



Hygiënebeleid
Kinderopvang Kikker Rik

Inhoud

Inleiding.....	3
Ziekteverwekkers	3
Beperken van groei ziekteverwekkers	3
Persoonlijke hygiëne.....	3
Handhygiëne	3
Hoest- en niesdiscipline	4
Hygiëne betreffende verschonen en toiletgebruik	4
Wondverzorging	5
Hygiëne betreffende zwembaden.....	5
Hygiëne betreffende voeding.....	5
Beleid inkoop en ontvangst.....	5
Gebruik en bereiding van voedingmiddelen.....	5
Consumeren van Voedsel	6
Opruimen van voedsel	6
Schoonmaken	6
Schoonmaken algemeen.....	6
Keuken	6
Speelgoed	7
(Huis)dieren en ongedierte	7
Kinderdagverblijf specifiek	8
Flesvoeding en hygiëne	8
Bedden	8
Slofjes	9
Bijlage 1, Bewaarwijzer geopende voeding.....	10
Bijlage 2, opzet van een schoonmaakschema	13

Inleiding

Kinderen maken kennis met vele voor hen nieuwe micro-organismen (ziekteverwekkers) waartegen zij nog geen weerstand hebben opgebouwd. Het doormaken van een aantal veel voorkomende infectieziekten hoort bij de normale ontwikkeling van een kind. Kinderen die in contact komen met andere (groepen) kinderen hebben echter een grotere kans om een infectieziekte op te lopen. Zo is de besmettingskans voor kinderen die opgevangen worden in een kinderdagverblijf of buitenschoolse opvang groter dan voor een kind wat thuis verzorgd wordt. Via andere kinderen komen zij vaker en op jongere leeftijd in contact met allerlei ziekteverwekkers. Om de kans op overdracht van ziekteverwekkers zo klein mogelijk te maken worden hygiëne maatregelen getroffen. Deze staan beschreven in onderstaand hygiënebeleid.

Ziekteverwekkers

Ziekteverwekkers zoals bacteriën, virussen, parasieten en schimmels zijn overal aanwezig. Zij verspreiden zich via handen, de lucht, voedsel, voorwerpen, lichaamsvloeistoffen en dieren. Gelukkig zijn de meeste soorten bacteriën, virussen, parasieten en schimmels onschuldig. Door contact met een ziekteverwekker hoeft er nog geen (infectie)ziekte op te treden. Wanneer een ziekteverwekker zich in het lichaam gaat vermenigvuldigen is er sprake van een infectie. Door een goede hygiëne wordt besmetting met ziekteverwekkers en daarmee de kans op infecties beperkt. Door persoonlijke hygiëne, voedselhygiëne en gedegen schoonmaak wordt de voedingsbodemp voor een snelle groei van de ziekteverwekkers weggenomen.

Beperken van groei ziekteverwekkers

Persoonlijke hygiëne

Ieder mens draagt ontelbare micro-organismen bij zich. Om de verspreiding hiervan tegen te gaan is een goede persoonlijke hygiëne belangrijk. Wij verwachten van onze medewerkers, kinderen en ouders dat zij schoon en verzorgd op de opvang verschijnen.

Meer dan bij andere medewerkers is het van belang dat de medewerker in de keuken zich houdt aan enkele voorschriften betreffende de persoonlijke hygiëne. Het dragen van sieraden ringen en dergelijke is niet toegestaan. Hier blijft namelijk vaak vuil achterhangen en het levert gevaar op voor de medewerker. Medewerkers met lang haar dienen hun haar in een staart te dragen om zo te voorkomen dat haren in het voedsel terecht komen.

Handhygiëne

Ziektekiemen worden onder meer via de handen overgedragen. Een goede handhygiëne door pedagogisch medewerkers, maar ook door de kinderen, is een van de meest effectieve manieren om besmetting te verkleinen. De handhygiëne verbetert door geen sieraden te dragen aan handen of polsen. Handen wassen wordt gedaan voor: het aanraken en bereiden van voedsel, het (helpen bij) eten, voor het aanbrengen van zalf of crème en het verzorgen van wonden. Tevens dienen de handen gewassen te worden na: toiletgebruik / billen afvegen, contact

met lichaamsvochten zoals speeksel, snot, braaksel, urine/ontlasting, wondvocht of bloed, wondverzorging, zichtbare verontreiniging van de handen, hoesten, niezen en snuiten, het verschonen van een kind, buiten spelen, na contact met vuile was, textiel afval of de afvalbak en na het uitvoeren van schoonmaakwerkzaamheden.

De handen worden met vloeibare zeep en flink stromend water gewassen en bij voorkeur afgedroogd met papieren handdoeken. Eventuele stoffen handdoeken dienen dagelijks door schone vervangen te worden. Belangrijke taak voor pedagogisch medewerkers is het aanleren van een goede manier van handenwassen aan de kinderen en het toezien hierop.

Hoest- en niesdiscipline

Ziekteverwekkers uit mond, neus en keel verspreiden zich via de lucht en lichaamsvloeistoffen. Om verspreiding zoveel mogelijk te voorkomen is het belangrijk om:

- Kinderen te leren bij hoesten en niezen het hoofd weg te draaien van een ander;
- De elleboog of hand voor de mond te houden tijdens het niezen en/of hoesten; en nadien de handen te wassen;
- Op tijd de neus te snuiten, liefst met papieren zakdoeken;
- Zakdoeken weg te gooien in een af te sluiten afvalbak.
- De ruimten voldoende te ventileren en luchten.

Hygiëne betreffende verschonen en toiletgebruik

Verschonen gebeurt in het geval van kinderen op het kinderdagverblijf op een verschoontafel op een verschoonkussen en in de nabijheid van een wasgelegenheid. Luiers worden na gebruik direct in een gesloten luiერemmer gegooid. Deze emmer dient na ieder dagdeel te worden geleegd en wekelijks te worden schoongemaakt. De pedagogisch medewerker wast na het verschonen altijd de handen.

Zolang kinderen nog niet zelfstandig naar het toilet gaan, gaat er te allen tijde een pedagogisch medewerker mee om het kind te begeleiden. Tijdens de dagelijkse gang van zaken wordt veel aandacht besteed aan het belang van handen wassen. Hiernaast worden de kinderen begeleid in het wassen van de handen. Ook zien pedagogisch medewerkers er op toe dat kinderen geen speelgoed meebrengen bij het toiletgebruik.

Wanneer het toilet te groot is voor de kinderen die het gebruiken wordt gebruik gemaakt van een brilverkleiner en opstapjes.

Kinderen die opgevangen worden in onze buitenschoolse opvanglocaties worden geacht zelfstandig naar het toilet te kunnen. Een ongelukje kan echter altijd gebeuren. In dit geval gebeurt het verschonen in de toiletruimte. Daar verschoont een kind zich zoveel mogelijk zelfstandig, voor de jongere kinderen geldt dat dit onder toezicht gebeurt van een pedagogisch medewerker. De vervuilde kleren worden vervolgens in een vuilniszak/tas gedaan, afgesloten en aan de kapstok gehangen voor de ouders. Het betreffende kind en de pedagogisch medewerker wassen na het verschonen de handen.

Wondverzorging

Wonden en blaasjes zijn broeinesten voor bacteriën, hierdoor moet extra gelet worden op een goede wondverzorging. Met de volgende punten dient rekening gehouden te worden als je een wond verzorgd:

- Pus/wondvocht wordt voor het gaat lekkern gedept, hiermee voorkom je dat andere kinderen hiermee in aanraking kunnen komen
- Wondjes worden afgedekt met een pleister of steriel gaasje
- Als materialen en oppervlakte verontreinigd zijn met pus/wondvocht worden deze direct met reinigingsmiddel schoongemaakt. (op iedere locatie moet een reinigingsalcohol aanwezig zijn)
- Handen worden na verzorging en aanraking van wonden gewassen (ook die van kinderen die hiermee in aanraking zijn geweest)
- Mocht een kind een koortslip hebben ziet de pedagogisch medewerker er op toe dat dit kind geen andere zoent

Hygiëne betreffende zwembaden

In de zomermaanden wordt op de diverse locaties gebruik gemaakt van zwembaden op de warmere dagen. Voor een goede hygiëne wordt gelet op de volgende zaken. Zwembaden zonder pomp met filter moeten dagelijks voorzien worden van schoon water. Bij tussentijdse vervuiling (denk aan vogelpoep) wordt het zwemwater ook ververs. Bij speelgoed voor in het zwembad wordt geen speelgoed gebruikt dat aanzet tot het drinken, ook zien de pedagogisch medewerkers erop toe dat kinderen geen zwembadwater drinken. In het zwembad wordt niet gegeten en niet gedronken. Voor kinderen die nog niet zindelijk zijn worden zwemluiers gebruikt. Na gebruik worden de zwembaden droog opgeborgen.

Hygiëne betreffende voeding

Voedselinfecties en -vergiftigingen veroorzaken maagdarm klachten. Kinderopvang Kikker Rik streeft in haar werkzaamheden naar een zo hygiënisch mogelijk handelen betreffende voeding. In ons voedingsbeleid kunt u meer informatie vinden betreffende ons dagritme en voeding.

Beleid inkoop en ontvangst

Voeding wordt ingekocht bij erkende leveranciers. Bij binnenkomst dient te worden gecontroleerd of voeding op de juiste temperatuur geleverd wordt, of de houdbaarheidsdatum (THT) klopt, en of de producten in goede staat geleverd worden (verpakking intact). Wanneer iets niet klopt aan de levering wordt deze niet aangenomen en retour gegeven.

Direct na de levering moeten de producten op de juiste manier opgeslagen worden zoals aangegeven op de verpakkingen. Belangrijk hierbij is dat wij gebruik maken van het FIFO systeem (First in, First out). Dit houdt in dat nieuwe producten achteraan worden gelegd zodat eerst de oudere producten gebruikt worden.

Gebruik en bereiding van voedingmiddelen

Kijk voor gebruik van geopende producten eerst naar de te gebruiken tot datum (TGT) of bij ongeopende producten naar de THT. Let bij ongeopende producten

ook goed op de staat van de verpakking, deze hoort, voor opening onbeschadigd te zijn. Wanneer de TGT/THT datum verstreken of de verpakking beschadigd is moet het product weggegooid worden. Wanneer twijfels bestaan bij een product wat nog goed hoort te zijn proeft de medewerker eerst het product zelf voordat het de groep op gaat (uiteraard wordt hierbij iedere keer schoon materiaal gebruikt). Blijft de twijfel bestaan dan wordt het product weggegooid. Bij voedsel dat nog bereid wordt moet goed gelet worden op de volgende punten;

- Bereid voedsel altijd gescheiden van elkaar om kruisbesmetting te voorkomen.
- Zorg dat de omgeving bij het bereiden schoon is.
- Zorg dat het voedsel op een juiste manier bereid wordt. Voeding wat verwarmd moet worden moet voor gebruik tot een juiste temperatuur verhit worden.
- Fruit moet voor bereiding gewassen worden.
- Te ontdooien voedsel wordt ontdooid in de koelkast.

Consumeren van Voedsel

Tijdens het eten hebben alle kinderen en medewerkers eigen serviesgoed.

Opruimen van voedsel

Na gebruik worden de producten opgeruimd in de keuken. Gekoelde producten die langer dan een half uur uit de koeling zijn geweest en overige etensresten (krumels etc.) moeten worden weggegooid. Het weggooien van voedingswaren wordt alleen gedaan in de keuken in een afsluitbare afvalbak. Aan het eind van iedere dag wordt de vuilniszak weggebracht naar een container (o.i.d.) buiten het pand.

Producten die bewaard kunnen worden dienen te worden voorzien van een openingsdatum, een TGT-datum en moeten afgedekt worden. Kijk voor de juiste TGT-datum naar de bewaarwijzer (bijlage 1).

Schoonmaken

Stof en vuil zijn broedplaatsen voor micro-organismen en deze kunnen zorgen voor infectieziekten. Om deze risico's te beperken en te zorgen voor een schone leefomgeving hebben onze medewerkers de taak om op vastgestelde momenten op de dag schoonmaakwerkzaamheden te verrichten. Daarnaast werken de huishoudelijke medewerkers volgens een vast schoonmaakschema aan de schoonmaak van algemene en groepsruimten (zie opzet in bijlage 2).

Schoonmaken algemeen

Na gebruik wordt een vaatdoek met heet stromend water uitgespoeld. Alle gebruikte doeken worden aan het einde van de dag vervangen. Na het gebruik van (wegwerp)handdoekjes bij het schoonmaken van kinderen worden deze direct weggegooid of bij de was gedaan.

Keuken

Specifiek voor de keuken moeten de volgende schoonmaakrichtlijnen gevolgd worden. Algemene en vaak terugkerende schoonmaakwerkzaamheden worden gedaan volgens een schoonmaakrooster waarop de taken afgevinkt moeten

worden (dit rooster wordt door iedere locatie zelf opgesteld). Al het materiaal wat gebruikt wordt in de keuken en bij het eten dient zorgvuldig schoongemaakt te worden met het juiste schoonmaakmiddel volgens aanwijzingen op de verpakking voor hergebruik.

Let in het bijzonder bij de koelkast op de volgende punten;

- Reinig de binnenkant van de koelkast iedere week
- De diepvries moet ontdooid worden zodra ijsvorming optreedt
- Maak regelmatig de rubberen randen schoon

Materiaal wat gebruikt is bij de bereiding van voedsel moet schoongemaakt worden en mag geen resten meer bevatten van het bereidde voedsel. Al het schoongemaakte materiaal moet droog opgeborgen worden om bacterie vorming tegen te gaan. Let voornamelijk op serviesgoed wat uit de vaatwasser komt. Het werkblad moet iedere dag goed gereinigd worden. Alle handvatten moeten iedere dag schoongemaakt worden.

Wanneer vaat handmatig afgewassen wordt moet warm water gebruikt worden met afwasmiddel. Na het afwassen moet de vaat direct gedroogd worden met een schone theedoek. Bij het gebruik van een vaatwasser moet het correcte programma gebruikt worden, wat per vaatwasser kan verschillen.

Speelgoed

- Speelgoed, knuffels en meubilair wordt op al onze locaties met een grote regelmaat schoongemaakt of gewassen. Het speelgoed dat niet in gebruik is, wordt in kasten opgeborgen.
- Speelgoed dat zichtbaar verontreinigd is wordt direct gereinigd;
- Babyspeelgoed dat in de mond wordt genomen wordt dagelijks gereinigd;
- Speelgoed dat uitnodigt om in de mond te nemen wordt dagelijks gereinigd;
- Speelgoed dat wordt aangekocht wordt geselecteerd opdat het eenvoudig te reinigen en slijtvast is;
- Beschadigd speelgoed vervangen;
- Speelgoed voor binnen en buiten wordt van elkaar gescheiden gehouden;
- Verkleedkleden en knuffels worden maandelijks gewassen;
- Er worden alleen verkleedkleden en knuffels aangeschaft die op 60°C gewassen kunnen worden.
- Verkleedkleding, knuffels en overig speelgoed die gebruikt zijn door zieke kinderen worden extra gereinigd voordat het weer gebruikt wordt.

(Huis)dieren en ongedierte

Op de locaties worden geen huisdieren gehouden of binnengelaten. Wanneer kinderen buiten in aanraking komen met dieren dan zien de pedagogisch medewerkers er op toe dat kinderen niet gekrabd en gebeten worden. Mocht dit onverhoopt wel gebeuren dan worden passende maatregelen getroffen.

Wanneer ongedierte wordt aangetroffen moet hier direct wat aangedaan worden. Schakel zo nodig de ongediertebestrijding in. Let bij de bestrijding van ongedierte wel op de veiligheidseisen die gelden voor locaties waar kinderen verblijven. Kinderen mogen in geen geval in aanraking kunnen komen met bestrijdingsmiddelen. Uitwerpselen van ongedierte wordt direct opgeruimd. Om ongedierte en knaagdieren te weren worden eventuele kieren en naden te allen tijde gedicht.

Kinderdagverblijf specifiek

Flesvoeding en hygiëne

- Flesvoeding wordt door de pedagogisch medewerker per fles klaargemaakt. De ouders nemen zelf een fles mee en kunnen deze eventueel op Wonderland achterlaten. De pedagogisch medewerkers zorgen ervoor dat de flessen goed gereinigd worden en dagelijks worden uitgekookt.
- Flessenvoeding mag niet aangemaakt meegebracht worden. Wonderland verstrekt Nutrilon 1 en 2. Wanneer een kind andere flessenvoeding nodig heeft, mag dat alleen in poedervorm door de pedagogisch medewerker aangenomen worden.
- Voor een baby die borstvoeding krijgt geldt dat de borstvoeding bij binnenkomst gelijk in de koelkast wordt gezet. De borstvoeding mag **niet** in de deur van de koelkast bewaard worden i.v.m. met temperatuurwisselingen wanneer de koelkast geregeld geopend wordt.
- De pedagogisch medewerker accepteert geen ongekoelde borstvoeding. De pedagogisch medewerker legt, in het geval dat ongekoelde borstvoeding aangeleverd wordt door de ouders, aan hen uit welke gezondheidsrisico's dit voor hun baby meebrengt.
- Borstvoeding wordt direct achterin de koelkast weggezet, zodat de voeding niet aan wisselende temperaturen onderhevig is.
- Ingevroren borstvoeding, voorzien van naam en datum, kan als extra zekerheid op Wonderland achtergelaten worden.
- Fruithappen en andere voeding worden kort voor gebruik bereid.
- Bij het voeden van een zuigeling zorgt de pedagogisch medewerker voor een goede en rustige zitplaats, zodat zij op een ontspannen manier de fles kan geven aan de zuigeling.
- Er wordt zoveel mogelijk gezamenlijk gegeten. Kinderen in babyzitjes en kinderstoelen worden ook aan tafel gezet.

Bedden

Voor een goede hygiëne in de slaapkamers is belangrijk dat onderstaande richtlijnen na gekomen worden door de groepsleiding. Op deze manier beperkt men dat kinderen in contact komen met allergenen of ziektekiemen via het beddengoed.

De volgende voorschriften worden in achtgenomen:

- Zichtbaar vervuild beddengoed wordt direct vervangen;
- Dekbedovertrekken en hoelakens worden wekelijks gewassen;
- Dekbedden worden maandelijks gewassen;
- Ieder kind heeft zijn/haar eigen beddengoed en indien van toepassing een eigen slaapzak;
- Bij gedeelde bedjes wordt het bed eerst verschoond voordat een ander kind te slapen wordt gelegd.

Slofjes

Om te voorkomen dat er overbodig straatvuil onze groepsruimten binnenkomt, dragen onze medewerkers binnenschoenen of sloffen. Wij verzoeken alle ouders en verzorgers om een bijdrage te leveren aan de reinheid van de groepsruimten door met schone schoenen de groepsruimten te betreden.

Voor de babygroepen vragen wij ieder persoon die binnen wilt treden om plastic slofjes over hun schoenen te doen of hun schoenen uit te trekken. Deze slofjes vindt u naast de toegangsdeur van iedere babygroep. Een uitzondering bij de babygroepen met betrekking tot het dragen van slofjes is in de zomermaanden. Wanneer het weer het toelaat en de baby's zelf buiten zijn worden de slofjes niet gedragen.

Bijlage 1, Bewaarwijzer geopende voeding

Product, vlees en kip	In de koelkast (4-7 °C)	In de diepvries (-18 °C)
Rauw rundvlees	2 dagen	6-12 maanden
Rauw varkensvlees	2 dagen	4 maanden
Rauwe kip	2 dagen	9 maanden
Rauw gehakt, hamburgers e.d.	1 dag	2-3 maanden
Gebakken en gebraden vlees	2-4 dagen	3 maanden
Resten barbecue	Niet bewaren!	

Product, vleeswaren	In de koelkast (4-7 °C)	In de diepvries (-18 °C)
Cervelaatworst, bacon, ontbijtspek, gezouten vleeswaren	1 week	1-3 maanden
Gekookte vleeswaren	4 dagen	3 maanden
Ham, kipfilet	4 dagen	3 maanden
Rosbief	2 dagen	3 maanden
Filet américain	1 dag	
Product, vis	In de koelkast (4-7 °C)	In de diepvries (-18 °C)
Kabeljauw, schol, tonijn (magere vis)	1-2 dagen	6 maanden
Zalm, makreel (vette vis)	1-2 dagen	3 maanden
Gerookte vis	2 dagen	3 maanden
Zoute haring	1-2 dagen	3 maanden
Gebakken vis	2 dagen	3 maanden
Mosselen	1 dag	
Gekookte mosselen	1-2 dagen	3 maanden

Product, zuivel	In de koelkast (4-7 °C)	In de diepvries (-18 °C)
Melk	3 dagen	
Karnemelk, drinkyoghurt	4 dagen	
Yoghurt, kwark	4 dagen	
Slagroom	3 dagen	
Boter	1-2 weken	1-2 maanden
Margarine	4 weken	1-2 maanden
Stuk jonge kaas	7 dagen	2-4 maanden
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 eieren	4 weken	
Gekookt ei	1 week	

Product, groenten	In de koelkast (4-7 °C)	In de diepvries (-18 °C)
Gesneden groenten	1 dag	3 maanden
Sla, andijvie, spinazie (bladgroenten)	2 dagen	Niet invriezen!
Bonen, wortelen, broccoli	3-5 dagen	12 maanden
Witlof, bloemkool	7-10 dagen	12 maanden
Aubergines, courgettes, paprika, winterwortel	5-7 dagen	12 maanden
Komkommer, tomaten	1-2 weken	

Product, babyvoeding	In de koelkast (4-7 °C)	In de diepvries (-18 °C)
Moedermelk	3 dagen	6 maanden
Flesvoeding	8 uur	
Zelfgemaakt fruithapje	1 dag	8 maanden
Groentehapje	1 dag	8 maanden

Product, overig	In de koelkast (4-7 °C)	In de diepvries (-18 °C)
Producten uit blik	2 dagen	3 maanden (overdoen in een bewaarbakje)
Mayonaise, cocktailsaus	3 maanden	
Tomatenketchup, curry, barbecuesaus	9 maanden	
Olijven, augurken, zilveruitjes	1 maand	
Kant-en-klaarmaaltijden	2 dagen	3 maanden
Bereide soep	2 dagen	3 maanden
Gebak met slagroom	1 dag	1 maand
Gebak zonder slagroom	3 dagen	3 maanden

Bijlage 2, opzet van een schoonmaakschema

Dagelijkse schoonmaaktaken

Dagelijkse schoonmaaktaken	ma	di	wo	do	Vr
Schoonmaken van de tafels					
Vloer vegen					
Afvalbakken legen					
Handvatten schoonmaken					
Toilet schoonmaken					

Wekelijkse schoonmaaktaken

Wekelijkse schoonmaaktaken	Wk 1	Wk2	Wk3	Wk4	Wk5
Vloer dweilen					
Stofzuigen					
Koelkast reinigen					
Stof afnemen (kasten, vensterbanken)					

Maandelijkse schoonmaaktaken

Maandelijkse schoonmaaktaken	jan	feb	mrt	apr	jun	jul
Knuffels/verkleedkleding wassen						
Speelgoed reinigen						
Binnenkant kasten reinigen						
Vriezer ontdooien						