

Protocol

(VVH HVH)
Voedsel Veiligheid
Versie 1 2022



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	

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 hygiëncode 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 Risico-veiligheidsbeleid wordt gevoerd. 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.

Het Risico-veiligheidsbeleidsplan 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 inschatten 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.
- 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 (geijekte) 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 * Sla geen gevaarlijke stoffen (bestrijdingsmiddelen, reinigingsmiddelen) op bij levensmiddelen. Sla deze op in een aparte afsluitbare ruimten
- * Controleer of de houdbaarheidstermijn van de reeds aanwezige producten nog voldoende lang is
- * 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 klikjes.

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