



Inleiding

Een kinderopvang moet in alle opzichten een veilig voorziening zijn. Het is daarom ook noodzakelijk om ruimschoots aandacht te besteden aan de hygiëne op een kinderopvang. Jonge kinderen komen in aanraking met ziekteverwekkers (micro-organismen). Door hygiënische maatregelen proberen we de overdracht van ziekteverwekkers te beperken. Voedselinfecties en vergiftigingen veroorzaken jaarlijks bij meer dan een miljoen mensen in Nederland maag-darmklachten. Hygiënisch werken is belangrijk om een voedselinfectie of vergiftiging te voorkomen. Kinderopvang SaamnLeuk heeft in deze hygiënecode een aantal regels opgesteld; deze zijn gebaseerd op de hygiënecode voor kleine instellingen in de branches Welzijn & Maatschappelijke Dienstverlening, Jeugdzorg en Kinderopvang.

Doel:

Door hygiënisch werken de risico's op voedselvergiftiging of op vergiftiging zoveel mogelijk vermijden of verminderen.

Kinderopvang SaamnLeuk is een startende kinderopvang, het beleid is een doorlopende leerweg waarin steeds ruimte voor verandering zal zijn.

SaamnLeuk Regenboog

Eten & Drinken

De BSO bevindt zich in het speellokaal waar geen keuken aanwezig is.

Het bereiden van voedsel zal dan plaatsvinden in de keuken van ons kinderdagverblijf.

Wij gebruiken afsluitbare bakken (voorzien van naam) om zo kruisbesmetting te voorkomen.

Door gebruik te maken van een serveerkar verplaatsen wij het afgedekte voedsel.

Sanitair

De schoonruimte van het kinderdagverblijf genst aan de toiletjes. Hier wordt nadien de handen conform de richtlijnen gereinigd.

De ruimte beschikt over 2 lage toiletjes voorzien van een wastafel met zeepdispenser en papierenhanddoekjes.

In de hal van het speellokaal is een invalidentoilet voorzien van een wastafel met zeepdispenser en papierenhanddoekjes.

Deze toiletten worden 2 keer op een dag schoongemaakt en met regelmaat gecontroleerd en desnoods gereinigd.

Hier kunnen wij ter alle tijde handen wassen.

SaamnLeuk Goud

Eten & Drinken

De BSO beschikt over 2 ruimtes.

Een eetgedeelte en een speel / atelier ruimte.

Het eetgedeelte genst aan de keuken deze wordt gedeeld met het kinderdagverblijf.

Het bereiden van voedsel zal dan plaatsvinden in de keuken.

Wij gebruiken afsluitbare bakken (voorzien van naam) om zo kruisbesmetting te voorkomen.

Door gebruik te maken van een serveerkar verplaatsen wij het afgedekte voedsel.

Sanitair

De ruimte van het speel / atelier beschikt over een kleine keuken en 1 toilet, voorzien van een wastafel met zeepdispenser en papierenhanddoekjes.

De sanitair ruimte bij het kinderdagverblijf beschikt over 3 toiletjes en een volwastentoilet.

De ruimte beschikt tevens een wastafel met zeepdispenser en papierenhanddoekjes.



Inhoud

- 1 Boodschappen – inkoop
- 2 Inrichting van ruimten voor voedingsverzorging
- 3 Richtlijnen opruimen en bewaren van eten
- 4 Klaarmaken koude / broodmaaltijd
- 5 Klaarmaken warme maaltijd en hapjes (soep, tosti's)
- 6 Afruimen / afwassen

1 Boodschappen – inkoop

Inkoop en transport

- Kijk altijd goed naar de houdbaarheidsdatum (T.H.T of T.G.T) op de verpakking.
- T.H.T betekent Tenminste 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.
- Koop producten waarvan de T.H.T en de T.G.T datum zo ver mogelijk weg liggen.

Aandachtspunten:

- Let op gave en schone verpakking
- Blikken mogen niet zijn gedeukt en bol staan.
- Vacuümverpakkingen eten ook vacuüm zijn.
- Beoordeel bij onverpakte producten zoals vlees de kleur en de geur.
- Koop niet te grote hoeveelheden in, zodat de producten op zijn voordat de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Dagverse producten zoals groente, fruit, vlees en vis moeten bij aankoop er fris uitzien.

2 Inrichting van ruimten voor voedingsverzorging

- De ruimten mogen geen doorgangsruimte zijn.
- Er moet voldoende ruimte zijn om een scheiding aan te brengen tussen vuile en schone producten en tussen rauw en bereid voedsel.
- Er moet een afsluitbare opbergruimte zijn voor materialen en droge producten.
- Er moet een koel- of diepvries bewaarruimte zijn.
- De wanden van de ruimten moeten tot een op de werkzaamheden aangepaste hoogte glad en goed afwasbaar zijn. Daarboven moeten de wanden absorberend zijn.
- Vloeren moeten goed te reinigen zijn.
- Er moet voldoende handenwasgelegenheid zijn.
- Het materiaal van werkbladen moet goed te reinigen zijn en zo nodig bestand zijn tegen hete pannen.
- Snijplanken moeten goed te reinigen zijn.
- Keukenapparatuur moet gemaakt zijn van materiaal dat goed te reinigen is en zodanig geplaatst zijn dat deze en de omgeving ervan goed kan worden schoongemaakt.
- Er moet een goed reinigbare afzuigkap aanwezig zijn.
- Bij situering van de ruimten op het zuiden dient een goede zonwering aanwezig te zijn.

3 Richtlijnen voor het opruimen en bewaren van voedsel

Lees de verpakking, bij twijfel over de bewaartemperatuur bij welke 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, maisproducten, boekweit, granen en specerijen kan bij een hoge vochtigheidsgraad schimmeligroei optreden, bewaar ze daarom droog en niet te warm (ongeveer 20 ° C).
- FIFO – First In First Out; zet de producten met de kortste houdbaarheidsdatumtermijn 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.
- Gooi producten die de T.H.T datum hebben overschreden weg.



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

Extra maatregelen gekoelde opslag, temperatuur maximaal 7 ° C, of kouder al 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 koelkastmeter.

Als de temperatuur boven de 7 ° C is ga dan als volgt te werk:

- Stel de koelkast kouder af; de knop op een hoger cijfer zetten.
- Als de temperatuur boven de 7 ° C is gekomen, gooien we de producten uit de koelkast weg.

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 zetten.
- Zet de producten met de kortste houdbaarheidsdatumstermijn vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt (FIFO).
- Gooi producten die de T.H.T / T.G.T datum hebben overschreden weg.
- Zet nooit dammende 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'. Een maal per week alle open verpakkingen weggooien, kipfilet en smeerworst na 3-5 dagen. Noteer de datum van opening op de verpakking.
 - vacuümverpakte 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 weggooien.
 - nagerechten: sluit de verpakking van kant en klare nagerechten goed.
 - Vruchtensappen: noteer de datum van openmaken op de verpakking, zodat je weet hoelang een pak open is.
- gooi kant en klare nagerechten weg, 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.
- sondevoeding: na openen binnen 8 uur opmaken.
- op alle verse producten wordt de datum genoteerd.

Voorbeeld temperatuurlijst van de maand..... jaar 20.....

Koelkasttemperatuur en temperatuur warme maaltijd: elke dag bekijken/meten, eens per week opschrijven:

Datum					
Temperatuur Koelkast 4° C Tot 7° C					
Temperatuur vriezer tenminste min 18° C					



Warme maaltijd: uit de oven 80-85° C					
Op tafel 60-65° C					

Maandelijks neemt een pedagogisch medewerker een steekproef van de temperatuur van:

- één van de boodschappen die binnenkomen (neem bijvoorbeeld een pak melk of yoghurt)
- eten dat in de koelkast staat (neem bijvoorbeeld een pak sap of melk of een glas water dat je in de koelkast zet)
- De temperatuur van vaste producten/verpakkingen kan gemeten worden door de thermometer tussen 2 verpakkingen te stoppen en wachten totdat de thermometer een stabiele temperatuur weergeeft.

Controle op producten in koelkast/vriezer:	Datum Controle	Soort Product	Temp °C	Verpak King Gaaf/ Schoon	T.H.T/T.G.T Datum Juist	Paraaf Controle	Genomen actie Bij afwijking
Zuivel, max 7° C of de temp. op de verpakking				Ja/nee	Ja/nee		
Flesvoeding of borstvoeding, maximaal 4° C							
Vlees en vleeswaren max 7° C of de temp. op de verpakking				Ja/nee	Ja/nee		
Kip, gevogelte Max 4° C				Ja/nee	Ja/nee		
Gesneden/gewassen aardappel/groente/fruit max 7° C of de temp. op de verpakking				Ja/nee	Ja/nee		
Diepvries Producten ten minste -15° C				Ja/nee	Ja/nee		

Controle op producten die bezorgd worden:	Datum Controle	Soort Product	Temp °C	Verpak King Gaaf/ Schoon	T.H.T/T.G.T Datum Juist	Paraaf Controle	Genomen actie Bij afwijking
Zuivel, max 7° C of de temp. op de verpakking				Ja/nee	Ja/nee		



Houdbaar product			xxxxx	Ja/nee	Ja/nee		
Diepvries Producten ten minste -15° C				Ja/nee	Ja/nee		

4 Klaarmaken van warme maaltijd en hapjes (soep, tosti's)

Algemeen:

- Zorg dat de pannen in de juiste grootte gebruikt worden.
- Gebruik geen beschadigde, kromme of gedeukte geëmailleerde pannen of pannen met een beschadigde antiaanbaklaag.
- Bereid de maaltijd zo, dat de gerechten klaar zijn vlak voordat de kinderen aan tafel gaan. Warme snacks
- Eet warme snacks (tenminste 60°C) direct na de bereiding of nadat ze op de groep zijn aangekomen.
- Als er diepgevroren snacks worden bereid, verhit deze dan tot ze gaar zijn.
- Consumeer ze aansluitend op het bereiden.

Persoonlijke hygiëne

- Zorg voor schone en goed wasbare kleding
- Zorg voor schone en verzorgde haren
- Houdt haren kort of samengebonden
- Kam of borstel haar niet in ruimten waar voeding wordt behandeld
- Houd nagels kort en schoon
- Gebruik geen kauwgom tijdens het werk
- Eet en rook niet tijdens de voedselbehandeling
- Hoest of nies niet boven bereide en onverpakte producten
- Draag geen sieraden 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
 - bij het wisselen van werkzaamheden
 - na contact met de afvalbak
 - na aanraking van besmet of rauw materiaal
 - na contact met huisdieren
 - na oor- en/of neuspeuteren
- Verschoon handdoeken dagelijks Instructie handen wassen
- Was de handen met zeep gedurende tenminste 20 seconden
- Droog de handen goed af met een schone handdoek of een stuk keukenpapier

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

Kruisbesmetting voorkomen

- Was handen goed met water en zeep alvorens voedsel wordt bereiden.
- Producten in de koelkast of diepvriezer altijd goed afdekken.
- Reinig na het gebruik ervan voor rauwe producten (vlees, groente) messen, vorken, snijplanken en werkoppervlakken direct en gebruik keukengereedschappen niet voor verschillende producten zonder deze eerst gereinigd te hebben.
- Bereid geen voedsel op oppervlakken die ook gebruikt worden voor het verschonen van kinderen.
- Verschoon vaatdoekjes, hand- en theedoeken dagelijks of direct bij zichtbare vervuiling.
- Houd schone en vuile vaat strikt gescheiden.
- Plaats geen rauwe producten (vlees, groente) boven bereide producten.
- Voorkom direct of indirect contact tussen rauwe grondstoffen en bereide producten.
- Verwerk rauwe kip en gekookte kip strikt apart.
- Na het verschonen van kinderen dient in de toilet de handen gewassen te worden.

Gebruik grondstoffen

- Groenten, zeker als die bestemd zijn om in salades rauw te verwerken, moeten goed worden gewassen. Dit is nodig om vervuilingen als zand, stof, luis en ander ongedierte te verwijderen.
- Fruit voor fruithapjes, ook al wordt het fruit geschild gegeten, voor het schillen en snijden goed wassen.
- Behandel vers bereide fruithapje als een gekoeld product.

Ontdooien

- Ontdooi diepvriesproducten altijd in de koelkast. Dit duurt wat langer maar door deze werkwijze bereikt de buitenzijde nooit een hogere temperatuur dan 7 ° C.
- Gebruik voor snel ontdooien een magnetronoven.
- Vries ontdooide producten niet meer in. Deze producten bevatten meestal veel micro- organismen. De altijd in het diepgevroren product aanwezige micro-organismen groeien zeer snel in ontdooide producten.
- Bewaar ontdooide producten in een koelkast bij een temperatuur van 7 ° C of lager en bewaar de producten als ze uit de vriezer komen nooit langer dan 48 uur (2 dagen).
- Zet op (de verpakking) van een ontdooid product dat niet direct wordt gebruikt een IVD-datum, liefst met gebruik van een kleurensticker. Gooi producten na het overschrijden van de IVD-datum weg.

Verhitten

- Zorg bij de verhitting van voedingsmiddelen dat een kerntemperatuur wordt bereikt van minimaal 75 ° C. Pas dan bestaat de zekerheid dat alle (ziekteverwekkende) micro- organismen zijn gedood.
- Haal eieren pas vlak voor de bereiding ervan uit de koeling. Kook of bak eieren tot de dooier is gestold. Bewaar beslag (bijvoorbeeld voor pannenkoeken) dat gemaakt is met verse eieren niet langer dan een ½ uur buiten de koelkast. Bewaar resten van het beslag niet en laat er niet van eten.

Regenereren (herverwarmen)

- Regeneer tot een kerntemperatuur van minimaal 60 ° C.
- Wanneer de leverancier op de verpakking een hogere temperatuur voorschrijft, dan deze temperatuur aanhouden.

Uitgeven en uitserven

- Zorg dat kinderen voor het eten hun handen hebben gewassen.
- Gebruik een schoon washandje bij het wassen van de handen van kinderen die dat zelf niet kunnen.
- Serveer met schoon servies, bestek en ander materiaal op een schone tafel voorzien van een tafellaken of placemats.
- Serveer warme gerechten echt (door en door) warm.
- Zorg dat de temperatuur van kasten waarin producten warm worden gepresenteerd minimaal 60° C is.
- Haal koude gerechten pas kort voor het serveren uit de koeling.
- Dek onverpakte producten zoveel mogelijk af met een folie of een beschermkap.
- Producten, die langer dan een ½ uur buiten de koelkast zijn geweest, worden binnen 2 uur opgegeten of vernietigd.
- Zuivelproducten zoals melk en yoghurt worden in de verpakkingen niet langer op tafel gezet dan ½ uur anders worden ze uitgeschonken in glazen.



- Serveer bij de koelkast uit in glazen of bordjes en plaats de verpakkingen direct in de koelkast terug. Consumeer het restant binnen 24 uur.
- Bewaar geopende potten met broodbeleg (b.v. jam) in de koelkast als dit op de verpakking is voorgeschreven.
- Stop brood dat onverpakt op tafel heeft gestaan niet terug in de verpakking, maar gooi dit weg.
- Beleg brood/ boterhammen met hartig beleg zoveel mogelijk vooraf, bewaar het in de koelkast tot het aan tafel gaan.

Eieren

- Verhit eieren altijd door tot in de kern. Dat betekent bij koken een hard gekookt ei en bij bakken een gestolde eidooier.
- Bereid geen gerechten waarin eieren niet worden verhit, zoals verse mayonaise, geklopt eiwit voor garnering en dergelijke.

Verse groenten

- Was vuile groenten zorgvuldig. Snijd na het wassen indien nodig de groente.
- Haal reeds gewassen en gesneden groenten kort voor het koken uit de koelkast.
- Zorg ervoor dat rauwkost altijd wordt klaargemaakt met schone materialen (kommen, lepels en dergelijke). Zet rauwkostsalades na het bereiden afgedekt terug in de koelkast tot het tijdstip van consumeren. Rauwkost dezelfde dag opmaken.

Eten uit blik

- Maak de bovenkant van het blik schoon.
- Bewaar geen resten in het blik, maak de inhoud van een geopend blik helemaal op of doe de rest over in een (plastic of glazen) schaal.
- Open blikken voorzichtig, omdat anders het blikshaafsel in de maaltijd kan komen.
- Gebruik geen producten uit beschadigde of gedeukte blikken.
- Maak geen 'bolle' blikken open, bijvoorbeeld van tomatenpuree, gooi deze meteen weg.
- Als producten uit blik, bijvoorbeeld fruit, in koude gerechten gebruikt gaan worden, zet de blikken dan een dag tevoren in de koelkast. 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.

Resten (kliekjes)

- Beperk de hoeveelheid resten tot een minimum, kook niet meer dan noodzakelijk is.
- Resten kunnen snel bederven. Koel ze daarom snel af bijvoorbeeld in een bak met koud water en zet ze dan afgedekt, met een datum erop, in de koelkast.
- Bewaar resten maximaal 1 dag.
- Laat etensresten, wanneer ze opgewarmd worden, goed doorkoken, dus door en door verhitten.
- Maak een gerecht waarin een rest is verwerkt, altijd dezelfde dag op.
- Doe geen nieuwe resten bij oude.
- Bewaar geen resten van gekookte nitraatrijke groenten.

Eten van thuis

Verpak de voedingsmiddelen die ouders van thuis meenemen (bijv. bij allergieën), zet er een datum op en zet dit koel weg. Bewaar deze niet langer dan 1 dag. Flessen van thuis worden (voorzien van naam kind) in de koelkast bewaard.

5 Klaarmaken koude / broodmaaltijd

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

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.



- Vleesbeleg zoals filet américain, rosbief, rollade en salades en koude snacks die 2 uur buiten de koeling zijn geweest, moet worden weggegooid.

Melk- en melkproducten

- Melk en melkproducten: 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 weggoien.

Brood

- Bewaren in een broodtrommel of een goed vacuüm 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.
- Oud brood kan geroosterd worden.

Zoet beleg

- Bewaar zoet beleg in de keukenkast.
- Lees op de verpakking of het product na openen koel bewaard moet worden.

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

N.B. Kinderen tot 1 jaar bieden we geen honing aan i.v.m. bacteriën in de honing.

6 Afruimen/afwassen

Algemene instructies voor het schoonmaken van keukenapparatuur, het keukengereedschap, werkoppervlakken en ruimten waarin wordt gewerkt.

- Houd bij het reinigen van apparaten rekening met de voorschriften van de fabrikant of leverancier.
- Verwijder droog vuil
- Spoel voor met lauw water om losse vuilresten te verwijderen.
- Reinig met heet water en een reinigingsmiddel.
- Spel a met warm water.
- Laat de werkoppervlakken en materialen opdrogen.

Wanneer met rauwe producten (bijvoorbeeld kippen- of varkensvlees) wordt gewerkt pas dan op voor kruisbesmetting. Maak in dat geval de werkoppervlakken en gereedschap extra goed schoon.

Desinfecteer eventueel de werkoppervlakken en gereedschappen met een desinfecteermiddel. Spoel daarna goed na met schoon water. Werk bij rauw producten met een aparte snijplank. Deze snijplank na gebruik direct afwassen of in de vaatwasser reinigen.

Afruimen

- Scheid bij het afruimen etensresten van ander afval. Afwassen met de hand
- Aandachtspunten:
- Spoel zo nodig eerst voor, voordat je aan de afwas begint.
 - Droog af met schone, droge theedoeken en doe deze na gebruik in de was.
 - Houd de schone vaat gescheiden van de vuile vaat en ruim de schone vaat direct op.

Machinale afwas

Aandachtspunten:

- Haal grote etensresten van het servies en bestek.
- De vaatwasmachine niet te vol laden.
- Vul zo nodig glansspoelmiddel en vaatwaszout bij. Dit komt de schone vaat ten goede.
- 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.
- In verband met de veiligheid dient een volle vaatwasmachine (met messen) altijd goed gesloten te zijn.

Afvoeren van afval

Afval kan een bron van ziektekiemen zijn. Bovendien trekt afval ongewenste dieren aan. Daarom moet de opslag en afvoer van afval aan bepaalde eisen voldoen. Deze paragraaf gaat over huishoudelijk afval.

Huishoudelijk afval is het afval dat dagelijks in een instelling wordt geproduceerd, met uitzondering van grofvuil, bouw- en sloopafval en klein gevaarlijk afval. Denk bijvoorbeeld aan etensresten, oud papier en verpakkingsmaterialen.



Hygiënenormen

Leeg afvalcontainers minstens één keer per dag. Sluit de zakken goed en bewaar ze in gesloten rolcontainers. Stal deze containers niet in een ruimte waar ook schone materialen staan opgeslagen. Verzamel etensresten direct na het gebruik van maaltijden in afsluitbare afvalbakken.

Houd de opslagplaats schoon, zodat er geen ratten of andere ongewenste dieren op afkomen. Plaats geen afval naast afvalcontainers. Houd containers gesloten en zorg dat het afval minimaal één keer per week en vóórdat een container vol is wordt opgehaald.

Tips

Leeg afvalcontainers minstens één keer per dag. Sluit de zakken goed en bewaar ze in gesloten rolcontainers. Verschoon damesverbandcontainers in de meisjestoiletten dagelijks.

Houd de opslagplaats van afval schoon, zodat er geen ratten of andere ongewenste dieren op afkomen. Plaats geen afval naast afvalcontainers. Zorg dat het afval wordt opgehaald voordat een container vol is.