


HANDBOEK KWALITEITSMANAGEMENTSYSTEEM 	Revisie	6 concept
	Pagina	1 van 8
Werkinstructie: W22 Voedselhygiëne		

Boodschappen inkoop / ontvangst:

Inkoop en transport:

- Kijk altijd goed naar de houdbaarheidsdatum (T.H.T. of T.G.T.) op de verpakking.
T.H.T. betekent **Ten minste Houdbaar Tot**. Na de aangegeven datum mag het product niet meer worden verkocht. **T.G.T.** betekent **Te Gebruiken Tot**. Het product mag na die datum niet meer worden gebruikt.
- Let op gave en schone verpakking.
- Blikken mogen niet zijn gedeukt en bol staan.
- Vacuümverpakkingen moeten ook vacuüm zijn.
- Dagverse producten zoals groente, fruit, vlees en vis moeten er bij aankoop fris uitzien.
- Berg de dagverse en diepvriesproducten zo snel mogelijk op in de koelkast en diepvriezer.

Bewaren/opslag:

- Gekoelde opslag, temperatuur maximaal 7° C, of kouder als er verpakkingen zijn waarop een lagere bewaartemperatuur staat.
- Zorg dat er een goed afleesbare koelkastthermometer in de koelkast is.
- Als de temperatuur boven de 7° C is ga dan als volgt te werk:
 - stel de koelkast kouder af, de thermostaatknop op een hoger cijfer zetten;
 - meet ook als de koelkasttemperatuur goed is 1x per maand enkele producten en registreer de temperatuur.

Wijze van bewaren:

- Dek of sluit alle producten goed af.
- Houd rauwe en bereide producten gescheiden door:
 - goed afdekken;
 - rauwe producten onderaan in de koelkast te zetten.
- Zet de producten met de kortste houdbaarheidstermijn vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt (First In First Out = FIFO).
- Gooi producten die de T.H.T. datum hebben overschreden weg.
- Gooi producten die de T.G.T. datum hebben overschreden weg.
- Zet nooit dampende gerechten in de koelkast, koel deze eerst af.

Ongekoelde opslag:

- Bewaar lang houdbare producten droog, donker en op een niet te warme plaats (ongeveer 20° C).
- Zet de producten met de kortste houdbaarheidstermijn vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt. (FIFO)
- Zet producten waar geen houdbaarheidsdatum op staat achteraan, zodat de oude producten het eerst worden gebruikt. (FIFO)
- Zorg ervoor dat de voorraad niet te groot is, zodat er geen of nauwelijks producten kunnen voorkomen met een verlopen houdbaarheidsdatum
- Gooi producten die de T.H.T. datum hebben overschreden weg.
- Sluit geopende verpakkingen goed af.


De diepvries opslag, temperatuur -18° C:

- Als de temperatuur boven de -15° C is, ga dan als volgt te werk:
 - stel de vriezer kouder af, de thermostaatknop op een hoger cijfer zetten;
 - meet met de voedselthermometer de temperatuur van enkele producten aan de buitenkant.

Wijze van bewaren:

- Verpakkingen moeten goed gesloten zijn.
- Zet op producten die je zelf invriest de datum en bewaar deze volgens de richtlijnen van het voedingscentrum.
- Berg nieuwe producten achteraan of onderaan op.
- Hanteer het FIFO-principe, dus gebruik datgene wat er het langst in ligt het eerst.

Auteur	Paraaf	Goedkeuring	Paraaf	Autorisatie	Paraaf	Datum geldigheidsverklaring
Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Manon de Kievit Manager Operationele Zaken Nathalie Bloem Manager Algemene Zaken		Stefanie Verrijp <i>Directeur</i>		

HANDBOEK KWALITEITSMANAGEMENTSYSTEEM 	Revisie	6 concept
	Pagina	2 van 8
Werkinstructie: W22 Voedselhygiëne		

Hygiënische werkwijze

- Houd schoon en vuil materiaal strikt gescheiden.
- Houd nog niet schoongemaakte en gewassen producten gescheiden van reeds schoongemaakte en gewassen producten.
- Raak het eten zo min mogelijk met de handen aan. Gebruik liever schoon keukenmateriaal.
- Houd het aanrecht schoon en droog.
- Spoel de vaatdoek na gebruik altijd uit met heet water en hang hem te drogen.
- Zet geen producten op de grond.
- Ruim gemorst voedsel direct op en gooi het weg.
- Houd ongedierte uit de keuken.

Persoonlijke hygiëne:

Uiterlijk:

- **Zorg voor korte, schone en liefst ongelakte nagels. Wanneer je nagels te lang zijn of niet schoon, dan zal de unitmanager je hierop aanspreken. De hygiëne staat voorop!**
- Bind, zo mogelijk, lang haar bij elkaar.
- Borstel of kam geen haren in de keuken.

Handen:

- Handen grondig wassen met water en zeep en drogen aan een schone (papieren) handdoek of aan een stuk keukenrol:
 - voordat men met voedsel gaat werken;
 - na een bezoek aan het toilet;
 - na niezen of snuiten van de neus;
 - na het reinigen van vuil materiaal (bijvoorbeeld het bord waarop rauw vlees heeft gelegen);
 - na contact met de afvalbak;
 - voor het eten.

Gewoontes:

- Voedsel zo weinig mogelijk met de handen aanpakken.
- Niet in de haren of aan de baard wrijven.

Wondjes en ziektes:

- Niet-geïnfekteerde wondjes aan de handen afdekken met waterafstotende pleister.


Handen wassen:

- Was de handen met water en zeep.
- Was de gehele hand.
- Droog de handen goed af met een schone doek of een stuk keukenrol.

Klaar maken van babyvoeding:

- Was de handen van te voren goed met water en zeep, droog ze af met een schone handdoek of met een eenmalige handdoek (papier).
- Lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking en volg deze zorgvuldig op.
- Maak de voeding klaar op een schoon werkvlak.
- Gebruik leidingwater dat koud uit de kraan komt, niet uit boiler of geiser. Het water kan dan meer metalen bevatten.
- Kook het water even door.
- Flesvoeding die voor een hele dag wordt gemaakt, bewaren bij ten hoogste 4^o C. **De voeding mag niet langer dan 8 uur na bereiding bewaard worden.**
- Tijdens het voeden mag de voeding die bij het kind thuis is klaargemaakt ten hoogste 1 uur buiten de koeling blijven, inclusief het voeden.
- De voeding die op het kinderdagverblijf is klaargemaakt, mag zolang buiten de koeling blijven als de fabrikant op de verpakking aangeeft.

Auteur	Paraaf	Goedkeuring	Paraaf	Autorisatie	Paraaf	Datum geldigheidsverklaring
Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Manon de Kievit Manager Operationele Zaken Nathalie Bloem Manager Algemene Zaken		Stefanie Verrijp <i>Directeur</i>		

HANDBOEK KWALITEITSMANAGEMENTSYSTEEM 	Revisie	6 concept
	Pagina	3 van 8
Werkinstructie: W22 Voedselhygiëne		

- Warm restjes aangemaakte flesvoeding nooit op.
- Gooi restjes flesvoeding weg.

Bewaren en verwarmen van afgekolfde moedermelk:

- Houdbaarheid verse moedermelk:
 - Op kamertemperatuur max. ~~5 tot 10 uur~~ **4 tot maximaal 6 uur.**
 - In de koelkast onder de 4°C maximaal 3 dagen.
 - In de vriezer (-18°C) 3 maanden.
 - Na het opwarmen: 1 uur
- Houdbaarheid ontdooide moedermelk:
 - Op kamertemperatuur: max. 1 uur.
 - In de koelkast onder de 4°C maximaal 24 uur
 - Na het opwarmen: **1 uur** ~~48 uur~~
- Verwarm afgekolfde moedermelk **nooit** in de magnetron. Er gaat dan een deel van de beschermende stoffen in de moedermelk verloren **wanneer de temperatuur te hoog wordt.** Wij hebben hier speciale flessenwarmers voor. **Alleen in uitzonderlijke gevallen verwarmen wij afgekolfde moedermelk op in de magnetron.**
- Laat bevroren moedermelk altijd langzaam ontdooien voor het opwarmen. Vries ontdooide moedermelk niet opnieuw in.

Klaarmaken en bewaren van fruithapjes:

- Fruithapjes kunnen indien gewenst 1 x per dag worden gemaakt.
- Dek het schoongemaakte en eventueel gesneden of geprakte fruit goed af of bewaar het in een goed sluitende koelkastdoos.
- Haal er ongeveer 15 minuten voor gebruik zoveel uit als nodig is en bewaar de rest weer koel.
- Bewaar het schoongemaakte en eventueel gesneden fruit niet langer dan één dag.
- Schoongemaakt fruit kan snel verkleuren. Dit kan geen kwaad, het kan worden voorkomen door het eventueel met een beetje citroensap te vermengen.

Reinigen van de babyfles:

- Maak de flessen na iedere voeding goed schoon en zet ze op een droge plaats waar geen insecten bij kunnen komen of zet ze in de koelkast.
- ~~Kook flessen die voor poedervormige babyvoeding zijn gebruikt dagelijks uit gedurende drie minuten.~~
- Spoel de gebruikte flessen om en geef ze weer mee aan de ouder aan het einde van de dag.
- Flesjes die zijn gebruikt voor melk, vruchtensap of water kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.


(Voor)bereiden broodmaaltijd:

- Bereid de maaltijd zo, dat het bereiden klaar is vlak voordat de kinderen aan tafel gaan.

Opwarmen van maaltijden van kinderen, welke daarna gaan sporten (bijv. Kivisport Schenkel/ sporten bij SHO)

- Maaltijden die opgewarmd dienen te worden in de magnetron worden meegenomen door de kinderen zelf. Deze zitten in een afsluitbaar en magnetron bestendig bakje en wordt in de koelkast bewaard tot de voorbereidingen getroffen worden. Een magnetron verhit eten met microgolven (radiogolven). Deze microgolven zijn niet radioactief, en zijn ongevaarlijk. De microgolven brengen alleen de vochtdeeltjes in het eten in beweging, en door de wrijving komt vervolgens warmte vrij. Daardoor warmt het eten veel sneller op dan in een pan of oven.

Auteur	Paraaf	Goedkeuring	Paraaf	Autorisatie	Paraaf	Datum geldigheidsverklaring
Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Manon de Kievit Manager Operationele Zaken Nathalie Bloem Manager Algemene Zaken		Stefanie Verrijp <i>Directeur</i>		

HANDBOEK KWALITEITSMANAGEMENTSYSTEEM 	Revisie	6 concept
	Pagina	4 van 8
Werkinstructie: W22 Voedselhygiëne		

Stap voor stap in de magnetron

- Houd voor het instellen van het vermogen van de magnetron aan:

Vermogen magnetron (in watt) +/-	Actie
1.000	Verwarmen van vloeistoffen en verwarmen van kliekjes.
650	Koken van groente en aardappelen.
500	Bereiden van kip, vis, gerechten met kaas.
350	Bereiden van vlees, eiergerechten, doorkoken van bijvoorbeeld soep of vlees in saus en snel ontdooien.

Een magnetron verwarmt het eten niet gelijkmatig. Daardoor is bij grote hoeveelheden en onregelmatig gevormde gerechten en kliekjes de kans op koude plekken groot. Op de koude plekken worden eventuele ziekmakende bacteriën niet gedood en zo kun je ziek worden van je maaltijd. Dit kunnen wij eenvoudig voorkomen door het eten als volgt goed te verhitten:


- Verdeel de gerechten in kleine, zo plat mogelijke porties. Deze zijn sneller klaar. Een grote portie is 'vaster' en kouder en moet je daarom langer opwarmen. Plaats het eten op een magnetron bestendig bord
- Groente, aardappelen, vis en vlees hebben alleen 1 tot 2 eetlepels water nodig om niet uit te drogen.
- Dek de schaal af met een deksel, bord of magnetronfolie. Zo blijft het vocht in de maaltijd en kan de maaltijd goed heet worden.
- Schep het eten tijdens het verwarmen 1 of 2 keer om. Ook al is er een draaiplateau in je magnetron, nog steeds is goed roeren tussendoor belangrijk om de hitte te verdelen.
- Maak de maaltijd tussen de 3 – 6 minuten warm.
- Soms staan er instructies voor de magnetron op de verpakking. Volg deze dan. Staat hierop dat je de maaltijd na het opwarmen in de magnetron nog een paar minuten moet laten staan, dan is dat nodig om het gerecht door en door te verhitten.

De kinderen eten hun maaltijd aan tafel met mes en vork. Herinner de kinderen eraan dat het eten heet kan zijn.

Vleesbeleg/kaas:

- 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 erg lang op tafel staat. **Let hier ook op tijdens warme dagen!**
- Laat het hartige beleg 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.
- ~~Vleesbeleg zoals filet américain, rosbief, rollade dat 2 uur buiten de koeling is geweest, moet worden weggegooid.~~

Auteur	Paraaf	Goedkeuring	Paraaf	Autorisatie	Paraaf	Datum geldigheidsverklaring
Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Manon de Kievit Manager Operationele Zaken Nathalie Bloem Manager Algemene Zaken		Stefanie Verrijp <i>Directeur</i>		

HANDBOEK KWALITEITSMANAGEMENTSYSTEEM 	Revisie	6 concept
	Pagina	5 van 8
Werkinstructie: W22 Voedselhygiëne		

Melk- en melkproducten:

- Melk en melkproducten die buiten de koeling zijn geweest, van een datum voorzien en de volgende dag opmaken.

Brood:

- Bewaren in een broodtrommel of een goed gesloten plastic zak.
- Beschimmeld brood helemaal weggooien.
- Is de hoeveelheid brood voor meer dan 1 dag, dan kan deze in de diepvries worden bewaard.
- Oud brood roosteren.

Rauwe ingrediënten:

Rauwe ingrediënten welke niet rauw gegeten kunnen worden, worden tot minimaal 75 graden in de kern verhit. Alleen met kookactiviteiten kan dit van toepassing zijn.

Flessen/potten:

- Gebruik geen beschadigde flessen of potten.
- Doe de dop op de fles of pot wanneer ze bewaard moet worden.
- Kijk op de verpakking waar de geopende fles/pot bewaard moet worden.
- Houd flessen/potten goed schoon.

Zoet beleg:

- Bewaar zoet beleg in de keukenkast.
- Lees op de verpakking of het product na openen koel bewaard moet worden.
- Bij jam, honing, pasta en dergelijke, een apart mes gebruiken. Niet met het tafelmes in de potten.

Afruimen/afwassen:

Afruimen:

- Scheid bij het afruimen etensresten van ander afval.

Machinale afwas:

- Ontkliek de vaat.
- Vaat sorteren en in de machine zetten.
- De juiste hoeveelheid afwasmiddel en naglans toevoegen (lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking).
- Als de machine klaar is de vaat uit laten dampen, uithalen met schone handen en eventueel nadrogen met een schone, droge theedoek.
- Ruim de schone vaat op.
- Afwasborstel zo mogelijk dagelijks meewassen in de vaatwasmachine en te drogen hangen.


Afval verwijderen:

- Gooi afval direct weg.
- **Scheid papier, glas en plastic afval waar mogelijk. Op diverse locaties wordt hier anders mee omgegaan, ook in samenwerking met scholen.**
- Was de handen na het weggooien van afval.
- Gebruik in de keuken een pedaalemmer.
- Leeg de pedaalemmer dagelijks en maak hem regelmatig schoon met heet sop en droog na met een schone droge werkdoek.

Schoonmaak/onderhoud:

- Reinig de keuken **altijd** na het bereiden van een maaltijd.
- Reinig werkoppervlakken die in contact zijn geweest met rauw vlees en gevogelte, rauwe vis en rauwe groente altijd na gebruik
- Raadpleeg dagelijks het schoonmaakschema.

Auteur	Paraaf	Goedkeuring	Paraaf	Autorisatie	Paraaf	Datum geldigheidsverklaring
Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Manon de Kievit Manager Operationele Zaken Nathalie Bloem Manager Algemene Zaken		Stefanie Verrijp <i>Directeur</i>		

HANDBOEK KWALITEITSMANAGEMENTSYSTEEM 	Revisie	6 concept
	Pagina	6 van 8
Werkinstructie: W22 Voedselhygiëne		

Afzuigkap:

- Metalen filters één maal per maand in de afwasmachine meewassen of handmatig afwassen.
- Kunststof filters één maal per drie maanden vervangen.
- De kap maandelijks met sop reinigen, naspoelen met een in schoon water uitgeknepen doek en drogen met een schone, droge doek.

Afvoer:

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

Afwasmachine:

- Wekelijks de randen van de vaatwasser schoonmaken (spetters).
- Maandelijks de filter schoonmaken en machinereiniger volgens de instructie toevoegen en aanzetten op een lang programma.

Blikopener:

- Maak ook de blikopener na gebruik schoon met sop en droog na met een schone, droge doek.

Broodtrommel:

- Wekelijks reinigen met sop en naspoelen met heet water. Nadrogen met een schone theedoek.

Diepvriezer:

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

Doeken:

- Op het KDV wordt de vaatdoek, theedoek en handdoek 3 keer per dag verschoond, op de BSO 1 keer per dag. Handdoeken niet gebruiken om vuile handen aan af te vegen.
- Doeken ophangen aan haakjes of op rekken.
- Vuile doeken uit de keuken verwijderen.

Elektrische apparatuur:

- Volgens gebruiksaanwijzing.

Fles voor babyvoeding:

- Dagelijks gedurende 3 minuten uitkoken.

Handgrepen:

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

Kast:

- Maak planken en wanden schoon als ze zichtbaar zijn vervuild. Als ze niet zichtbaar vervuild zijn maak ze dan 1 keer in de maand schoon.


Koelkast:

- De koelkast 1 maal per 2 weken schoonmaken met sop en naspoelen met in schoon water uitgeknepen doek en drogen met een schone, droge theedoek. Als de koelkast zichtbaar is vervuild, maak hem dan eerder schoon.

Koffie- en theezetapparaat:

- Dagelijks oppervlakkig reinigen.
- Maandelijks ontkalken.

Auteur	Paraaf	Goedkeuring	Paraaf	Autorisatie	Paraaf	Datum geldigheidsverklaring
Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Manon de Kievit Manager Operationele Zaken Nathalie Bloem Manager Algemene Zaken		Stefanie Verrijp <i>Directeur</i>		

HANDBOEK KWALITEITSMANAGEMENTSYSTEEM 	Revisie	6 concept
	Pagina	7 van 8
Werkinstructie: W22 Voedselhygiëne		

Oven:

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

Snijplanken:

- Maak de snijplank na gebruik meteen schoon met sop en spoel na met heet water en droog met een schone, droge doek. Indien mogelijk in de vaatwasmachine afwassen.

Verlichting:

- Eenmaal per half jaar de kappen schoonmaken.

Verwarmingsapparatuur:

- Maak verwarmingsapparatuur (fornuis, magnetronoven) goed schoon met sop en droog na met een schone, droge doek.

Wanden:

- Achter kranen en boven het fornuis wekelijks reinigen met sop en drogen met een schone, droge doek.

Bijlage:

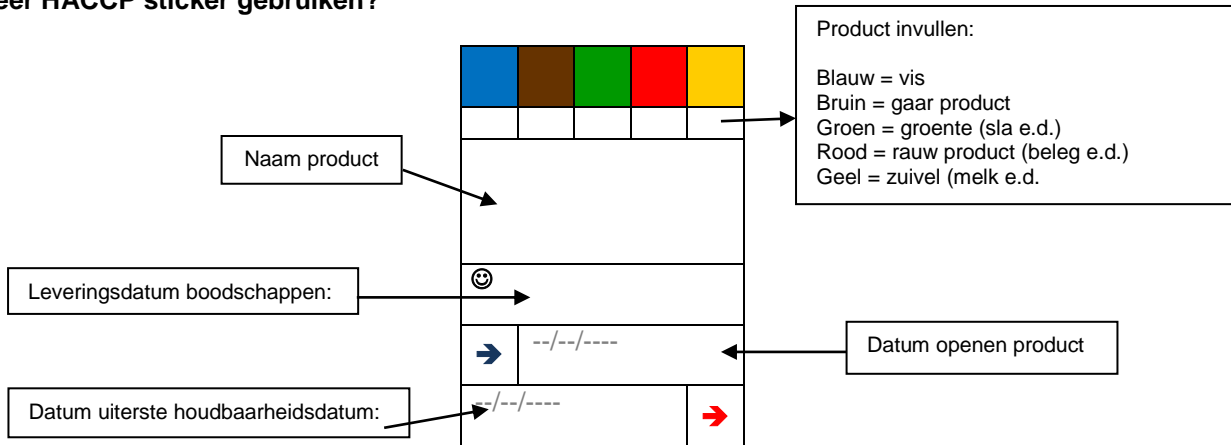
Gebruik HACCP sticker

Auteur	Paraaf	Goedkeuring	Paraaf	Autorisatie	Paraaf	Datum geldigheidsverklaring
Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Manon de Kievit Manager Operationele Zaken Nathalie Bloem Manager Algemene Zaken		Stefanie Verrijp <i>Directeur</i>		



Bijlage

Wanneer HACCP sticker gebruiken?



Zie richtlijnen voedingscentrum.

Auteur	Paraaf	Goedkeuring	Paraaf	Autorisatie	Paraaf	Datum geldigheidsverklaring
Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Manon de Kievit <i>Manager Operationele Zaken</i> Nathalie Bloem <i>Manager Algemene Zaken</i>		Stefanie Verrijp <i>Directeur</i>		