

Protocol

*(VVH HVH)
Voedsel Veiligheid
Bij
Kinderopvang
Het Vlinderhofje*



Inhoudsopgave

1	Doel van het Protocol.....	3
2	INLEIDING	4
3	HYGIËNISCH WERKEN MET VOEDING	5
3.1	Persoonlijke hygiëne	5
3.2	Bedrijfshygiëne	6
3.3	Inrichting van ruimten voor voedingsverzorging	6
4	VOEDINGSVERZORGING	7
4.1	Inkopen en bestellen.....	7
4.2	Bewaren en opslaan.....	7
4.2.1	Bewaartermijnen	8
4.2.2	Inrichting koelkast/vriezer	11
4.3	Bereiding.....	11
4.3.1	Voorkomen van kruisbesmetting.....	11
4.3.2	Gebruik grondstoffen	12
4.3.3	Ontdooien.....	12
4.3.4	Verhitten	12
4.3.5	Regenereren (herverwarmen)	13
4.3.6	Bereiden en bewaren van fruithapjes	13
5	VERSTREKKEN VAN VOEDING	14
5.1	Kinderen.....	14
5.2	Etenswaren.....	14
5.3	Van huis meegebrachte producten	14
6	REINIGEN.....	15
6.1	Afwassen.....	15
6.2	Keukenapparatuur	16
6.3	Afvoeren van afval.....	16
6.4	Bestrijding ongedierte.	16
7	VOEDSELALLERGIE EN INTOLERANTIE	17
8	ZUIGELINGENVOEDING.....	18
8.1	Flesvoeding.....	18
8.1.1	Bereiding en verstrekking flesvoeding	18
8.2	Afgekolfde moedermelk	19
8.2.1	Vervoer	19
8.2.2	Bewaren.....	19
8.2.3	Ontdooien.....	19
8.2.4	Verwarmen	20
8.3	Reinigen van de fles	20

1 Doel van het Protocol

Doel van het protocol Voedsel Veiligheid bij Kinderopvang Het Vlinderhofje is de voedselveiligheid te bevorderen zodat maaltijden en verstrekte producten de kinderen en de pedagogisch medewerkers niet ziek maken.

Als de medewerkers van een kleine instelling handelen volgens de beschreven werkwijze en met het inzicht dat deze hygiënecode hen biedt, wordt voldaan aan de wettelijke voorschriften die van toepassing zijn op de bereiding en behandeling van levensmiddelen en ingrediënten. Belangrijker is nog dat de voedselveiligheid van de kinderen hiermee in grote mate wordt gegarandeerd.

De wet schrijft voor dat er jaarlijks een Risico-inventarisatie wordt uitgevoerd. Een Pedagogisch medewerker inventariseert, aan de hand van een checklist, de kans op risico's m.b.t. de Veiligheid en Gezondheid op Het Vlinderhofje en hoe zij met de risico's omgaan. De risico inventarisatie wordt, indien nodig, omgezet in een actieplan, waaruit blijkt wie wat en wanneer moet doen om de risico's zo klein mogelijk te maken. Ieder protocol van Kinderopvang Het Vlinderhofje wordt jaarlijks geëvalueerd of deze nog up to date is en wordt indien nodig aangepast.

De Risico-inventarisatie staat ook als vast agenda punt op de vergadering. Er kan dan op bepaalde zaken dieper ingegaan worden en/of nog eens extra onder de aandacht gebracht worden.

Door deze afspraken blijven de Pedagogisch medewerkers van Het Vlinderhofje up to date met het inschatte van mogelijke gevaren en kunnen wij bijsturen waar nodig.

Wij vragen iedereen die "Het Vlinderhofje" bezoekt hun medewerking aan deze en andere protocollen te verlenen, deze zo optimaal mogelijk na te leven en elkaar te ondersteunen hierin.

2 INLEIDING

Uit schattingen blijkt dat in Nederland jaarlijks meer dan een miljoen mensen maag-darmklachten krijgen door voedselinfecties en –vergiftigingen. Bij jonge kinderen kunnen de gevolgen zeer ernstig zijn. Om de gezondheid van kinderen te kunnen waarborgen, is het van belang dat een aantal maatregelen rondom voedingsverzorging wordt getroffen die ertoe leiden dat de veiligheid, van de in een kindercentrum verstrekte voeding, gegarandeerd is.

Na een toiletbezoek kunnen micro-organismen die ziekte verwekken worden overgedragen van mens op levensmiddelen. Als de temperatuur van een koelkast of vriezer niet goed is ingesteld kunnen levensmiddelen bederven, met als gevolg dat gebruikers ervan een voedselinfectie of vergiftiging oplopen. Dit kan worden voorkomen door het nemen van een aantal maatregelen. Deze maatregelen worden in dit protocol beschreven.

Kinderopvang Het Vlinderhofje neemt de verantwoording om de medewerkers en ouders op de hoogte te stellen van dit Voedsel Veiligheid protocol. Op deze manier schetsen wij een duidelijk beeld van de manier van werken binnen Het Vlinderhofje.

3 HYGIËNISCH WERKEN MET VOEDING

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. Een instelling die voedingsmiddelen verstrekt aan cliënten zal er alles aan willen doen om ervoor te zorgen dat de kwaliteit ervan is gewaarborgd. Hygiënisch werken heeft betrekking op de persoonlijke hygiëne van medewerkers en op de bedrijfshygiëne.

De verwerking en bereiding van voeding moet op een hygiënisch verantwoorde manier gebeuren. Een goede handhygiëne is daarbij cruciaal. Het beleid van Het Vlinderhofje is erop gericht dat voeding niet besmet raakt. Daarom is er een goede scheiding tussen de plaats waar voedsel wordt bereid en de ruimte waar kinderen worden verschoond.

3.1 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. Verder is het van belang dat er goede afspraken worden gemaakt over de wijze waarop wordt gehandeld als een medewerker een persoonlijk risico vormt voor de voedselveiligheid in de instelling.

De volgende afspraken zijn daarom gemaakt:

- ❖ Zorg voor schone en goed wasbare kleding
- ❖ Zorg voor schone en verzorgde haren
- ❖ Houd haren kort of samengebonden
- ❖ Kam of borstel haar niet in ruimten waar voeding wordt behandeld
- ❖ Houd nagels kort en schoon
- ❖ Gebruik geen te sterk ruikende parfums of aftershaves
- ❖ Gebruik geen kauwgom tijdens het werk
- ❖ Eet en rook niet tijdens de voedselbehandeling. o Hoest of nies niet boven bereide en onverpakte producten
- ❖ Draag geen sieraden tijdens de voedselbehandeling (uitgezonderd een gladde trouwring)
- ❖ Dek wondjes aan de handen af met een waterafstotende pleister
- ❖ Verschoon handdoeken meerdere keren per dag
- ❖ Was handen in ieder geval:
 - bij aanvang van de werkzaamheden
 - na toiletbezoek
 - na de verschoning van luiers
 - na niezen, neus snuiten en hoesten
 - bij het wisselen van werkzaamheden
 - na contact met de afvalbak
 - na aanraking van besmet of rauw materiaal
 - na oor- en/of neuspeuteren
 - na een (rook)-pauze

3.2 Bedrijfshygiëne

- ❖ Zorg steeds voor gereinigde apparatuur, gereedschap, werkoppervlakken en ruimten
- ❖ Reinig aanrechtbladen en tafels voor gebruik altijd eerst met sop
- ❖ Droog gereinigde aanrechtbladen en tafels voor gebruik af met een schone doek
- ❖ Verricht tijdens het reinigen geen andere werkzaamheden
- ❖ Houd vuile vaat gescheiden van schone vaat
- ❖ Neem meerdere keren per dag een schone vaatdoek en gebruik die alleen voor de vaat
- ❖ Zet geen materialen of producten op de vloer
- ❖ Gebruik geen producten die op de grond zijn gevallen
- ❖ Houd dieren en ongedierte uit de keuken
- ❖ Raak voedingsmiddelen zo min mogelijk met de handen aan
- ❖ Houd rauw en bereid voedsel strikt gescheiden
- ❖ Haal producten zo kort mogelijk voor gebruik of bewerken uit de koeling
- ❖ Zet producten na gebruik zo spoedig mogelijk weer in de koeling

3.3 Inrichting van ruimten voor voedingsverzorging

Voor het handhaven van de bedrijfshygiëne is het noodzakelijk dat de ruimten bestemd voor de voedingsverzorging op de juiste wijze ingericht zijn. Kleine instellingen beschikken 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 doorgangsruijme 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.
- Er moet een goed reinigbare afzuigkap aanwezig zijn.
- Bij situering van de ruimten op het zuiden dient een goede zonwering aanwezig te zijn

4 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

4.1 Inkopen en bestellen

De temperatuur van de producten is bij de ontvangst ervan belangrijk. Aangezien de Leverancier ook een voedselveiligheidssysteem moet toepassen, mag er van worden uitgegaan dat de temperatuur in orde is. Een regelmatige steekproefsgewijze controle van alle leveranciers is echter aan te bevelen. Bij een steekproefsgewijze controle kan bijvoorbeeld bij de ontvangst van meerder kratten yoghurt volstaan worden met de meting van de temperatuur van één willekeurig krat.

Verder zijn de volgende afspraken gemaakt:

- Controleer bij de ontvangst van voedingsmiddelen of de verpakking schoon en niet beschadigd is
- Let bij vacuümverpakkingen op dat deze werkelijk vacuüm zijn. Is dit niet het geval dan is er zuurstof bij het product gekomen en is de kans op bederf groter
- Controleer bij voedingsmiddelen in blik of de blikken niet in gedeukt zijn of juist bol staan
- Beoordeel bij onverpakte producten zoals vlees de kleur en de geur
- Controleer bij de ontvangst van voedingsmiddelen of de houdbaarheidstermijn nog voldoende lang is
- Koop of accepteer het product niet als de op het product aangegeven TGT (te gebruiken tot) datum is verstreken
- Retourneer producten met een beschadigde verpakking of te korte houdbaarheidsdatum

4.2 Bewaren en opslaan

- 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. (4 tot 7 graden koeling, - 18 graden vriezer)
- Pas bij het opslaan van voedingsmiddelen het Fifo-systeem (first in, first out) toe. De producten die al/nog in de koelkast staan worden naar voren geplaatst en

- nieuw ontvangen producten achterin
- 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 ruimten
- Plaats geen producten op de vloer in de keuken
- Bewaar eieren gekoeld in de originele verpakking die is voorzien van een THT-datum
- Bewaar geopende potten met broodbeleg (bv. jam) in de koelkast als dit op de verpakking is voorgeschreven.
- Stop brood dat onverpakt op tafel heeft gestaan niet terug in de verpakking, maar gooi dit weg.
- Gooi overgebleven bereide voeding en voedingsresten weg.
- Bewaar geen kliekjes.

4.2.1 Bewaartermijnen

In de onderstaande tabel is te zien hoe lang men 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	

4.2.2 Inrichting koelkast/vriezer



4.3 Bereiding

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

4.3.1 Voorkomen van kruisbesmetting

- Was handen goed met water en zeep alvorens voedsel wordt bereiden
- Producten in de koelkast of diepvriezer altijd goed afdekken
- Reinig na het gebruik ervan voor rauwe producten (vlees, groente) messen, vorken, snijplanken en werkoppervlakken direct en gebruik keukengereedschappen niet voor verschillende producten zonder deze eerst gereinigd te hebben
- Bereid geen voedsel op oppervlakken die ook gebruikt worden voor het verschonen van kinderen

- Verschoon vaatdoekjes, na het aan tafel gaan (3x per dag) hand- en theedoeken dagelijks of direct bij zichtbare vervuiling
- Houd schone en vuile vaat strikt gescheiden
- Plaats geen rauwe producten (vlees, groente) boven bereide producten
- Voorkom direct of indirect contact tussen rauwe grondstoffen en bereide producten
- Verwerk rauwe kip en gekookte kip strikt apart
- Laat in bedrijfsruimten bestemd voor het bereiden van voedsel geen huisdieren toe

4.3.2 Gebruik grondstoffen

Bij Kinderopvang Het Vlinderhofje zal zeker gebruik gemaakt gaan worden van grondstoffen (groenten en fruit) uit eigen tuin.

De volgende afspraken zijn hierover gemaakt:

- Groenten, zeker als die bestemd zijn om in salades rauw te verwerken, moeten goed worden gewassen. Dit is nodig om vervuilingen als zand, stof, luis en ander ongedierte te verwijderen.
- Fruit voor fruithapjes, ook al wordt het fruit geschild gegeten, voor het bereiden goed wassen.
- Behandel vers bereide fruithapjes als een gekoeld product.

4.3.3 Ontdooien

- Ontdooi diepvriesproducten altijd in de koelkast. Dit duurt wat langer maar door deze werkwijze bereikt de buitenzijde nooit een hogere temperatuur dan 4-7°C.
- Gebruik voor snel ontdooien een magnetronoven.
- Vries ontdooide producten niet meer in. Deze producten bevatten meestal veel micro-organismen. De altijd in het diepgevroren product aanwezige micro-organismen groeien zeer snel in ontdooide producten.
- Bewaar ontdooide producten in een koelkast bij een temperatuur van 4-7 °C of lager en bewaar de producten als ze uit de vriezer komen nooit langer dan 48 uur (2 dagen).
- Zet op (de verpakking) van een ontdooid product dat niet direct wordt gebruikt een IVD-datum (de interne verbruiksdatum), liefst met gebruik van een kleurensticker. Gooi producten na het verstriken van de IVD-datum weg.

4.3.4 Verhitten

- Zorg bij de verhitting van voedingsmiddelen dat een kerntemperatuur wordt bereikt van minimaal 75 °C. Pas dan bestaat de zekerheid dat alle (ziekteverwekkende) micro-organismen zijn gedood.
- Haal eieren pas vlak voor de bereiding ervan uit de koeling. Kook of bak eieren tot de dooier is gestold. Bewaar beslag (bijvoorbeeld voor pannenkoeken) dat gemaakt is met verse eieren niet langer dan een ½ uur buiten de koelkast. Bewaar resten van het beslag niet en laat er niet van eten.

4.3.5 Regenereren (herverwarmen)

Onder regenereren wordt verstaan het zodanig opwarmen van een gekoelde of diepgevroren maaltijd of maaltijdcomponent, dat de kerntemperatuur ten minste 75 °C bedraagt en de kwaliteit van de maaltijd niet vermindert. Verhitting (in de kern van de producten) is noodzakelijk om er zeker van te zijn dat schadelijke micro-organismen worden gedood.

- Regeneer tot een kerntemperatuur van minimaal 75° C.
- Wanneer de leverancier op de verpakking een hogere temperatuur voorschrijft, dan deze temperatuur aanhouden.

4.3.6 Bereiden en bewaren van fruithapjes

- Fruithapjes kunnen één keer per dag worden gemaakt.
- Dek het geschilde, gesneden of geprakte fruit goed af.
- Bewaar het in een goed sluitende koelkastdoos in de koelkast.
- Haal de benodigde hoeveelheid er ongeveer vijftien minuten voor gebruik uit en zet de rest terug in de koelkast.
- Zet een gedeeltelijk opgegeten fruithapje niet terug in de koelkast, maar gooi de rest weg
- Gooi het geschilde, gesneden of geprakte fruit aan het einde van de dag weg.

5 VERSTREKKEN VAN VOEDING

Voordat er aan tafel gegaan wordt, wordt er gezorgd voor een schone tafel.

5.1 Kinderen

- Voor het aantafel aan gaan: handen wassen
- Ieder kind heeft zijn eigen beker (en bestek), de pedagogisch werkers zien er op toe dat zij hun eigen spullen gebruiken
- Ieder kind heeft zijn eigen slab of spuugdoek. Na verontreiniging worden deze in de wasmand gegooid.
- Bij het wassen van de gezichten worden voor ieder kind aparte washanden gebruikt. De gebruikte washanden gaan direct in de was.

5.2 Etenswaren

- Serveer warme gerechten echt (door en door) warm.
- Haal koude gerechten pas kort voor het serveren uit de koeling.
- Dek onverpakte producten zoveel mogelijk af met een folie of een beschermkap.
- Producten, die langer dan een ½ uur buiten de koelkast zijn geweest, worden binnen 2 uur opgegeten of vernietigd.
- Zuivelproducten zoals melk en yoghurt worden niet in de verpakkingen niet langer op tafel gezet dan ½ uur anders worden ze uitgeschonken in bekers.
- Serveer bij de koelkast uit in bekers of bordjes en plaats de verpakkingen direct in de koelkast terug.
- Consumeer het restant binnen 24 uur.
- Gebruik voor iedere pot een aparte lepel of mes.
- Beleg brood/ boterhammen met hartig beleg zoveel mogelijk vooraf, bewaar het in de koelkast tot het aan tafel gaan.
- Bewaar geopende potten met broodbeleg (bv. jam) in de koelkast als dit op de verpakking is voorgeschreven.
- Stop brood dat onverpakt op tafel heeft gestaan niet terug in de verpakking, maar gooi dit weg.
- Gooi overgebleven bereide voeding en voedingsresten weg.
- Bewaar geen kliekjes.

5.3 Van huis meegebrachte producten

Zie er op toe dat door ouders meegenomen bederfelijke etenwaren/traktaties, tenzij opnieuw adequaat gekoeld, binnen 2 uur worden geconsumeerd. Onderneem actie wanneer je twijfelt over de kwaliteit van de meegebrachte producten.

6 REINIGEN

Vervuiling kan zichtbaar en onzichtbaar zijn. Er kan een onderscheid worden gemaakt in droog vuil (broodkruimels, stof en dergelijke) en aangekleefd vuil (vet, saladeresten en dergelijke).

De ruimten waar de voedingsverzorging plaats vindt moeten dagelijks worden gereinigd (Zie: Protocol Hygiëne & Schoonmaak)

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. Plaats reinigingsmiddelen daarom niet in de buurt van voedingsmiddelen

- Stem het gebruik van reinigingsmiddelen af op de aard van de vervuiling. Volg daartoe nauwgezet de gebruiksaanwijzing op de verpakking van het reinigingsmiddel.
- Houd het assortiment reinigingsmiddelen beperkt om de kans op fouten te verkleinen.
- Gebruik niet meer dan de op de verpakking aangegeven hoeveelheid.
- Gebruik zo nodig handschoenen en andere beschermingsmiddelen (veiligheidsbril).

Voor het reinigen van zuigflessen geldt een aparte instructie. Zie hiervoor Hoofdstuk 8.3 Reinigen van de fles.

6.1 Afwassen

- Houd schone en vuile vaat en bestek strikt gescheiden.
- Voorkom dat schone vaat door condens in de spoelkeuken wordt vervuild.
- Spoel sterk vervuild vaatwerk eerst voor, bijvoorbeeld met een handdouche.
- Week aangekoekte etensresten voor met handwarm water.
- Was af met een afwasmiddel.
- Droog de afwas af en gebruik hiervoor een schone doek.
- Spoel sponsjes en afwasborstels goed na en vervang deze regelmatig
- Bij machinaal afwassen moet er een goede afstemming van watertemperatuur, dosering van reiniging- en naspoelmiddel en een tijdsduur zijn om een voldoende desinfecterend resultaat te verkrijgen (Maak hierbij gebruik van de aanbevelingen in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant).
- Om een maximaal mogelijke microbiologische afdoding te realiseren, moet bij voorkeur gebruik worden gemaakt van een programma met een zo hoog mogelijke naspoeltemperatuur.
- Er zijn verschillende vaatwasmachines met diverse naspoeltemperaturen. De fabrikant moet kunnen aantonen of er een voldoende desinfecterend resultaat wordt behaald.
- Controleer na afloop of de machine goed heeft gewassen.

6.2 Keukenapparatuur

- Houd bij het reinigen van apparaten rekening met de voorschriften van de fabrikant of leverancier.
- Verwijder droog vuil.
- Spoel voor met lauw water om losse vuilresten te verwijderen.
- Reinig met heet water en een reinigingsmiddel.
- Spoel na met warm water.
- Laat de werkoppervlakken en materialen opdrogen.

6.3 Afvoeren van afval

De zorg voor een goede afvalbehandeling omvat het volgende:

- Bied afval aan in containers
- Afvalcontainers zijn goed afsluitbaar, lekdicht en eenvoudig te reinigen.
- Afvalcontainers worden buiten het gebouw of in een aparte goed geventileerde ruimte worden opgeslagen
- Afval wordt zo snel mogelijk uit de bereidingsruimtes verwijderen en regelmatig afvoeren
- Emballage wordt eerst gespoeld om bederf en het aantrekken van ongedierte te voorkomen
- Het afval wordt zo klein mogelijk aangeboden, karton bijvoorbeeld plat vouwen
- Waar mogelijk voeren we het afval gescheiden af

6.4 Bestrijding ongedierte.

Voor de bestrijding van ongedierte is het van belang om een gespecialiseerd bedrijf in te schakelen. Dit vanwege de grote risico's die verbonden zijn aan het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen. Uit hygiënisch oogpunt maar ook in verband met de bescherming van het milieu en de regels die de overheid daartoe heeft gesteld. (Zie ook Protocol Hygiëne en Schoonmaak)

7 VOEDSELALLERGIE EN INTOLERANTIE

Bij voedselallergie en voedselintolerantie ontstaan ongewenste reacties na het eten van bepaalde voedingsmiddelen. Consumptie van het voedingsmiddel, waar de voedselallergie en voedselintolerantie voor bestaat, inclusief de producten waar het betreffende voedingsmiddel als ingrediënt in is gebruikt, geeft gezondheidsklachten. Deze klachten kunnen zeer ernstig zijn.

Om te voorkomen dat een kind met een voedselallergie of voedselintolerantie gezondheidsklachten krijgt, is het noodzakelijk dat het een dieet volgt. Het voedingsmiddel waar de allergie voor bestaat (koemelk bijvoorbeeld) mag immers niet meer (of bij intolerantie slechts in beperkte hoeveelheid) in de voeding voorkomen. Daarom is het van belang dat bekend is wat de samenstelling van de verstrekte voeding is.

- Tijdens de intake wordt met de ouders besproken welke allergie of intolerantie er is en wat de gevolgen zijn voor een kind. Dit wordt op het intake-formulier genoteerd.
- Op de groep en in de keuken wordt een overzicht op de (koel)kast gehangen waarop staat welk kind wat wel en niet mag eten. Dit overzicht wordt in samenspraak met de ouders gemaakt.

8 ZUIGELINGENVOEDING

Moedermelk en van poeder bereide flesvoeding mogen in de magnetron worden verwarmd. Indien de babyvoeding op een te hoge temperatuur komt, kunnen waardevolle elementen uit de melk worden aangetast. Het is dus van belang dat, ongeacht de verhittingsbron de tijd van verhitting zorgvuldig in de gaten wordt gehouden. Bij verhitting in de magnetron is de temperatuur afhankelijk van de tijd, het vermogen en de hoeveelheid voeding. Daar in de magnetron ongelijkmatige verwarming plaatsvindt, kunnen zogeheten 'hotspots' ontstaan. Het is daarom noodzakelijk het flesje na opwarmen goed te schudden. De temperatuur van de voeding is aan de buitenkant van het flesje niet goed te voelen. Controleer door een beetje van de voeding op de hand te druppelen.

8.1 Flesvoeding

Poedervormige babyvoeding is niet steriel en een kwetsbaar product. Aangelengd met water is het een goede voedingsbodem voor bacteriën. De instructies voor de bereiding ervan en voor de behandeling van flessen moet daarom goed worden nageleefd. Door de ouders meegenomen aangelengde zuigelingenvoeding mag niet door Het Vlinderhofje worden gebruikt, omdat de voeding te lang buiten de koeling kan zijn geweest.

Afspraken van Het Vlinderhofje zijn:

- Flessenvoeding wordt door de ouders of verzorgers in poedervorm, in afgepaste gelabelde (naam kind, datum) hoeveelheden per voeding, aangeleverd, aangemaakte flesvoeding wordt niet in ontvangst genomen. De flessen en spenen moeten daarbij schoon worden aangeleverd.
- Als het ouders na overleg, in bijzondere gevallen, is toegestaan de flessenvoeding vooraf aan te maken, moet deze aangeleverd worden in schone flessen met schone spenen die thermisch zijn gedesinfecteerd. Het aanmaakmoment moet door de ouders op een label vermeld zijn.

8.1.1 Bereiding en verstrekking flesvoeding

Flesvoeding dient op de volgende wijze bereid te worden:

- Gebruik een goed te reinigen fles
- Zorg ervoor dat ieder kind een eigen fles en speen heeft
- Gebruik een fles die een wijde opening heeft en glad van binnen is, de fles mag geen ribbels of oneffenheden vertonen
- Gebruik een fles met een goed leesbare maatverdeling

Ga als volgt te werk:

- Lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking en volg deze zorgvuldig op
- Was de handen goed met water en zeep, droog ze af met een schone handdoek

(Zie protocol Hygiëne & Schoonmaak)

- Maak de flesvoeding klaar op een plek die strikt gescheiden is van de verschoonplek
- Gebruik koud leidingwater uit de kraan
- Gebruik, bij het klaarmaken van de voeding voor de hele dag, gekookt leidingwater dat is afgekoeld
- Bewaar zuigelingenvoeding die voor de hele dag wordt bereid, bij 7 °C
- Bewaar de flesvoeding niet in de koelkastdeur
- Gooi overgebleven voeding aan het eind van de dag weg
- Bewaar tijdens het voeden de voeding ten hoogste één uur buiten de koelkast
- Zet een gedeeltelijk leeggedronken fles niet terug in de koelkast, maar gooi de rest weg;
- Reinig de fles meteen na gebruik.

8.2 Afgekolde moedermelk

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.

8.2.1 Vervoer

De thuis afgekolde moedermelk dient, al of niet na invriezen, zo snel mogelijk te worden getransporteerd, bij voorkeur in een schone koeltas of koelbox.

8.2.2 Bewaren

Na ontvangst wordt de afgekolde moedermelk bewaard in koelkast of vriezer.

Als afgekolde moedermelk binnen 72 uur wordt gebruikt, mag deze in de koelkast bij maximaal 4-7 °C worden bewaard. Anders dient de afgekolde moedermelk te worden ingevroren.

Afgekolde moedermelk wordt in een steriele of in de vaatwasmachine gereinigde fles bewaard, voorzien van datum en tijd van afkolven. In de vriezer kan de melk twee weken tot drie maanden worden bewaard, afhankelijk van het type vriezer. Twee weken voor een tweesterren diepvriezer en drie maanden voor een driesterren diepvriezer. Bij -18 °C mag moedermelk 6 maanden worden bewaard.

8.2.3 Ontdooien

Bevroren moedermelk langzaam ontdooien bij voorkeur in de koelkast. Bij ontdooien moet datum en tijd genoteerd worden. Als na plaatsing in de koelkast blijkt dat deze nog niet volledig is ontdooid dan de voeding onder stromend kraanwater van ca. 20° C geheel ontdooien.

Ontdooide moedermelk dient binnen 24 uur gebruikt te worden en mag niet meer worden ingevroren.

Op ontdooide moedermelk die een nacht blijft staan dient de datum en tijd van ontdooien vermeld te worden.

8.2.4 Verwarmen

Verwarm moedermelk bij voorkeur au-bain-marie of verwarm met behulp van een flessenwarmer voorzien van een thermostaat. Bij het opwarmen de moedermelk rustig laten ronddraaien in de fles, niet schudden!

Indien gebruik gemaakt wordt van een magnetron, een lage stand instellen.

Flessenwarmer nooit gebruiken voor het bewaren of op temperatuur houden van de voeding, maar uitsluitend voor het opwarmen van kant-en-klare babyvoeding of moedermelk.

De flessenwarmer moet na ieder gebruik worden geleegd, gereinigd en gedroogd. Is dat niet het geval, dan geen flessenwarmer gebruiken of nog beter: een "droge" flessenwarmer gebruiken.

Restanten moedermelk niet voor een tweede keer opwarmen maar weggoien.

8.3 Reinigen van de fles

Hiervoor gelden de volgende afspraken:

- Flessen worden zelf 's ochtends meegenomen door de ouders en 's avonds weer terug mee naar huis. Ouders zijn dan ook zelf verantwoordelijk voor het uitkoken hiervan.
- Flessen die gebruikt worden omdat kinderen een eigen fles zijn vergeten worden van tevoren 10 min. uitgekookt en met een schone doek gedroogd (dit geldt dus alleen voor de flessen van het kinderdagverblijf).
- Flessen van Het Vlinderhofje zijn makkelijk te reinigen
- Flessen worden na gebruik nagespoeld met koud water en bewaard in de koelkast of omgekeerd op een schone theedoek.
Flessen zijn voorzien van naam van het kind, zodat flessen niet verwisseld kunnen worden.
- Flessen van kinderen tot 6 maanden worden nagebruik in de vaatwasser gereinigd op een lang programma.
- Reinig flesjes van oudere kinderen, die uitsluitend worden gebruikt voor melk vruchtensap of water, in een normale vaatwasmachine.