvoeren van afval*

Om te voorkomen dat door achtergebleven etensresten ongedierte wordt aangetrokken moet het afval dat vrijkomt bij de voedingsverwerking en consumptie regelmatig op de juiste wijze worden afgevoerd. Het afval van groente en fruit en andere etenswaren gaan in de groene ton, plastic en pakken gaan in de daarvoor bestemde zakken en worden in een aparte ruimte buiten het kinderdagverblijf bewaard om 1x per week opgehaald te worden. de rest van het afval gaat in de container die buiten het kinderdagverblijf op de parkeerplaats staat.

### *7. Bestrijding ongedierte*

Door het afval in de groene ton, container en een ruimte buiten de kinderopvang te verzamelen, willen we ongedierte tegengaan.

