

Hygiëncode Kinderwoud

Inleiding

Een kindercentrum moet in alle opzichten een veilig voorziening zijn. Het is daarom ook noodzakelijk om ruimschoots aandacht te besteden aan de hygiëne in een kindercentrum.

Jonge kinderen komen in aanraking met ziekteverwekkers (micro-organismen) waartegen zij nog geen weerstand hebben opgebouwd. Door hygiënische maatregelen proberen we de overdracht van ziekteverwekkers te beperken.

Voedselinfecties en vergiftigingen veroorzaken jaarlijks bij meer dan een miljoen mensen in Nederland maag-darmklachten.

Hygiënisch werken is belangrijk om een voedselinfectie of vergiftiging te voorkomen. Kinderwoud heeft in deze hygiëncode een aantal regels opgesteld; deze zijn gebaseerd op de hygiëncode voor kleine instellingen in de branches Welzijn & Maatschappelijke Dienstverlening, Jeugdzorg en Kinderopvang.

Doel van het beleid

Door hygiënisch werken de risico's op (voedsel)vergiftiging of op overdracht van ziekteverwekkers zoveel mogelijk vermijden of verminderen.

Beleid veiligheid en gezondheid

De hygiëncode is een onderdeel van het beleid veiligheid en gezondheid van Kinderwoud, dit beleid bestaat uit 3 onderdelen waaronder gezondheid en hygiëne.

In de hygiëncode gaan we uitgebreid in op de handhygiëne, persoonlijke hygiëne, hygiëne aan tafel en het schoonmaken van de groepsruimte. Naast de beschrijving van hoe we schoonmaken is er ook een schoonmaakschema voor op locatie, dit is een overzicht van wanneer iets schoongemaakt moet worden.

In het voedingsbeleid van Kinderwoud staat beschreven hoe we omgaan met het opruimen en bewaren van voedsel. De voedselveiligheidsmaatregelen zijn gebaseerd op drie basisprincipes: beheersing van de temperatuur, netheid (hygiëne) en controle van de houdbaarheid

Kiddi App

Op de locaties van Kinderwoud is op alle iPads de Kiddi App geïnstalleerd, deze app is ontwikkeld door het RIVM en geeft de juiste informatie over hygiëne. De medewerkers van Kinderwoud zijn op de hoogte van de informatie die gevonden kan worden in de KiddiApp.

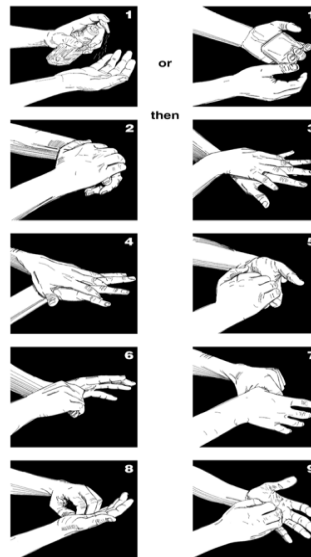
1. Hand hygiëne

Wanneer moet je de handen wassen

- Aan het begin van de werkzaamheden
- Het aanraken en bereiden van voedsel
- Na iedere zichtbare verontreiniging van de handen
- Na hoesten, niezen en snuiten
- Na spelen in de zandbak
- Na toiletgebruik
- Na het verschonen van een kind
- Na contact met lichaamsvochten zoals traanvocht, speeksel, snot, braaksel, urine, ontlasting, bloed.
- Na het dragen van handschoenen
- Na schoonmaakwerkzaamheden
- Draag altijd *wegwerphandschoenen* als er een kans bestaat dat je in aanraking komt met bloed of eventueel besmet lichaamsvocht. Was daarna je handen.

Instructie handen wassen

- Draai de kraan open, zodanig dat de temperatuur van het water handwarm is.
- Maak de handen nat en voorzie ze van een beetje vloeibare zeep (ook de kinderen wassen hun handen met zeep).
- Was de handen door de handen over elkaar te wrijven.
- Spoel af onder flink stromend water, waarbij het water van de vingertoppen naar de pols stroomt.
- Droog de handen af, ook tussen de vingers en de polsen.



2. Persoonlijke hygiëne

- Zorg voor schone en goed wasbare kleding
- Draag bij vuile werkzaamheden een voorschort of een wegwerpschort
- Zorg voor schone en verzorgde haren, draag lang haar bij voorkeur in een staart of opgestoken
- Kam of borstel haar niet in ruimte waar voeding wordt behandeld
- Houd nagels kort en schoon
- Gebruik geen sterk ruikende parfums of aftershaves
- 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)
- Verschoon handdoeken dagelijks
- Dek wondjes aan de handen af met een waterafstotende pleister



3. Hygiëne aan tafel

Vorbereiden lunch (en evt. warme maaltijden)

- Was goed je handen met water en zeep voordat je begint met de bereiding van het eten.
- Zorg voor een schone tafel en schone materialen
- Voorkom over en weer besmetting van bacteriën (kruisbesmetting)
- Haal de producten zo kort mogelijk van te voren uit de koeling
- Koelingproducten onmiddellijk terugzetten in de koelkast (maximaal 30 minuten buiten de koeling)
- Bereid geen voedsel op oppervlakken die ook gebruikt worden voor het verschoneren van kinderen

De tafel opruimen en afwassen

- Zet het eten dat koel bewaard moet worden in de koelkast
- Alle gebruikte materialen direct na het eten in de afwasmachine (indien aanwezig) zetten, anders aan een zijde van het aanrecht neerzetten.
- Verwijder etensrestjes van de borden, voorspoelen met warm water
- Houd schone en vuile vaat strikt gescheiden
- Afwas met de hand:
 - Afwassen in een heet sopje met een afwasborstel
 - Afdrogen met een schone theedoek
 - Schone vaat opruimen en afwasborstel na gebruik schoonmaken en drogen
 - Theedoeken en vaatdoekjes na gebruik in de was
- Machinale vaat:
 - Afwasmachine vullen (niet te vol)
 - Afwasmachine instellen op min. 60°C
 - Na afloop de schone vaat uit laten dampen en opruimen
 - Afwasmachine schoonmaken

4. Schoonmaken

Desinfecteren

Desinfecteren is nodig wanneer sprake is van bloederige diarree of wanneer er op een andere wijze sprake is van bloedcontact, bijvoorbeeld een bloedneus, wondjes, etc.

Desinfecteer alle oppervlakten die in aanraking zijn geweest met het bloed of bloedige diarree.

- Oppervlakten zoals aankleedkussen, speelgoed, thermometer schoonmaken met 70% alcohol.
- Voor de handen gebruik je handalcohol 70%
- Textielgoed en speelgoed kunnen in de wasmachine op 60°C
- Serviesgoed en eventueel andere materialen in de afwasmachine op 60°C

De keuken schoonmaken

- Dagelijks afvalbakken legen en wekelijks nat schoonmaken
- Maak de keuken schoon volgens het schoonmaakrooster
- Reinig de keuken altijd na het bereiden van een maaltijd.
- Raadpleeg dagelijks het schoonmaakschema.

Schoonmaakmethode

- Maak goed schoon met sop (reinigingsmiddel en water van 35-40°C)
- Spoel na met schoon water, of met een doek die in schoon water is uitgeknepen.
- Droog na met een schone, droge doek.
- Gebruik voor het schoonmaken een schone vaatdoek en doe deze na het schoonmaken in de 60°C was.
- Gebruik dweilen en borstels van kunststof die alleen in de keuken en niet in toiletten en badkamers worden gebruikt.
- Het materiaal waarmee wordt schoongemaakt moet na gebruik goed worden gereinigd en op een aparte plaats worden gedroogd en bewaard.

Inrichting en materialen schoonmaken

Aanrecht:

- Maak het aanrecht droog en schoon na elk gebruik.

Afvoer:

- Maak het afvoerputje na gebruik schoon.
- Laat een verstopte afvoer direct ontstoppen.
- Gooi geen olie, verf, chemicaliën en medicijnen door de afvoer.

Diepvriezer

- Eenmaal per half jaar ontdooien. Reinigen met sop. Naspoelen met een in schoon water uitgeknepen werkdoek. Drogen met een schone droge doek.

Doeken/dweil

- Een keer per dag de doeken (vaatdoeken, theedoeken en handdoeken) verschoneren.
- Handdoeken niet gebruiken om vuile handen aan af te vegen.
- Doeken ophangen aan haakjes of op rekken.
- Verschillende (hand)doeken gebruiken voor aanrecht, afwas, handen enzovoort.
- Vuile doeken uit de keuken verwijderen.
- Na gebruik in de 60°C was
- Gebruik een dweil alleen voor de keukenvloer.
- Na gebruik in de 60°C was.

Fles en spenen voor babyvoeding:

- Wekelijks uitkoken.

Handgrepen:

- Regelmatig handgrepen van kastjes, deuren en kranen schoonmaken met sop.

Kast:

- Maak planken en wanden schoon als ze zichtbaar zijn vervuild. Als ze niet zichtbaar vervuild zijn maak ze dan 1x per kwartaal schoon.

Koelkast:

- Als de koelkast niet zichtbaar is vervuild, 1 maal per 4 weken schoonmaken met sop. Wanneer de koelkast eerder vervuild is, maak hem dan goed schoon met sop en nadrogen met een doek. De bakken (waar de kaas en vleeswaren in zitten) 1 keer per week schoon maken.

Koffie en thee zet apparatuur

- Dagelijks oppervlakkig reinigen
- 2x per jaar grondig

Oven/magnetron:

- Na gebruik bij zichtbare vervuiling reinigen met sop en indien nodig met een ovenreiniger. Droog na met een schone, droge doek.