

# Hygiënerichtlijnen van kinderopvang Mamaloe

## Inhoud

<b>1 Inleiding</b> .....	4
Doel van de richtlijnen.....	4
Leeswijzer.....	4
<b>2 Infectieziekten</b> .....	5
<b>2.1 Wat zijn infectieziekten?</b> .....	5
<b>2.2 Weerstand en immuniteit</b> .....	5
Weerstand.....	5
Immuniteit .....	6
Inentingen .....	6
Belang van hygiëne .....	6
<b>2.3 Zieke kinderen</b> .....	6
<b>3 Persoonlijke hygiëne</b> .....	8
<b>3.1 Handhygiëne</b> .....	8
<b>3.2 Hoesten en niezen</b> .....	9
<b>3.3 Tandenvoetsen</b> .....	10
<b>3.4 Hygiëne tijdens het verschonen</b> .....	10
<b>3.5 Toiletgebruik</b> .....	11
<b>4 Schoonmaken en desinfecteren</b> .....	12
<b>4.1 Schoonmaken</b> .....	12
Droog schoonmaken .....	13
<b>4.2 Microvezeldoekjes</b> .....	13
<b>4.3 Desinfecteren</b> .....	13
<b>4.4 Afvalverwerking</b> .....	15
<b>5 Bouw en inrichting</b> .....	17
<b>5.1 Algemene eisen</b> .....	17
<b>5.2 Toiletten</b> .....	17
<b>5.3 Douche- en badruimtes</b> .....	18
<b>5.4 Opslag schoonmaakmaterialen</b> .....	18
<b>6 Voedselveiligheid</b> .....	19
<b>6.1 Basisprincipes van voedselveiligheid</b> .....	19
<b>6.2 Hygiëncode</b> .....	19
<b>6.3 Voedingsverzorging</b> .....	20
Hygiënisch werken.....	20

Persoonlijke hygiëne .....	20
Bedrijfshygiëne .....	20
Inrichting van ruimten voor voedingsverzorging .....	21
Essentiële aspecten van de voedingsverzorging .....	21
Beheersing van temperatuur .....	21
Beheersing van reinheid .....	21
Beheersing van versheid.....	22
<b>6.4 De verschillende fasen van voedingsverzorging .....</b>	<b>22</b>
Inkopen en bestellen .....	22
Bewaren en opslaan .....	23
THT-datum .....	23
TGT-datum .....	23
Bereiden .....	23
Uitgeven en uitserveren .....	24
Reinigen .....	25
Afvoeren van afval.....	25
Bestrijding ongedierte .....	25
<b>6.3 Zuigelingenvoeding.....</b>	<b>25</b>
Flesvoeding .....	27
<i>Bereiden/verwarmen</i> .....	27
<i>Bewaren</i> .....	28
Afgekolfde moedermelk .....	28
<i>Afkolven en vervoer</i> .....	28
<i>Labelen</i> .....	28
<i>Hygiëne</i> .....	28
<i>Bewaren</i> .....	28
<i>Ontdooien</i> .....	29
<i>Opwarmen</i> .....	29
<i>Controle</i> .....	29
Het reinigen van zuigflessen/fopspenen: .....	30
<b>7 Geneesmiddelenverstrekking en medisch handelen.....</b>	<b>31</b>
Wet BIG .....	31
Categorie 1: Voorbehouden handelingen .....	31
Categorie 2: Risicovolle handelingen .....	31
Categorie 3: Eenvoudige medische handelingen .....	32
<b>7.1 Geneesmiddelenverstrekking op verzoek.....</b>	<b>33</b>

<b>7.2 Thermometer</b> .....	34
<b>7.3 Huid- en wondverzorging</b> .....	34
<b>7.4 Risico van bloed</b> .....	35
<b>7.5 Risico van bijten</b> .....	35
<b>Ongevallenregistratie</b> .....	36
<b>Verbandtrommel</b> .....	36
<b>8 Hygiëne in speel- en zwemgelegenheden</b> .....	37
<b>8.1 Zandbakken en zandwatertafels</b> .....	37
<b>8.2 Buitenzwembadje</b> .....	38
<b>9 (Huis)dieren en ongewenste dieren</b> .....	39
<b>9.1 Dierplaagbeheersing</b> .....	39
<b>9.2 Wespen en bijen</b> .....	39
<b>9.3 Teken</b> .....	40
<b>Bijlage 1: Instructies handhygiëne</b> .....	41
<b>Bijlage 2: Handschoenen</b> .....	42
<b>Bijlage 3: Microvezeldoekjes</b> .....	43
<b>Bijlage 4: Toegelaten desinfecterende middelen</b> .....	44
<b>Bijlage 5: Schoonmaakschema's</b> .....	46
<b>Bijlage 6: Pleisterkaart</b> .....	47

# 1 Inleiding

Deze hygiënerichtlijnen zijn geschreven voor alle medewerkers en beroepskrachten die werkzaam zijn in kinderdagverblijf, peuterspeelzaal of buitenschoolse opvang. De belangrijkste hygiëne-normen zijn in deze richtlijn op een rij gezet. Bij Mamaloe hadden wij dit tot nu toe vastgelegd in verschillende protocollen (Voedselhygiëne, Schoonmaken, Medische handelingen en Preventie Ziekte en ongevallen). Omdat deze veelal allemaal gebaseerd zijn op de hygiënemaatregelen voor kinderopvang zoals door de overheid wordt voorgeschreven, hebben wij alles in 1 protocol samengebracht.

## Doel van de richtlijnen

Elke medewerker moet hygiënisch kunnen werken. Je vindt in dit document zowel richtlijnen en normen over hygiëne, schoonmaak, ziektebeelden en randvoorwaarden die direct te maken hebben met de uitvoering van het werk.

Als je je houdt aan de normen uit deze richtlijn, beperk je o.a. het risico op het verspreiden van infectieziekten onder de kinderen en je collega's.

## Leeswijzer

In deze richtlijn heten de kinderdagverblijven, peuterspeelzalen en buitenschoolse opvang samen een "kindercentrum". Iedereen die op een kindercentrum werkt (pedagogisch medewerkers, stagiaires en vrijwilligers) worden in de tekst "beroepskrachten" genoemd en de beleidsmedewerkers of locatiehoofden zijn de "leidinggevenden".

Elk hoofdstuk en elke paragraaf begint met een korte inleidende tekst. Hierin lees je waarom het onderwerp belangrijk is. Daarna volgt een opsomming van de hygiënenormen eventueel gevolgd met tips of adviezen.

## Hygiënenormen

- *De hygiënenormen staan in een geel kader. Dit zijn de minimale normen voor een goed hygiënebeleid. Hier moet je aan voldoen.*

## Tips

- *Tips herken je aan de schuingedrukte tekst in een grijs kader. Deze punten zijn vrijblijvend. Maar als je de tips opvolgt, werk je professioneler.*

## 2 Infectieziekten

### 2.1 Wat zijn infectieziekten?

Infectieziekten zijn ziekten die veroorzaakt worden door verschillende soorten bacteriën, virussen, parasieten of schimmels, we noemen deze samen “ziekteverwekkers”. Sommige zijn onschuldig of zelfs nuttig voor de mens, maar de meeste kunnen ziekte veroorzaken. Infectieziekten verspreiden zich op de volgende manieren:

- via de handen;
- via lichaamsvloeistoffen (bloed, urine, speeksel, braaksel, ontlasting, enzovoorts);
- via de lucht (via druppels door hoesten, huidschilfers of stof);
- via voorwerpen (speelgoed of spenen);
- via voedsel en water;
- via dieren (huisdieren en insecten).

Of een besmetting leidt tot infectie, heeft te maken met:

- de hoeveelheid ziekteverwekkers waarmee iemand besmet is;
- hoe gemakkelijk de ziekteverwekker mensen ziek maakt;
- iemands lichamelijke conditie; de een wordt ziek, de ander voelt zich niet lekker en een derde heeft nergens last van.

Verspreiding van ziekteverwekkers beperk je door een goede hygiëne. Kinderen hebben nog een lage weerstand en kunnen erg ziek worden door ziekteverwekkers. Daarom zijn kinderen extra kwetsbaar. Zij hebben een grotere kans op het oplopen van een infectieziekte via andere kinderen en het gebruik van gezamenlijke spullen en toiletten. Een hygiënische omgeving is belangrijk voor de gezondheid van het kind.

Hiervoor gelden de basisregels:

- Breng wat vuil is niet in contact met wat schoon is, en andersom.
- Maak schoon wat vuil is of gooi het weg.
- Je kunt niet altijd aan de buitenkant beoordelen of iets vuil of schoon is.
- Alles begint en eindigt met handhygiëne.

Door aandacht te besteden aan hygiëne verklein je de risico's op ziektes, denk aan:

- een schone leefomgeving;
- goede persoonlijke hygiëne;
- bewust hygiënisch gedrag.

### 2.2 Weerstand en immuniteit

#### Weerstand

Een goede weerstand betekent dat het lichaam zich voldoende kan beschermen tegen ziekteverwekkers. Het lichaam probeert de ziekteverwekkers zo snel mogelijk weg te werken. Soms lukt dat niet of gebeurt het niet snel genoeg en word je ziek. Dit is bij kleine kinderen

eerder het geval. Kinderen hebben nog een lage weerstand omdat zij deze nog moeten opbouwen.

### **Immuniteit**

Immuniteit wordt opgebouwd door het oplopen van een infectie, het krijgen van borstvoeding en door vaccinatie. Het lichaam heeft hierdoor antistoffen kunnen aanmaken tegen bepaalde ziekteverwekkers. Hierdoor hoeft iemand niet per se ziek te worden als deze nog een keer de infectie oploopt. Tegen sommige ziekteverwekkers kun je geen immuniteit opbouwen. Door opnieuw met deze ziekteverwekker in aanraking te komen kan iemand steeds weer ziek worden.

### **Inentingen**

Van alle kinderen wordt geregistreerd in Kidsvision en op het intakeformulier of zij wel of niet het Rijksvaccinatie programma volgend. Wanneer er op een groep minder dan 95 % van de kinderen ingeent zijn, zal dit aan de ouders van de betreffende groep bekend worden gemaakt door de leidinggevende.

### **Belang van hygiëne**

Hygiëne is het schoonmaken en desinfecteren van voorwerpen en oppervlakken, maar ook het wassen van de handen of het wassen van het lichaam. Een goede manier van hoesten en niezen toepassen is ook hygiëne. Door goede hygiëne houd je vuil waarvan de ziekteverwekkers leven en de ziekteverwekkers zelf weg. Zo verlaag je het risico op het verspreiden van infectieziekten en verbetert de gezondheid.

## **2.3 Zieke kinderen**

Binnen onze organisatie geldt de regel dat zieke kinderen, kinderopvang Mamaloe, in principe, niet kunnen bezoeken. Enerzijds omdat de groep daar niet (voldoende) voor toegerust is en omdat het in een aantal gevallen i.v.m. infectiegevaar, overdracht of besmettingsgevaar is uitgesloten dat een kind de kinderopvangvestiging bezoekt. Anderzijds omdat we mogen veronderstellen dat kinderen wanneer ze ziek zijn of zich ziek voelen, zich thuis het beste op hun gemak voelen. In alle gevallen komt het belang van het individuele kind en de kinderen van de groep op de eerste plaats. Dit staat geheel los van de eigen verantwoordelijkheid van de ouder(s)/verzorger(s) om in voorkomende noodzakelijke gevallen een arts te raadplegen. Aan de hand van een aantal eenvoudig te hanteren richtlijnen en vraagstelling proberen we duidelijkheid te geven aan zowel ouder(s)/verzorger(s) als de beroepskrachten.

### **Richtlijnen voor de beroepskracht bij zieke kinderen**

Indien een kind ziek wordt tijdens het verblijf in de opvang:

- Noteer de symptomen, de temperatuur, datum en tijdstip in het digitale schriftje.
- Probeer, zodra je signalen hebt dat een kind ziek is of zich ziek voelt, feitelijke constatering te doen op grond van; gedrag, lichamelijke kenmerken, andere signalen.
- Probeer ook altijd je collega of jouw leidinggevende te consulteren voor een second opinion, zeker wanneer je twijfelt.
- Indien geconstateerd wordt dat een kind zo ziek is geworden, dat het gewenst is, vanwege de beschreven richtlijnen, dat het kind naar huis gaat, dan informeer je zo snel mogelijk

de ouder(s)/verzorger(s) over de situatie. De ouder(s)/verzorger(s) hebben in dit geval de plicht om er voor te zorgen dat het kind, zo snel als redelijkerwijs mogelijk is wordt opgehaald.

- Indien geconstateerd wordt dat een kind wel een beetje ziek is geworden, maar er, vanwege de beschreven richtlijnen geen reden is het kind naar huis te sturen, informeer en overleg dan met de ouder(s)/verzorger(s) over de situatie.
- Zorg ervoor dat je speelgoed, verkleedkleden en knuffels die door het zieke kind gebruikt zijn direct worden gereinigd.
- Als er binnen de opvang sprake is van een infectieziekte of hoofdluis, bespreek dan met je leidinggevende hoe andere ouder(s)/verzorger(s) daarvan op de hoogte gebracht worden. (bv. Door een briefje op het informatiebord voor de ouders of een bericht aan de groep via Konnect, al of niet aangevuld met informatie uit het handboek van de GGD)

In geval van een ongeluk(je) of een plotseling optredende ziekte waar direct medische hulp bij vereist is, moet jij, de beroepskracht, als eerst verantwoordelijke in de situatie, direct handelen in het belang van het kind. Bij voorkeur vooraf in overleg met de ouder(s)/verzorger(s). In ieder geval zullen daarna de ouder(s)/verzorger(s) zo snel mogelijk moeten worden geïnformeerd en wordt er verder overleg gepleegd. Zorg dat hiervan uiteindelijk ook jouw leidinggevende op de hoogte wordt gebracht.

De opvang zal (behalve in zoals boven beschreven acute situaties) nooit zelfstandig overgaan tot het toedienen van medicijnen, zonder voorafgaand overleg met de ouder(s)/verzorger(s). (dus ook bijvoorbeeld geen paracetamol)

### **Richtlijnen voor de ouder(s)/verzorger(s) bij zieke kinderen**

Wanneer een kind thuis ziek wordt hebben wij een “ziektebeleid voor ouders” (K.H. 9.5.7) opgesteld en op de website gepubliceerd.

Bij de volgende aandoeningen mogen kinderen in ieder geval niet komen:

- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| - bof                     | - hersenvliesontsteking  |
| - ernstige diarree        | - krentenbaard           |
| - geelzucht               | - RS-virus               |
| - koorts hoger dan 38.5 C | - beginnende waterpokken |
| - kinkhoest               | - roodvonk               |
| - mazelen                 | - rode hond              |
| - hand-voet-mondziekte    |                          |

Dit is bij sommige ziektes en aandoeningen strenger dan de GGD of huisartsen adviseren, maar wij menen, in samenspraak met de oudercommissies, dat dit in het belang van de aanwezige gezonde kinderen toch gerechtvaardigd is.

Daarnaast zijn er een aantal infectieziekten die veroorzaakt worden door verschillende soorten virussen en die besmettelijk zijn. Zo zijn er verkoudheid (hoesten, niezen, snotneuzen), darmklachten, ontstoken ogen, ontstoken oren etc. Bij deze ziekten of wanneer er sprake is van een pandemie, hangt het van de situatie af, hoe te handelen.

Wanneer er sprake is van een pandemie, zullen de instructies van de overheid worden opgevolgd.

## 3 Persoonlijke hygiëne

In dit hoofdstuk vind je de normen en adviezen voor de persoonlijke hygiëne van beroepskrachten en kinderen. Bij persoonlijke hygiëne kun je denken aan schone handen, tanden poetsen, hygiëne bij hoesten en niezen, tijdens het verschonen en het toiletgebruik.

### 3.1 Handhygiëne

Via de handen worden de meeste ziekten verspreid en overgebracht. Het is daarom belangrijk voor de beroepskrachten én de kinderen om de handen goed schoon te houden door deze te wassen met water en zeep en goed af te drogen om ziekteverspreiding te beperken. De instructies voor het handen wassen staan beschreven in bijlage 1.

Voor het handen wassen gelden de volgende normen:

#### Hygiënenormen

- *Was handen vóór:*
  - *het bereiden of aanraken van het eten en flesvoeding;*
  - *het eten of helpen bij het eten;*
  - *het verzorgen van een wond;*
  - *het aanbrengen van crème of zalf.*
- *Was handen na:*
  - *het bezoek aan het toilet;*
  - *het verschonen van een luier;*
  - *het afvegen van de billen van een kind;*
  - *het contact met lichaamsvocht zoals speeksel, braaksel, ontlasting, wondvocht of bloed;*
  - *het verzorgen van een wond;*
  - *bij zichtbaar of voelbaar vuile handen;*
  - *het hoesten, niezen of het snuiten van de neus (ook bij gebruik van een zakdoek);*
  - *het buitenspelen;*
  - *het contact met vuil textiel, afval of de afvalbak;*
  - *het schoonmaken;*
  - *het uittrekken van handschoenen.*

#### Tips

- *Van het wassen kunnen de handen droog worden, smeer daarom de handen zo vaak in met crème of olie als je nodig vindt en laat goed intrekken.*
- *Indien de handen niet zichtbaar vuil zijn, dan kunnen de handen van beroepskrachten ook ingewreven worden met een handdesinfecterend middel toegelaten door het Ctgb (Board for the Authorisation of Plant Protection Products and Biocides). Let op: een handdesinfecterend middel kan alleen gebruikt worden bij zichtbaar schone handen.*



Horloges, armbanden, ringen en andere sieraden kunnen ziekteverwekkers vast houden en belemmeren een goede handhygiëne. Hiervoor gelden de volgende normen:

#### Hygiënenormen

- *Draag geen sieraden bij risicovolle handelingen zoals het verschonen van een luier, wondverzorging, eten bereiden etc.*

#### Tips:

- *Het wordt aangeraden om helemaal geen horloges, armbanden of ringen te dragen. Doe je dit wel, let u er met het handenwassen extra goed op om deze ook schoon te maken en goed af te drogen. Zeker wanneer er een infectieziekte heerst op de groep!*

Voor schone handen geldt ook dat de nagels schoon zijn. Hiervoor gelden de volgende normen:

#### Hygiënenormen

- *Houd de nagels kort en schoon.*
- *Draag geen nagellak, nagelversieringen en/of kunstnagels aan de nagels. Hieronder vallen ook gel- en acrylnagels.*

#### Tips

- *Maak uw nagels schoon met een borstel om het extra vuil tussen de vinger en de nagels te verwijderen.*

### 3.2 Hoesten en niezen

Door hoesten en niezen, kunnen ziekteverwekkers zich verspreiden via de lucht. Als een kind deze lucht vervolgens inademt kan hij ziek worden. Door te hoesten of te niezen in de handen, kun jij of het kind de ziekteverwekkers verder verspreiden via de handen, bijvoorbeeld bij handen schudden of het aanraken van voorwerpen. Stoffen zakdoeken of tissues hergebruiken maakt dat je de infectieziekten verder verspreidt of de kans geeft om deze te laten groeien in de zakdoeken. Een goede hoest- en nieshygiëne vermindert de verspreiding van de ziekteverwekkers.

Houd jezelf tijdens het hoesten of niezen aan de volgende normen:

#### Hygiënenormen

- *Hoest of nies in een papieren zakdoek, of aan de binnenkant van de elleboog, of anders in de mouwen.*
- *Gooi papieren zakdoeken na gebruik meteen weg. Pas een goede handhygiëne toe. Zie bijlage 1 voor instructies handhygiëne.*

Voor ieder kind wordt een nieuwe tissue gebruikt en deze wordt na 1x gebruiken weggegooid. In de groepen staan hiervoor altijd dozen tissues en afgesloten miniafvalbakjes.

### 3.3 Tandens poetsen

Een kindercentrum kan er voor kiezen om tijdens het verblijf de tanden van de kinderen te poetsen. Bij kinderopvang Mamaloe hebben wij ervoor gekozen om dit niet te doen.

### 3.4 Hygiëne tijdens het verschonen

Tijdens het verschonen van de luiers kun je urine of ontlasting op jouw handen krijgen, ook al kun je dit niet (altijd) zien. In urine en ontlasting kunnen ziekteverwekkers zitten. Tijdens het verschonen van een kind, kan er urine of ontlasting op het verschoonkussen komen. Daarom is het nodig om hygiënisch te werken en het verschoonkussen goed schoon te houden.

Het gebruik van handschoenen is onder normale omstandigheden niet nodig. Handen wassen met water en zeep is toereikend.

Bij een infectieziekte-uitbraak kan (via ontlasting) overdracht van de ziekte plaatsvinden. Laat je (in overleg met jouw leidinggevende) in die situaties door de GGD (Gemeentelijke Gezondheidsdienst) adviseren over de te nemen maatregelen. Handschoengebruik is in geval van een infectieziekte-uitbraak een preventieve maatregel voor verdere verspreiding, maar dient ook ter bescherming van jezelf. Instructies voor het gebruik van handschoenen staan beschreven in bijlage 2.

Voor het hygiënisch werken tijdens en na het verschonen gelden de volgende normen:

#### Hygiënenormen

- *Plaats de verschoonplaats in de buurt van een kraan met zeep en papieren doekjes, maar gescheiden van de voedselbereidingsplek.*
- *Verschoon kinderen op een verschoonkussen van glad en afwasbaar materiaal dat met water en allesreiniger schoon te maken is. Billendoekjes e.d. zijn niet geschikt om het verschoonkussen schoon te maken.*
- *Vervang het verschoonkussen direct als het beschadigd is.*
- *Gebruik handdoeken als bescherming en vervang deze na elk kind en maak het kussen schoon bij zichtbare vervuiling **of** gebruik geen handdoek, maar maak schoon na elke verschoning.*
- *Gooi de gebruikte luier na het verschonen direct in een luieremmer of in een afgesloten afvallemmer (met voetpedaal).*

#### Aanvullende instructies bij k.o. Mamaloe:

- Gebruikte luiers worden in een afgesloten vuilnisbak gedaan en deze vuilniszak wordt iedere avond verschoond. (poepluiers nog eens in een apart boterhamzakje of nappywrapper)
- Leg gebruikte luiers nooit op de grond, maar verzamel ze tijdens het verschoonmoment in een potje of in een emmer met een pedaalemmerzak die ja daarna dichtknoopt en weggooit.

### 3.5 Toiletgebruik

Ook op handen en sanitair kan urine en ontlasting komen na een toiletbezoek. Vuile handen kunnen ziekteverwekkers op verschillende oppervlakten verspreiden. Denk hierbij aan de spoelknop, de kraan, de handdoekhouder, de lichtschakelaar of de deurkruk.

Beroepskrachten zien er ook op toe dat kinderen geen speelgoed meenemen naar het toilet.

#### Hygiënenormen

- *Houd je aan de instructies voor het handen wassen; zie bijlage 1.*
- *Als het kindercentrum ervoor kiest om potjes te gebruiken, dan gelden de volgende normen:*
  - *Reinig meteen na gebruik het potje met water en allesreiniger. Berg het potje droog op.*
  - *Gebruik een aparte borstel voor het reinigen van de potjes.*

## 4 Schoonmaken en desinfecteren

In dit hoofdstuk vind je de normen voor schoonmaken, schoonmaaktechnieken en desinfecteren. In vuil en stof kunnen ook ziekteverwekkers zitten. Door regelmatig schoon te maken, haal je veel van deze ziekteverwekkers weg. Hierdoor verklein je de kans om ziek te worden.

Er is een verschil tussen schoonmaken en desinfecteren. **Schoonmaken** is stof en vuil verwijderen en hierdoor ook de meeste ziekteverwekkers, bijvoorbeeld door te stofzuigen of te dweilen. **Desinfecteren** is het verwijderen van ziekteverwekkers, tot een zo laag niveau dat deze niet meer ziekmakend zijn. Dit doe je pas ná het schoonmaken en in bepaalde situaties zoals bij een uitbraak van een ziekte.

Bovendien ziet een schone en opgeruimde omgeving er mooier en uitnodigend uit.

### 4.1 Schoonmaken

Goed schoonmaken kost tijd. Als er onvoldoende schoongemaakt is, kunnen er ziekteverwekkers achterblijven of zelfs verspreid worden. Voor het goed schoonmaken in een kindercentrum gelden de volgende normen:

#### Hygiënenormen

- Maak schoon van 'schoon' naar 'vuil' en van 'hoog' naar 'laag'.
- Meubels en voorwerpen maak je schoon met een allesreiniger van een huishoudelijk schoonmaakmiddel, of gebruik microvezeldoekjes.
- Gebruik schoonmaakmiddelen volgens de instructie op de verpakking.
- Ververs zichtbaar vies sop direct.
- Maak schoonmaakmaterialen na gebruik schoon.
- Maak de vloer schoon met een schone dweil of een mop.
- Gebruik altijd schone doeken, wissers, en wegwerpsponzen.
- Was doeken op 60°C en laat ze aan de lucht drogen.
- Meng water met allesreiniger in een fles of plantenspuit voor het schoonmaken van een verschoonkussen. Zorg dat de plantenspuit niet op vernevelstand staat en maak deze iedere dag leeg en schoon.
- Vervang het filter van de stofzuiger volgens de fabrieksvoorschriften.

#### Tips

- *Let tijdens het schoonmaken vooral op plekjes en voorwerpen die mensen veel aanraken, zoals kranen, lichtschakelaars, deurklinken, telefoons, tafelranden en onderkanten stoelleuning, hier kunnen veel ziekteverwekkers op zitten.*
- *Let er op om dweilen en moppen droog op te bergen en niet laten staan in oud water, dit zorgt voor een broedplaats voor de ziekteverwekkers.*

Bij kinderopvang Mamaloe zijn er extra taakuren voor schoonmaakwerkzaamheden ter beschikking gesteld Zie hiervoor het personeelsbeleid (K.H. 9.5.15).

## Droog schoonmaken

Droog schoonmaken kan op verschillende manieren gedaan worden: door afstoffen, stofwissen of stofzuigen;

- **Afstoffen** is het schoonmaken van oppervlakken met een droge of vochtige doek. Zo komt het stof niet meer in de lucht.
- **Stofwissen** is het schoonmaken van een gladde vloer met een stofwisapparaat en een droge (wegwerp)doek. Zo verwijder je stof en vuil dat los op de vloer ligt.
- **Stofzuigen** is ideaal voor het schoonmaken van een tapijt. Het nadeel bij het stofzuigen is dat de stofzuiger zeer fijne stofdeeltjes terugblaast en in de lucht verspreidt. Voor het stofzuigen gelden de volgende normen:

### Hygiënenormen

- *Stofzuig de ruimtes als er geen kinderen zijn.*
- *Zet de ramen open tijdens het stofzuigen.*
- *Gebruik als er geen stofzuiger is geen bezem maar een stofwisser. Een bezem maakt dat het stof zich juist verspreidt.*

### Tips

- *Een gladde vloer is gemakkelijk schoon te maken met een vochtige wisser. Wilt u toch vloerbedekking laten leggen, kies dan voor een variant die u vrij kunt maken van stof. Reinig vloerbedekking met een vloerbedekking reiniger.*

## 4.2 Microvezeldoekjes

Als je microvezeldoekjes op de juiste manier gebruikt, nemen ze beter vuil en ziekteverwekkers op dan gewone schoonmaakdoekjes. Je kunt microvezeldoekjes zowel droog als vochtig gebruiken zonder schoonmaakmiddel. Hiervoor geldt de volgende norm.

### Hygiënenormen

- *Volg de instructie voor het juiste gebruik van microvezeldoekjes in bijlage 3.*

## 4.3 Desinfecteren

In sommige gevallen, bijvoorbeeld als er een bepaalde ziekte heerst of wanneer een oppervlakte besmet raakt met bloed of bloedbijmenging, is het alleen schoonmaken van voorwerpen en oppervlakken onvoldoende. Er moet dan na het schoonmaken ook worden gedesinfecteerd. Bij het desinfecteren worden ziekteverwekkers op het voorwerp of oppervlakte gedood.

## Desinfectiemiddelen

Alleen wettelijk toegelaten desinfectiemiddelen (zie bijlage 4) mogen worden gebruikt. Sommige middelen zijn **niet** toegestaan voor desinfectie van oppervlakken. Sommige producten zijn bijvoorbeeld bedoeld voor desinfectie van de huid en zijn niet geschikt om oppervlakken te desinfecteren. Gebruik alleen desinfectiemiddelen die geschikt zijn voor oppervlakken waarop eten wordt bereid (PT04 desinfectiemiddelen; zie bijlage 4).

Er zijn verschillende soorten desinfectiemiddelen. Afhankelijk van de reden waarom je gaat desinfecteren, bepaal je (samen met je leidinggevende en in overleg met een deskundige van de GGD (Gemeentelijke Gezondheidsdienst)) welk desinfectiemiddel er gebruikt kan worden. Niet alle desinfectiemiddelen hebben namelijk hetzelfde resultaat. Als je gaat desinfecteren houd je dan aan de volgende normen:

### Hygiënenormen

- *Desinfecteer alleen met middelen die zijn toegelaten door het Ctgb (Board for the Authorisation of Plant Protection Products and Biocides); deze zijn opgenomen in de lijst 'toegelaten middelen' van het Ctgb.*
- *Gebruik desinfectiemiddelen alleen na overleg met de GGD als er een ziekte heerst. De GGD legt je uit welk middel je het beste kunt gebruiken en met welke concentratie bij het soort ziekteverwekker. Ook geeft de GGD u advies over beschermende maatregelen zoals handschoenen en wegwerpschorten.*

### Tips

- *Huishoudchlor (bleekwater) mag niet worden gebruikt om te desinfecteren. Het product is instabiel en niet toegestaan als desinfectiemiddel.*
- *Zie bijlage 4 voor meer informatie.*

## Desinfectiemethode

### Hygiënenormen

- **Let op:** *desinfecteer alleen als er éérst is schoongemaakt. Desinfecterende middelen werken onvoldoende als iets nog vuil is.*
- *Desinfecteer een oppervlakte, zoals een verschoonkussen of voorwerpen, met een middel toegelaten door het Ctgb als er bloed of een andere lichaamsvloeistof met zichtbare bloedsporen op zit.*
- *Volg de juiste gebruiksaanwijzing van het desinfectiemiddel op.*
- *Laat wat gedesinfecteerd is goed drogen aan de lucht.*
- *Draag bij het desinfecteren altijd handschoenen van nitril of latex die voldoen aan de NEN (Nederlandse norm) -normen en was de handen na afloop met water en zeep. Zie bijlage 2.*

### Tips

- *Let goed op om daarna goed je handen te wassen. Zo verlaag je de kans op infectieziekten verspreiding via de handen.*
- *Draag beschermende kleding als jouw kleding vervuild kan raken met bloed.*

#### 4.4 Afvalverwerking

Afval kan een bron van ziektekiemen zijn. Bovendien trekt afval ongewenste dieren aan. Daarom moet de opslag en afvoer van afval aan bepaalde eisen voldoen. Deze paragraaf gaat over huishoudelijk afval.

Huishoudelijk afval is het afval dat dagelijks in een instelling wordt geproduceerd, met uitzondering van grofvuil, bouw- en sloopafval en klein gevaarlijk afval. Denk bijvoorbeeld aan etensresten, oud papier en verpakkingsmaterialen.

##### Hygiënenormen

- *Leeg afvalcontainers minstens één keer per dag. Sluit de zakken goed en bewaar ze in gesloten rolcontainers. Stal deze containers niet in een ruimte waar ook schone materialen staan opgeslagen.*
- *Verzamel etensresten direct na het gebruik van maaltijden in afsluitbare afvalbakken.*
- *Houd de opslagplaats schoon, zodat er geen ratten of andere ongewenste dieren op afkomen. Plaats geen afval naast afvalcontainers. Houd containers gesloten en zorg dat het afval minimaal één keer per week en vóórdat een container vol is wordt opgehaald.*

##### Tips

- *Leeg afvalcontainers minstens één keer per dag. Sluit de zakken goed en bewaar ze in gesloten rolcontainers.*
- *Verschoon damesverbandcontainers in de (meisjes)toiletten dagelijks.*
- *Houd de opslagplaats van afval schoon, zodat er geen ratten of andere ongewenste dieren op afkomen. Plaats geen afval naast afvalcontainers. Zorg dat het afval wordt opgehaald voordat een container vol is.*

#### Wanneer wordt er schoongemaakt?

Gedurende de dag zijn er verschillende gelegenheden waarop kan worden schoongemaakt. Het speelgoed wordt regelmatig schoongemaakt met warm water en zeep.

Bij eventuele bedwissels van het ene kind naar het andere kind, worden de lakens verschoond. De matrassen en kussens worden regelmatig gewassen en/of gelucht.

Verkleedkleden worden regelmatig uitgewassen of uit de groep gehaald wanneer er hoofdluis is geconstateerd.

Sommige schoonmaakwerkzaamheden kunnen gedaan worden op momenten waar kinderen bij aanwezig zijn. Kinderen kunnen hier soms bij betrokken worden, maar let hierbij dan extra op de veiligheid! Andere schoonmaakwerkzaamheden gebeuren wanneer de kinderen niet in de groep of ruimte aanwezig zijn.

Op de locaties in de basisscholen worden de toiletten, de hal en de buitenramen door het schoonmaakbedrijf van de school schoongemaakt. De groepsruimtes worden door de beroepskrachten schoongehouden.

Voor het schoonmaakonderhoud van de algemene ruimtes van de locatie Dorpsstraat is er een contract (K.H. 9.7) met het schoonmaakbedrijf All Day Cleaning v.o.f. Ook zemen zij 2x per jaar de buitenzijde van de ramen.

Voor de overige schoonmaakwerkzaamheden zijn er speciale lijsten die in iedere groep worden bijgehouden. (bso-groepen K.H. 9.6.48 en kdv-groepen K.H. 9.6.47 en po-groepen 9.6.93) Zie bijlage 5.

### **Mechanische ventilatie**

Op enkele locaties worden de slaapkamers geventileerd middels mechanische ventilatie. De gebruikte ventilatoren zijn eenvoudige buisventilatoren of rechtstreeks in een raam of muur gemonteerd.

Reinigen met een stofzuiger kan gewoon met de borstelkop op een stofzuiger omdat je niets hoeft te demonteren.

Vervuiling van de lucht in de slaapkamer kan niet voorkomen omdat er alleen lucht wordt afgezogen en er is geen mechanische luchttoevoer.

De beroepskrachten reinigen deze 1 keer per kwartaal met een stofzuiger. Dit wordt genoteerd op bovengenoemde schoonmaaklijsten.



## 5 Bouw en inrichting

In dit hoofdstuk vind je de eisen aan de bouw en inrichting die nodig zijn om een goede persoonlijke hygiëne, schoonmaak en hygiënische omgang met materialen, producten en afval mogelijk te maken. Voor elk soort ruimte in jouw kindcentrum vind je hieronder een paragraaf met de hygiëne-eisen.

Daarnaast zijn er aanvullende bouwvoorschriften vastgelegd in het Bouwbesluit. Bijvoorbeeld eisen aan de toiletten. De specifieke eisen verschillen per type bouw (bestaande bouw of nieuwbouw); deze details vallen buiten de reikwijdte van deze richtlijn. Het Bouwbesluit vind je op [wetten.overheid.nl](https://wetten.overheid.nl).

### 5.1 Algemene eisen

Alle ruimtes in een kindcentrum moeten veilig en goed schoon te maken en te houden zijn. Hiervoor gelden de volgende normen;

#### Hygiënenormen

- *Maak wanden en vloeren van een glad materiaal dat goed te reinigen is.*
- *Zorg voor goede verlichting om bij schoon te maken.*
- *Richt ruimtes zo in dat schoonmakers overal bij kunnen. Voorkom moeilijk bereikbare hoeken en oppervlakken.*

### 5.2 Toiletten

Iedereen die van het toilet gebruikmaakt, moet de handen kunnen wassen. Daarnaast moet de toiletruimte goed schoon te maken zijn. Dat gaat alleen als muren en vloeren glad zijn en er geen vocht in kan doordringen. Vocht is namelijk een goede voedingsbodem voor ziekteverwekkers. Hiervoor gelden de volgende normen;

#### Hygiënenormen

- *Zorg dat de vloeren en de wanden tot minimaal 1,50 meter hoogte geen vocht kunnen opnemen en gemakkelijk schoon te maken zijn. Het materiaal op de rest van de wanden en het plafond moet goed bestand zijn tegen water en waterdamp.*
- *Zorg voor een wastafel met stromend water, een zeepdispenser en bij voorkeur papieren handdoeken of anders een stoffen handdoek en vervang deze minimaal ieder dagdeel.*
- *Plaats toiletten en wasbakken op kind hoogte of plaats een opstapmogelijkheid zoals een trapje en een wc-brilverkleiner.*
- *Zorg dat de deuren goed schoon te maken zijn.*
- *Plaats speciale containers voor maandverband en tampons in de toiletten voor de beroepskrachten.*
- *Vervang beschadigde toiletten direct.*

#### Tips

- *Kinderen plassen wel eens naast het toilet waardoor deze vaker moeten worden schoongemaakt. Plaats hangende toiletten. Plaats een vloer zonder voegen.*

### 5.3 Douche- en badruimtes

Omdat het in bad- en doucheruimtes vochtig is, groeien schimmels en andere ziekteverwekkers er gemakkelijker. Houd u bij de bouw en inrichting daarom aan de volgende normen;

#### Hygiënenormen

- *Zorg dat de vloer en de wanden van douches tot minimaal 1,70 meter hoogte geen vocht kunnen opnemen en gemakkelijk schoon te maken zijn. Het materiaal op de rest van de wanden en het plafond moet goed bestand zijn tegen water en waterdamp.*
- *Plaats een afneembaar rooster met een stankafsluiter op het afvoerputje.*
- *Zorg dat deuren goed schoon te maken zijn.*
- *Plaats een zeepdispenser in de ruimte.*

### 5.4 Opslag schoonmaakmaterialen

Zorg voor een aparte opslagruimte waar het schoonmaakmaterialen en -middelen opgeborgen kunnen worden. Zo blijven vuile en gevaarlijke stoffen of giftige materialen gescheiden van voedingsmiddelen en buiten bereik van kinderen.

#### Hygiënenormen

- *Maak een ophangstelsel zodat bezems, trekkers en andere materialen niet op de grond staan. Op deze manier kunnen ze beter drogen.*
- *Plaats een uitstortgootsteen waar vuil water wordt ververst en materialen gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt.*
- *Plaats gevaarlijke schoonmaakmiddelen, zoals ammoniak, in lekbakken. **Zorg dat kinderen er niet bij kunnen.***
- *Verwijder etiketten niet van de schoonmaakproducten. Bij vergiftiging is het noodzakelijk dat hulpverleners weten om welk middel het gaat.*

## 6 Voedselveiligheid

Kinderen kunnen ziek worden van eten dat besmet is met ziekteverwekkers. In de 'Warenwet Hygiëne van Levensmiddelen' (voor een overzicht van relevante regelgeving, zie: [nvwa.nl](http://nvwa.nl)) staat dat iedereen die eten verstrekt aan 'derden'; maatregelen moet nemen om de kans te verkleinen dat iemand ziek wordt van het eten. Deze maatregelen noemen we ook wel een voedselveiligheidssysteem of Hygiëncode.

### 6.1 Basisprincipes van voedselveiligheid

Voedselveiligheidsmaatregelen zijn gebaseerd op drie basisprincipes: beheersing van de temperatuur, netheid (hygiëne) en controle van de houdbaarheid.

#### Beheersing van de temperatuur

De temperatuur van gekoelde of diepvriesproducten beïnvloedt de voedselveiligheid. Hoe kouder deze producten worden bewaard, hoe minder kans ziekteverwekkers hebben om uit te groeien. Bij hoge temperaturen worden veel ziekteverwekkers juist gedood. Daarom gaan veel regels in de Hygiëncode over de temperatuurnormen. Zo mag de temperatuur in een koelkast niet hoger zijn dan 7 °C en moet rauw vlees tot minstens 75 °C worden verhit.

#### Hygiëne

Via vuile handen en vuile materialen (zoals keukenspullen, de koelkast of andere etenswaren) kan voedsel besmet raken met ziekteverwekkers. Daarom staan er in de Hygiëncode zowel normen die gesteld worden aan de persoonlijke hygiëne van mensen die werken met voedsel als regels gericht op de schoonmaak van materialen en werkruimten.

#### Houdbaarheid

Al het voedsel kan bederven. Daarom is het controleren en garanderen van de houdbaarheid van producten een belangrijk aspect van voedselveiligheid.

### 6.2 Hygiëncode

Hygiëncodes zijn een praktische uitwerking van de basisprincipes van voedselveiligheid, ook wel HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points; een systeem om de voedselveiligheid te beheersen) genoemd. In de Hygiëncode staan maatregelen die je moet nemen wanneer je bezig bent met eten. Van het kopen of het ontvangen van eten tot aan het bewaren van voedsel en van het bereiden van het eten tot aan het serveren van eten en drinken. Door te werken volgens een Hygiëncode, voldoet u aan de wettelijke voorschriften van voedselveiligheid.

#### Hygiënenormen

- *Werk volgens de 'Hygiëncode voor kleine instellingen of gebruik een andere goed gekeurde Hygiëncode. De code moet alle werkzaamheden beschrijven. De Hygiëncode voor kleine instellingen is te verkrijgen bij de [brancheorganisatie kinderopvang](#). Een overzicht van alle goedgekeurde Hygiëncodes vindt u op de website van de toezichthouder, de [Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit](#).*
- *Zorg dat iedereen die betrokken is bij voedselprocessen volgens de Hygiëncode werkt.*

Aan de hand hiervan hebben we onderstaande werkinstructies opgesteld en wordt er tweemaal per jaar door de leidinggevende een interne audit Voedselhygiëne (K.H.9.6.19) gehouden om de voedselhygiëne te toetsen. Door middel van de ingevulde checklijsten kunnen we aantonen dat we het proces van de voedselbereiding onder controle hebben. Als de inspectie langskomt kunnen ze naar deze checklijsten vragen. De bevindingen worden tevens door de leidinggevende genoteerd in de kwartaalrapportage.

### **6.3 Voedingsverzorging**

Onder goede hygiënische praktijken worden werkwijzen en procedures verstaan waarmee de risico's bij de voedingsverzorging zoveel mogelijk worden beheerst en in belangrijke mate bijdragen aan de voedselveiligheid binnen kinderopvang Mamaloe.

#### **Hygiënisch werken**

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. Kinderopvang Mamaloe verstrekt voedingsmiddelen aan kinderen en doet er alles aan om ervoor te zorgen dat de kwaliteit ervan is gewaarborgd. Hygiënisch werken heeft betrekking op de persoonlijke hygiëne van 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. Daarom 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 aan je leidinggevende is van belang. Infectie aan handen, verkoudheid, koortslip 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. In het algemeen geldt dat de bedrijfshygiëne wordt gewaarborgd door de activiteiten en handelingen die verband houden met de behandeling van voedingsmiddelen uit te voeren met inachtneming van de werkinstructies en vaste procedures.

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.

## **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. Kinderopvang Mamaloe beschikt over keukens die vergelijkbaar zijn met een keuken in een privé woning. Niettemin worden aan deze keukens en andere ruimten waar de voedingsverzorging plaatsvindt eisen gesteld aan de inrichting.

- 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.
- 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.
- Boven een kookplaat moet een goed reinigbare afzuigkap aanwezig zijn.
- Bij situering van de ruimten op het zuiden dient een goede zonwering aanwezig te zijn.

## **Essentiële aspecten van de voedingsverzorging**

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 voedingsmiddelen tot de uitgifte., Het betreft de beheersing van:

- temperatuur
- reinheid
- versheid

### **Beheersing van temperatuur**

De juiste temperaturen bij de voedingsverzorging worden beheerst door stelselmatige en goed uitgevoerde controles en/of metingen. De beroepskrachten zijn zich ervan bewust 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 de uitval van een koelkast. De temperatuur wordt tenminste iedere 2 weken gecontroleerd tijdens het schoonmaken van de koelkast. Afwijkingen wordt gemeld via het registratieformulier afwijkingen voedselhygiëne blz. 3/11 van K.H. 9.6.127 bij je leidinggevende. Je kunt deze vinden in SharePoint >Kwaliteit > Formulieren > Formulieren voor PM'ers.

### **Beheersing van reinheid**

Reinheid in de organisatie wordt beheerst door het handhaven van de persoonlijke en de bedrijfshygiëne. De beroepskrachten hebben van het handen wassen een routine gemaakt en zijn er zich bewust van dat een op het oog schone organisatie (geen kruimels,

voedingsresten of andere zichtbare vervuiling) niet betekent dat de keukenapparatuur, het keukengereedschap, werkoppervlakken en werkruimten daadwerkelijk schoon zijn. Hygiënisch schoon vereist stelselmatig schoonmaken op de juiste wijze of met de juiste schoonmaakmiddelen.

De voedselveiligheid is vooral in het geding bij de behandeling van versproducten (groenten, vlees en melkproducten) omdat deze gevoelig zijn voor besmetting. Belangrijke oorzaken voor deze besmetting zijn het onvoldoende wassen en spoelen van eetwaren en het verwerken van oude voorraden in verse eet- en drinkwaren en in alle fasen van de voedingsverzorging door kruisbesmetting. Het voorkomen van kruisbesmetting vereist de voortdurende aandacht van de PM'ers en het aanleren van routinematige hygiënische handelingen. Onder kruisbesmetting wordt het overgaan van micro-organismen van product op product verstaan.

### **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. Worden verpakte producten aangebroken, dan verkort dit de houdbaarheid en gelden de THT- en TGT-datum niet meer. Bij het aanbreken van verpakte producten wordt er daarom de datum van openen (IVD – Interne Verbruiks Datum) gezet.

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 deze producten bij aankomst in de instelling al veel micro-organismen bevatten is sprake van een aanmerkelijk kortere houdbaarheid. Dit vereist het noteren van de interne verbruiksdatum (IVD) na de ontvangst, de bereiding of het ontdooien van producten.

## **6.4 De verschillende fasen van voedingsverzorging**

Goede hygiënische praktijken worden in alle fasen van de voedingsverzorging in acht genomen, dat wil zeggen bij:

### **Inkopen 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 en stof. Dit wordt door een beroepskracht bij inkoop of ontvangst gecontroleerd. Voor de controle kan worden volstaan met de beoordeling van de omstandigheden waarop het product wordt aangeboden of is vervoerd. De tijd tussen aankoop/ontvangst en opslag van gekoelde of ingevroren producten moet zo kort mogelijk zijn.

## **Bewaren en opslaan**

Na de ontvangst van de goederen gaan de producten het magazijn, de koeling of diepvries in. Kijk daarbij eerst of de verpakking nog in orde is. Bij kapotte verpakkingen kan de kwaliteit van producten snel achteruit gaan door het contact met zuurstof of er kan kruisbesmetting ontstaan. Zet producten die gekoeld moeten worden zo snel mogelijk in de koeling. Schommelingen in de temperatuur (onderbreking 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 achteruit gaat. 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 producten is het ook van belang om te controleren of de verschillende producten bij juiste temperatuur worden bewaard.

## **THT-datum**

De THT-datum (Tenminste Houdbaar Tot) kan staan op ongekoelde en gekoelde producten. Hiervoor geldt het volgende:

Ongekoeld met THT-datum: bij producten die je ongekoeld kunt bewaren, gaat vooral de kwaliteit achteruit na de THT-datum. Denk aan meel, koffie, snoep en frisdranken. Deze producten kun je vaak nog prima eten na de THT-datum. Dit kun je zelf beoordelen door te kijken, ruiken en proeven.

Gekoeld met THT-datum: ook bij producten die je gekoeld moet bewaren, gaat vooral de kwaliteit achteruit na de THT-datum. Denk aan melk, karnemelk en yoghurt. Door te kijken, ruiken en proeven kun je zelf beoordelen of je een product nog kunt eten na de THT-datum.

## **TGT-datum**

TGT staat voor 'Te Gebruiken Tot'. Een TGT-datum staat op voedingsmiddelen die je maar kort kunt bewaren, zoals vlees, vis, voorgesneden groenten, koelverse maaltijden en versgeperste vruchtensappen.

Deze datum is de laatste dag waarop je het product nog veilig kunt gebruiken. Na deze datum kunnen er ziekteverwekkers, zoals bacteriën, gaan groeien. Deze kun je vaak niet zien, ruiken of proeven, maar je kunt er wel ziek van worden. Na de TGT-datum is het product dus niet meer veilig. Door de producten in te vriezen, kun je de houdbaarheid wel verlengen tot na de TGT-datum.

## **Bewaarinstructie bij TGT-datum**

Bij de TGT-datum moet er ook een bewaarinstructie op de verpakking staan. Zet deze producten altijd zo snel mogelijk in de koelkast en stel de temperatuur van de koelkast in op 4 °C. Verder staat op de verpakking ook vaak hoe lang het product na openen bewaard kan worden in de koelkast.

## **Bereiden**

Bij het bereiden van producten is uit oogpunt van voedselveiligheid een aantal aandachtspunten van belang.

### Voorkomen van kruisbesmetting

Als voedingsmiddelen met elkaar of met een besmet voorwerp in aanraking komen, kunnen micro-organismen worden overgebracht van het ene op het andere product. De bereiding van kip levert een goed voorbeeld op. Rauwe kip bevat meestal de ziekmakende salmonellabacteriën. Na voldoende verhitting zijn de salmonellabacteriën gedood. Als echter het mes waarmee de kip in stukken is gesneden zonder reiniging wordt gebruikt voor het snijden van andere voedingsmiddelen dan kunnen deze ook besmet raken met de salmonellabacterie. De gebraden kip zelf kan overigens ook opnieuw besmet raken als deze na het braden op het werkblad wordt gelegd waar deze in rauwe toestand al op heeft gelegen.

### Gebruik van grondstoffen

Het wassen van grondstoffen is van belang om vervuilingen door zand, stof, luis en ander ongedierte te verwijderen.

### Ontdooien

Als diepgevroren producten relatief kort voor verhitting uit de vriezer worden gehaald, bestaat het risico dat de kern niet goed ontdooid is. Bij de daarop volgende verhitting bestaat de kans dat de kern de minimaal vereiste temperatuur van 75 °C, die nodig is voor het doden van alle micro-organismen, niet zal bereiken. Laat ingevroren producten daarom tijdig van tevoren in de koelkast ontdooien. Om kruisbesmetting van andere producten te voorkomen moet dit onderin de koelkast gebeuren. Lekvocht (drip) waarin zich bacteriën kunnen bevinden, bijvoorbeeld van ontdooid vlees, kan dan niet terechtkomen op andere producten.

### Verhitten van producten (koken en bakken)

Bij het verhitten van producten moeten deze een kerntemperatuur bereiken van minimaal 75 °C. Pas dan is er zekerheid dat alle (ziekteverwekkende) micro-organismen zijn gedood.

### Barbecueën

Bij barbecueën zijn de risico's op kruisbesmetting van reeds bereide gerechten door direct of indirect contact met rauw vlees groot. Met name rauw kippenvlees of varkensvlees kan gevaarlijke micro-organismen zoals de Salmonellabacterie bevatten. Daarom moeten maatregelen worden getroffen die bijzonder aandacht vereisen. Het barbecueën is daarom bij kinderopvang Mamaloe niet toegestaan.

### Regenereren (opwarmen)

Onder regenereren wordt verstaan het zodanig opwarmen van een gekoelde of diepgevroren maaltijd of maaltijdcomponent, dat de kerntemperatuur ten minste 60 °C bedraagt en de kwaliteit van de maaltijd niet verminderd. Verhitting (in de kern van de producten) is noodzakelijk om er zeker van te zijn dat schadelijke micro-organismen worden gedood.

### **Uitgeven en uitserveren**

Bij kamertemperatuur worden warme producten langzaam kouder en koude producten langzaam warmer. De in de producten aanwezige micro-organismen kunnen zich daarbij snel vermeerderen. Dit kan worden voorkomen door warme gerechten echt (door en door)



warm en koude gerechten echt koud te serveren. Koude gerechten worden daarom kort voor het serveren uit de koeling gehaald. Verder is het van belang dat bij het eerste serveren wordt vastgesteld hoe laat het is en dat niet geconsumeerde producten uiterlijk na twee uur worden weggegooid. Tijdens het uitgeven en uitserveren van producten kan ook kruisbesmetting ontstaan. Belangrijk is daarom opnieuw de handhaving van persoonlijke hygiëne en de bedrijfshygiëne.

### **Reinigen**

In etensresten die onbedekt en niet gekoeld blijven staan, vermeerderen de micro-organismen zich snel, ze moeten daarom ook snel worden verwijderd. Keukenapparatuur, het keukengereedschap en werkoppervlakken moeten na gebruik worden gewassen. De ruimte waar de voedingsverzorging plaats vindt moeten dagelijks worden gereinigd. Het volgen van een reinigingsplan is daarbij van belang. Reinigingsmiddelen kunnen giftig zijn of irritatie aan luchtwegen ogen en huid veroorzaken. Daarom moet er zorgvuldig en volgens de gebruiksaanwijzing mee worden gewerkt. Het risico dat reinigingsmiddelen in voedingsmiddelen terechtkomen moet worden voorkomen. Plaats reinigingsmiddelen daarom niet in de buurt van voedingsmiddelen.

### **Afvoeren van afval**

Om te voorkomen dat door achtergebleven etensresten ongedierte wordt aangetrokken moet het afval dat vrijkomt bij de voedingsverwerking en consumptie regelmatig op de juiste wijze worden afgevoerd. Het is vanuit milieuoverwegingen wenselijk de afvalstromen te scheiden. Op een aantal locaties van kinderopvang Mamaloe gebeurt dit ook.

### **Bestrijding ongedierte**

Mierenoverlast kun je zoveel mogelijk voorkomen, door goede hygiëne toe te passen op oppervlakken e.d. Mierennesten kun je proberen uit te roeien door er (wanneer er geen kinderen bij zijn) kokend water in te gieten.

Voor de bestrijding van ander ongedierte is het van belang om een gespecialiseerd bedrijf in te schakelen. Dit vanwege de grote risico's die verbonden zijn aan het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen. Uit hygiënisch oogpunt maar ook in verband met de bescherming van het milieu en de regels die de overheid daartoe heeft gesteld. Doe dit altijd in overleg met je leidinggevende.

## **6.3 Zuigelingenvoeding**

### **Aangemaakte flesvoeding**

Aangemaakte flesvoeding is poeder dat al met water is aangemaakt en in een fles zit. Poedervormige zuigelingenvoeding is een kwetsbaar product en daarom moet aangemaakte flesvoeding altijd gekoeld bewaard worden.

Het kindercentrum mag geen aangemaakte zuigelingenvoeding vanuit huis toestaan, omdat het te lang buiten de koeling kan zijn geweest. Voor de hygiëne en veiligheid van de flesvoeding gelden de volgende normen;

## Hygiënenormen

- *Accepteer alleen flesvoeding die in poedervorm wordt aangeleverd, in afgemete hoeveelheden.*
- *Bewaar aangemaakte flesvoeding bij 4°C. Als aan het einde van de dag nog voeding over is deze weggooien.*
- *Bewaar de fles niet in de koelkastdeur omdat de temperatuur in de deur niet altijd hetzelfde is.*
- *Aangemaakte flesvoeding mag maximaal 1 uur buiten de koelkast blijven.*
- *Bewaar de poedervormige zuigelingenvoeding in blik op een droge en koele plek, voorzien van de openingsdatum.*

## Moedermelk

Ook moedermelk moet gekoeld bewaard en vervoerd worden. Het is daarom belangrijk dat de ouders informatie meekrijgen over hoe ze de moedermelk moeten afleveren. Hiervoor gelden de volgende normen. Op de [website van het Voedingscentrum](#) kun je de normen vinden over de manier van het opwarmen van moedermelk.

## Hygiënenormen

- *Geef ouders instructie over de behandeling van afgekolfd moedermelk. De moedermelk moet van huis naar het kindercentrum gekoeld overgebracht worden in bijvoorbeeld een koeltas of koelbox.*
- *Bewaar moedermelk in de koelkast op 4°C en gebruik deze op dag van aanleveren of vries deze in (maximaal 48 uur na afkolven). Moedermelk kan twee weken in de gewone vriezer goed blijven en drie maanden bij -18°C.*
- *Ontdooi bevroren moedermelk altijd in de koelkast. Vries moedermelk nooit twee keer in.*
- *Schrijf de datum en tijdstip van ontdooien op de fles (wanneer de fles uit de vriezer wordt gehaald). Gebruik ontdooide moedermelk binnen 24 uur.*

## Bereiding van zuigelingenvoeding

Flesvoeding en moedermelk mogen opgewarmd worden in de magnetron, flessenwarmer of een pannetje. Het mag niet koken, anders gaan de voedingsstoffen verloren. Voor het hygiënisch bereiden van zuigelingenvoeding gelden de volgende normen.

## Hygiënenormen

- *Maak zuigelingenvoeding klaar op een plek die strikt gescheiden is van de verschoonplek. Uit een kraan die gebruikt wordt voor handen wassen en het verschon van kinderen mag géén water getapt worden voor zuigelingenvoeding.*
- *Gebruik flessen die u goed kunt schoonmaken: met een wijde opening en glad van binnen.*
- *Gebruik flessen met duidelijke maatverdeling.*
- *De flessen en spenen zijn kind gebonden.*
- *Roer het flesje na opwarming in de magnetron goed door met een vork om de warmte beter te verdelen en controleer de temperatuur op de pols.*

De werkinstructies bij kinderopvang Mamaloe zijn:

### **Flesvoeding**

- Indien flesvoeding door de ouders (of verzorgers) wordt aangeleverd in poedervorm, gebeurt dit in afgepaste gelabelde (naam kind, IVD-datum) hoeveelheden per voeding.
- Bij aannname van borstvoeding/aangemaakte voeding moeten de flessen worden gelabeld (naam kind, IVD-datum) en in de koelkast worden geplaatst.
- Bewaar melkpoeder voor het aanmaken van de flesvoeding zoveel mogelijk in de originele binnen verpakking in de daarvoor bestemde plastic voorraaddozen. Breng op de binnen verpakking de THT aan.

### **Bereiden/verwarmen**

- Het werkblad dient voorafgaand aan de werkzaamheden te worden gereinigd.
- Voor de bereiding vindt handhygiëne plaats.
- Zorg dat ieder kind een eigen speen heeft en gedurende de dag een eigen fles.
- Een fles moet een wijde opening hebben, glad van binnen zijn en moet een goed afleesbare maatverdeling hebben.
- Spenen en flessen worden dagelijks 1 minuut uitgekookt of gesteriliseerd of in de vaatwasser gereinigd. (min 55 graden programma)
- Flessen en spenen moeten tijdig (bij barstjes of inscheuring) worden vervangen.
- Zorg dat alle gebruikte flessen en overige materialen en hulpmiddelen na thermische reiniging droog worden bewaard. De spenen in een dop met naam in de koelkast.
- Volg bij de bereiding van flesvoeding altijd de instructies van de fabrikant op.
- Houd de plaats waar flesvoeding wordt bereid strikt gescheiden van de verschoonplek van kinderen.
- Maak per voeding de fles klaar met gewoon leidingwater. Spoel tevoren de kraan gedurende enkele seconden door.
- Warm de fles op in de magnetron. Roer het flesje na opwarming in de magnetron goed door met een vork om de warmte beter te verdelen en daarmee zogenaamde "hotspots", die worden veroorzaakt door de ongelijkmatige verwarming van de voeding, te voorkomen. Ga niet schudden, hierdoor komen er luchtbelletjes in de voeding die bij de baby voor krampjes kunnen zorgen.
- Controleer de temperatuur van de voeding op de klassieke manier met enkele druppels op de pols. Aan de buitenzijde van de fles is de temperatuur niet goed te controleren.
- Restanten flesvoeding niet nogmaals opwarmen maar weggooien.
- Verwarm flesmelk bij voorkeur in een magnetron of verwarm met behulp van een flessenwarmer voorzien van een thermostaat.
- Verwarm borstvoeding bij voorkeur in een flessenwarmer voorzien van een thermostaat.
- Flessenwarmer nooit gebruiken voor het bewaren of op temperatuur houden van de voeding, maar uitsluitend voor het voor de eerste keer opwarmen van kant-en-klare babyvoeding of fles- of borstvoeding..
- Bij k.o. Mamaloe dient de voeding per flesje direct voor toediening klaargemaakt te worden.

### **Bewaren**

- Temperatuur van de koelkast waarin flesvoeding wordt bewaard dagelijks controleren en registreren (zie K.H. 9.6.134) bij afwijking.
- Bij het in ontvangst nemen van afgekolfd moedermelk dit registreren op het formulier controlelijst afgekolfd moedermelk K.H. 9.6.165 en als deze vol is bewaren in het mapje kindgegevens van het betreffende kind.
- Bereide flesvoeding, die opgewarmd is tot 37 °C, nooit langer dan één uur bij kamertemperatuur bewaren (maximaal één uur buiten de koelkast, inclusief het voeden zelf).
- Restanten babyvoeding niet bewaren vanwege grote kans op bederf.

### **Afgekolfd moedermelk**

Indien moedermelk thuis wordt afgekolfd, dient de moeder tijdens het afkolven, vervoeren en opslaan van melk hygiënische maatregelen te nemen. Moedermelk mag alleen aan het eigen kind worden gegeven.

### **Afkolven en vervoer**

De thuis afgekolfd moedermelk dient, al of niet na invriezen, zo snel mogelijk te worden getransporteerd, bij voorkeur in een schone koeltas of koelbox. Zet de afgekolfd melk zo snel mogelijk bij aankomst van bestemming in de koelkast.

### **Labelen**

De kolfjes dienen gelabeld te worden met de naam van het kind, datum en tijdstip van afkolven.

### **Hygiëne**

Het kolven van moedermelk kan niet helemaal steriel gebeuren, afgekolfd borstvoeding bevat altijd wat bacteriën. De soort en hoeveelheid bacteriën is afhankelijk van de omstandigheden waaronder gekolfd wordt. Hygiëne is daarom erg belangrijk bij het afkolven, vervoeren en bewaren van moedermelk.

### **Bewaren**

De afgekolfd moedermelk wordt bewaard in de koelkast of diepvries. Het is erg belangrijk de bakjes en flesjes van tevoren goed met heet water schoon te spoelen. Afgekolfd moedermelk kan worden bewaard in schone kunststofbakjes, ijsblokjeszakjes, speciale borstvoedingszakjes of flesjes.

#### ***In de koelkast***

Afgekolfd moedermelk moet goed worden gekoeld. Bewaar de melk niet vooraan in de koelkast, maar achter in de koelkast zodat de koeling ook bij het openen van de koelkast optimaal blijft. In de koelkast kan afgekolfd melk bij een temperatuur van maximaal 4 °C veilig tot maximaal 2 dagen worden bewaard, dat is 48 uur. Anders dient de afgekolfd moedermelk te worden ingevroren.

- *In de diepvries*

Afgekolfde moedermelk die langer dan drie dagen moet worden bewaard, kan het beste zo snel mogelijk na het kolven worden ingevroren in de diepvries. Het vriesvakje boven in de koelkast is hiervoor niet geschikt. In de diepvries blijft de melk drie maanden goed. Het moet wel voorzien zijn van een label. De temperatuur van de diepvries moet kouder zijn dan -18 °C. Invriezen verandert de samenstelling en de kwaliteit enigszins, maar de antistoffen en andere beschermende stoffen blijven grotendeels behouden. Het aantal bacteriën in de melk blijft gelijk.

- *Belangrijk*

Afgekolfde moedermelk mag bij een temperatuur van -18 °C max. 3 maanden worden bewaard en gebruikt. Dit is in de kinderdagverblijven niet gebruikelijk en wordt om praktische redenen afgeraden.

### **Ontdooien**

Ingevroren melk moet langzaam ontdooien in de koelkast en dat duurt even. Heb je het eerder of sneller nodig kan het worden ontdooid onder een geleidelijk warmere, stromende kraan. Ontdooi de moedermelk liever niet in heet water omdat dan de buitenkant van de melk te heet kan worden. Ontdooide moedermelk ziet er vaak iets anders uit dan vers afgekolfde melk. Dit is normaal en heeft geen gevolgen voor de beschermende stoffen in de melk. Eenmaal ontdooide moedermelk moet binnen 24 uur worden gebruikt en nooit opnieuw worden ingevroren. Gooi restjes weg.

### **Opwarmen**

Moedermelk kan worden opgewarmd in een flessenwarmer of in een pannetje met warm water. Hierbij is het belangrijk dat de melk niet warmer wordt dan 30-35 °C. Dit is een goede drinktemperatuur.

Afgekolfde melk verliest beschermende stoffen bij temperaturen boven 50 °C.

### **Controle**

Roer het flesje na opwarming goed door met een vork om de warmte beter te verdelen en controleer de temperatuur op de pols.

## Reinigen van de flessen en (fop)spenen

In babyvoeding kunnen ziekteverwekkers goed groeien. Daarom moeten de flessen en spenen zeer goed worden schoongemaakt. Voor de hygiëne van spenen en flessen gelden de volgende normen.

### Hygiënenormen

- *Gebruik flessen en spenen die door middel van koken in water op het vuur (thermisch) schoon gemaakt kunnen worden.*
- *Spoel flessen en spenen direct na gebruik eerst om met koud water om bacteriegroei te stoppen.*
- *Maak fopspenen schoon, in bijvoorbeeld de vaatwasser, als deze vervuild zijn.*
- *Kook fopspenen minstens één keer per week uit.*
- *Haal de spenen van een fles los van de ring en stop deze met de flessen in de vaatwasser op normaal programma **of** maak de flessen en spenen schoon met afwasmiddel, heet water en een speciale afwasborstel, als er geen vaatwasser is.*
- *Spoel altijd goed om na het wassen en laat spenen en flessen omgekeerd drogen.*
- *Bewaar schone flessen en spenen op een schone en droge doek of flessenrek.*

De werkinstructies bij kinderopvang Mamaloe zijn:

### Het reinigen van zuigflessen/fopspenen:

- Zorg dat de flessen en spenen direct na de voeding met koud water worden omgespoeld. Het verder schoonmaken van flessen en spenen dient te gebeuren in een vaatwasser (programma min. 55 graden) of door uitkoken. Zet speen en fles ondersteboven op droge, schone doek te drogen.
- De fles (met speen) wordt de rest van de dag weggezet in de koelkast (mag liggend/staand, bacteriën hebben dan geen goede temperatuur om uit te groeien).
- Aan het einde van de dag wordt de speen in de dop in de koelkast bewaard. De fles gewoon in de kast.
- Uitkoken is niet leeftijdsgebonden, dit geldt voor alle leeftijden.
- Voorafgaand aan de volgende voeding spoel je de fles om met warm water.
- Kinderen hebben een eigen herkenbare fopspeen, welke wekelijks wordt uitgekookt/gesteriliseerd en in het mandje van het kind bewaard.

## 7 Geneesmiddelenverstrekking en medisch handelen

In dit hoofdstuk vind je de hygiëne- en veiligheidsnormen en adviezen voor het toedienen van medicijnen, medisch handelen, huid- en wondverzorging en het omgaan met bloed en bijtaccidenten.

Veel kinderen op een kindercentrum hebben soms medische zorg nodig tijdens het verblijf. Daarom is het voor de beroepskrachten belangrijk om te weten hoe zij hygiënisch en veilig kunnen handelen.

### Wet BIG

In speciale gevallen kunnen ouders aan de beroepskrachten vragen om bepaalde medische handelingen uit te voeren, bijvoorbeeld het toedienen van sondevoeding. De Wet Beroepen in de Individuele Gezondheidszorg (Wet BIG(Wet Beroepen Individuele Gezondheidszorg)) regelt wie wat mag doen in de gezondheidszorg. De Wet BIG is bedoeld voor beroepsbeoefenaren in de gezondheidszorg en geldt zodanig niet voor beroepskrachten in een kindercentrum. Deze beroepskrachten zijn niet opgeleid om medische handelingen toe te passen zoals artsen en verpleegkundigen, daarom hoeven zij ook niet BIG(Wet op de beroepen in de individuele gezondheidszorg) geregistreerd te zijn.

### Categorie 1: Voorbehouden handelingen

Bepaalde medische handelingen, de 'voorbehouden handelingen' mogen alleen worden uitgevoerd als een ouder hierom vraagt. De handeling mag alleen uitgevoerd worden door personen die zowel bevoegd als bekwaam zijn (bijv. injecteren) en mag niet zomaar door iemand uitgevoerd worden. De Wet BIG bepaalt dat deze handeling bevoegdheid en bekwaamheid vereist. Ook als de ouder/verzorger deze handeling in de thuissituatie zelf verricht kunnen zij de handeling niet overdragen aan beroepskrachten van kindercentrum.

Ouders kunnen mogelijk afspraken maken om op locatie te komen injecteren. De ouder/verzorger kan er voor zorgen dat een beroepskracht bevoegd en bekwaam kan worden. Een arts of verpleegkundig specialist moet dan, na instructie een bekwaamheidsverklaring invullen op naam van de beroepskracht.

### Categorie 2: Risicovolle handelingen

De risicovolle handelingen zijn 'niet-voorbehouden' handelingen, die een beroepskracht wel zou mogen en kunnen verrichten, als deze goede instructie heeft gekregen (bijv. een vingerprik om de bloedsuiker te bepalen bij een kind met diabetes).

Ouders, specialisten, artsen of verpleegkundigen kunnen samen met de beroepskrachten en leidinggevende afspraken maken over hoe medicijnen en risicovolle handelingen worden toegepast. Ook kan er afgesproken worden welke beroepskracht uitleg kan krijgen voor bepaalde handelingen. Een beroepskracht die uitleg heeft gekregen is bevoegd om handelingen uit te voeren maar nog niet bekwaam. Een beroepskracht is pas bekwaam wanneer zij/hij een handeling meerdere malen heeft uitgevoerd of heeft geoefend. Een beroepskracht kan dan zonder problemen medicijnen geven aan een kind.

### **Categorie 3: Eenvoudige medische handelingen**

Ook deze categorie handelingen moet zorgvuldig worden uitgevoerd. Omdat ze echter eenvoudig van aard zijn en regelmatig kunnen voorkomen, mag van elke medewerker worden verwacht ze zonder nadere instructie of begeleiding uit te kunnen voeren. Bijvoorbeeld het verzorgen van een schaafwondje, het verwijderen van een splinter uit een vinger.

De toezichthouders van Stichting Kinderopvang Mamaloe hebben over het uitvoeren van voorbehouden handelingen en afgeleide medische handelingen door medewerkers een besluit genomen. (zie K.H. 9.6.27) Deze is te vinden in de map Vergunningen (zie K.H. 9.4). Hierin verklaren zij dat beroepskrachten van kinderopvang Mamaloe alleen bevoegd zijn tot het uitvoeren van *Eenvoudige medische handelingen.(categorie 3)*

De werkinstructies bij kinderopvang Mamaloe zijn:

Wanneer een kind met een medische indicatie wordt aangemeld bij kinderopvang Mamaloe of wanneer een reeds geplaatst kind medische handelingen nodig heeft dan dienen de volgende richtlijnen gevolgd te worden.

1. De medewerker van de kinderopvang die een eerste intakegesprek heeft of gedurende de plaatsingsperiode de eerste melding van de ouder doorkrijgt, moet via het locatiehoofd de directeur-bestuurder/beleidsmedewerker pedagogiek informeren.
2. De directeur-bestuurder/beleidsmedewerker pedagogiek van de kinderopvang beoordeelt of de medische indicatie van een kind opvang op de normale wijze toelaat, opvang uitgesloten moet worden dan wel of de opvang onder het nemen van aanvullende maatregelen toch kan plaatsvinden. Hierbij moet rekening worden gehouden met de consequenties voor de groep, het individuele kind en de groepsleiding.
3. Als tijdens de opvang van een kind medische handelingen noodzakelijk zijn of niet kunnen worden uitgesloten, wordt vastgesteld welke dat zijn en of het een voorbehouden handeling is in de zin van de Wet BIG (zie K.H. 9.4), een zogenaamde afgeleide handeling of een eenvoudige medische handeling (zie de drie categorieën hierboven genoemd)
4. Voor de uitvoering van eenvoudige medische handelingen volgen de PM'ers jaarlijks de cursus EHBO voor kinderen en kinderreanimatie.
5. Als de opvang kan plaatsvinden, maar aanvullende maatregelen nodig zijn, wordt vastgesteld welke dat zijn en voor wiens rekening deze moeten komen. Dit wordt vastgelegd in een aanvullende plaatsingsovereenkomst (zie K.H. 9.6.25) In deze overeenkomst worden de afspraken over de aanvullende zorg, de financiering ervan en de aansprakelijkheid van de kinderopvang en het daar werkzame personeel geregeld.



## 7.1 Geneesmiddelenverstrekking op verzoek

Kinderen krijgen soms medicijnen mee die overdag gebruikt worden. Denk aan ‘pufjes’ tegen astma, antibiotica of zetpillen. De beroepskrachten vragen de ouders om duidelijke informatie over de toediening en de verantwoordelijkheden. Houd goed overleg met de ouders als er iets verandert in het medicijngebruik en leg alle afspraken schriftelijk vast.

### Hygiënenormen

- *Stel een ‘overeenkomst gebruik geneesmiddelen’ schriftelijk vast waarin met de ouder(s) het volgende is afgesproken:*
  - *om welk medicijn het gaat;*
  - *het gebruik en dosering van het medicijn;*
  - *wanneer en hoe vaak het toegediend moet worden;*
  - *hoe lang het medicijn bewaard kan worden en hoe (volgens verpakking).*
- *Neem alleen medicijnen aan in de originele verpakking.*
- *Laat de ouders een nieuw medicijn altijd eerst thuis gebruiken.*
- *Lees goed de bijsluiter zodat u weet wat de bijwerkingen kunnen zijn.*
- *Noteer hoe en hoe vaak het medicijn moet worden gegeven.*
- *Houd een aftekenlijst bij wanneer het kind het medicijn heeft gehad.*
- *Controleer de houdbaarheidsdatum altijd van te voren.*
- *Bewaar het medicijn zoals beschreven op de verpakking.*
- *Stel een calamiteitenplan op voor ongevallen met gezondheid en medicijnen.*

### De werkinstructies bij kinderopvang Mamaloe zijn:

- Controleer altijd opnieuw voor het toedienen de houdbaarheidsdatum.
- Dien het middel alleen toe op specifiek verzoek van de ouders.
- Het middel moet altijd in de originele verpakking aangeleverd worden.
- De medicijnen worden in een aparte medicijndoos buiten bereik van de kinderen in de opvang opgeborgen, volgens de richtlijnen op de verpakking. Wanneer medicijnen in de koelkast bewaard moeten worden, dan wordt dat in een aparte afsluitbare plastic box gedaan. Bewaar de originele bijsluiter ook in de medicijndoos.
- Voorzie de medicijnen en de bijsluiter van de naam van het kind.
- Zorg dat naam en telefoonnummer van de arts van het kind bekend zijn.
- Laat ouders een nieuw middel altijd eerst thuis gebruiken.
- Dien een middel alleen toe als de betrokken ouder/verzorger zelf niet in staat is het middel op de voorgeschreven tijd toe te dienen.

Wanneer kinderen op de opvang medicijnen op doktersvoorschrift of ‘zelfzorgmiddelen’ moeten gebruiken, brengen de ouder(s)/verzorger(s) deze zelf mee. Zij geven de leiding instructies en bevestigen dit d.m.v. het invullen van het **formulier medicijngebruik**. ( K.H. 9.6.8) :

- Dit formulier wordt door zowel één van de ouder(s)/verzorger(s) als een PM-er ondertekend.
- Het formulier wordt door de PM-er bewaard in de medicijndoos, totdat het formulier niet meer van toepassing is.

- De PM'er geeft door aan collega's dat er medicijnen zijn voor het kind
- De PM'er die de medicijnen toedient tekent dit af op het medicijnformulier
- Wanneer het medicijn niet meer nodig is wordt het formulier opgeruimd in het dossiermapje van het kind in de map kindgegevens en het resterende medicijn meegegeven naar huis.
- Wanneer het medicijn langere tijd nodig is, dan toch regelmatig de dosering checken bij de ouders en het formulier opnieuw laten invullen
- Er mogen nooit meer pilletjes/medicijnen op de opvang in voorraad zijn dan het kind in 1 week (op de opvang) nodig heeft. Geef het teveel direct mee terug aan de ouder.
- Bij twijfel nooit het geneesmiddel toedienen. (overleg dan met je leidinggevende)

## 7.2 Thermometer

Ziektes kunnen verspreid worden via het gezamenlijk gebruik van een thermometer.

Bij kinderopvang Mamaloe gebruiken wij uitsluitend oor thermometers. Voor een hygiënisch en goed gebruik van de thermometer gelden de volgende adviezen:

### Hygiënenormen

- *Gebruik thermometerhoesjes.*
- *Maak de thermometer na elk gebruik schoon met water en zeep.*
- *Desinfecteer de thermometer, na het schoonmaken, volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant.*

## 7.3 Huid- en wondverzorging

Wanneer een kind een klein, open (schaaf)wondje heeft, mag er geen infectie ontstaan. Om dit te voorkomen gelden de volgende normen:

### Hygiënenormen

- *Was de handen voor en na de wond- of huidverzorging.*
- *Gebruik een spatel als u crème uit een pot schept.*
- *Spoel het wondje schoon met water.*
- *Dep pus of wondvocht met bijvoorbeeld een steriel gaasje.*
- *Dek het wondje af met een pleister of verband.*
- *Verwissel de pleister of verband om het wondje of huid schoon te houden.*

## 7.4 Risico van bloed

In bloed of wondvocht kunnen virussen aanwezig zijn zoals het hepatitis B- of C-virus of Hiv(humaan immunodeficientievirus). Zorg er daarom voor dat u hygiënisch werkt. Om besmetting met bloed te voorkomen gelden de volgende normen:

### Hygiënenormen

- *Deel geen tandenborstels, nagelschaartjes of vijlen.*
- *Draag wegwerphandschoenen van latex of nitril die voldoen aan de NEN(Nederlandse norm )-normen en voorzien zijn van het CE(Conformité Européenne)-logo bij het aanraken of opruimen van bloed. Zie bijlage 2.*
- *Gooi de wegwerphandschoenen direct na gebruik weg en was de handen met water en zeep.  
Bij het uittrekken van de handschoenen kunnen uw handen besmetten door de vuile buitenzijde van de handschoenen.*
- *Was textiel met bloed op 60°C, of op een temperatuur van 40°C tot 60°C én droog in de droogtrommel (minimale stand kastdroog) of strijk (minimale stand medium=2 stippen) het textiel.*
- *Verwijder bloed met papier, schoon water en allesreiniger. Droog daarna het oppervlak en desinfecteer met een middel toegelaten door het Ctgb(Board for the Authorisation of Plant Protection Products and Biocides). Laat drogen aan de lucht.*

## 7.5 Risico van bijten

Als een kind wordt gebeten door een ander kind, en er ontstaat een wond met zichtbaar bloed, gelden de volgende behandelnormen;

### Hygiënenormen

- *Laat het wondje goed door bloeden.*
- *Spoel de wond met water of fysiologisch zout.*
- *Desinfecteer de wond met goedgekeurd wond-desinfectiemiddel met een RVG(Register Verpakte Geneesmiddelen)-nummer.*
- *Dek het wondje af met een pleister.*
- *Was de handen met water en zeep.*
- *Bel direct daarna een huisarts of de GGD(Gemeentelijke Gezondheidsdienst) voor meer informatie over het risico.  
Vraag aan de leidinggevende hoe het contact verloopt met de GGD of artsen.*

## **Ongevallenregistratie**

In iedere groep wordt een **ongevallenregistratieformulier** (K.H. 9.6.15) ingevuld, wanneer zich een (bijna) ongeluk voordoet. Ouders worden tijdens het ophalen persoonlijk over het voorval geïnformeerd. Wanneer een kind een kleine verwonding heeft, zal direct beoordeeld worden of deze behandeld moet worden door een EHBO-er, BHV-er of een huisarts.

De ongevallenregistratieformulieren worden ieder kwartaal door het locatiehoofd verwerkt in de kwartaalrapportage. De directeur-bestuurder en beleidsmedewerkers besluiten of en welke maatregelen genomen moeten worden ter bevordering van de veiligheid, wie actie onderneemt en wie controleert.

## **Verbandtrommel**

Op alle groepen is een verbandtrommel aanwezig. Deze wordt jaarlijks gecontroleerd door de hoofd BHV-er van de locatie. Dit wordt geregistreerd in de kwartaalrapportage van het locatiehoofd. De verbandtrommel is op een makkelijk bereikbare plaats opgeborgen en dient altijd toegankelijk te zijn.

Iedere medewerker is er zelf verantwoordelijk voor dat hij/zij op de hoogte is waar de verbandtrommel te vinden is.

Na ieder gebruik van de verbandtrommel dient de gebruiker te controleren of aanvulling noodzakelijk is en draagt daar dan ook zorg voor. Dit wordt geregistreerd op het registratieformulier ongevallen (K.H. 9.6.15)

## 8 Hygiëne in speel- en zwemgelegenheden

In dit hoofdstuk vindt u de hygiëne, veiligheidsnormen en adviezen voor zandbakken en zwembadjes.

### 8.1 Zandbakken en zandwatertafels

#### Zandbakken

In de zandbakken kan vuil liggen van etensresten, bladeren, bouwafval, glas of straatvuil. Etensresten kunnen dieren aantrekken die de zandbak vervuilen met ontlasting, waarmee de kinderen in aanraking kunnen komen. Wanneer het zand vervuild is met uitwerpselen van honden en katten kunnen deze uitwerpselen spoelwormen bevatten. De eitjes van deze wormen kunnen via de ontlasting in het zand terechtkomen. Als er ontlasting wordt gevonden in de zandbak, is het verversen van al het zand niet altijd noodzakelijk. Alleen als de uitwerpselen er mogelijk langer dan drie weken in hebben gelegen (na een vakantieperiode bijvoorbeeld), moet het zand verversen worden omdat de ontwikkeling van de spoelwormeitjes die in de ontlasting aanwezig kunnen zijn drie tot vier weken duurt.

Voor de hygiëne van het kind tijdens het spelen in een zandbak gelden de volgende normen:

#### Hygiënenormen

- *Bedek de zandbak met een vochtdoorlatende dekking.*
- *Controleer het zand op vuil voor het spelen en maak zo nodig schoon.*
- *Schep uitwerpselen van honden en katten met ruim zand eromheen uit.*
- *Verschoon het zand wanneer er uitwerpselen van honden of katten in liggen, die er mogelijk langer dan drie weken in hebben gelegen.*
- *Laat kinderen niet eten of drinken in de zandbak.*
- *Veeg het zand goed af van de kleding.*
- *Was de handen van de kinderen na het spelen in de zandbak.*

#### Tips

- *Plaats rubberen matten voor de deur tegen het zand.*
- *Plaats de zandbak waar goed daglicht schijnt.*

#### Zandwatertafels

Zandwatertafels kunnen zowel binnen als buiten geplaatst worden. Bij het gebruik van een zandwatertafel wordt er rekening gehouden met het volgende:

#### Hygiënenormen

- *Vernieuw het zand minimaal vier keer per jaar.*
- *Houd de omgeving van de zandwatertafel schoon.*
- *Laat de kinderen **niet** eten of drinken bij de zandwatertafel.*
- *Was de handen van de kinderen na het spelen.*

## 8.2 Buitenzwembadje

Met warm weer wordt er mogelijk een zwembadje buiten gezet voor een korte periode. Ook voor zwembadjes is de veiligheid en de hygiëne van het kind enorm belangrijk. Het water in het zwembadje kan vervuild raken door de urine, ontlasting of speeksel van kinderen. Het water kan besmet worden met ziekteverwekkers en een kind kan dit binnen krijgen door het water in te slikken.

Voor het beperken van de infectieverspreiding en hygiëne in een zwembadje gelden de volgende normen:

### Hygiënenormen

- *Controleer of het bad schoon is voordat je dit vult met water.*
- *Vul het bad elke dag met drinkwater.*
- *Ververs het water direct zodra het zichtbaar vervuild is.*
- *Gebruik alleen speelgoed wat tegen water kan zoals kunststof of roestvrijstaal.*
- *Maak bad speelgoed schoon na gebruik.*
- *Zorg ervoor dat er geen dieren in het water kunnen komen.*
- *Maak het zwembadje schoon na ieder gebruik.*
- *Meld het zwembad volgens de Wet hygiëne en veiligheid badinrichtingen en zwemgelegenheden (Whvbz(Wet hygiëne en veiligheid badinrichtingen en zwemgelegenheden)) als deze het hele jaar door op het kindcentrum staat.*

## 9 (Huis)dieren en ongewenste dieren

In dit hoofdstuk vindt u de hygiënenormen en adviezen betreft dieren, ongewenste dieren en de omgang hiermee. Dieren en insecten, zoals wespen en teken, kunnen mensen besmetten met infectieziekten en daardoor kunnen klachten ontstaan.

### 9.1 Dierplaagbeheersing

Ratten, muizen en duiven zijn voorbeelden van dieren die niet alleen overlast en schade geven, maar ook infectieziekten kunnen overdragen. Om de medewerkers en kinderen hiertegen te beschermen, is een goede dierplaagbeheersing nodig. Hierbij moet de beheersing zich in de eerste plaats richten op het voorkómen van ongewenste dieren door wering, en pas in de tweede plaats op bestrijding. Deze benadering van dierplaagbeheersing wordt ook wel Integrated Pest Management (IPM) genoemd.

Maatregelen om ongewenste dieren te weren richten zich op het voorkomen of beperken van:

- plekken waar ongewenste dieren kunnen binnenkomen, schuilen of nestelen;
- de aanwezigheid van water en voedsel(resten).

Deze maatregelen zijn onder te verdelen in technisch-bouwkundige, hygiënische en bedrijfsmatige maatregelen. Technisch-bouwkundige maatregelen zijn bijvoorbeeld horren plaatsen, kieren en gaten dichten en wild struikgewas (waar dieren in kunnen schuilen) rondom het gebouw verwijderen. Een goede schoonmaak en het bewaren van eten in afsluitbare bakken of potten zijn voorbeelden van hygiënische maatregelen. Onder bedrijfsmatige maatregelen valt onder andere het controleren van binnenkomende producten op (sporen van) ongewenste dieren.

#### Hygiënenormen

- *Beheers ongewenste dieren op uw locatie volgens de IPM-benadering. Schakel zo nodig hulp in van een dierplaagbeheerser die volgens deze methode werkt.*
- *Stel een dierplaagbeheersplan op.*
- *Evalueer minimaal jaarlijks of de maatregelen uit uw dierplaagbeheersplan nog worden uitgevoerd en effectief zijn.*
- *Houd de getroffen maatregelen bij in een logboek.*
- *Gebruik zelf **geen** bestrijdingsmiddelen, maar schakel bij overlast een deskundige dierplaagbeheerser in.*

### 9.2 Wespen en bijen

Wespen en bijen veroorzaken nare steken. Ze worden aangetrokken door zoete geuren. Waarschuw een arts of bel de ambulance als er een heftige reactie ontstaat na een steek, zoals: bewusteloosheid, allergie, of benauwdheid. Ga direct naar de eerste hulp of bel een arts als een kind in de mond of hals wordt gestoken.

Om dit te voorkomen of om snel te handelen gelden de volgende normen:

### Hygiënenormen

- *Laat kinderen buiten geen voedsel eten of drinken wat wespen en/of bijen aantrekt.*
- *Maak plakkerige handen en monden schoon voor het naar buiten gaan.*
- *Neem altijd een pincet en speciaal spuitje mee tegen steken. Als het kind wordt gestoken verwijder de angel direct en zuig het gif weg met het speciale spuitje.*

### Tips

- *Koel de steekplek met ijsklontjes ingewikkeld in een theedoek of washandje.*

## 9.3 Teken

Teken kunnen besmet zijn met bacteriën die de ziekte van Lyme veroorzaken. Teken leven in bossen, struiken en in hoog gras. Zij leven van menselijk en dierlijk bloed en bijten zich vast aan de huid. Bij het opzuigen van het bloed kunnen bacteriën worden overgebracht. Voor meer informatie kunt u terecht op de [website van het RIVM](#). Om tekenbeten te voorkomen gelden de volgende normen:

### Hygiënenormen

- *Draag in het bos of natuur altijd kleding met lange mouwen en broekspijpen (de broekspijpen in de sokken).*  
*Teken kunnen achterblijven in kleding.*
- *Controleer kinderen op tekenbeten na een uitstapje.*
- *Verwijder met het tekenpincet de teek zo snel mogelijk en desinfecteer het wondje na de beet. Noteer de datum en de plek van de beet.*

### Tips

- *Neem altijd een tekenverwijderaar mee naar het bos en lees de bijsluiter goed voor gebruik.*
- *Het RIVM heeft de app 'Tekenbeet' ontwikkeld. Deze app is gratis te downloaden. Met deze app kunnen mensen (ook buiten, zonder internetverbinding!) opzoeken hoe teken eruit zien en wat je moet doen om teken correct en snel te verwijderen.*

## Omgang met dieren

Kinderen kunnen via direct contact besmet raken met ziekteverwekkers. Of gezondheidsklachten krijgen door allergenen die van de dieren afkomen zoals huidschilfers. Voor een veilige en hygiënische omgang met dieren gelden de volgende normen:

### Hygiënenormen

- *Leer de kinderen hoe zij moeten omgaan met dieren, om aanvallen, bijten of krabben te voorkomen.*
- *Laat kinderen nooit alleen met dieren.*
- *Laat kinderen dieren **niet** kussen.*
- *Houd kinderen weg bij dierenvoer.*
- *Was na dierencontact de handen goed met water en zeep.*

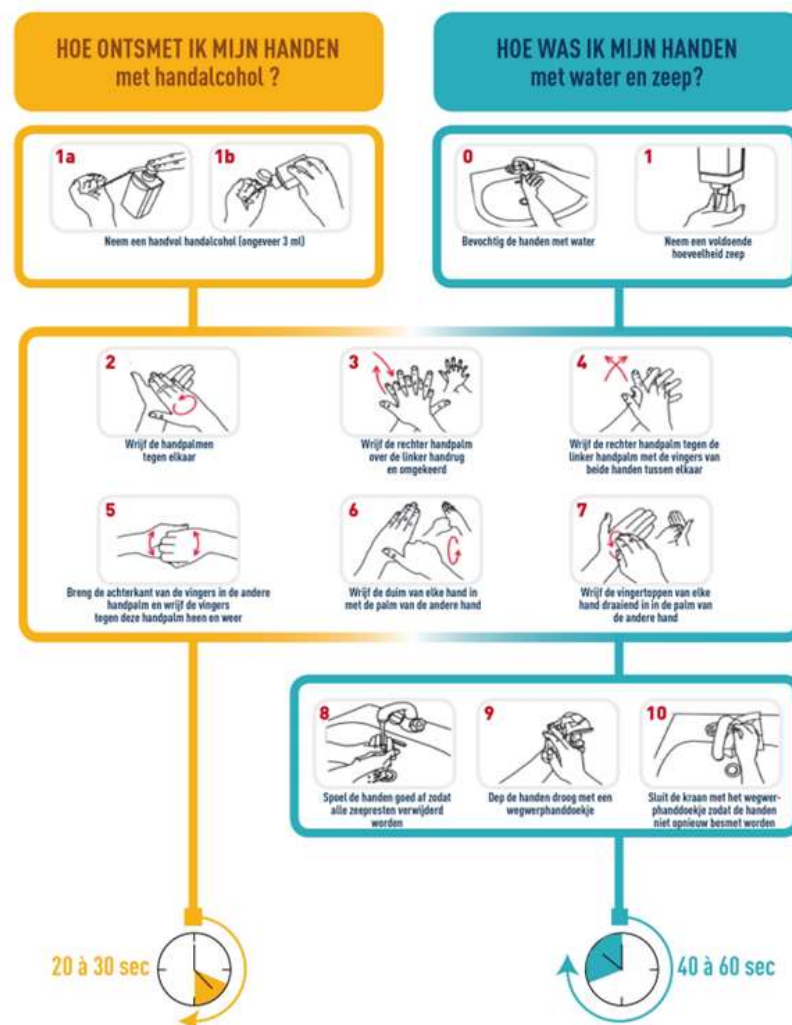


## Bijlage 1: Instructies handhygiëne

Bacteriën en virussen zijn overal, op deurknoppen, tafels, telefoons en andere voorwerpen, apparaten en materialen. Sommigen kunnen ziekteverwekkend zijn. Een van de meest voorkomende manieren waarop ziekteverwekkers worden verspreid, is via de handen. Door regelmatig handhygiëne toe te passen wordt de kans dat jij of iemand uit jouw omgeving ziek wordt klein.

Pas voor een goede handhygiëne onderstaande regels toe:

- Was je handen met water en vloeibare zeep als ze zichtbaar vuil zijn. Gebruik dan geen desinfecterend middel (handalcohol); door zichtbaar vuil vermindert namelijk de werking.
- Zijn uw handen niet zichtbaar vuil? Dan mag je kiezen of je jouw handen wast óf desinfecteert. Pas de manieren echter niet allebei toe; de huid droogt dan te veel uit en beschadigt sneller. De handen worden voldoende schoon als je ze alleen wast of alleen desinfecteert.



Het schema Instructies handhygiëne kunt u [hier downloaden](#) als pdf.

## Bijlage 2: Handschoenen

In bepaalde gevallen zijn handschoenen noodzakelijk om het infectierisico te verkleinen. Dit is onder normale omstandigheden niet nodig. Het dragen van handschoenen is wél vereist in situaties met een verhoogde kans op besmetting, bijvoorbeeld bij een infectieziekte-uitbraak. Laat u hierover door de GGD(Gemeentelijke Gezondheidsdienst) adviseren. Handschoenen moeten van latex of nitril zijn, en aan een aantal NEN(Nederlandse norm )-normen voldoen.

Zie hieronder de eisen die worden gesteld aan de handschoenen:

### Hygiënemaatregelen

- *Gebruik alleen handschoenen:*
  - *die gemaakt zijn van poedervrije latex of nitril;*
  - *die voldoen aan de NEN-normen EN 455 en EN 374; deze normen moeten op de verpakking zichtbaar zijn;*
  - *uit een verpakking waarop een CE(Conformité Européenne)-markering staat (zie afbeelding);*
  - *uit een verpakking waarop de naam en het adres van de producent staat. Als dit geen adres binnen de EU(European Union ) is, moet ook de naam en het adres van de EU-vertegenwoordiger vermeld zijn.*
- *Heeft u een latexallergie type I of vermoedt u dat u allergisch bent? Gebruik dan nitril. Raadpleeg bij twijfel uw arts.*
- *Vermijd contact met deurklinken, telefoons en andere apparaten en materialen wanneer u handschoenen draagt. Dit om besmetting van de handschoenen of van de omgeving te voorkomen.*
- *Gebruik handschoenen eenmalig. Trek handschoenen na gebruik direct binnenstebuiten uit, zonder hierbij uw polsen aan te raken, en gooi ze weg. Pas daarna handhygiëne toe.*



## Bijlage 3: Microvezeldoekjes

Tegenwoordig wordt er steeds meer gebruik gemaakt van microvezeldoekjes. Doordat de vezels in deze doekjes zijn gesplitst, hebben microvezeldoekjes een veel groter oppervlak dan katoenen schoonmaakdoekjes. Zo kunnen microvezeldoekjes vuil en ziekteverwekkers veel beter opnemen dan gewone schoonmaakdoekjes. Bovendien raspen de vezels het vuil los, waardoor je vlekken gemakkelijker verwijdert. Je kunt microvezeldoekjes zowel droog als vochtig gebruiken.

Voor een optimaal resultaat ga je als volgt te werk:

- Gebruik de microvezeldoekjes altijd **zonder** schoonmaakmiddelen. Wijk hier alleen van af als de leverancier dit aangeeft.
- Wil je de doekjes vochtig gebruiken? Maak ze dan vlak voor gebruik licht vochtig onder de kraan of met het middel dat de leverancier voorschrijft. Leg de doekjes niet in een emmer water. Hierdoor nemen ze direct hun maximale hoeveelheid aan vocht op en verliezen ze hun reinigende werking.
- Vouw de doekjes voor gebruik een aantal keer dubbel, zodat er meerdere vlakken ontstaan. Gebruik een nieuw, schoon vlak zodra de werking minder wordt.
- Stop vuile microvezeldoekjes direct in de was; spoel ze tussentijds niet uit. *Microvezeldoekjes trekken vuil zó goed aan dat handmatig uitspoelen geen zin heeft. Alleen in de wasmachine wordt een vuil doekje weer schoon.*
- Was de doekjes volgens de voorschriften van de fabrikant.
- Droog gewassen microvezeldoekjes volgens de gebruiksinstructie. Let op: niet alle microvezeldoekjes kunnen in de droogtrommel. Berg de doekjes nooit vochtig op; hierdoor kunnen ziekteverwekkers uitgroeien.

## Bijlage 4: Toegelaten desinfecterende middelen

Het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (Ctgb(Board for the Authorisation of Plant Protection Products and Biocides)) beoordeelt of een desinfecterend middel goed werkt en veilig is. Ook stelt het Ctgb vast waarvoor het gebruikt mag worden. Een middel kan bijvoorbeeld alleen geschikt zijn voor het desinfecteren van de handen, maar niet voor het desinfecteren van oppervlakken. Daarnaast zijn sommige middelen alleen effectief tegen sommige bacteriën, terwijl andere middelen ook virussen kunnen doden.

Middelen die door het Ctgb zijn toegestaan, zijn te herkennen aan een code op de verpakking. Dit kunnen de volgende codes zijn:

- een N-code (4 tot 5 cijfers gevolgd door '-N', bijvoorbeeld: 12345 N);
- een NL-code (NL- gevolgd door 7 of 11 cijfers).

Daarnaast moet de fabrikant op de verpakking melden waarvoor het middel gebruikt mag worden.

Middelen die zijn toegelaten, staan ook op de website van het Ctgb: [toelatingen.ctgb.nl](https://toelatingen.ctgb.nl).

Op de website van het Ctgb is voor elk toegelaten middel het 'Actueel gebruiksvoorschrift' opgenomen. In dit gebruiksvoorschrift staat waarvoor het middel gebruikt mag worden en tegen welke infectieziekten het effectief is. Ook staat er hoe u het middel moet gebruiken.

- Gebruik alleen een desinfecterend middel dat door het Ctgb is toegestaan. Controleer in het actueel gebruiksvoorschrift of het middel:
  - geschikt is voor het 'materiaal' (bijv. handen, harde oppervlakken) dat u wilt desinfecteren;
  - gebruikt mag worden in een kinderdagverblijf (als in het gebruiksvoorschrift niet staat dat het alleen bij een bepaalde locatie mag worden toegepast, dan kan het worden gebruikt);
  - valt onder Producttype 4 (PT04): "PT04 - Ontsmettingsmiddelen voor gebruik in de sector voeding en diervoeders". Deze desinfectiemiddelen zijn geschikt voor oppervlakken waarop eten wordt bereid of die met de mond in aanraking kunnen komen (bijvoorbeeld speelgoed in de mond van kleine kinderen);
  - effectief is tegen de infectieziekten die u wilt doden. *Wilt u een oppervlak desinfecteren dat is verontreinigd met bloed? Zorg dan dat uw middel effectief is tegen virussen. Desinfecteert u vanwege een (uitbraak van een) infectieziekte? Bespreek dan met de GGD(Gemeentelijke Gezondheidsdienst) of uw desinfectiemiddel geschikt is tegen de (mogelijke) ziekteverwekker.*
- Gebruik een desinfecterend middel altijd volgens de gebruiksaanwijzing.

Er zijn een aantal middelen die zowel schoonmaken als desinfecteren. Dit staat dan in het gebruiksvoorschrift. Het is dan niet meer nodig om eerst schoon te maken.

**Let op:** u mag een desinfecterend middel alleen gebruiken voor de toepassingen die in het gebruiksvorschrift staan beschreven! Zie de onderstaande voorbeelden:

*Voorbeeld*

1:

U heeft een desinfecterend middel waarmee u uw handen wilt desinfecteren. In het gebruiksvorschrift staat alleen beschreven dat het middel geschikt is voor de desinfectie van harde oppervlakken. U mag dit middel dan **niet** voor uw handen gebruiken.

*Voorbeeld*

2:

U heeft een desinfecterend middel waarmee u een oppervlak wilt desinfecteren dat bevuild was met bloed. In het gebruiksvorschrift staat dat het middel effectief is tegen bacteriën, gisten en schimmels. U mag dit middel dan **niet** gebruiken voor de desinfectie van het oppervlak; bij een verontreiniging met bloed heeft u namelijk een middel nodig dat effectief is tegen virussen.

## **Bijlage 5: Schoonmaakschema's**

In de schoonmaakschema's van kinderopvang Mamaloe staat hoe vaak en op welke manier er gereinigd moet worden. Je mag natuurlijk vaker schoonmaken dan in deze schema's is aangegeven.

Minder vaak of op een andere manier schoonmaken, mag alleen met een goede reden (bijvoorbeeld omdat een ruimte bijna nooit wordt gebruikt).

De schoonmaakschema's (K.H.9.6.47 en K.H. 9.6.48 en K.H. 9.6.93) worden ieder kwartaal aangeleverd door en de ingevulde lijsten ingeleverd bij de leidinggevende. De lijsten worden 2 jaar bewaard digitaal of fysiek bewaard door de leidinggevende.

De schema's zijn zoveel mogelijk op losse pagina's geplaatst, zodat je ze eenvoudig kunt uitprinten en ophangen.

Wanneer er ruimtes of materialen bijkomen of er niet meer zijn en dus de manier van schoonmaken wijzigt, kun je bij je leidinggevende aangeven dat de schoonmaaklijst gewijzigd moet worden. Deze zal dit dan overleggen met de beleidsmedewerker kwaliteit.

## Bijlage 6: Pleisterkaart

# Pleisterkaart

### Over een vingergewricht



#### Aandachtspunten bij pleisters plakken

- maak eerst de wond en daar omheen schoon
- ontsmet de wond en daar omheen
- raak het wondkussen niet aan
- knip de pleister op maat en eventueel in de juiste vorm
- plak een pleister nooit circulair (rondom) om een vinger. Ook de kleefpleister niet circulair plakken (i.v.m. afknellen)
- Laat een pleister nooit langer dan 1 dag zitten en vervang de pleister als deze vies is.
- Verwijderen kan makkelijk met water, baby- of slaolie. Lijmresten met alcohol of wasbenzine.

### Over de vingertop



#### Je kunt eventueel voor extra stevigheid aan de binnenkant van de vinger een stukje kleefpleister plakken (niet rondom)

### Tussen de vingers



### Over een knokkel




### Over het duimgewricht



### Over de neus



Alle manieren van pleisters plakken op de hand en vingers kun je op dezelfde manier toepassen op de voet en tenen.



Deze pleisterkaart komt van [www.ikEHBO.nl](http://www.ikEHBO.nl)  
Het staat een ieder vrij deze pleisterkaart mits onaangepast te kopiëren en te verspreiden.

### Om een vinger



## Verantwoording

Dit protocol is gebaseerd op Hygiënerichtlijn voor kinderdagverblijven, peuterspeelzalen en buitenschoolse opvang van het RIVM.

De hygiënerichtlijn voor de kinderdagverblijven, peuterspeelzalen en buitenschoolse opvang van het RIVM is voor het laatst volledig herzien in 2016 en voor het laatst aangepast in 2023.

### Meer informatie

[Hygiënerichtlijn voor kinderdagverblijven, peuterspeelzalen en buitenschoolse opvang | RIVM](#)