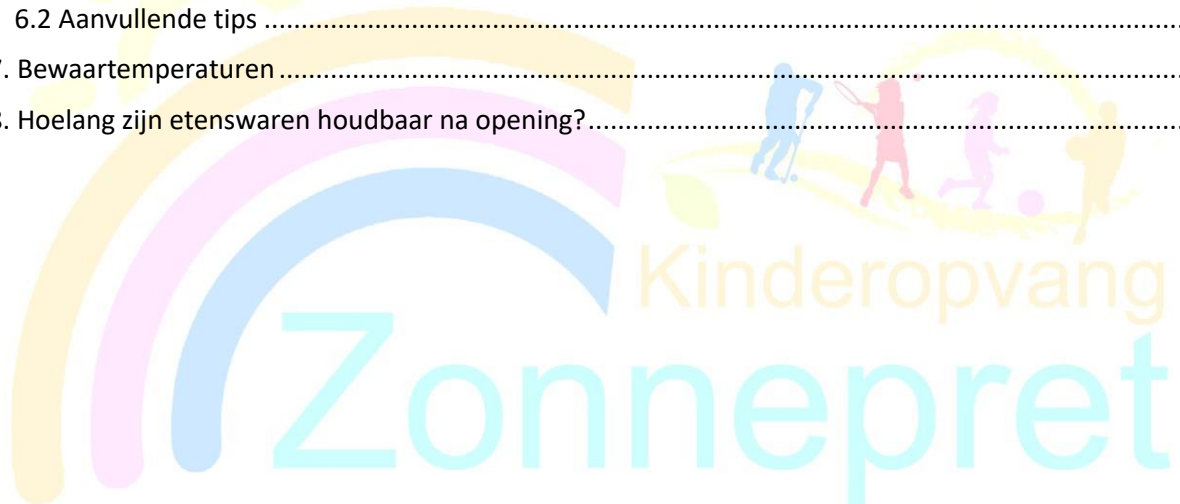


Protocol voedselveiligheid Januari 2023



Inhoudsopgave

Inleiding	3
1. Aandachtspunten	3
1.1 Hygiënisch en veilig werken:.....	3
2. Zuigelingenvoeding.....	4
2.1. Flesvoeding:	4
2.2. Afgekolfde moedermelk:	4
2.3. Bereiding en verstrekking flesvoeding.....	4
2.4. Reinigen van de fles	5
2.5. Bereiden en bewaren van fruithapjes.....	5
3. Voedselallergie en intolerantie	5
4. Bewaren van voeding	5
5. Verstrekken van voeding	6
6. Bereiden van warme maaltijden	6
6.1 Belangrijke bereidingsinstructies.....	6
6.2 Aanvullende tips	7
7. Bewaartemperaturen	7
8. Hoelang zijn etenswaren houdbaar na opening?.....	8



Inleiding

Uit schattingen blijkt dat in Nederland jaarlijks meer dan een miljoen mensen maagdarmklachten krijgen door voedselinfecties en -vergiftigingen. Bij jonge kinderen kunnen de gevolgen zeer ernstig zijn. Om de gezondheid van kinderen te kunnen waarborgen, is het van belang dat een aantal maatregelen rondom voedingsverzorging wordt getroffen die ertoe leiden dat de veiligheid van het verstrekte voedsel gegarandeerd is.

Voedsel vergiftiging ontstaat door giftige stoffen in voedsel. Deze giftige stoffen worden vaak geproduceerd door bacteriën of schimmel. Buikkrampen, misselijkheid, diarree of braken zijn tekenen van een voedsel vergiftiging. De klachten ontstaan meestal binnen 8 uur na besmetting (voeding centrum).

Om voedsel vergiftiging te voorkomen is het van belang om bederfelijk eten goed te koelen. En alles schoon en droog te houden. Het vaak handen wassen, groente en fruit grondig onder stromend water te wassen en de omgeving schoon te houden dragen bij aan een voedsel hygiëne.

Als de temperatuur van een koelkast of vriezer niet goed is ingesteld kunnen levensmiddelen bederven, met als gevolg dat gebruikers ervan een voedselinfectie of vergiftiging oplopen. Dit kan worden voorkomen door stil te staan bij enkele aandachtspunten. Deze aandachtspunten worden in dit protocol beschreven. Een goede hygiëne is extra belangrijk bij instellingen waar wordt gewerkt met groepen met een verhoogd risico, zoals met jonge kinderen in de kinderopvang.

1. Aandachtspunten

De verwerking en bereiding van voeding moet op een hygiënisch verantwoorde manier gebeuren. Een goede handhygiëne is daarbij cruciaal. Ons beleid is erop gericht dat voeding niet besmet raakt. Daarom moet er een goede scheiding zijn tussen de plaats waar voedsel wordt bereid en de ruimte waar kinderen worden verschoond.

1.1 Hygiënisch en veilig werken:

- Elke groep is voorzien van een eigen keuken met daarin een koelkast, magnetron en/of oven .
- Was altijd eerst de handen voor er begonnen wordt met bereiding van voedsel (zie Protocol Gezondheid)
- Elke keuken heeft een eigen tappunt van stromend water;
- Houdt bereiding van voedsel en verschooning strikt gescheiden;
- Sla voedingsmiddelen altijd op volgens het bewaaradvies van het product;
- Controleer de houdbaarheidsdatum van een product voor deze open te maken;
- Controleer verpakkingen of ze heel zijn, kapotte verpakkingen niet gebruiken;
- Zet melkproducten, brood, kaas en vleeswaren meteen na bezorging in de koelkast;
- Accepteer geen door ouders aangemaakte zuigelingenvoeding.
- De koelkast is ingesteld op 4°C in elke groep. De pedagogisch medewerkers van elk groep zijn verantwoordelijk voor het controleren van deze temperatuur. Controle dient dagelijks te gebeuren door te kijken op de indicator in de koelkast of door het meten met een externe thermometer.
- Houd rekening met de grootte van voedsel, afhankelijk van de leeftijd van het kind. Snijdt het voedsel zo nodig in kleinere stukjes.
- Gebruik bij voedselconsumptie per kind per keer een apart bord, apart bestek, een apart slabbetje, een aparte beker.
- Gebruik eenmalige wegwerptissues, of gebruik voor elk kind een apart washandje;
- Laat de kinderen pas beginnen met eten als alle kinderen samen met de pedagogisch medewerker aan tafel zitten.
- Voeding die ingevroren wordt mag slechts eenmalig worden bevroren. Na ontdooien mag deze nooit meer opnieuw worden ingevroren.

- Laat ingevroren producten altijd in de koelkast ontdooien. Om mogelijke besmetting van andere producten te voorkomen moet ontdooien onderin de koelkast gebeuren, zodat bijvoorbeeld ontdooiend vlees niet kan druppelen op andere producten eronder.
- Keukenapparatuur, gereedschap en werkoppervlakken moeten dagelijks worden gereinigd. Als je geen zichtbare vervuiling ziet betekent dit niet automatisch dat het oppervlak schoon is om op te koken. Denk bijvoorbeeld aan bacteriën. Reinig voor je gaat koken altijd extra, ook als het schoon lijkt.
- Plaats geen rauwe producten (vlees, vis, groente) boven bereide producten.
- Bewaar eieren gekoeld in de originele verpakking die is voorzien van THT-datum.
- Gebruik voor snel ontdooien een magnetron

2. Zuigelingenvoeding

2.1. Flesvoeding:

Poedervormige zuigelingenvoeding is een kwetsbaar product. Aangelengd met water is het een goede voedingsbodem voor bacteriën. Het moet altijd gekoeld worden bewaard (4°C). Door de ouders meegenomen aangelengde zuigelingenvoeding mag niet door het kinderdagverblijf worden gebruikt, omdat de voeding te lang buiten de koeling kan zijn geweest.

- Op het dagverblijf is Nutrilon-zuigelingenvoeding aanwezig.
- Accepteer geen door ouders meegebrachte zuigelingenvoeding.

2.2. Afgekolfdde moedermelk:

- Afgekolfdde moedermelk moet tijdens het vervoer naar het kinderdagverblijf koel worden gehouden. Zet de gekoelde moedermelk op het kinderdagverblijf zo snel mogelijk in de koelkast bij 4°C. Ontdooi diepgevroren moedermelk in de koelkast. Als deze voor de voeding niet tijdig is ontdooid, kan ze onder de kraan met stromend water van ongeveer 20°C worden ontdooid.
- Maak koelvers meegebrachte moedermelk op de dag van aanleveren op.
- Gooi de overgebleven melk weg.

2.3. Bereiding en verstrekking flesvoeding

Bereid flesvoeding op de volgende wijze:

- Gebruik een goed te reinigen fles;
- Zorg ervoor dat ieder kind een eigen fles en speen heeft;
- Gebruik een fles die een wijde opening heeft en glad van binnen is, de fles mag geen ribbels of oneffenheden vertonen;
- Gebruik een fles met een goed leesbare maatverdeling.

Ga als volgt te werk:

- Lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking en volg deze zorgvuldig op;
- Was de handen goed met water en zeep, droog ze af met een schone handdoek;
- Maak de flesvoeding klaar op een plek die strikt gescheiden is van de verschoonplek;
- Gebruik koud leidingwater uit de kraan;
- Gebruik, bij het klaarmaken van de voeding voor de hele dag, gekookt leidingwater dat is afgekoeld;
- Bewaar zuigelingenvoeding bij 4°C;
- Bewaar de flesvoeding niet in de koelkastdeur;
- Gooi overgebleven voeding aan het eind van de dag weg;
- Bewaar tijdens het voeren de voeding ten hoogste één uur buiten de koelkast;
 - Zet een gedeeltelijk leeggedronken fles niet terug in de koelkast, maar gooi de rest weg;
 - Reinig de fles meteen na gebruik.

- Moedermelk en van poeder bereide flesvoeding mogen in de magnetron worden verwarmd. Indien de babyvoeding op een te hoge temperatuur komt, kunnen waardevolle elementen uit de melk worden aangetast. Het is dus van belang dat, ongeacht de verhittingsbron de tijd van verhitting zorgvuldig in de gaten wordt gehouden. Bij verhitting in de magnetron is de temperatuur afhankelijk van de tijd, het vermogen en de hoeveelheid voeding. Daar in de magnetron ongelijkmatige verwarming plaatsvindt, kunnen zogeheten 'hotspots' ontstaan. Het is daarom noodzakelijk het flesje na opwarmen goed te schudden. De temperatuur van de voeding is aan de buitenkant van het flesje niet goed te voelen.
- Controleer door een beetje van de voeding op de hand te druppelen.

2.4. Reinigen van de fles

- Maak flessen en spenen na iedere voeding goed schoon.
- Steriliseer de gebruikte flessen en spenen 1 x per week. Wij doen dit op vrijdag.
- Het is aan te raden om de fles en speen van kinderen onder de 6 maanden dagelijks, ongeveer 5 tot 10 minuten, uit te koken om bacteriegroei in de fles te voorkomen.
- Reinig flesjes van oudere kinderen, die uitsluitend worden gebruikt voor melk vruchtensap of water,
- gewassen flessen omgekeerd op een schone, droge doek plaatsen. Zodra ze droog zijn meteen in de kast opbergen. Flessen niet de hele dag op het aanrecht laten staan. Dit geldt ook voor spenen en tuitbekers.

2.5. Bereiden en bewaren van fruithapjes

- Fruithapjes kunnen één keer per dag worden gemaakt.
- Dek het geschilde, gesneden of geprakte fruit goed af.
- Bewaar het in een goed sluitende koelkastdoos in de koelkast.
- Haal de benodigde hoeveelheid er ongeveer vijftien minuten voor gebruik uit en zet de rest terug in de koelkast.
- Zet een gedeeltelijk opgegeten fruithapje niet terug in de koelkast maar gooi de rest weg;
- Gooi het geschilde, gesneden of geprakte fruit aan het einde van de dag weg.

3. Voedselallergie en intolerantie

Bij voedselallergie en voedselintolerantie ontstaan ongewenste reacties na het eten van bepaalde voedingsmiddelen. Consumptie van het voedingsmiddel, waar de voedselallergie en voedselintolerantie voor bestaat, inclusief de producten waar het betreffende voedingsmiddel als ingrediënt in is gebruikt, geeft gezondheidsklachten. Deze klachten kunnen zeer ernstig zijn. Om te voorkomen dat een kind met een voedselallergie of voedselintolerantie gezondheidsklachten krijgt, is het noodzakelijk dat het een dieet volgt. Het voedingsmiddel waar de allergie voor bestaat (koemelk bijvoorbeeld) mag immers niet meer (of bij intolerantie slechts in beperkte hoeveelheid) in de voeding voorkomen. Daarom is het van belang dat bekend is wat de samenstelling van de verstrekte voeding is.

- Tijdens de intake bespreken wij met de ouders waar allergie of intolerantie voor bestaat;
- Op de betreffende groep hangen wij een overzicht op de (koel)kast waarop staat welk kind wat wel en niet mag eten. Dit overzicht wordt in samenspraak met de ouders gemaakt. Op KOVnet kan je bij elk kind kijken of er allergenen vermeld staan.

4. Bewaren van voeding

Om het risico op het verstrekken van bedorven voeding te beperken worden de volgende maatregelen genomen:

- Alle koelkasten zijn voorzien van thermometers die dagelijks worden gecontroleerd. De temperatuur in de koelkasten dient 4°C te zijn en de diepvries -18°.

- Alle voeding die wordt opengemaakt (worst, smeerkaas etc.) wordt voorzien van een openingsdatum met een stift.
- Alle geopende koelproducten (worst, smeerkaas etc.) moeten bewaard worden in een gesloten zip-lock zak of een gesloten bakje,
- Op locatie hangt een lijst met maximale houdbaarheid na opening.

5. Verstrekken van voeding

- Zorg ervoor dat kinderen hun handen wassen voor het eten.
- Gebruik voor elk kind een schoon washandje, als die niet zelf hun handen kunnen wassen.
- Serveer eten op een schone tafel met schone borden en schoon servies.
- Producten worden vlak voor gebruik uit de koelkast gehaald
- Producten niet lang op de aanrecht laten staan. Opbergen binnen 15-30 minuten
- Haal koude gerechten pas kort voor het serveren uit de koeling.
- Dek on-verpakte producten zoveel mogelijk af met een folie.
- Producten die langer dan een half uur buiten de koeling zijn geweest worden binnen twee uur opgegeten of vernietigd.
- Stop brood dat onverpakt op tafel heeft gestaan niet terug in de verpakking maar gooi het weg.
- Gooi overgebleven bereide voeding en voedingsresten weg.
- Ouders worden geïnstrueerd geen bederfelijke voedingsmiddelen mee te nemen die langer dan 30 minuten buiten de koelkast zijn geweest
- Gekoelde producten die langer dan dertig minuten buiten de koelkast zijn geweest worden weggegooid
- Een interne verbruiksdatum wordt na de ontvangst, de bereiding of het ontdooien van producten genoteerd
- Bewaar geen klikjes.

6. Bereiden van warme maaltijden

Voor het bereiden van warme maaltijden, hebben wij ervoor gekozen om maaltijden bij Apetito te bestellen. De maaltijden komen diepgevroren aan en moeten gelijk de diepvries in. De medewerkers van de groep maken wekelijks een menu en naar aanleiding daarvan wordt elk dag vers gekookt.

6.1 Belangrijke bereidingsinstructies

- De vriezer dient altijd -18°C te zijn.
- De oven voorverwarmen op de aanbevolen temperatuur van de gekozen bereidingsmethode (bijv. hete-lucht 150°C).
- De gewenste maaltijdcomponenten uit de vriezer halen.
- Op de verpakking de instructies bij 'hete-lucht' lezen. Hier staat beschreven hoelang, bij hoeveel graden Celsius, met of zonder deksel, 1- of 2-laags de maaltijdcomponenten in de oven bereid moeten worden.
- Multi Plus maaltijdcomponenten (blokjes en/of stuks) uit de vriezer halen, de verpakking lezen, de gewenste hoeveelheid in de gastronormschalen doen en in de voorverwarmde oven schuiven. Hetgeen wat niet gebruikt wordt goed afgesloten weer terug in de vriezer zetten.
- Oven op de juiste tijd en temperatuur instellen.
 - Klokje van tijd altijd eerst helemaal door draaien tot het eind, en dan terugdraaien naar de juiste tijd.
- Voor het opdienen van de maaltijden de temperatuur meten.
 - De voedingsthermometer in elke schaal op drie plekken steken (links, midden en rechts). Bij de eindtijd van de oven dienen de maaltijden rond de 80°C te zijn.

- Op het moment dat de kinderen de maaltijd geserveerd krijgen dient deze nog rond de 65°C te zijn.
- **Dit zijn regels die door de Warenwet zijn opgesteld en moeten worden nageleefd.**
- Nu zijn de maaltijden goed om geserveerd te worden. Ze zijn in de oven afgegaard en zijn optimaal qua vitamine en mineralen!

6.2 Aanvullende tips

- Als je de maaltijden 10 minuten voor de eindtijd controleert op temperatuur geeft het je zicht of je meer dan 10 minuten nodig hebt (het is nog te koud) of dat de maaltijden al goed op temperatuur zijn. Je kan dan nog ingrijpen door bij te koude gerechten de oven op een hogere temperatuur in te stellen.
- Als de oven erg vol zit heeft deze meer moeite om de gerechten op de juiste temperatuur te krijgen. Je kan dan afwijken van het advies op de verpakking en de temperatuur naar bijv. 170°C of 180°C te zetten.
- Als je merkt dat de groenten te heet zijn als je ze temperaart kan je (mits daar tijd voor is) de groenten 10 minuten later in de oven zetten dan de andere gerechten. Dan zijn ze meer beetgaar.
- Na gebruik van de oven is het goed voor de oven de deur even open te laten staan, zodat de warmte eruit kan.
- Minimaal één keer paar jaar dient de vriezer ontdooid te worden. Het beste kan dit gedaan worden door de vriezer helemaal leeg te halen (ook de rekjes) en dan een emmer warm water op de bodem te zetten. Dan kan je het water opdweilen uit de vriezer. Eenmaal klaar kan de vriezer weer aan en alles weer teruggezet worden.

De kwaliteit van appetito

- Doordat appetito de voedingsmiddelen direct van het land heeft verwerkt in de maaltijden, en door de maaltijden direct in te vriezen, blijven de vitamines en mineralen optimaal behouden.
- appetito werkt volgens strenge hygiëne regels, waardoor de maaltijden volgens de FSSC22000-richtlijnen geleverd worden aan de klanten. appetito is tevens ISO-9001 gecertificeerd

7. Bewaartemperaturen

De tempratuur van de koelkast dient altijd op 4°C ingesteld te worden, alle producten die in de koelkast gaan, worden op 4°C bewaard. De koelkast heeft niet overal dezelfde tempratuur. Daarom moet gemeten worden welke zone van de koelkast de gewenste tempratuur heeft. Bijvoorbeeld

- kolfmelk moet op 4°C bewaard worden.
- vlees is bij 4°C het langst veilig houdbaar.
- Groente/fruit 3-10°C
- Gesneden groente/fruit 4°C en het kan tot op 10°C bewaard worden
- Zuivel 4°C
- Gekoelde maaltijden 0-4°C
- Kip, gevogelte, vis 0-4°C
- Diepvriesproducten/ijs -18°C
- Kolfmelk in de koelkast op 4°C, in de diepvries op -18°C.

8. Hoelang zijn etenswaren houdbaar na opening?

Volgens voedingscentrum april 2021:

item	In de koelkast na opening	In de diepvries	In de keukenkast
Halfvolle Melk	3-5 dagen		
Halfvolle Yoghurt	5-7 dagen		
Boter	4 weken		
Zuivelspread	1 week		
Smeerkaas	1 week		
Plakjeskaas	1 week		
Vleeswaren(worst)	3-5 dagen	3 maanden	
Jam	Tot 1 jaar		
Sandwich spread	1 maand		
appelstroop	Niet in de koelkast bewaren		Tot 1 jaar
pindakaas	Niet in de koelkast bewaren		Tot 1 jaar
Brood	2 dagen Mag in de koelkast maar hoeft niet	1 maand	2-4 dagen
maiswafel	Niet in de koelkast bewaren		1 jaar
ontbijtkoek	Niet in de koelkast bewaren		2 maanden
soepstengel	Niet in de koelkast bewaren		2-5 dagen
rozijnen	Niet in de koelkast bewaren		6-9 maanden
Noten ongezouten			6 maanden

Mocht je andere producten gebruiken dan hier vermeld, check de houdbaarheid na opening op: voedingcentrum.nl

