

# Protocol Voeding en hygiëne



## Waar moet je op letten tijdens het doen of laten bezorgen van de boodschappen?

Let bij het kopen of ontvangen van de boodschappen op de volgende punten:

- Is de houdbaarheid niet (bijna) verstreken?
- Is de verpakking schoon en niet kapot?
- Is de temperatuur van het product goed? De temperatuur van koude producten zoals vlees en melk mogen niet boven 7 graden Celsius zijn als ze bij de kinderopvang arriveren.

## Waar moet je op letten bij het opruimen en bewaren van eten?

- Ruim de boodschappen direct op.
- Controleer regelmatig de temperatuur van de koelkast en de vriezer. Koelkast ongeveer 4 graden Celsius en vriezer ongeveer -18 graden Celsius.
- Op de producten staat een houdbaarheidsdatum. Als je een verpakking openmaakt, zet je de datum van opening op het product. Als er zelf eten wordt gemaakt moet de bereidingsdatum erop staan.
- Maak eerst de producten op met de kortste houdbaarheidsdatum.
- Zet de koelkast niet te vol en bestel niet te veel.
- Sluit de verpakkingen goed en dek eventueel vleeswaren af met folie.
- Rauwe en bereide producten goed van elkaar scheiden
- Koelkast 1x in de 2 weken schoonmaken. Noteer de datum van schoonmaken op de schoonmaaklijst. Spreek af wie hier verantwoordelijk voor is

## Waar moet je op letten bij het klaarmaken van de warme maaltijd?

- Handen goed wassen met water en (vloeibare) zeep
- Zorg dat de materialen (mes, snijplank, pan) schoon klaar staan
- Voorkom over en weer besmetting van bacteriën. Gebruik voor ieder product een eigen mes, lepel en bakje.
- Kom zo min mogelijk met de blote handen aan het eten.
- Proef met een schone lepel van het eten en stop deze direct in de vaatwasser of leg deze in de gootsteen.
- Conservenblikken: maak het blik eerst schoon voor het openen, open geen ingedeukte of gebolde blikken; deze kunnen bedorven zijn.
- Haal koude producten net voor bereiding uit de koelkast.
- Haal diepvriesproducten 24 uur voor bereiding uit de diepvries en laat deze in de koeling ontdooien. Of ontdooi het in de magnetron.
- Bewaar geen restjes eten, maar gooi deze meteen weg
- Eten serveren op schoon serviesgoed

### **Waar moet je op letten bij het klaar maken van de broodmaaltijd?**

- Was eerst je handen met (vloeibare) zeep.
- Zorg voor schone materialen en zorg dat de etenstafel goed schoon is.
- Voorkom kruisbesmetting.
- Haal de producten zo kort mogelijk van te voren uit de koeling.
- Zet alle producten op tafel. Maak de porties niet te groot.
- Gebruik voor het pakken van de kaas en vlees een aparte vork, die alleen daarvoor gebruikt wordt. Gebruik voor zoet beleg een schoon mes en niet met het tafelmes in de pot.
- Bewaar geen restjes vlees of kaas die buiten op tafel hebben gestaan.
- Melkproducten mogen niet langer dan een half uur buiten de koeling staan.

### **Waar moet je op letten bij het klaar maken van groenten en fruit als snack?**

- Fruit en groenten net voor gebruik klaar maken, anders verpakt in folie in de koeling laten staan.

### **Waar moet je op letten als ouders eten van thuis mee nemen?**

- Zet koele producten zoals melk, boterham met kaas of vlees en zelf gemaakt voeding in de koelkast.
- Voorzie de voeding van datum dat het bereid is.
- Was eerst je handen voor je het eten uitdeelt en laat de kinderen ook eerst de handen wassen.
- Haal het eten en drinken zo kort mogelijk voor gebruik uit de koeling.
- Ruim na het eten alles op en bewaar geen restjes.
- Ouders blijven ZELF aansprakelijk voor het voedsel dat zij van thuis meegeven. Inclusief eventuele moedermelk.

### **Waar moet je op letten bij het afruimen en afwassen?**

- Zet eten en drinken dat koel bewaard moet worden meteen terug in de koelkast.
- Alle gebruikte materialen direct in de vaatwasser plaatsen of op het aanrecht om zo snel mogelijk af te wassen.
- Verwijder etensresten van de borden met handwarm water.
- Natte spullen uit de vaatwasser eerst afdragen voor het opruimen,
- Droogdoek na gebruik in de wasmand doen.