

Protocol Voedselhygiëne

Inleiding

Voedselinfecties veroorzaken jaarlijks bij meer dan een miljoen mensen in Nederland maag- en/of darmklachten. Een van de meest kwetsbare groepen komen wij op de kindercentra tegen: kinderen in de leeftijd van 0 tot 4 jaar. Hygiënisch werken is dan ook belangrijk om een voedselinfectie te voorkomen. Instellingen die voedsel bereiden voor anderen, moeten zich aan de wettelijke regels houden om de voedselveiligheid te kunnen waarborgen.

Dit protocol bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Gebruik keuken
2. Bereiden maaltijden
3. Bereiden van broodmaaltijden
4. Opruimen en afwassen
5. Flesvoeding
6. Moedermelk
7. Spenen
8. Overige afspraken

1. Gebruik keuken

De waterkoker en andere apparaten zover mogelijk naar achteren zetten. De waterkoker wordt na gebruik leeg weggezet. Zorg dat de volgende voorwerpen buiten het bereik van kinderen zijn opgeborgen: snoeren, plastic zakken, messen, scherpe voorwerpen, lucifers, aansteker.

Inkoop en ontvangst goederen

- Let bij het kopen of ontvangen van goederen op de houdbaarheidsdatum en of de verpakking niet kapot is.
- Koude producten, zoals vlees en melk, moeten voldoende koel zijn (< 7°C).
- Ruim de binnen gekomen goederen direct na ontvangst op.

Opslag magazijn, koeling en vriezer

- De temperatuur van de koelkast/vriezer moet aan de buitenkant afleesbaar zijn of leg een thermometer boven in de koelkast. De temperatuur van de koelkast moet <7°C zijn, bijvoorkeur 4°C. De temperatuur van de vriezer moet <-18°C zijn.
- Om zeker te zijn dat de temperatuur van de buitenkant of thermometer klopt, worden de thermometers 1 keer per jaar gekalibreerd.
- Van de koelkast/vriezertemperatuur wordt dagelijks gecontroleerd en minimaal wekelijks vastgelegd. Ook de kalibratie wordt op dit formulier vastgelegd.
- Alle producten moeten zijn voorzien van een houdbaarheidsdatum.
- Zet nieuw binnengekomen producten altijd achteraan (first in last out).
- Zelf ingevroren producten worden niet langer dan 3 maanden bewaard.
- Zet het magazijn/koelkast/vriezer niet te vol. Bestel niet te veel. Houd het overzichtelijk.
- Verpakkingen moeten goed gesloten zijn.
- Berg levensmiddelen en schoonmaakmiddelen gescheiden op.
- Let op een goede scheiding tussen rauw en bereide producten.
- Etensoverblijfselen (crackers/rijstwafels) worden afgesloten bewaard, kruimels opgeruimd. Dagelijks worden verouderde voedsel resten opgeruimd.
- Controle: maandelijks moeten bovenstaande punten worden gecontroleerd en geregistreerd.

2. Bereiden maaltijden

- Was eerst je handen en zorg dat je werkoppervlak schoon is. Werk alleen met schoon keukenmateriaal. 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 schillen en snijden goed wassen. Geschild, gesneden of geprakt fruit wordt afgedekt. Behandel vers bereide fruithapjes als een gekoeld product.
- Kies voedsel dat gezien de leeftijd bij de kinderen past. Begin niet te vroeg met hard eten.

Ontdooien

- Ontdooi diepvriesproducten altijd in de koelkast. Dit duurt wat langer maar door deze werkwijze bereikt de buitenzijde nooit een hogere temperatuur dan 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 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 Interne Verbruiks Datum (IVD), liefst met gebruik van een kleurensticker. Gooi producten na het overschrijden van de IVD-datum weg.

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.
- Frituren: zie Hygiëencode, Informatiemap Personeelskast.

3. Bereiden van de broodmaaltijd

- Was de handen. Laat ook de kinderen de handen wassen.
- Dek de schone tafel. Gebruik liever placemats dan een tafellaken. Ieder kind heeft een eigen bord, beker en bestek. Medewerkers letten tijdens het eten op dat zij hun eigen materiaal gebruiken.
- Haal de producten zo kort mogelijk van tevoren uit de koeling.. Controleer de gebruiksdatum.
- Zet alle producten op tafel. Maak de porties niet te groot.
- Gebruik voor het pakken van de kaas, vlees een schone vork, die alleen daarvoor gebruikt wordt.
- Gebruik voor zoet beleg een schone lepel, niet met het tafelmes in de pot.
- Geopende verpakkingen worden van een openingsdatum voorzien.
- Aan tafel zitten de kinderen rustig.

4. Opruimen en afwassen

- Ruim na het eten de tafel op..
- Gekoelde producten niet te lang op tafel laten staan (maximaal een half uur buiten de koeling).
- Zet eten en drinken wat koel bewaard moet worden in de koelkast. Etenresten worden niet bewaard.
- Etenrestjes van de borden verwijderen, eventueel voorspoelen op de hand met handwarm water.
- Keukenmateriaal en eetmateriaal in de afwasmachine zetten.

5. Flesvoeding

Het eten geven van baby's gaat meestal prettiger als de medewerker op de bank zit.

Algemene uitgangspunten

- Ieder kind heeft per dag of per voeding een eigen fles en speen.
- De keuze van de fles en de verzorging ervan zijn belangrijk. Ouders geven aan welke fles hun kind gewend is. Kook een nieuwe fles voor het eerste gebruik uit. Een fles moet een wijde opening hebben, glad van binnen zijn en moet een goed afleesbare maatverdeling hebben.
- Of Ouders geven een fles voor hun kind mee. Die fles heeft bij voorkeur een wijde opening hebben, is glad van binnen en moet een goed afleesbare maatverdeling hebben.
- Spenen moeten iedere zes weken vervangen worden.
- Voedselbereiding moet gescheiden van de verschoonplek plaatsvinden. Uit een kraan die gebruikt wordt voor het wassen van handen en het verschoonen van kinderen mag geen water getapt worden voor flessenvoeding, tenzij het water eerst gekookt wordt voordat hier flessenvoeding van wordt gemaakt.
- Ouders zorgen voor de babyvoeding en nemen de flesvoeding in poedervorm mee.
- Voor het bereiden van babyvoeding is gewoon leidingwater (niet uit de geiser of boiler) geschikt, mits dit niet via loden leidingen wordt aangevoerd. Spoel tevoren de kraan gedurende enkele seconden door.
- Per voeding wordt per fles de voeding kort voor gebruik klaargemaakt. Volg hierbij de instructies van de fabrikant op.
- Verwarm de flesvoeding bij voorkeur in een magnetron of met behulp van een droge flessenwarmer met thermostaat.
- Zet de fles hierin zonder dop of speen en verwarm de inhoud op de hoogste stand. Reken bij een vermogen van 700 Watt op 30 seconden per 100ml. De inhoud mag niet koken. Schud het flesje na opwarming in de magnetron goed om de warmte beter te verdelen en daarmee zogenaamde "hotspots", die worden veroorzaakt door de ongelijkmatige verwarming van de voeding, te voorkomen.
- Flessenwarmer nooit gebruiken voor het bewaren of op temperatuur houden van de voeding, maar uitsluitend voor het opwarmen van kant-en-klare babyvoeding.
- Controleer de temperatuur van de voeding (moet ca 37 °C zijn) op de klassieke manier met enkele druppels op de pols. Aan de buitenzijde van de fles is de temperatuur niet goed te controleren.
- Flessenvoeding, die opgewarmd is tot 37 °C, nooit langer dan één uur bij kamertemperatuur bewaren (inclusief het voeden zelf). Restjes babyvoeding niet bewaren en weer opwarmen maar weggoien.
- Kook, wanneer de kinderen geen eigen fles hebben, na ieder gebruik de fles uit.
- Zorg dat alle gebruikte flessen en spenen en overige materialen en hulpmiddelen direct na de voeding met koud water worden omgespoeld en daarna thermisch worden gereinigd (worden uitgekookt) en droog worden bewaard.
- Bewaar schone flessen en spenen omgekeerd op een schone, droge doek. Of plaats de flessen in een daarvoor bestemd flessenrek.

Bewaren van flesvoeding

Flesvoeding wordt altijd per fles klaar gemaakt. Er wordt geen flesvoeding voor een hele dag gemaakt.

6. Moedermelk

Bewaren van moedermelk

Moedermelk blijft maar 2 dagen (48 uur) goed in de koelkast, mits de temperatuur maximaal 4°C is. Bevroren moedermelk kan het best langzaam ontdooid worden in de koelkast of onder lauw stromend water. Zet de kraan niet te heet, omdat dan antistoffen verloren kunnen gaan. Eenmaal ontdooide moedermelk moet binnen 24 uur gebruikt worden. Het kan niet opnieuw ingevroren worden.

Medewerkers letten op dat kinderen alleen hun eigen moedermelk krijgen.

Moedermelk verwarmen

Afgekolfde moedermelk kan net als flesvoeding worden opgewarmd in

- een magnetron: een globale richtlijn is een fles met 100 ml circa 30 seconden te verwarmen bij een vermogen van 600 Watt. Om de warmte goed te verdelen, moet de fles halverwege en aan het eind van de verwarmingstijd even goed geschud worden.
- een flessenwarmer
- -“au bain marie” in een pannetje met warm water. Hierbij is het belangrijk dat de moedermelk niet warmer wordt dan 30-35 °C. Dit is een goede drinktemperatuur. Afgekolfde moedermelk verliest beschermende stoffen bij temperaturen boven 50 °C.

Controleer voor de veiligheid altijd de temperatuur van de melk met een druppeltje op de binnenkant van je pols.

Van huis meegebrachte moedermelk

- De ouders of verzorgers zijn mede verantwoordelijk voor de kwaliteit van de meegebrachte moedermelk. Breng hen hiervan op de hoogte. Benadruk en zie er op toe dat ouders of verzorgers producten die koel moeten zijn en blijven, pas vlak voor vertrek van huis uit de koelkast halen en in een koelbox vervoeren.
- Plaats de van ouders of verzorgers ontvangen moedermelk direct in de koelkast. Zorg dat de naam van het kind op de fles staat.
- De meegebrachte moedermelk wordt opgemaakt en overgebleven moedermelk moet worden weggegooid.

7. Spenen

- Spenen moeten iedere zes weken vervangen worden.
- Na iedere voeding moet de speen onder de kraan schoongemaakt worden en droog (uitgeslingerd in bijv. een theedoek) bewaard worden. Dit kan bijvoorbeeld in een afgesloten bakje in de koelkast of omgekeerd in de afgesloten zuigfles.
- Kook flessen en spenen die voor poedervormige zuigelingenvoeding of moedermelk zijn gebruikt dagelijks gedurende drie minuten uit (spenen één minuut).
- Op de fopspenen staat de naam van het kind. Zij worden in de speciale bakjes, gescheiden van elkaar, opgeborgen.
- Fopspenen worden minimaal 1x per week uitgekookt.
- Medewerkers controleren de spenen regelmatig op scheurtjes. Bij oneffenheden mogen de medewerkers de speen weggooiden en aan de ouders een nieuwe vragen.

8. Overige afspraken

- Er wordt niet warm gekookt op de groep tijdens openingstijden
- Thee wordt in de keuken gemaakt en in thermoskannen bewaard.
- Medewerkers drinken hun thee (of andere warme dranken) niet met kinderen op hun schoot.
- Thee en andere hete dranken worden hoog weggezet.
- Kinderen drinken warme dranken aan tafel.
- Traktaties bv eten en drinken die koel bewaard moet worden, worden direct na ontvangst in de koelkast gezet.
- Bij hoge temperaturen wordt extra drinken aangeboden.

Meer informatie:

Hygiënecode voor kleine instellingen in de branches Kinderopvang.

Jaarlijks: Evaluatie van het protocol

Volgende evaluatie datum: 1-12-2018

Tussentijds: Evaluatie ivm overname van Kinderdagverblijf

Tussentijdse evaluatie datum: 1-5-2018