

Gezondheid en hygiëne protocol

(Chr.) Kinderopvang Papendrecht
December 2020



Christelijke Kinderopvang
Papendrecht B.V.



Kinderopvang Papendrecht

Inleiding

Bij (Chr.) Kinderopvang Papendrecht vinden we het belangrijk dat we tijdens het werken met kinderen goed letten op de gezondheid van de kinderen en onszelf. Kinderen komen in aanraking met ziekteverwekkers waartegen zij nog niet altijd weerstand hebben opgebouwd. Ook bewaken we de hygiëne zo goed als mogelijk om de overdracht van ziekteverwekkers te beperken en om risico's op voedselvergiftiging zoveel mogelijk te vermijden. In dit protocol staat beschreven wat onze afspraken zijn.

Voor afspraken omtrent veilig werken verwijzen we u naar het veiligheidsbeleid. Hierin staat, per locatie, beschreven wat wij doen om de veiligheid te waarborgen.

1. Persoonlijke hygiëne en gezondheid

1.1 Handhygiëne

Handen wassen door kinderen en pedagogisch medewerkers is één van de meest efficiënte manieren om besmetting te voorkomen.

Wij wassen in ieder geval onze handen op de volgende momenten.

Voor:

- Het aanraken en bereiden van voedsel (inclusief moedermelk en flesvoeding).
- Het (helpen bij) eten.
- Het verzorgen van wonden.
- Het toedienen van medicijnen.

Na:

- Het toiletgebruik.
 - Het verschonen.
 - Na contact met lichaamsvocht als speeksel, wondvocht, pus, snot, braaksel, urine, ontlasting en bloed.
 - Het aanraken van voedsel.
 - Het buiten spelen.
- Schoonmaakwerkzaamheden.

Op de volgende manier worden de handen gewassen (minimaal 20 seconden).

- Maak je handen goed nat.
- Neem wat vloeibare zeep uit een pompje.
- Wrijf de handen lang genoeg over elkaar, zorg dat de boven- en onderkant goed bedekt zijn met zeep.
- Wrijf hierbij goed alle vingertoppen in.
- Wrijf ook tussen de vingers.
- Neem ook de polsen mee.
- Spoel de zeep zorgvuldig af met stromend water.
- Droog je handen goed af, vergeet hierbij niet de huid tussen de vingers.

De handen van de kinderen kunnen ook schoongemaakt worden met een schone vochtige washand. Gebruik per kind een schone washand.

Omdat horloges, armbanden, ringen en andere sieraden een goede handhygiëne belemmeren, worden deze tijdens het werken door de pedagogisch medewerkers niet gedragen.

Daarnaast dienen de nagels kort en schoon te zijn, zonder (gel)nagellak en kunstnagels.

1.2 Hygiënisch gebruik van materialen en middelen

Slabbetjes, spuugdoekjes en washandjes.

- Voor ieder kind wordt een schoon slabbetje, spuugdoekje of washandje gebruikt.
- Na gebruik direct in de was.
-

Flessen, bekertjes en bestek.

- Iedere baby gebruikt een eigen, gelabelde babyfles. Deze fles wordt na iedere voeding schoongemaakt. Dagelijks gaat de fles in de vaatwasser (op een programma van minimaal 55 graden of hoger).
- Flessen worden bewaard in de koelkast.

- Ieder kind gebruikt eigen bestek en een schone drinkbeker tijdens de eetmomenten.

Fopspeen.

- Wanneer een kind een fopspeen gebruikt nemen ouders deze van thuis mee. De spenen gaan dagelijks mee naar huis en ouders dragen zorg voor het uitkoken.
- Gedurende de dag worden de spenen gescheiden van elkaar bewaard (bijv. in het mandje).

Vaatdoek, theedoek en handdoek.

- De vaatdoek, theedoek en handdoek wordt na ieder dagdeel in de was gedaan.

1.3 Hoest- en niesdiscipline

Ziekteverwekkers uit mond, neus en keel verspreiden zich via de lucht, via snot en slijm. Om verspreiding zoveel mogelijk te voorkomen hebben we de volgende richtlijnen.

- Niezen en / of hoesten in de elleboog.
- Op tijd de neus te snuiten om snottebellen te voorkomen. De neus wordt schoongemaakt met een tissue die direct na gebruik weggegooid wordt.

1.4 Hygiëne omtrent verschonen

- Verschonen gebeurt op een verschoontafel. Het verschoonkussen moet heel zijn, een kapot kussen moet direct vervangen worden.
- Luiers moeten na gebruik direct in de luiyremmer worden gegooid. Deze emmer wordt dagelijks geleegd.
- Na een verschoning moet het verschoonkussen worden schoongemaakt met een oplossing van schoonmaakmiddel uit een sprayflacon. Bij acute diarree en/of bloed moet het verschoonkussen met alcohol (70%) worden gedesinfecteerd. Voorafgaand aan het desinfecteren moet het verschoonkussen eerst 'normaal' worden schoongemaakt.
- Na iedere verschoning wast de pedagogisch medewerker de handen met zeep.

1.5 Toiletgebruik

Er zijn peuters toiletten beschikbaar. Wij maken geen gebruik van potjes.

- Wanneer kinderen nog niet zelfstandig naar het toilet kunnen, gaat er altijd een pedagogisch medewerker mee om het kind te helpen.
- Kinderen nemen geen speelgoed mee naar het toilet.
- Als een peuters toilet zichtbaar vervuild is, wordt het toilet door degene die dit constateert direct schoongemaakt.
- Ieder kind wordt geleerd na het toiletgebruik handen te wassen met zeep.
- De toiletten en wastafel worden schoongemaakt volgens het schoonmaakrooster.

1.6 Bedjes

- Ieder kind gebruikt eigen schoon beddengoed (hoeslaken en laken).
- Als na het slapen een overtrek of laken nat of vuil is, wordt deze direct vervangen.

2. Voedselhygiëne

Voedselinfecties en -vergiftigingen veroorzaken maag- en darmklachten. Hygiënisch werken is een belangrijk wapen hiertegen. In de 'hygiëncode voor kleine instellingen' zijn eisen opgesteld welke we hebben meegenomen in dit document.

De volgende punten zijn basisvoorwaarden voor een goede hygiëne:

- Goede persoonlijke hygiëne, zoals handen wassen, ook voor kinderen die meehelpen met voedselvoorbereiding.
- Werk met schone materialen.
- Werk in een schone werkomgeving.

Hieronder volgen enkele instructies per onderdeel.

2.1 Boodschappen doen / inkoop / ontvangst

Inkoop en transport

- Kijk altijd goed naar de houdbaarheidsdatum op de verpakking. T.H.T betekent Tenminste Houdbaar Tot. Het product mag na de aangegeven datum niet meer verkocht worden maar nog wel gebruikt worden na controle op kwaliteit. T.G.T. betekent Te Gebruiken Tot. Het product mag na die datum niet meer gebruikt worden.

Ontvangst bij bezorging

- Koude producten moeten een temperatuur hebben van hooguit 7°C.
- Maak duidelijke afspraken omtrent temperatuur en bezorgen.
- Plaats na bezorging de koude producten direct in de koelkast (binnen 30 minuten).

Aandachtspunten

- Let op een gave en schone verpakking.
- Blikken mogen niet zijn gedeukt of bol staan.
- Vacuüm verpakkingen moeten ook vacuüm zijn.
- Koop niet te grote hoeveelheden in, zodat de producten op zijn voordat de houdbaarheidstermijn is verstreken.
- Dagverse producten zoals groente, fruit, vlees en vis moeten er bij aankoop fris uitzien.

2.2 Richtlijnen voor het opruimen en bewaren van eten

Lees op de verpakking bij twijfel over de bewaartemperatuur bij welke temperatuur moet worden opgeslagen.

Sommige producten hoeven pas na openen gekoeld te worden bewaard, dit staat op de verpakking aangegeven.

Ongekoelde opslag

- Bewaar lang houdbare producten droog, donker en op een niet te warme plaats (ongeveer 20° C).
- In pindaproducten, noten, maïsproducten, boekweit, granen en specerijen kan bij een hoge vochtigheidsgraad schimmelgroei optreden, bewaar ze daarom droog en niet te warm (ongeveer 20° C).
- First In First Out ; Zet de producten met de kortste houdbaarheidstermijn vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt. Zet producten waar geen houdbaarheidsdatum op staat achteraan, zodat de oude producten het eerst worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat de voorraad niet te groot is, zodat er geen of nauwelijks producten kunnen voorkomen met een verlopen houdbaarheidsdatum
- Controleer producten die de T.H.T. datum hebben overschreden op kwaliteit voordat ze gebruikt worden. weg.

- Sluit geopende verpakkingen goed af.
- Doe de inhoud van geopende blikken (bijvoorbeeld knakworsten) in een koelkastdoos, zet er een datum op en bewaar dit in de koelkast maximaal 1 à 2 dagen.

Extra maatregelen gekoelde opslag (temperatuur maximaal 5° C, of kouder als er verpakkingen zijn waarop een lagere bewaar temperatuur staat).

- Zorg dat er een goed afleesbare koelkastthermometer in de koelkast is.
- Lees elke dag de temperatuur van de koelkastthermometer en noteer dit dagelijks op het formulier temperatuurlijst.

Als de temperatuur boven de 5° C is ga dan als volgt te werk:

- Stel de koelkast kouder af; de knop op een hoger cijfer zetten.
- Meet met de voedselthermometer de temperatuur van enkele producten in de koelkast. Als de temperatuur boven de 7° C is gekomen, moeten deze producten worden weggegooid.
- Registreer deze handeling.

Wijze van bewaren

- Dek of sluit alle producten goed af.
- Houd rauwe en bereide producten gescheiden door de producten goed af te dekken en rauwe producten onderaan in de koelkast te zetten.
- Zet de producten met de kortste houdbaarheidstermijn vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt (FIFO).
- Gooi producten die de T.G.T datum hebben overschreden weg.
- Zet nooit dampende gerechten in de koelkast, koel deze eerst af.
- Bewaar de volgende producten altijd koel:
 - boter/margarine/halvarine. Noteer de datum van opening op de verpakking.
 - eieren: doe een beschadigd ei weg.
 - fruit: zacht fruit in de groentela, gekookt fruit (appelmoes, stoofpeertjes) maximaal 3 dagen.
 - groente: in de groentela
 - kaas: goed afgesloten in koelkastdoos of huishoudfolie. Noteer de datum van opening op de verpakking. Gooi beschimmelde kaas weg.
 - alle vleeswaren moeten afgedekt in de koelkast bewaard worden, het liefst op de koudste plek. Gesneden vleeswaren bederven sneller dan vleeswaren 'aan het stuk'. Na opening maximaal 1 week bewaren. Kipfilet en smeerworst na 2 dagen. Noteer de datum van opening op de verpakking.
 - vacuüm verpakte vleeswaren ook in de koelkast bewaren, tenzij de fabrikant iets anders aangeeft. Noteer de datum van opening op de verpakking.
 - melk(producten): sluit de verpakking na gebruik. Eén uur buiten de koelkast bewaren verkort de houdbaarheid met 1 dag. Ook houdbare melk na openen in de koelkast bewaren. Noteer de datum van opening op de verpakking. Melk(producten) na verstrijken T.H.T. datum controleren op kwaliteit voor gebruik.
 - nagerechten: sluit de verpakking van kant en klare nagerechten goed.
 - vruchtensappen: noteer de datum van openmaken op de verpakking, zodat je weet hoe lang een pak open is.

- Controleer kant en klare nagerechten op kwaliteit voor gebruik, nadat de T.H.T. verstreken is.
- Rauwkost: maximaal 1 dag bewaren.
- Sauzen als slasaus, ketchup, mayonaise en dergelijke na openen in de koelkast bewaren. Noteer de datum van opening op de verpakking. Ze mogen na openen 3 maanden worden bewaard. Rode sauzen kunnen na openen 9 maanden worden bewaard.
- Op alle verse producten wordt de datum genoteerd.

2.3 Klaarmaken van de warme maaltijd

Voor de dagelijkse warme maaltijd wordt er gebruik gemaakt van de maaltijden van 'Olivier eet gezond'. Deze worden bezorgd en dienen bij ons nog opgewarmd te worden.

Onze afspraken hierover zijn:

- De maaltijden worden opgewarmd tot een kerntemperatuur van 75 graden.
- Wanneer er gebruik gemaakt wordt van een warmhoudbox om de maaltijden warm te houden, geldt dat de maaltijden maximaal een uur in de warmhoudbox mogen staan en daarna geserveerd dienen te worden.
- Bij het serveren is de temperatuur minimaal 60 graden.
- De temperatuur wordt altijd gecontroleerd.

Resten van maaltijden kunnen niet bewaard worden.

Een ongeopende verpakking kan wel ingevroren worden. Ontdooien van een maaltijd gebeurt altijd in de koelkast.

2.4 Klaarmaken koude / broodmaaltijd

Vleesbeleg/kaas, salades en koude snacks.

- Zet het vleesbeleg en de kaas vlak voor de maaltijd op tafel.
- Zet zoveel vleesbeleg en kaas op tafel als er gebruikt zal worden. Het kan beter een keer worden aangevuld, dan dat het lang op tafel staat.
- Laat het hartige beleg liever niet langer dan een ½ uur op tafel staan.
- Mocht er nog wat over zijn, dek het dan af, zet er een datum op en leg het voor in de koelkast, zodat dit beleg de volgende dag het eerste wordt opgemaakt.
- Koude producten die een half uur buiten de koeling zijn geweest, moet worden weggegooid.

Melk- en melkproducten

- Melk en melkproducten die buiten de koeling zijn geweest (korter dan een half uur) de volgende dag opmaken.

Brood

- Bewaren in een goed gesloten plastic zak.
- Beschimmeld brood helemaal weg gooien.
- Als het brood niet gedateerd is, dan zelf de datum op de verpakking zetten.
- Is de hoeveelheid brood voor meer dan 1 dag, dan wordt deze in de diepvries bewaard.

Zoet beleg

- Bewaar zoet beleg in de keukenkast, tenzij anders vermeld op de verpakking.

- Bij jam, stroop en dergelijke, een lepel gebruiken. Niet met het tafelmes in de potten!

2.5 Klaarmaken van babyvoeding

Bewaren flesvoeding

- Nutrilon en Hero babyvoeding worden door ons aangeschaft. Andere soorten / merken worden door ouders zelf meegebracht.
- Flesvoeding wordt per keer aangemaakt. Restanten worden niet nogmaals opgewarmd maar weggegooid.
- Klaargemaakte voeding mag niet langer dan 1 uur buiten de koelkast bewaard worden.

Bereiding flesvoeding

- Was van tevoren de handen goed met water en zeep, droog ze goed af.
- Lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking en volg deze zorgvuldig op.
- Maak de voeding klaar op een schoon keukenblad.
- Warm de fles met (kraan)water op in de magnetron. Schuld de fles goed om de warmte te verdelen en daarmee zogenoemde 'hotspots', veroorzaakt door een ongelijkmatige verwarming van de flesvoeding, te voorkomen. Controleer de temperatuur door enkele druppels op de pols.

Bewaren van afgekolfde melk

- We verwachten van ouders dat zij afgekolfde moedermelk gekoeld brengen (koeltas) en voorzien van de naam van het kind en een datum.
- Bewaar moedermelk in de koelkast bij een temperatuur tussen de 4° en de 7° graden (bij voorkeur bij een temperatuur van 4°) en niet langer dan 2 dagen.
- Borstvoeding niet langer dan 3 maanden in de diepvries bewaren. Als het langer dan 3 maanden in de diepvries ligt dan moet de borstvoeding weggegooid worden.
- Ontdooi diepgevroren moedermelk in de koelkast of in de flessenverwarmer op een speciale stand. Ontdooide moedermelk dient binnen 24 uur gebruikt te worden en mag niet meer worden ingevroren.
- Restanten worden niet nogmaals opgewarmd maar weggegooid.

Verwarmen van afgekolfde melk

- Verwarm afgekolfde moedermelk met behulp van een flessenwarmer.
- Gooi het water uit de flessenwarmer weg in verband met legionella.

Reinigen fles

- De fles na gebruik onder de kraan met koud water omspoelen.
- De fles wordt dagelijks gereinigd in de afwasmachine (op een programma van minimaal 55 graden of hoger).
- De fles wordt regelmatig gecontroleerd op beschadiging. Is een fles beschadigd dan wordt hij vervangen.

Klaarmaken en bewaren fruithapjes

- Dek het schoongemaakte en eventueel gesneden of geprakte fruit goed af met huishoudfolie of bewaar het in een goed afgesloten doos en bewaar het in de koelkast.

- Haal er ongeveer 15 minuten voor gebruik zoveel uit als nodig is en bewaar de rest weer koel en afgesloten.
- Bewaar het schoongemaakte en eventueel gesneden of geprakte fruit niet langer dan een dag.

3. Binnenmilieu

Om de omgeving waar de kinderen in verblijven zo gezond mogelijk te laten zijn hebben we allerlei maatregelen die we volgen.

3.1 Schoonmaken

Door schoonmaken wordt het besmettingsrisico van ziekteverwekkers verlaagd. Om te zorgen voor een schone leefomgeving worden er schoonmaakwerkzaamheden verricht door de pedagogisch medewerkers. Er zijn hiervoor schoonmaakschema's opgesteld. In deze schema's staat precies beschreven wat er gedaan moet worden en dit wordt bijgehouden. Deze schema's zijn opgesteld volgens de geldende richtlijnen in de kinderopvang. Ook is er op iedere locatie een schoonmaakbedrijf wat de grote schoonmaak taken op zich neemt.

Ons wasgoed wassen wij op 60 graden.

3.2 Klei

Wanneer een groep speelklei heeft wordt deze jaarlijks vervangen.

3.3 Ventileren en luchten

Het is belangrijk, om diverse redenen, om dagelijks te ventileren en te luchten.

In frisse, goed geventileerde ruimtes, wordt het aantal bacteriën verlaagd, waardoor een mogelijke besmettingskans van een infectieziekte afneemt. Ventilatie is ook belangrijk voor het afvoeren van hinderlijke geuren of andere schadelijke stoffen. En voor mensen en kinderen met luchtwegproblemen is ventilatie extra belangrijk.

Onze afspraken zijn als volgt:

- Waar mogelijk zetten we ramen of ventilatieroosters open of zetten we de mechanische ventilatie aan.
- Bij voorkeur is de temperatuur in de verblijfsruimte rond de 20 graden (niet lager dan 17 graden), in de slaapkamer iets koeler (niet lager dan 15 graden). We controleren de temperatuur regelmatig. Op de groepen zijn thermometers aanwezig.
- Er wordt binnen niet gerookt. Ook buiten wordt in aanwezigheid van de kinderen niet gerookt.
- In het warmteprotocol staan nog meer richtlijnen die toegepast worden bij zomerse temperaturen.

4. Buitenmilieu

Om ook de buitenomgeving waar de kinderen in verblijven zo gezond mogelijk te laten zijn hebben we hiervoor ook maatregelen die we volgen.

4.1 Zandbak

- De zandbak wordt na gebruik afgedekt.
- Kinderen eten en drinken niet in de zandbak.

- Minimaal tweejaarlijks wordt het zand vervangen. De preventiemedewerker ziet erop toe dat dit gebeurt.

-

4.2 Insecten en ongedierte

- Als er wespen of bijen aanwezig zijn, wordt er binnen gegeten en gedronken, zeker bij jonge kinderen.
- Op iedere locatie is een teken tang en uitzuigpompje aanwezig.
- Bij overlast van insecten en ongedierte wordt er geen gif gebruikt in de ruimte waar kinderen verblijven of spelen.

We volgen hierbij, wanneer nodig, ook de adviezen van een deskundige.

Voor overige maatregelen ten aanzien van het spelen met water en het buiten zijn bij zonnig weer, verwijzen we naar het warmteprotocol.

5. Medisch handelen en ziekte

Bij de verzorging van kinderen krijg je vroeg of laat te maken met een ziek kind. Zieke kinderen kunnen de opvang niet bezoeken. De vraag is: wanneer is een kind ziek?

Hieronder staat beschreven hoe wij met zieke kinderen omgaan en wat onze richtlijnen zijn.

5.1 Zieke kinderen

Kinderen zijn ziek wanneer:

- Zij zich niet lekker voelen (huilerig, hongerig, pijn, geen eetlust, overgeven, diarree).
- Zij één op één aandacht van de groepsleiding nodig hebben, die niet geboden kan worden.
- Hun lichaamstemperatuur boven de 38,5 graden (koorts) is.

Wanneer we constateren dat een kindje ziek wordt wordt er contact opgenomen met de ouders / verzorgers. Hierbij wordt overlegd of het kind kan blijven. Wanneer het kind opgehaald moet worden dient dit binnen 1 uur te gebeuren.

Zieke kinderen worden niet in bed gelegd (uit het zicht van de pedagogisch medewerker).

Rondom (kinder)ziektes volgen we de richtlijnen van de GGD. Deze staan vermeld op de website van het RIVM.

Wanneer er op een groep een kindje een kinderziekte heeft zal dit gecommuniceerd worden. Dit kan via een brief op de deur of via klasbord / basisonline.

5.2 Medicijnen en medicijnverstrekking

Wanneer een kind medicijnen nodig heeft zullen we altijd met zorgvuldigheid handelen. We hebben daarom ook een medicijnformulier wat door ouders / verzorgers ingevuld en ondertekend moet worden als machtiging. Hierop moet helder omschreven worden hoe de wijze van toediening is. De pedagogisch medewerkers tekenen af wanneer zij de medicijnen toedienen. Deze medicijn formulieren zijn verkrijgbaar op de locatie en staan op de website. Voor zowel medicijnen op doktersrecept als medicijnen van de drogisterij (denk aan neusspray, creme, chamodent etc) moet toestemming gegeven worden.

Bij de medicijnen zonder doktersrecept kan ook toestemming gegeven tot het einde van het opvangcontract. Zorg er dan altijd voor dat de hoeveelheid en wijze van toediening up to date is.

Wij dienen geen koortsverlagende en pijnstillende middelen, zoals paracetamol, toe. Door het gebruik van paracetamol bestaat het risico dat symptomen onderdrukt worden wat tot een foute inschatting kan leiden. Een kind kan ernstiger ziek zijn dan op grond van het gedrag verwacht zou worden.

Het is ook aan te bevelen dat ouders / verzorgers het melden wanneer een kind thuis paracetamol heeft gekregen, zodat wij weten dat het kind iets onder de leden heeft en we niet verrast zijn als het kind zich plotseling ziek voelt.

5.3 Wondverzorging / bloedcontact

Door onhygiënische wondverzorging kunnen ziektekiemen verspreid worden. Dit willen we voorkomen door de volgende maatregelen.

- We wassen de handen met zeep voor en na de wondverzorging.
- We dragen wegwerphandschoenen bij elk contact met bloed, wondvocht of lichaamsvochten die zichtbaar met bloed zijn vermengd.
- We verwijderen gemorst bloed met handschoenen aan met een papieren tissue en maken het schoon met water en allesreiniger. Daarna wordt het oppervlak gedesinfecteerd.
- We dekken bloedende wonden af met een waterafstotende pleister en vervangen deze indien nodig.