

VOEDINGSBELEID

KINDERDAGVERBLIJF HET FANTAZIEHUIS

1. Uitgangspunten
2. Eten en drinken bij de babygroepen (0 tot 1 jaar)
3. Eten en drinken bij de dreumessen/peuters (1 tot 4 jaar)
4. Het aanbod van voedingsmiddelen
5. Hygienisch omgaan met voeding
6. Instructies met betrekking tot flessenvoeding
7. Instructies met betrekking tot afgekolfde borstvoeding
8. Instructies voor een schone en hygienische opvanglocatie

Bijlage 1	Hygiene checklijst inkoop en ontvangst van boodschappen
Bijlage 2	Hygiene checklijst koelkast
Bijlage 3	Hygiene checklijst voorraadkasten/keukenkasten
Bijlage 4	Formulier registratie van ontvangst en opslag afgekolfde borstvoeding

In dit voedingsbeleid worden verschillende aspecten van voeding en hoe wij hier binnen het Fantaziehuis mee om gaan belicht.

Het eerste gedeelte is gericht op hoe het moment aan tafel er uit ziet. Het uitdiepen van hoe we aan tafel zitten en eten aanbieden vinden wij van groot belang. Het tweede gedeelte gaat in op wat wij de kinderen aanbieden. Wij bieden de kinderen een verscheidenheid aan gezonde producten aan. Het derde gedeelte van dit document biedt een heldere werkinstructie voor de pedagogisch medewerkers. Hierin staat hoe verschillende soorten voeding bereid en bewaard kan worden. Het is een handleiding om hygiënisch te werken en zo de veiligheid van het voedsel te waarborgen.

1. Uitgangspunten

Het eetmoment van het Fantaziehuis een gezellig moment op een plek waar het kind zich fijn voelt. De kinderen leren vaardigheden om zelfstandig te eten en te drinken. Ze leren kiezen, leren zelf aan te geven wat ze willen. En ze leren op een verantwoorde manier om te gaan met voeding, leren wat wel en wat niet kan in eetsituaties en er is tijd voor gesprekjes aan tafel. De pedagogisch medewerkers ondersteunen de kinderen in deze ontwikkelingen op een positieve en creatieve wijze. In dit document wordt beschreven hoe we met voeding willen omgaan op het Fantaziehuis.

Er is een kwalitatief goed pedagogisch klimaat. Tijdens het eetmoment ervaren kinderen gezelligheid en veiligheid. Vanuit deze veiligheid kan een kind keuzes maken.

- Bij baby's wordt het voedingsschema van het individuele kind gevolgd. Hierover voert de pedagogisch medewerker overleg met de ouders.
- De pedagogisch medewerker geeft de jonge baby's de fles op schoot en zorgt voor fysiek contact. Het voeden vindt plaats in rust en met aandacht voor het kind.
- De tafel wordt samen met de kinderen gedekt. De kinderen die goed kunnen zitten, eten aan tafel.
- Er is een duidelijk begin van de maaltijd in de vorm van een liedje.
- De maaltijd wordt afgesloten met het poetsen van de gezichten en handen.
- Pedagogisch medewerkers dwingen kinderen nooit om hun bord leeg te eten. Zo wordt een machtsstrijd met een kind voorkomen en blijft het eetmoment een gezellig moment.
- Ook geven pedagogisch medewerkers kinderen geen beloning (in de vorm van iets extra's) als ze bijvoorbeeld hun brood helemaal hebben opgegeten, ze stimuleren de kinderen echter wel op een positieve manier.
- Pedagogisch medewerkers zorgen ervoor dat de eetsituatie niet te lang duurt. Soms is het beter om jonge kinderen niet te laten wachten tot iedereen klaar is, zeker als alle aandacht op de wachtende kinderen gericht wordt, is het beter hen te laten gaan om rustig te spelen.
- Het gezamenlijk eten beschouwen we als een sociaal moment waarbij uiteraard ook de individuele behoefte van het kind in het oog wordt gehouden. Gezelligheid aan tafel staat voorop.

Kinderen krijgen de ruimte om te experimenteren met verschillende smaken en keuzemogelijkheden.

- Pedagogisch medewerkers eten mee met de kinderen. Zij eten op dezelfde tijd en kunnen dezelfde keuzes maken als de kinderen. Ze geven het goede voorbeeld.
- Kinderen worden op een positieve manier aangemoedigd om dingen zelf te doen, bijvoorbeeld zelf brood smeren, snijden, kiezen.
- Kinderen krijgen de tijd en ruimte om etenswaren te verkennen en te ontdekken. Ze mogen likken, proeven en voelen hoe het eten aanvoelt.
- Kinderen krijgen de ruimte voor het ontwikkelen van competenties zoals zelf smeren, beleggen en snijden.
- Kinderen eten van een bordje en vanaf het moment dat zij een mes en vork (aangepast aan de leeftijd van het kind) vast kunnen houden, mogen ze deze ook gebruiken.
- Kinderen worden gestimuleerd om zelf aan te geven wat zij willen. Zij kunnen kiezen uit meerdere etenswaren. Voor de jongere kinderen is kiezen vaak nog moeilijk. Pedagogisch medewerkers kunnen de keuzemogelijkheid verkleinen om het voor de kinderen overzichtelijk te houden (bijvoorbeeld kiezen uit twee mogelijkheden).
- Pedagogisch medewerkers weten dat de hoeveelheid die kinderen eten verschilt van kind tot kind en van moment tot moment. Alle kinderen hebben periodes waarin ze actiever zijn of sneller groeien waardoor ze meer trek hebben. De pedagogisch medewerkers houden hier rekening mee en bieden kinderen dan soms wat extra's aan in de vorm van een cracker of rauwkost.
- Soms hebben kinderen ook periodes waarin ze wat minder eten. Het is niet direct nodig dat pedagogisch medewerkers zich hierover zorgen maken. Pas als het kind niet eet, omdat het niet in orde lijkt te zijn of aangeeft zich niet prettig te voelen of zich opvallend anders gedraagt, is dit reden tot zorg en overleg met de ouders.
- Er zijn standaard producten waaruit pedagogisch medewerkers dagelijks met de kinderen kunnen kiezen en we stimuleren medewerkers en kinderen steeds nieuwe smaken te ontdekken.
- Bij warm weer krijgen de kinderen extra drinken of een waterijsje.

Er is aandacht voor feesten en tradities.

- Verjaardagen worden uiteraard ook bij het Fantaziehuis gevierd. Dit doen wij op een manier passend bij de leeftijd van het kind. Op het kinderdagverblijf krijgen kinderen een verjaardagsmuts, er worden liedjes gezongen, de groep is versierd en de jarige mag uiteraard trakteren. Het trakteren is onderdeel van de festiviteit en staat niet op zichzelf. Omdat de verjaardagsfestiviteiten binnen een groep vaak voorkomen vragen we de ouders om te zorgen voor een gezonde traktatie die passend is bij de leeftijd van het kind. Traktaties die gevaarlijk zijn (verslikken) of niet passend binnen ons voedingsbeleid of te veel, worden met de kinderen mee naar huis gegeven. We geven de traktatie zoveel mogelijk samen met een eetmoment

zodat het geen extra aanslag op de tanden vormt.

- Rondom feestdagen of andere feestelijkheden verzorgen wij vanuit het Fantaziehuis iets lekkers voor de kinderen. Je kunt hierbij denken aan een krentenbolletje bij het voorleesontbijt bijvoorbeeld.

We werken samen met ouders/verzorgers.

- Tijdens het kennismakingsgesprek informeren de ouders de pedagogisch medewerkers over bijzonderheden omtrent eetgewoontes en het eetgedrag van hun kind.
- Tijdens de overdracht worden de ouders geïnformeerd over de dagelijkse belevenissen van hun kind. Het eten en drinken is daar een onderdeel van.
- Soms kan het nodig zijn om van het voedingsbeleid af te wijken indien er sprake is van een dieet, bijvoorbeeld om medische of religieuze redenen of vanuit levensovertuiging. Zolang dit een goede, gezonde ontwikkeling van het kind niet in de weg staat, zullen wij hieraan meewerken.
- Dieetvoeding maakt geen standaard onderdeel uit van ons aanbod, wij kunnen hierover met de ouders in gesprek gaan en ouders kunnen dit eventueel wel meebrengen. Dan zullen wij de speciale voeding aanbieden aan het kind volgens de voorgeschreven wijze.

2. Eten en drinken bij de babygroepen

Wij voeden baby's naar behoefte en in overleg met ouders. Wij geven een kind individueel de fles en maken hiervan een intens contactmoment. Dat betekent dat wij baby's vanzelfsprekend op schoot voeden. Wanneer meerdere baby's tegelijk behoefte hebben aan eten, maken wij bewust de keuze de kinderen na elkaar te voeden zodat ze dat individuele voedingsmoment mee kunnen maken. Het kan zijn dat een baby even moet wachten tot een ander baby klaar is met de fles.

Wanneer kinderen toe zijn aan een fruithap, voeden wij kinderen in een wipstoel gezellig bij elkaar. Wij maken daar een gezamenlijk moment van, zodat kinderen al van jongs af aan de gezelligheid van het samen zijn en samen eten ervaren. Wanneer kinderen aan tafel kunnen zitten, eten wij met elkaar aan tafel. Kinderen eten het brood en het fruit van een bordje. We beginnen een tafel moment altijd met een liedje.

Wij maken het fruit en de boterhammen aan tafel klaar zodat kinderen ervaren hoe het eten klaar gemaakt wordt. Wij laten kinderen, voor zover ze dat al kunnen, zelf kiezen wat zij op de boterham willen. Op deze manier stimuleren wij kinderen verschillende smaken te ervaren, vandaar dat wij gevarieerd voedsel aanbieden. Wanneer een kind tussendoor honger of dorst heeft, bieden wij het kind (afhankelijk van de tijd) water of een rijstewafel aan. Tenzij in overleg met ouders iets anders is besloten. Eten en drinken doen wij in ieder geval altijd aan tafel.

Tijdens het eten is er aandacht voor de motorische ontwikkeling. We stimuleren kinderen zelf met een vorkje te eten of yoghurt zelf met een lepeltje te eten. Het gaat hier met name om het oefenen van de fijne motoriek, niet zozeer om het 'netjes kunnen eten'.

3. Eten en drinken bij de dreumessen/peuters

Op vaste momenten gaan alle kinderen met elkaar aan tafel. Kinderen eten het brood en fruit van een bordje. We beginnen een tafelmoment altijd met een liedje.

Omdat wij het belangrijk vinden dat wij kinderen stimuleren zelfstandigheid te ontwikkelen, vragen wij kinderen zelf uit een beker te drinken en nemen hiervoor de tijd om dit te oefenen. Iedere groep heeft speciale bekertjes om het drinken te kunnen oefenen met de kinderen.

Wij vinden het fijn met de kinderen aan tafel te zitten. Als kinderen niet aan tafel willen zitten laten wij zien dat het gezellig is om aan tafel te zitten en vragen we kinderen bijvoorbeeld om te helpen. Het tafelmoment is vooral een gezellig moment, als kinderen al eerder klaar zijn en steeds gaan staan of zitten te draaien mogen ze vast van tafel zodat andere kinderen nog rustig verder kunnen eten.

Wij leren kinderen met elkaar te delen. Vandaar dat wij het fruit op een bord rond laten gaan zodat kinderen er steeds een stukje van af kunnen pakken.

Wij maken fruit en boterhammen aan tafel klaar zodat kinderen ervaren hoe het eten klaar gemaakt wordt. Kinderen die dat willen mogen zelf hun boterham smeren.

Wij laten kinderen zelf kiezen wat zij op de boterham willen. Om te zorgen dat de kinderen niet eenzijdig beleg kiezen kunnen we de ene dag ander beleg aanbieden dan de andere dag. Op de peutergroep eten kinderen maximaal drie boterhammen omdat wij meer niet gezond vinden, tenzij in overleg met ouders anders is besloten.

Kinderen die geen melk lusten hoeven dit, na overleg met de ouders, niet te drinken. Wij kunnen dan karnemelk, thee, water of yoghurt aanbieden bij de boterham.

4. Het aanbod van voedingsmiddelen

Hoe ziet het aanbod er uit?

	Babygroep	Dreumes/Peutergroep
Ochtend	Fruithapjes of stukjes fruit met water, thee of diksap	Crackers met beleg, water, thee of diksap
Lunch	Korstjes of boterhammen met beleg, melk of flesvoeding	Boterhammen met beleg, bekertje volle melk

	Babygroep	Dreumes/Peutergroep
Tussendoortje middag	Crackers met of zonder beleg, water thee, diksap of yoghurt	Stukjes fruit met water, thee, diksap of yoghurt
5 Uurtje	Soepstengel of klein koekje	Soepstengel of klein koekje

Het fruitmoment

We bieden standaard een aantal soorten fruit aan namelijk appel, peer en banaan. Om kinderen zo veel mogelijk verschillende dingen te laten proeven bieden we iedere week ook een ‘vreemde’ fruitsoort aan. Je kunt hierbij denken aan meloen, aardbei, druiven perzik, abrikoos, granaatappel, kiwi en dergelijke. Bij het fruit kunnen ook stukjes avocado aangeboden worden naast (rauwe) paprika, wortel, tomaat en komkommer.

Bij het fruit wordt ook een drank aanboden. Dit kan naar eigen inzicht van de leidsters water, thee, ongezoete volle yoghurt of diksap zijn. Diksap wordt slechts éénmaal per dag aangeboden. In de soorten diksap wordt gevarieerd tussen appel en rode vruchten en is altijd biologisch.

Het broodmoment

De kinderen op de dreumes/peutergroepen eten volkorenbrood. Bij de babygroepen wordt aan de kinderen die nog geen volkorenbrood mogen eten licht brood aangeboden. De andere kinderen op de babygroepen eten ook volkorenbrood. De overstap van licht naar volkorenbrood maken wij altijd in overleg met de ouders.

Iedere boterham wordt besmeerd met halvarine. De kinderen die beleg op het brood mogen maken zelf *(wanneer dit mogelijk is)* een keuze uit onderstaand aanbod:

- Biologische Honing
- Appelstroop
- Pindakaas
- Biologische jam zonder toegevoegde suikers
- Plakjes banaan
- Aardbeien tijdens de zomer
- Plakjes jonge kaas
- Avocado
- Houmous
- Smeerbare verse geitenkaas
- Notenpasta
- Roomkaas
- Hüttenkäse
- Plakjes biologische vleeswaren
- Gekookt biologisch ei
- Ongezouten smeerbare roomboter of grasboter

Kinderen onder een jaar krijgen de melkvoeding nog mee van thuis. De kinderen die ouder dan 1 jaar zijn drinken gewone melk bij het brood.

Wij gebruiken op het dagverblijf enkel volle melk producten. Dit is gezonder voor kinderen in de groei omdat volle melkproducten meer vitamine A en vitamine D bevatten. Dit is goed voor de ontwikkeling van de hersenen en zenuwen. Daarnaast zorgen volle melkproducten voor een langere verzadiging bij het groeiende kind. Een peuter heeft in verhouding een kleine maag en zal in kleine beetjes voeding meer calorieën tot zich moeten nemen omdat hij wel veel calorieën verbruikt. Daarnaast is het kleine beetje extra vet ook goed voor de spijsvertering en de opbouw van de botten en spieren.

Het crackermoment

Wij bieden volkoren cracottes aan, afgewisseld met rijstwafels, volkoren wasa crackers en cream crackers. De babygroepen bieden zoutloze rijstwafels aan. Als beleg mogen de kinderen die dat kunnen zelf kiezen uit hetzelfde aanbod als bij het brood eten.

Als drank krijgen de kinderen water, thee, ongezoete volle yoghurt of diksap.

Het aanbieden van ontbijtkoek willen we beperken, maar niet helemaal afschaffen. Ontbijtkoek heeft de naam een gezond tussendoortje te zijn. Maar ontbijtkoek bevat veel suikers en willen wij in ons voedingsplan bij uitzondering als lekkernij aanbieden aan de kinderen.

Vanaf welke leeftijd bieden wij vast voedsel aan en hoe doen wij dit?

Vanaf 5,5 maand kunnen wij starten met het geven van bijvoeding aan een baby. Dit gebeurt altijd in overleg met de ouders. Wij kiezen ervoor om vanaf deze leeftijd te starten omdat op dat moment de darmen van een baby zo ver ontwikkeld zijn dat hij andere voeding dan melk kan gaan verteren. Daarnaast verhoogd het eerder beginnen met bijvoeden de kans op allergieën, eczeem en darmklachten.

Vaak starten wij met het geven van gepureerd fruit. In overleg met de ouders kunnen wij ook fruit aanbieden in stukjes vanaf het moment dat een baby zelf fruit kan oppakken en vasthouden. Een baby kan op deze manier zelf bepalen hoeveel hij eet. Tegelijkertijd wordt de motoriek gestimuleerd en ervaart de baby met handen, ogen en mond wat fruit is, hoe het smaakt en hoe het voelt.

Na verloop van tijd bieden wij in overleg met de ouders ook broodkorsten aan en later natuurlijk hele boterhammen. Tot de eerste verjaardag bieden wij ook groenten aan. Ouders dienen de groenten zelf mee te geven van huis. De groenten worden dan tussen vier en vijf uur 's middags aangeboden.

5. Hygiënisch omgaan met voeding

Instructies voor het bereiden en bewaren van voeding

Voedselinfecties en –vergiftiging veroorzaken jaarlijks bij meer dan één miljoen mensen in Nederland maag-darmklachten. Hygiënisch werken is belangrijk om een voedselinfectie of –vergiftiging te voorkomen. In een kindercentrum wordt eten bereid voor anderen waardoor er verplicht aan een aantal eisen moet worden voldaan. De werkinstructies komen voort uit de hygiëncode voor kleine instellingen in de branches Jeugdzorg, Welzijn & Maatschappelijke Dienstverlening en Kinderopvang.

De Keuringsdienst van Waren bezoekt steekproefsgewijs kindercentra om te controleren of ze aan de eisen van deze hygiëncode voldoen. Dit geldt ook wanneer er alleen een broodmaaltijd geserveerd wordt.

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 gevolg dat de gebruikers ervan een voedselinfectie of een voedselvergiftiging oplopen. Dit kan worden vermeden door het kennen en 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. Dit laatste kan worden aangeduid als hygiënisch werken. Als de Keuringsdienst van Waren langskomt vragen de inspecteurs altijd naar deze werkinstructies en checklijsten.

Van de volgende onderwerpen moeten werkinstructies en/of checklijsten aanwezig zijn:

- Boodschappen doen of laten bezorgen
- Richtlijnen voor het opruimen en bewaren van eten (magazijn/koeling/vriezer)
- Klaarmaken van de maaltijd (brood of warme maaltijd)
- Het meenemen van eten van thuis
- De tafel opruimen en afwassen
- De keuken schoonmaken

Alle medewerkers dienen te werken volgens de beschreven werkinstructies en moeten de checklijsten invullen.

Iedereen binnen het kindercentrum moet weten waar die te vinden zijn.

Persoonlijke hygiëne en bedrijfshygiëne

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

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. Melding van een dergelijk risico bij de leidinggevende van de locatie is van belang. Infectie aan handen, verkoudheid of diarree kunnen bijvoorbeeld noodzaken tot de tijdelijke aanpassing van taken.

Bedrijfshygiëne

Evenals persoonlijke hygiëne is het handhaven van de bedrijfshygiëne gericht op het voorkomen van de vermeerdering en overdracht van micro-organismen bij de behandeling van levensmiddelen en daarmee van het ontstaan van voedselinfecties of voedselvergiftiging. Daarnaast is bedrijfshygiëne erop gericht de kwaliteit van voedingsmiddelen te bewaren en bederf te voorkomen. 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.

Wat betreft de inrichting van ruimten voor voedingsverzorging moet gelet worden op de volgende zaken;

- Ruimtes mogen geen doorgangsruimte 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.
- Vloeren moeten goed te reinigen zijn.
- Er moet voldoende handenwasgelegenheid zijn, zodat tijdens het bereiden van voedsel ruimte is om handen goed te 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 schoongemaakt kunnen worden.

Temperatuur, reinheid en versheid

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 voedingsmiddel tot de uitgifte. Het betreft de beheersing van:

1. Temperatuur
2. Reinheid
3. Versheid

Beheersing van temperatuur

De juiste temperaturen bij de voedingsverzorging worden beheerst door stelselmatige en goed uitgevoerde controles en/of metingen. Medewerkers moeten zich er bewust van zijn dat in de dagelijkse praktijk de feitelijke temperaturen door allerlei oorzaken kunnen afwijken van de vereiste temperaturen. Een eenvoudig voorbeeld van de oorzaak van een afwijking van de temperatuur is het uitvallen van de koelkast of het veelvuldig openen van de deur van de koelkast.

Beheersing van reinheid

Reinheid in de organisatie wordt beheerst door het handhaven van de persoonlijke en de bedrijfshygiëne. Medewerkers moeten bijvoorbeeld van het handen wassen een routine maken of er zich bewust van zijn dat een op het oog schone organisatie niet betekent dat de keukenapparatuur, het keukengereedschap, werkoppervlakken en werkruimten daadwerkelijk schoon zijn. Hygiënisch schoon vereist stelselmatig schoonmaken op de juiste wijze en met de juiste schoonmaakmiddelen.

Beheersing van versheid

Versheid wordt beheerst door controle op de houdbaarheidsdatum en bewaartemperaturen van levensmiddelen. Het gebruik van verpakte producten door fabrikanten en andere levensmiddelenbedrijven levert weinig problemen op voor de voedselveiligheid in instellingen. Deze zijn voorzien van stickers met informatie over de houdbaarheid van producten door vermelding van de THT (tenminste houdbaar tot) – datum en de TGT (te gebruiken tot) – datum. 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 de producten bij aankomst in de instelling al veel micro-organismen bevatten is sprake van een aanmerkelijke kortere houdbaarheid. Dit vereist het noteren van de interne verbruiksdatum (IVD) na de ontvangst, de bereiding of het ontdooien van producten. De IVD is de datum waarvoor een product verbruikt moet zijn.

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 serveren
5. Reinigen
6. Afvoeren van afval

In de nu volgende tekst wordt specifiek aangegeven waar in deze fasen aandacht aan te schenken om de belangrijkste aanwezige risico's te verkleinen. Speciale aandacht wordt ook geschonken aan de risico's bij flessenvoeding, borstvoeding en eten dat van thuis wordt meegegeven.

Inkoop 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. Als de temperatuur bij levering te hoog is kan er al een ernstige vermeerdering van micro-organismen hebben plaatsgevonden. Door beschadigde verpakkingen heeft ongedierte vrije toegang tot een product of kan het anderszins vervuild zijn met zand of stof. Dit wordt door een medewerker van de instelling bij inkoop of ontvangst gecontroleerd. Voor de controle van de temperatuur kan deze steekproefsgewijs worden gemeten en het invullen van de checklist. De tijd tussen aankoop/ontvangst en opslag van gekoelde of ingevroren producten moet zo kort mogelijk zijn.

Bewaren en opslaan

Na ontvangst van goederen gaan de producten het magazijn, de koeling of de diepvries in. Kijk daarbij eerst of de verpakking nog in orde is. Bij een kapotte verpakking kan de kwaliteit van de producten snel achteruit gaan door het contact met zuurstof of kan er kruisbesmetting ontstaan. Zet producten die gekoeld moeten worden zo snel mogelijk in de koeling. Schommelingen in de temperatuur (onderbreken van de koelketen) hebben een negatieve invloed op de kwaliteit van de producten. Hoe langer een product wordt bewaard, des te meer het in kwaliteit achteruitgaat. Werk daarom bij het aanvullen van de goederen volgens het First in First out systeem (fifo systeem). Controleer ook altijd of de houdbaarheidstermijn van de reeds aanwezige producten nog voldoende lang is. Bij het aanvullen van gekoelde of diepgevroren is het ook van belang om te controleren of de verschillende producten bij juiste temperatuur worden bewaard.

Controleer wekelijks de temperatuur van de koelkast en vriezer. Vaak is de temperatuur aan de buitenkant afleesbaar, maar wanneer dit niet het geval is moet in de koelkast en vriezer een thermometer worden gelegd. De temperatuur in de koelkast moet 7 °C; indien er borstvoeding in bewaard wordt dan dient de koelkast maximaal 4 °C te zijn. De temperatuur in een vriezer moet -18 °C of kouder zijn.

Op alle producten moet een houdbaarheidsdatum staan. Wanneer er door een mede-werk(st)er zelf eten wordt klaarmaakt en bewaard moet er op de verpakking een sticker met de bereidingsdatum geplakt worden. Hetzelfde geldt voor geopende voorverpakte producten: op het moment dat een verpakking wordt aangebroken moet er een sticker op worden geplakt met de openingsdatum. Verpakkingen zijn na opening maximaal twee dagen houdbaar. Bewaar zelf ingevroren producten niet langer dan drie maanden! Voorzie ingevroren producten altijd van de Interne Verbruiks Datum. Alle verpakkingen van voedsel moeten goed gesloten zijn. Eten in de koelkast moet altijd worden afgedekt met huishoudfolie of bewaard worden in koelkastdozen. Er mag nooit eten in aangebroken conservenblikjes in de koelkast staan; dit moet altijd bewaard worden in een gesloten koelkastdoos of afgedekt met folie op een plastic of aardewerken bord.

Het is belangrijk dat rauwe vleesproducten goed worden gescheiden van andere producten: rauwe vleesproducten onder in de koelkast en de overige producten erboven om te voorkomen dat bacteriën uit het rauwe vlees op ander voedsel kan druppelen.

Alle koelkasten moeten eenmaal per twee weken worden schoongemaakt. Vriezers moeten eenmaal per drie maanden worden ontdooid en schoongemaakt. De voorraadkasten moeten viermaal per jaar worden schoongemaakt. Bevindingen worden genoteerd op de hygiëne-checklijst. Er is een lijst voor opslag voorraadkast/keukenkast, een lijst voor de koelkast en een lijst voor de vriezer.

Bereiden

Om te zorgen dat het klaarmaken van de broodmaaltijd op een hygiënische wijze gebeurd moeten de medewerkers het volgende goed in acht nemen:

- Sieraden aan de handen worden afgedaan.
- Voor het eten moeten de medewerkers goed hun handen wassen met water en (vloeibare) zeep.
- Zowel de etenstafel als het servies en bestek dienen goed schoon te zijn.
- Let erop dat rauwe vleeswaren goed gescheiden worden gehouden van het overige broodbeleg om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik voor het pakken van de kaas of vlees een schone vork die alleen daarvoor gebruikt wordt. Gebruik voor zoet beleg een schone lepel of mes, ga niet met het tafelmes in de pot.

Uitgeven en serveren

Om te zorgen dat het eten op de juiste temperatuur geserveerd word moeten de medewerkers op een aantal zaken letten:

- De producten die in de koelkast bewaard worden moeten zo kort mogelijk van tevoren uit de koeling worden gehaald.
- Van alle producten dient een niet te grote portie op tafel te staan. De overige voorraad kan dan in de koelkast blijven staan.
- Melkproducten mogen niet te lang op tafel laten staan (maximaal een half uur buiten de koeling).

Wanneer er toetjes worden geserveerd op het kindercentrum moeten er een aantal zaken in acht worden genomen. Kant en klare toetjes (bijvoorbeeld vla) mogen maximaal een half uur buiten de koeling worden gezet. Het is handig de vla al van tevoren in bakjes uit te schenken, dan kan het pak in de koelkast blijven staan. Dek de bakjes af met folie of door er een schoon dienblad over te zetten. Als er zelf een toetje wordt gemaakt door een medewerker moet deze er zorg voor dragen dat hij/zij schone handen heeft en met schoon materiaal werkt. Het toetje moet zo kort mogelijk van tevoren klaar worden gemaakt en goed koel worden bewaard. Dit geldt ook voor een fruithapje en gesneden/geschild fruit.

Bij het maken van een salade op het kindercentrum moeten de ingrediënten in zo koud mogelijk water worden gewassen nadat ze zijn gesneden. De sla moet goed uitlekken en worden gedroogd in de slacentrifuge. De salade moet worden bewaard in een schaal of kleine bakjes. Als de salade klaar is moet deze worden afgedekt en in de koeling worden bewaard. De salade dient zo kort mogelijk voor het eten uit de koeling te worden gehaald. Restjes mogen niet worden bewaard in verband met nitrietvorming.

Wanneer je rauwe voeding verhit (denk hierbij aan vlees) dan dien je dit te verhitten tot 75 graden celsius. Om dit te controleren is er op het kantoor op de BG een speciale thermometer beschikbaar om in de kern van de voeding de temperatuur te kunnen meten.

Flessenvoeding (zie ook Instructies met betrekking tot flessenvoeding)

De bereiding van flessenvoeding gaat gepaard met risico's die bijzondere aandacht vereisen. Hiervoor gelden bijzondere instructies. Poedervormige babyvoeding is niet steriel, de instructies voor de bereiding ervan en voor de behandeling van flessen moet daarom goed worden nageleefd:

- Zorg dat het werkoppervlak waarop de voeding klaargemaakt wordt schoon is.
- Verwijder sieraden van de handen en was de handen met water en zeep en droog deze goed af met een wegwerphanddoek (papier heeft de voorkeur) of met een schone handdoek van textiel.
- Houd de plaats waar flessenvoeding wordt bereid strikt gescheiden van de verschoonplek van kinderen.
- Volg bij de bereiding van flessenvoeding altijd de instructies van de fabrikant/ouders op. Let op houdbaarheidsdatum.
- Uit een kraan die gebruikt wordt voor het wassen van handen en het verschoonen van kinderen mag geen water getapt worden voor flessenvoeding.
- Gebruik koud leidingwater uit de kraan, zet de kraan even aan zodat de waterleiding doorspoelt voordat je koud water pakt om de zuigelingenvoeding te bereiden.
- Kook het water voor gebruik en laat dit voldoende afkoelen alvorens de flesvoeding klaar te maken.

Na ontvangst is de pedagogisch medewerker verantwoordelijk voor de bereiding van de voeding tot de consumptie ervan door de baby.

Borstvoeding (zie ook Instructies met betrekking tot afgekolfde borstvoeding)

Als de borstvoeding 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 afgekolfde moedermelk afgeven moet daarom een duidelijke instructie worden gegeven over de behandeling ervan voorafgaande aan de afgifte in het kindercentrum. Deze instructie is te vinden in het document Huisregels voor Ouders.

Eten van thuis

De medewerkers dienen op het volgende te letten wanneer ouder(s)/verzorger(s) eten van thuis meenemen naar het kindercentrum:

- Koele producten (bijvoorbeeld melk, melkproducten, brood met kaas en/of vleeswaren, flesvoeding of afgekolfde borstvoeding) moeten koel vervoerd worden en direct na binnenkomst in de koelkast worden gezet. Bij borstvoeding dient het formulier registratie ontvangst borstvoeding ingevuld te worden door de pedagogisch medewerker die de voeding in ontvangst neemt.
- Voordat de medewerk(st)ers het eten uitdelen dienen ze eerst, sieraden aan de handen te verwijderen en de handen wassen. Ook de kinderen moeten hun handen wassen.
- Het eten en drinken moet pas zo kort mogelijk voor het eten uit de koelkast worden gehaald.
- Ruim na het eten alles op en gooi de restjes weg.

Reinigen en afvoeren van afval

Waar moet op worden gelet bij het opruimen en afwassen?

- Zet eten en drinken dat koel bewaard moet worden zo snel mogelijk terug in de koelkast.
- Na het eten moeten warme restjes eten uitdampen buiten de koelkast (maximaal een half uur). Daarna moeten ze worden afgedekt met huishoudfolie of over geschept worden in een koelkastdoos voorzien van een bereidingsdatum en in de koeling worden gezet. De porties moeten niet te groot zijn omdat het anders te lang duurt voordat het is afgekoeld. Restjes mogen maximaal één dag bewaard worden.
- Alle gebruikte materialen (pannen, messen, etc.) moeten direct na het eten in de afwasmachine worden gezet indien deze aanwezig is. Zo niet, dan moeten deze materialen met de hand worden afgewassen aan het aanrecht.
- Etenrestjes moeten goed van de borden worden verwijderd. Indien nodig moet er worden voor gespoeld met handwarm water.

Wanneer de afwas in het kindercentrum met de hand wordt gedaan moet er op worden gelet dat dit volgens de onderstaande richtlijnen gebeurt:

- Er moet worden afgewassen in een heet sopje met een afwasborstel (geen sponsje!).
- De afwasborstel moet een keer per week afgespoeld worden met kokend water of worden mee gewassen in de vaatwasmachine.

- De afwasborstel moet iedere maand worden vervangen.
- De vaat moet goed worden afgespoeld.
- Op het aanrecht mogen geen vuile spullen en schone spullen staan, hier moet een duidelijke scheiding in zitten. Laat bijvoorbeeld vieze spullen op de tafel laten staan tijdens de afwas.
- Er dient te worden afgedroogd met een schone theedoek.
- De schone vaat moet worden opgeruimd van het aanrecht en de afwasborstel moet na gebruik worden schoongemaakt en laten drogen.
- Theedoeken en vaatdoekjes dienen na gebruik bij de was te worden gegooid.

Als de afwas in het kindercentrum in de afwasmachine gebeurt moet er op worden gelet dat dit volgens de onderstaande richtlijnen gebeurt:

- Bij het vullen van de afwasmachine moet deze niet te vol worden gezet en zo worden ingedeeld dat nergens water in kan blijven staan.
- De afwasmachine moet worden ingesteld op minimaal 60 °C.
- Na afloop moet de schone vaat goed de kans krijgen uit te dampen alvorens deze opgeruimd wordt.
- Controleren of de afwasmachine na gebruik schoon is en indien nodig het afsluitrooster van de afvoer schoonmaken.

6. Instructies met betrekking tot flessenvoeding

Adviezen voor het meenemen van flessenvoeding door ouders/verzorgers

- Thuis aangengende poedervormige flessenvoeding mag niet worden gebruikt.
- Flessenvoeding wordt door de ouders/verzorgers in poedervorm, in afgepaste gelabelde (naam kind, IVB-datum) hoeveelheden per voeding, aangeleverd.
- De flessen en spenen moeten daarbij schoon en afgedekt worden aangeleverd.
- Kant en klare flesvoeding per 200cc of 500 cc in een gesloten verpakking mag wel worden meegenomen voorzien van voor en achternaam van het kind.

Bewaren van flessenvoeding

- Met water aangengende flessenvoeding, die voor de hele dag wordt bereid, moet altijd gekoeld bewaard worden bij maximaal 4°C.
- Resten moeten worden weggegooid.

Klaarmaken, bewaren en opwarmen van flessenvoeding/resten

Klaarmaken

- Zorg dat het werkoppervlak waarop de voeding klaargemaakt wordt schoon is.
- Verwijder sieraden van de handen en was de handen met water en zeep en droog deze goed af met een wegwerphanddoek (papier heeft de voorkeur) of met een schone handdoek van textiel.

- Houd de plaats waar flessenvoeding wordt bereid strikt gescheiden van de verschoonplek van kinderen.
- Volg bij de bereiding van flessenvoeding altijd de instructies van de fabrikant op.
- Water uit een kraan die gebruikt wordt voor het wassen van handen en het verschoonen van kinderen mag geen water getapt worden voor flessenvoeding.
- Gebruik voor het aanlengen van flessenvoeding altijd gekookt water en laat dit voor gebruik voldoende afkoelen.

Klaarmaken/ bewaren van voeding voor een hele dag

- Flessenvoeding, die voor de hele dag wordt bereid, moet snel worden afgekoeld en worden bewaard bij 4°C.
- Als aan het eind van de dag nog voeding over is moet deze worden weggegooid.

Opwarmen en toedienen van aangemaakte zuigelingenvoeding

- Met poeder aangemaakte flessenvoeding mogen in de magnetron worden opgewarmd. In een magnetron vindt ongelijkmatige verwarming plaats hierdoor kunnen zogeheten “hotspots” ontstaan. Het is daarom belangrijk en noodzakelijk dat het opgewarmde flesje goed geschud wordt. Voel altijd de temperatuur van de voeding, druppeltje voeding aan de binnenkant van de pols, aan de buitenzijde van de fles is de temperatuur niet goed te controleren.
- Resten
- Resten van met water aangelengde flessenvoeding moeten worden weggegooid.
- Aangelende flessenvoeding mag maximaal 1 uur buiten de koelkast staan.

Reinigen van de fles

- Flessen na iedere voeding goed schoonmaken en op een droge plaats, die niet toegankelijk is voor insecten, neerzetten. (flessenrek, schone droge doek, koelkastlade)
- Schoonmaken doe je door eerst de fles om te spoelen met koud water. Vervolgens was je de fles af met heet water, afwasmiddel en een speciale afwasborstel.
- Gebruik altijd een dop over de speen heen bij het bewaren van de schone fles.
- Ouders dragen zelf verantwoordelijkheid voor het uitkoken van de flessen en spenen. Dit dient dagelijks thuis te worden gedaan.

7. Instructies met betrekking tot afgekolfde borstvoeding

Afkolven en vervoer

- Indien borstvoeding thuis wordt afgekolfd voor de eigen baby, dient de moeder tijdens het afkolven, vervoeren en opslaan van de melk hygiënische maatregelen te nemen.
- Borstvoeding mag alleen aan het eigen kind worden gegeven. De kolfflesjes dienen gelabeld te worden met de naam van het kind en datum en tijdstip van afkolven.

- De thuis afgekolfde borstvoeding dient, al of niet na invriezen, zo snel mogelijk te worden getransporteerd in een schone koeltas of koelbox. In deze gekoelde omgeving mag de temperatuur maximaal 4 graden celsius zijn.
- Bij aankomst op het dagverblijf wordt de afgekolfde borstvoeding direct in de koelkast geplaatst en wordt het formulier registratie van controle bij ontvangst en opslag borstvoeding ingevuld door de medewerker die de voeding in ontvangst neemt.
- Afgekolfde borstvoeding is, mits op de juiste wijze bewaard, maximaal 48 uur te bewaren.
- Na het aanleveren dient de borstvoeding echter door ons op dezelfde dag te worden opgebruikt.
- Eventuele resten gooien wij weg.
- Wanneer ouders een reservevoeding op het kinderdagverblijf invriezen dient deze voorzien te zijn van voor- en achternaam van het kind en datum en tijdstip van kolven. Ingevroren is de borstvoeding 3 maanden houdbaar.

Bewaren van afgekolfde borstvoeding

Afgekolfde borstvoeding moet gekoeld bij max. 4°C bewaard worden en op de dag van aanleveren opgemaakt worden. Resten moeten worden weggegooid.

Opwarmen en toedienen van afgekolfde borstvoeding

- Meegebrachte borstvoeding moet op de dag van meenemen opgebruikt worden.
- Meegebrachte diepgevroren borstvoeding in de koelkast ontdooien. Hierbij de voeding direct voorzien van datum en tijdstip ontdooien.
- Als voor de voeding blijkt dat deze nog niet volledig ontdooit is dan kan de voeding onder stromend kraanwater van $\pm 20^{\circ}\text{C}$ worden ontdooit.
- Eenmaal ontdooide borstvoeding dient binnen 24 uur te worden opgebruikt.
- Ontdooide borstvoeding mag niet opnieuw ingevroren worden.
- Afgekolfde borstvoeding wordt in de flessenwarmer of au-bain-marie opgewarmd.
- Afgekolfde borstvoeding mag slechts eenmalig verwarmd worden.

Resten

Resten van opgewarmde borstvoeding moeten binnen 1 uur worden opgebruikt en anders worden weggegooid.

Reinigen van de fles

- Flessen na iedere voeding goed schoonmaken en op een droge plaats, die niet toegankelijk is voor insecten, neerzetten. (flessenrek, schone droge doek, koelkastlade)
- Schoonmaken doe je door eerst de fles om te spoelen met koud water. Vervolgens was je de fles af met heet water, afwasmiddel en een speciale afwasborstel.
- Gebruik altijd een dop over de speen heen bij het bewaren van de schone fles.

- Ouders dragen zelf verantwoordelijkheid voor het uitkoken van de flessen en spenen. Dit dient dagelijks thuis te worden gedaan.

8. Instructies voor een schone en hygiënische opvanglocatie

In het onderstaande overzicht worden activiteiten genoemd die verricht moeten worden op een opvanglocatie om de hygiëne te garanderen. Tevens wordt vermeld welke hulpmiddelen nodig zijn bij de activiteit en wat de instellingsnorm c.q. richtlijn is waaraan voldaan moet worden. Tenslotte bevatten de laatste twee kolommen informatie over waar de activiteit te borgen (d.m.v. registratie) en wie verantwoordelijk is voor het uitvoeren van de activiteit.

Activiteit	Hulpmiddelen	Instellingsnorm / richtlijn	Borgen *)	Door wie **)
Bij het handen wassen sieraden aan de hand afdoen.	Instructie handen wassen.	Geen besmettingsbron vormen.	1	PM
Handen wassen na elk toiletgebruik en elke luierverschoning.	Zeep en schone (papieren)			
handdoek.	Geen kans geven op overbrengen besmetting.	1	PM	
Bij diarree extra hygiënische maatregelen nemen.	Dunne handschoenen dragen en gebruik van papieren handdoeken.	Geen besmettingsbron vormen.	1	PM
Na elke luierverschoning het aankleedkussen afsoppen.	Spuitbus met verdund sopje en een apart doekje of keukenpapier.	Geen besmettingsbron vormen.	1	PM
Kinderen wassen handen na toiletgebruik.	Zeep en (papieren) handdoek.	Geen besmettingsbron vormen.	1	PM
Na het eten zorgvuldig vegen.	Veger, stoffer en blik.	Geen kruimels op de vloer, ook ivm allergie.	1	PM

VOEDINGSBELEID KINDERDAGVERBLIJF HET FANTAZIEHUIS

Na het eten handen en gezichtjes reinigen.	Elk kind een eigen washand.	Staat schoon en voelt ook schoon.	1	PM
Vieze neuzen vegen.	Elk kind een aparte tissue.	Het is onhygiënisch om kinderen met vieze neuzen rond te laten lopen, besmettingsgevaar.	1	PM
Tafels en stoelen schoonhouden.	Sopje en doekje.	Schoon werkblad is prettiger.	2	PM
Speelgoed schoonmaken en knuffels wassen.	Sopje en doekje of in de wasmachine.	Op groepen waar baby's verblijven 1x per week, bij oudere kinderen iets minder frequent.	2	PM
Vloeronderhoud.	Bezem, stoffer en blik, doekjes, veger.	Vloeren moeten goed schoon zijn en elke dag geveegd en nat gereinigd.	2 & 4	PM & SD
Vloer schoonhouden.	Plastic overschoenen dragen of binnenschoenen.	Vloeren moeten zo min mogelijk met buitenvuil in aanraking komen.	1	PM & SD
Vorbereidende	Veger, bezem.	Vloeren vrij maken van meubilair en speelgoed, vegen.	1	PM
Goede ventilatie, min. 2x p/dag 15 min.	Afzuigkanaal, ramen open zetten.	Schone lucht is belangrijk	1	PM
Keuken schoonhouden.	Schoonmaakdoekjes en -middel.	Keuken moet schoon en hygiënisch zijn. Afwas-machine, kastjes, koelkast, koffie-/thee-kannen, aanrecht schoonhouden. Elke dag schone hand-, thee en vaatdoeken.	1	PM

VOEDINGSBELEID KINDERDAGVERBLIJF HET FANTAZIEHUIS

Verschoonruimte en wc's schoonmaken.	Handdoeken, washandjes, reinigingsmiddel, doekjes.	Moet dagelijks schoongemaakt worden. Aankleedkussen na elke verschoning reinigen. Poepluiers in speciale emmer.	1	PM & SD
Ieder kind heeft zijn eigen beddengoed.	Bedjes, lakentjes, wasmachine, wasmiddel.	Elk kind heeft recht op een schone slaappleats.	1	PM
Richtlijnen voor wiegendood moeten bekend zijn.	Actielijst in de slaapkamers en formulier voor buikslapen.	Bij afwijking van richtlijnen ondertekenen ouders/verzorgers formulier "toestemming buikslapen".	4,5,6	PM & O/V
Kamers stofvrij houden.	Stofzuiger, dweil, doekjes, veger, sopje.	In een stofvrije ruimte verblijven is prettiger voor de luchtwegen en het oogt schoner.	1,3	PM & SD
Buitenplaats schoonhouden.	Bezem, stoffer en blik.	Een speelplaats moet schoon zijn. Houd zand in de zandbak. Geen rommel op de grond.	1	PM
Onderhoud zandbak	Afdekzeil of net	Zandbak moet afgedekt zijn, zodat er geen honden en katten in kunnen. Regenwater moet er wel doorheen kunnen lopen.	1	PM
Zandbak 1x per jaar ververset	Externe organisatie	Zo voorkom je te veel ongedierte en vies zand	7	DA

1 = Hygienerichtlijnen/Werkafspraken

2 = Schoonmaakrooster

3 = Schoonmaakdienst

4 = Personeelsmap

5 = Overdracht

6 = Kinddossier

7 = Logboek speeltoestellen

PM = Pedagogisch Medewerker

SD = Schoonmaak Dienst

O/V = Ouders/Verzorgers

DA = Directie Assistent

Bijlage 1

Hygiene Checklijst inkoop en ontvangst van boodschappen

Minimaal een maal per maand in te vullen en in te leveren bij de DA.

Te gebruiken tekens: V = Voldoende, M = Matig, O = Onvoldoende, - = Niet beoordeeld

		Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/Criteria
1	Leverancier			Betrouwbaar, deugdelijk, service verlenend
2	Controle van de bestelling			
	* Kwaliteit en hoeveelheid			
	* Toestand van de verpakking			
	* Houdbaarheid THT/TGT			
3	Tijdsduur tussen ontvangst en opslag			Nihil voor voeding die gekoeld, gepasteuriseerd en gekoeld of diepgevroren zijn.
4	Aflevering gekoelde producten	Temp: °C		Mag niet hoger zijn dan 7°C
5	Aflevering diepvriesproducten	Temp: °C		Mag niet hoger zijn dan -15°C aan de buitenkant gemeten

Ingevuld door:

Datum:

Bijlage 2

Hygiene checklijst koelkast

Minimaal een maal per maand in te vullen en te bewaren op de groep.

Te gebruiken tekens: V = Voldoende, M = Matig, O = Onvoldoende, - = Niet beoordeeld

	Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/Criteria
1	Belading		
2	Vorraad		
3	Verpakking		
4	THT/TGT datum		
5	Aanwezigheid van oude producten (zie interne verbruiksdatum)		
6	Groenten/Fruit		
7	Resten		
8	Temperatuur koelkast	Datum:/.... °C Datum:/.... °C Datum:/.... °C Datum:/.... °C	Wekelijks controleren. Temperatuur minder dan 7°C, bij borstvoeding en/ of flessenvoeding minder dan 4°C
9	Reinheid / Schoonmaken		Zie schoonmaakrooster
10	Thermometer		Schoon en goed werkend.
11	Medicijnen		Niet in de koelkast op de groep bewaren.

Ingevuld door:

Datum:

Bijlage 3

Hygiene checklijst voorraadkasten/keukenkasten

Minimaal een maal per maand in te vullen en te bewaren op de groep.

Te gebruiken tekens : V = Voldoende, M = Matig, O = Onvoldoende, - = Niet beoordeeld

		Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/criteria
1	Belading/opgeruimd/ingedeeld			Ordelijk, overzichtelijk, goed afgestemde hoeveelheden
2	Toestand van de verpakkingen			Geen gedeukte/geroeste blikken. Geen kapotte/gedeukte dozen.
3	THT/TGT/IVD			Data niet overschrijden.
4	Plaatsing voedingsmiddelen			Hoogte bovenste schap min 20 cm boven de grond.
	Aanwezigheid geopende verpakkingen			Voorzien van IGD
	Afwas- en schoonmaakmiddelen			In hoge kast apart van voedingsmiddelen bewaren.
5	Ongedierte			Mag niet aanwezig zijn.
6	Staat planken			Glad en schoon. Onbeschadigd.
7	Temperatuur van de ruimte	Temp: °C		16°C tot 23°C

Ingevuld door:

Datum:

Bijlage 4

Formulier voor het registreren van ontvangst en opslag borstvoeding