

3. Veiligheid en gezondheid

3.2.2. Hygiënecode

De 'hygiënecode kleine instellingen' is ingegaan per 1 juli 2012. Kinderopvang 't Mereltje hanteert de code die is opgesteld in samenwerking tussen medewerkers van de Brancheorganisatie Kinderopvang, de Sociaal Werk Nederland, Jeugdzorg Nederland, externe deskundigen en vertegenwoordigers van de organisaties waarop deze van toepassing is.

't Mereltje geeft hieronder een verkorte werkinstructie voor voedingsverzorging en de basisprincipes voor hygiënisch werken. De teksten in cursief zijn toevoegingen van 't Mereltje.

Dit document maakt onderdeel uit van de hygiënecode; overige documenten betreffen o.a. de schoonmaaklijsten.

De GGD-inspecteur controleert of de code van de brancheorganisatie wordt gebruikt.

Inhoud:

1. Werkinstructie persoonlijke en bedrijfshygiëne
 - 1.1. Persoonlijke hygiëne
 - 1.2. Instructie handen wassen
 - 1.3. Bedrijfshygiëne
 - 1.4. Kruisbesmetting voorkomen
2. Voedselveiligheid en bedrijfsprocessen in de verschillende fasen van voedingsverzorging
 - 2.1. Inkopen en bestellen
 - 2.2. Bewaren en opslaan
 - 2.3. Bereiding, uitgeven en uitserveren, reinigen
 - 2.4. Afvoeren van afval
3. Werkafspraken overig (opgesteld door 't Mereltje):
 - 3.1. De hoest- en niesdiscipline
 - 3.2. Toiletgebruik en verschoenen
 - 3.3. Hoe ga ik om met bloed?
 - 3.4. Desinfecteren
 - 3.5. Ventileren
 - 3.6. Preventie van legionella
 - 3.7. Gebruik van de zandbak
 - 3.8. Gebruik van het zwembadje
4. Schoonmaken
 - 4.1. Waarom maak je schoon?
 - 4.2. De volgorde van het schoonmaken

1. Werkinstructie persoonlijke en bedrijfshygiëne

1.1. Persoonlijke hygiëne

- Zorg voor schone en goed wasbare kleding.
- Zorg voor schone en verzorgde haren.
- Houd haren kort of samengebonden.
- Kam of borstel haar niet in ruimten waar voeding wordt behandeld.
- Houd de nagels kort en schoon. Draag geen nagellak, nagelversieringen en/of kunsnagels aan de nagels. Vakkundig aangebrachte gel- en acrylnagels zijn wel toegestaan.
- Gebruik geen te sterk ruikende parfums of aftershave.
- Gebruik geen kauwgom tijdens het werk.
- Eet niet tijdens de voedselbehandeling.
- Hoest of nies niet boven bereide en onverpakte producten.
- Draag geen sieraden aan de handen tijdens de voedselbehandeling (uitgezonderd een gladde trouwring).
- Dek wondjes aan de handen af met een waterafstotende pleister.
- Was handen in ieder geval:
 - bij aanvang van de werkzaamheden
 - na toiletbezoek
 - na de verschoning van luiers
 - na niezen, neus snuiten en hoesten *en ander lichaamsvocht*
 - bij het wisselen van werkzaamheden (*bijv. na schoonmaakwerkzaamheden en na een vaatdoekje te hebben gebruikt*)
 - na contact met de afvalbak
 - na aanraking van besmet of rauw materiaal
 - na contact met huisdieren
 - na oor- en/of neuspeuteren
 - *voor het aanraken en bereiden van voedsel (ook flesvoeding)*
- We gebruiken papieren handdoeken. Bij gebruik stoffen handdoeken: verschoon dagelijks en waar nodig vaker.

1.2. Instructie handen wassen¹

- 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.
- Gooi het (papieren) handdoekje na gebruik direct in de afvalbak.

¹ (bron: RIVM.nl/hygiëne/handenwassen)

1.3. Bedrijfshygiëne

- Zorg steeds voor gereinigde apparatuur, gereedschap, werkoppervlakken en ruimten.
- Reinig aanrechtbladen en tafels voor gebruik altijd eerst met sop.
- Droog gereinigde aanrechtbladen en tafels voor gebruik af met een schone doek.
- Verricht tijdens het reinigen geen andere werkzaamheden.
- Houd vuile vaat gescheiden van schone vaat.
- Neem elke dag een schone vaatdoek en gebruik die alleen voor de vaat.
- Zet geen materialen of producten op de vloer.
- Gebruik geen producten die op de grond zijn gevallen.
- Houd ongedierte uit de keuken.
- Raak voedingsmiddelen zo min mogelijk met de handen aan.
- Houd rauw en bereid voedsel strikt gescheiden.
- Haal producten zo kort mogelijk voor gebruik of bewerken uit de koeling.
- Zet producten na gebruik zo spoedig mogelijk weer in de koeling.

1.4. Kruisbesmetting voorkomen

- Was handen goed met water en zeep alvorens voedsel wordt bereid.
- Producten in de koelkast of diepvriezer altijd goed afdekken.
- Reinig na het gebruik ervan voor rauwe producten (vlees, groente) messen, vorken, snijplanken, keukenapparatuur en werkoppervlakken direct door ze eerst af te spoelen voordat ze in de vaatwasmachine gezet worden.
- Gebruik keukengereedschappen niet voor verschillende producten zonder deze eerst gereinigd te hebben.
- Bereid geen voedsel op oppervlakken die ook gebruikt worden voor het vershoneren van kinderen.
- Verschoon vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks of direct bij zichtbare vervuiling.
- Houd schone en vuile vaat strikt gescheiden.
- Verpak rauwe producten (vlees, groente) en plaats ze niet boven bereide producten.
- Voorkom direct of indirect contact tussen rauwe grondstoffen en bereide producten.
- Verwerk rauwe kip en gekookte kip strikt apart.
- Laat in bedrijfsruimten bestemd voor het bereiden van voedsel geen huisdieren toe.
- Spoel gardes, staafmixers en blikopeners direct na gebruik af.

2. Voedselveiligheid en bedrijfsprocessen in de verschillende fasen van voedingsverzorging

2.1. Inkopen en bestellen

De inkoper is belast met het inkopen van boodschappen. De inkoper draagt zorg voor inkoop en transport en is hiervoor eindverantwoordelijke. De inkoop wordt per locatie gedaan door de housekeeper, vestigingsmanager of BSO-coördinator.

- Controleer bij de ontvangst van voedingsmiddelen of de verpakking schoon en niet beschadigd is.
- Let bij vacuümverpakkingen op dat deze werkelijk vacuüm zijn. Is dit niet het geval dan is er zuurstof bij het product gekomen en is de kans op bederf groter.
- Controleer bij voedingsmiddelen in blik of de blikken niet ingedeukt zijn of juist bol staan.
- Beoordeel bij onverpakte producten zoals vlees de kleur en de geur.
- Controleer bij de ontvangst van voedingsmiddelen of de houdbaarheidstermijn nog voldoende lang is.
- Koop of accepteer het product niet als de op het product aangegeven TGT-datum is verstreken.
- Retourneer producten met een beschadigde verpakking of te korte houdbaarheidsdatum. De temperatuur van de producten is ook bij de ontvangst ervan belangrijk. Aangezien de leverancier ook een voedselveiligheidssysteem moet toepassen, mag ervan worden uitgegaan dat de temperatuur in orde is. Een regelmatige steekproefsgewijze controle van alle leveranciers is echter aan te bevelen. Bij een steekproefsgewijze controle kan bijvoorbeeld bij de ontvangst van meerdere kratten yoghurt volstaan worden met de meting van de temperatuur van één willekeurig krat.

2.2. Bewaren en opslaan

- Houd ontvangen producten niet langer dan nodig en in ieder geval niet langer dan een half uur buiten de koeling.
- Producten die langer dan een half uur buiten de koeling hebben gestaan moeten binnen twee uur worden opgegeten of weggegooid.
- Controleer bij het aanvullen van gekoelde of diepgevroren producten eerst de werking en/of temperatuur van de koelkast, koeling of diepvriezer. Meet bij twijfel de temperatuur met een (geijekte) thermometer.
- Pas bij het opslaan van voedingsmiddelen het Fifo-systeem² toe. De producten die al/nog in de koelkast staan worden naar voren geplaatst en nieuw ontvangen producten achterin.
- Controleer of de houdbaarheidstermijn van de reeds aanwezige producten nog voldoende lang is.
- Sla geen gevaarlijke stoffen (bestrijdingsmiddelen, reinigingsmiddelen) op bij levensmiddelen. Sla deze op in een aparte afsluitbare ruimten.
- Plaats geen producten op de vloer van een koeling of vriescel.
- Bewaar eieren in de originele verpakking die is voorzien van een THT-datum.

Bewaar de volgende producten altijd koel:

- Boter/margarine/halvarine
- Fruit: in de kelder of in de groentela op de groep (bananen niet in de koelkast bewaren).
- Kaas: goed afgesloten in koelkastdoos of huishoudfolie. Gooi beschimmelde kaas weg.
- Melk(producten): sluit de verpakking na gebruik. Eén uur buiten de koelkast bewaren verkort de

² First In First Out = FIFO.

houdbaarheid met 1 dag. Gesteriliseerde melk na openen in de koelkast bewaren.

- *Sauzen: ketchup, mayonaise en dergelijke na openen in de koelkast bewaren. Ze mogen na openen 3 maanden worden bewaard. Voorzie het product van de datum van openen.*
 - *Vleeswaren: voor vleeswaren die op tafel hebben gestaan zie instructie (voor)bereiden broodmaaltijd).*
 - *Gesneden vleeswaren bederven snel. Bewaar gesneden vleeswaren, waarvan de verpakking geopend is, niet langer dan 2 dagen.*
 - *Vacuümverpakte vleeswaren ook in de koelkast bewaren, tenzij de fabrikant iets anders aangeeft.*
- Zet op een product de datum van openen.

Temperaturen

In het volgende schema zijn de wettelijke vastgestelde bewaartemperaturen vermeld.

Product	Maximum temperatuur	Minimum temperatuur
AGF grondstoffen	12 °C	0 °C
(aardappelen, groente, fruit)		
Gesneden AGF-producten	7 °C	0 °C
Zuivel (dwz melkproducten)	7 °C	0 °C
Gekoelde maaltijden	7 °C	0 °C
Vlees	7 °C	0 °C
Kip, gevogelte, vis	4 °C	0 °C
Overige bederfelijke producten	7 °C	0 °C
Diepvriesproducten	-18 °C	0 °C
Consumptie-ijs	-18 °C	
DKW (droge kruidenierswaren) en conserven	25 °C	
Warme snacks, maaltijden		
Verpakte producten	Bewaartemperatuur zoals op verpakking vermeld	

2.3. Bereiding, uitgeven en serveren, reinigen

Broodmaaltijd

Zorg dat het bereiden (alles klaarzetten) gereed is vlak voordat de kinderen aan tafel gaan.

- *Vleesbeleg/kaas (op de BSO)*
- *Zet het vleesbeleg en de kaas vlak voor de maaltijd op tafel (dus als laatste).*
- *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.*
- *Laat het hartige beleg liever niet langer dan een half uur op tafel staan.*
- *Zuivelspread wordt afgesloten met het bijbehorende dekseltje en vervolgens in de koelkast bewaard.*
- *Melk- en melkproducten*
 - *Melk en melkproducten mogen maximaal een half uur buiten de koeling staan. Zet ze daarom na het inschenken direct terug in de koelkast.*
- *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.*

Flesvoeding, borstvoeding en fruithapje

Klaarmaken en bewaren van flesvoeding:

- Was de handen voor het klaarmaken van de flessen goed met water en zeep, droog ze af met een schone handdoek.
- Voor de te geven fles gebruik je koud water uit de kraan.
- Doe de voorgeschreven hoeveelheid water in de fles.
- Verwarm de fles met water in de magnetron.
- Strooi de, door ouders meegegeven, hoeveelheid voeding op het water in de fles.
- Draai de dop op de fles en meng de melkpoeder goed met het water door de fles te zwenken (rustig wenden, keren).
- Klaargemaakte voeding nr. 1 mag niet nogmaals opgewarmd worden.
- Een fles met voeding nr. 2 en nr 3. mag maximaal twee keer opgewarmd worden.

Verwarmen van de flesvoeding:

- De ideale temperatuur voor flesvoeding is 37° C.
- Zet de fles in de magnetron zonder dop of speen. Reken bij een vermogen van 700 Watt op 30 seconden per 100 ml. De inhoud mag niet koken.
- Zwenk hierna de fles zodat de warmte goed wordt verdeeld.
- Controleer de temperatuur door een beetje voeding op de binnenkant van de pols te druppelen.
- De flesvoeding moet net zo warm zijn als de huid.

Bewaren en verwarmen van borstvoeding:

- Bewaar borstvoeding in de koelkast bij ten hoogste 4° C en niet langer dan 2 dagen.
- Bevroren borstvoeding kan het beste langzaam ontdooit worden in de koelkast of onder lauw stromend water. Ontdooide borstvoeding moet binnen 24 uur gebruikt worden.
- Bij verwarmen borstvoeding in de magnetron: gedurende maximaal 10 seconden. Zwenk de fles zodat de warmte goed wordt verdeeld. Verwarm borstvoeding nogmaals in de magnetron gedurende 10 seconden. Controleer de temperatuur door een beetje voeding op de binnenkant van de pols te druppelen. De flesvoeding moet net zo warm zijn als de huid. Zo nodig deze handelingen herhalen totdat de juiste temperatuur bereikt is.
- Bij verwarmen borstvoeding in de flessenwarmer: verwarm de borstvoeding. Zwenk de fles zodat de warmte goed wordt verdeeld. Controleer de temperatuur door een beetje voeding op de binnenkant van de pols te druppelen. De flesvoeding moet net zo warm zijn als de huid.
- Eenmaal opgewarmde borstvoeding moet binnen 1 uur opgedronken worden. Zo niet dan gooien we het weg.
- De flessenwarmer is niet te gebruiken om de borstvoeding te ontdooien.

Reinigen van de flessen en (fop)spenen

Ouders nemen, naast de voeding, ook fles inclusief speen en eventueel een fopspeen mee. Dit gaat aan het einde van de dag mee naar huis. Ouders zijn zelf verantwoordelijk voor het reinigen hiervan. Het kan voorkomen dat er iets gebeurt met een speen. We hebben hiervoor reservespenen in huis. In babyvoeding kunnen ziekteverwekkers goed groeien. Daarom worden de spenen voor het eerste gebruik en na gebruik uitgekookt in de magnetron.

Klaarmaken en bewaren van fruithapjes:

- Fruithapjes voor de babygroepen worden 's ochtends voor de hele dag klaargemaakt.
- Bewaar het schoongemaakte en eventueel gesneden of geprakte fruit goed in afgesloten bakjes in de koelkast.
- Haal er ongeveer 15 minuten voor gebruik zoveel uit als nodig is en bewaar de rest weer koel.

- Zorg dat baby's uit een eigen bakje en met een eigen lepeltje fruit eten.
- Fruit voor de dreumesen en peutergroepen wordt 's ochtends aan tafel klaargemaakt en vervolgens direct gezamenlijk opgegeten. Elk kind krijgt fruit in een eigen bakje.

Bereiden van overig voedsel

Voor een activiteit kan er eten bereid worden, zo kunnen er bijvoorbeeld koekjes gebakken worden of soep gemaakt. Hierbij wordt rekening gehouden met de regels van voedselbereiding; dit wordt ook met de kinderen besproken.

Gebruik van magnetron

Bij verhitting in de magnetron is de verhittingstijd en verhittingstemperatuur laag/hoog genoeg, zodat ziekteverwekkende micro-organismen worden uitgeschakeld. De instructies op de verpakking worden opgevolgd.

2.4. Warme maaltijd

Vanaf 1 jaar mogen kinderen deelnemen aan de warme maaltijd. Ouders krijgen voor de eerste verjaardag de keuze of hun kind met de lunch een warme maaltijd of brood mag eten.

De maaltijden worden geleverd door Bubbles & Blessings.

De werkwijze rondom deze maaltijden staat beschreven in 3.1.2. Voedingsbeleid.

2.5. Afruimen en afvoeren van afval

- Etensresten en afval worden direct weggegooid in afsluitbare afvalcontainers.
- Koude gerechten die twee uur buiten de koeling zijn geweest en niet zijn opgegeten worden weggegooid.
- Etensresten worden zoveel mogelijk van de vaat verwijderd.
- Was de handen na het afruimen en het weggooien van afval.
- Leeg de vuilnisemmer dagelijks en maak het één keer per week schoon met heet water en interieurreiniger en droog na met een schone droge werkdoek.
- Nog vochtige vaat uit de vaatwasser wordt nagedroogd met een schone, droge theedoek.

²M.u.v. de BSO

3. Werkafspraken overig (opgesteld door 't Mereltje):

3.1. De hoest- en niesdiscipline

Bacteriën en virussen kunnen zich uit de neus, mond en keel op verschillende manieren verspreiden, namelijk via de lucht, snot of slijm. Door kinderen de hoest- en niesdiscipline aan te leren (en dit zelf natuurlijk ook op te volgen) kan dit zoveel mogelijk voorkomen worden.

- Niet hoesten en niezen in de richting van een ander. Leer kinderen het hoofd weg te draaien of het hoofd te buigen.
- Hoest of nies in een papieren zakdoek of aan de binnenkant van de elleboog. Gooi de zakdoek direct na gebruik weg
- Na het hoesten, niezen of de neus snuiten de handen wassen.
- Zorg dat kinderen op tijd de neus snuiten, om snottebellen te voorkomen.
- Gebruik altijd papieren zakdoeken of tissues om de neus te snuiten en gooi deze meteen na gebruik weg in de prullenbak/vuilnisemmer. Daarna was je jouw handen zorgvuldig.

3.2. Toiletgebruik en verschonen

Zolang een kind nog niet zelfstandig naar het toilet kan gaan, moet er altijd iemand meegaan om het kind te kunnen helpen.

- Leer het kind plaats te nemen zonder de handen op de pot te zetten.
- Sluit de eventueel aanwezige deksel bij het doorspoelen, om verneveling van water met bacteriën tegen te gaan.
- Na het toiletgebruik zelf en het kind de handen laten wassen.
- Gebruik vloeibare zeep.
- Kinderen mogen geen speelgoed meenemen naar de badkamer/toilet.

Het verschonen:

- Het verschonen moet strikt gescheiden zijn van de voedselbereiding.
- Het verschonen moet gebeuren op de verschoontafel. Bij grotere kinderen kan dit staande op de grond gebeuren.
- Tijdens het verschonen houdt de pedagogisch medewerker het kind altijd met minimaal één hand vast.
- Wanneer het aankleedkussen kapot is moet deze vervangen worden.
- Was na het verschonen altijd de handen met vloeibare zeep en gooi het papieren handdoekje na gebruik meteen weg. Bij gebruik van een katoenen handdoek vervang deze ieder dagdeel.
- Luiers na gebruik direct weggooien in de afvalcontainer.
- Afvalcontainer iedere dag legen, en één keer in de week schoonmaken (zie het schoonmaakschema).

Het schoonmaken van het verschoonkussen:

Na iedere verschooning wordt het verschoonkussen schoon gemaakt.

- Doe een oplossing van water en schoonmaakmiddel in een plantenspuit. Doe een sticker met de inhoud op de plantenspuit. Ververs dit sopje dagelijks bij aanvang van de dag en maak dagelijks aan het eind van de dag de plantenspuit schoon.
- Doe wat sop op een keukenrol/tissue, spuit van dichtbij zodat de verneveling zo klein mogelijk is.
- Na het schoonmaken afdrogen met keukenrol/tissue.

Het verschoonkussen mag **niet** gereinigd worden met billendoekjes. Je brengt dan een crème aan op het kussen die een broedplaats kan zijn voor micro-organismen.

Het desinfecteren van het verschoonkussen:

Het desinfecteren van het verschoonkussen is alleen nodig bij vervuiling met bloed of bloederige diarree. Dit moet met alcohol 70% (zie hoofdstuk desinfecteren).

3.3. Hoe ga ik om met bloed?

In bloed kan een virus aanwezig zijn. Via bloed-bloedcontact kan een virus op een ander overgedragen worden. Om dit te voorkomen kun je de volgende maatregelen treffen:

- zorg voor de algemene hygiënemaatregelen.
- voorkom gezamenlijk gebruik van tandenborstel, nagelschaar of vijl.
- draag wegwerphandschoenen bij contact met bloed, wondvocht of lichaamsvocht die zichtbaar met bloed zijn vermengd.
- dek wondjes af met een waterafstotende pleister.
- verwijder gemorst bloed met handschoenen, door het bloed op te nemen met een papieren tissue, de ondergrond schoon te maken met water en zeep en daarna te desinfecteren met alcohol 70%.
- met bloed bevulde kleding en linnengoed wassen op 60°C. Indien dit niet mogelijk is op het langste programma van 40°C wassen.
- bij bloed door een bijtincident wordt de kapotte huid afgespoeld met lauwwarm water uit douche of kraan (1 à 2 minuten). Er wordt contact opgenomen met ouders, zodat zij de huisarts kunnen raadplegen voor eventuele vervolgacties. Blijft het bloeden, dan wordt de wond steriel afgedekt en vragen we ouders door de huisarts te laten beoordelen of de wond mogelijk gehecht of geplakt moet worden.

Als er toch bloedcontact is geweest:

- de wond goed uitspoelen en desinfecteren met Betadinejodium.
- de vestigingsmanager informeren, die zonodig verdere stappen onderneemt (GGD inlichten en/of directie inlichten, enz.)

3.4. Desinfecteren

Door te desinfecteren worden ziekmakende micro-organismen gedood of teruggebracht tot een niet ziekmakend aantal. Desinfecteren is nodig als:

- er sprake is van bloederige diarree.
- er op een andere wijze sprake is van bloedcontact (bloedneus, wondjes, etc.)

Wat moet je desinfecteren:

Alle oppervlakten die in aanraking zijn geweest met bloed of bloederige diarree moeten gedesinfecteerd worden. Dit kan onder andere zijn:

- toiletruimte: toiletpot, toiletbril, verschoonkussen, kraan, wastafel, deurklink, doorspoelknop.
- textiel: speelmateriaal, meubilair, vloer.
- vergeet niet na afloop je eigen handen schoon te maken.
 - Wanneer je handschoenen hebt gedragen, is het voldoende je handen met water en zeep te wassen.
 - Wanneer je geen handschoenen hebt gedragen was je je handen goed met water en zeep).

Waarmee moet je desinfecteren:

- Kleine oppervlakten (speelgoed, aankleedkussen) met 70% alcohol.
- Voor de handen huiddesinfectans, bijvoorbeeld handalcohol 70%.
- Textiel en speelgoed kunnen in de wasmachine (minimaal 60°C)
- Serviesgoed en eventueel andere materialen kunnen in de afwasmachine (minimaal 60°C)

In welke volgorde moet je desinfecteren:

- Trek handschoenen aan om je eigen handen te beschermen.
- Voor het desinfecteren eerst huishoudelijk schoonmaken, vuil maakt het desinfectiemiddel onwerkzaam.
- Gebruik bij voorkeur een schoonmaakdoekje dat je naderhand weggooit (keukenrol).
- Een alcohol 70% oplossing is direct klaar voor gebruik. Meng dit niet met schoonmaakproducten, want dat kan gevaarlijk zijn.
- Desinfecteer het oppervlak met alcohol 70% en laat het aan de lucht drogen.
- Na het desinfecteren het schoonmaakdoekje en handschoenen weggooien.
- Was de handen.
- Wees alert dat het desinfectiemiddel buiten bereik van kinderen blijft.

3.5. Ventileren

Ventileren (verse lucht van buiten naar binnen en gebruikte lucht van binnen naar buiten) is nodig om bacteriën in de lucht af te voeren, waardoor de kans op besmetting wordt verkleind. Daarnaast worden hinderlijke geuren en andere schadelijke stoffen afgevoerd. Zorg dat de ventilatieroosters altijd open staan en schoon zijn.

Het ventilatiesysteem wordt regelmatig schoongemaakt door DTI b.v.

- Pas dwarsventilatie toe. Dit is het openzetten van twee tegenover elkaar gelegen ventilatieopeningen (ramen, deuren of roosters). Dit is alleen nodig wanneer er een onaangename lucht op de groep hangt. Let erop dat het niet gaat tochten.

In elke groepsruimte wordt de luchtkwaliteit doorlopend gemeten met een zgn. CO² meter. De ruimtes worden gelucht tijdens schoonmaken, stofzuigen en bedden verschonen.

3.6. Preventie van legionella

Legionella is een bacterie die een ernstige vorm van longontsteking kan veroorzaken. Wat kun je als pedagogisch medewerker doen om legionella te voorkomen:

- Leidingen die weinig gebruikt worden voor gebruik tien minuten met zo heet mogelijk water doorspoelen terwijl je ondertussen de ruimte goed ventileert.
- De brandslang alleen gebruiken bij brand en niet voor andere doeleinden.

3.7. Gebruik van de zandbak

De zandbak moet afgedekt worden met een fijn net, om te voorkomen dat honden en katten het zand bevuilen met uitwerpselen. Het net moet strakgespannen zijn zodat het niet op het zand ligt.

Naast vervuiling door honden en katten zijn er nog andere soorten vervuiling, namelijk:

- fysisch (glas, sigarettenpeuken)
- bacteriologisch (bladeren)
- microbiologisch (schimmels)

Indien er op een vestiging geen net gebruikt wordt gaan wij uit van een natuurlijke reiniging van het zand door zon, regen en wind. Het zand wordt jaarlijks gereinigd en eventueel aangevuld met nieuw zand.

- Controleer dagelijks op verontreiniging van de zandbak.
- Verwijder aangetroffen verontreiniging direct. Bij honden- of kattenpoep het zand ruim wegscheppen.

- Niet eten en drinken in de zandbak.
- Na het spelen in de zandbak, de kleding uitkloppen in de zandbak.
- Gebruik apart speelgoed voor de zandbak.
- Ruim het speelgoed na het spelen op en laat het niet buiten liggen.
- Span het net weer over de zandbak.
- Na het buiten spelen en in de zandbak spelen de handen wassen.

Protocol bij het vinden van ernstig zwerfvuil, zie 3.3.5. Calamiteitenbeleid.

3.8. Gebruik van het zwembadje

Hiervoor verwijzen wij naar 3.2.3. Hitteprotocol.

4. Schoonmaken

4.1. Waarom maak je schoon?

- Stof en vuil kunnen broedplaatsen zijn voor micro-organismen, waardoor verspreiding van infectieziekten kan plaatsvinden. Door schoonmaken wordt het aantal micro-organismen verlaagd waardoor het besmettingsrisico kleiner wordt.
- Dwarrelende stofdeeltjes kunnen ademhalingsmoeilijkheden geven voor astmapatiënten. Door schoonmaken wordt het aantal stofdeeltjes verlaagd.

Daarnaast werkt het prettiger in een schone omgeving en komt het representatief over naar ouders en andere bezoekers.

4.2. De volgorde van het schoonmaken

- We maken schoon op rustige momenten van de dag en altijd tussen de middag na de lunch. Slaapkamers kunnen ook vroeg in de ochtend schoongemaakt worden, als er nog geen kinderen zijn.
- We maken hiervoor gebruik van schoonmaaklijsten.
- Begin met schoon schoonmaakmateriaal.
- Maak eerst droog schoon. Werk hierbij van schoon naar vuil en van hoog naar laag. Eerst stof afnemen van planken, daarna stofzuigen of stofwissen(wisser).
 - Slaapruimte: planken, vensterbanken, bedjes, daarna stofzuigen/wissen.
 - Speelruimte: planken, vensterbanken, overig meubilair, daarna stofzuigen/wissen.
 - Keuken: vloer stofzuigen/wissen.
- Vervolgens nat schoonmaken (zorg voor de juiste dosering schoonmaakmiddel in lauw water), nat afsoppen, vervolgens naspoelen met heet water en nadrogen met een schone doek.
 - Slaapruimte: planken, vensterbanken, bedjes, deurkrukken.
 - Speelruimte: planken, vensterbanken, speelgoed, boxen, overig meubilair, daarna alle vingertasten zoals deurkrukken, kranen, enz.
 - Keuken: keukenkastjes, aanrecht, apparaten, koelkast, enz.
 - Toiletruimte: wastafels, lichtknopjes, deurkrukken, doorspoelknoppen, afvalbakken, toiletpot.
- Maak daarna een emmer met sop voor het dweilen van de vloer. De volgorde van schoonmaken:
 - De groepsruimte
 - De keuken
 - De toiletruimte
- Als het sopwater zichtbaar vuil is, moet deze tussendoor verversd worden.
- Na het schoonmaken het sopwater direct weggooien in de uitstortgootsteen (of het toilet).
- Schoonmaakmateriaal na gebruik goed schoonmaken.
 - Stofdoeken, sopdoeken, moppen/dweilen op 60°C wassen (niet in de droger).
 - Emmers schoonmaken met heet water en goed drogen.
 - Stofzuigerzak regelmatig verwisselen.

- Toiletborstel goed naspoelen en laten drogen (wordt eens per kwartaal vernieuwd).
Laat nooit natte sopdoeken en dweilen in emmers achter, om uitgroei van bacteriën te voorkomen.
- Schoonmaakmaterialen en –middelen buiten bereik van kinderen opbergen in de aparte werkkast. De werkkast zelf ook goed schoonhouden.
- Indien schoonmaakmiddelen op de groep worden bewaard, dan moet het kastje voorzien zijn van een kindersluiting.
- De vloer schoonmaken na de lunch.
Grote stukken van de grond rapen of met stoffer en blik of met swiffer bij elkaar vegen en weggooien; daarna pas stofzuigen!

De onderlinge taakverdeling van de pedagogisch medewerkers: één pedagogisch medewerker gaat opruimen en de anderen houden zich met de kinderen bezig.

Voor de frequentie en methode van het schoonmaken zie het 'schoonmaakschema'.