

Beleidsplan Veiligheid en gezondheid



Inleiding

Voor u ligt het beleidsplan Veiligheid en Gezondheid van BSO de Keetclub. Met behulp van dit beleidsplan wordt inzichtelijk gemaakt hoe we op onze locatie werken. Met als doel de kinderen en medewerkers een zo veilig en gezond mogelijke werk, speel en leefomgeving te bieden waarbij kinderen beschermd worden tegen risico's met ernstige gevolgen en leren omgaan met kleine risico's. Dit beleidsplan is geldig vanaf 1 januari 2018. Om tot dit beleidsplan te komen zijn aan de hand van diverse thema's gesprekken gevoerd met medewerkers. Centraal stond hierin of de huidige manier van werken leidt tot een zo veilig en gezond mogelijke werk-, speel- en leefomgeving. Indien noodzakelijk zijn er maatregelen opgesteld voor verbetering.

Desirée Strijbos—Parren is verantwoordelijk voor wijzigingen en aanvullingen van het beleid. Danielle Knapen is eindverantwoordelijke voor het beleidsplan Veiligheid en Gezondheid. Een beleid komt in de praktijk echter pas goed tot zijn recht als alle medewerkers zich betrokken voelen en het beleid uitdragen. Daarom zal er tijdens elk teamoverleg een thema, of een onderdeel van een thema, over veiligheid of gezondheid op de agenda staan. Dit om continu in gesprek te blijven over het beleid. Zo blijven we scherp op onze werkwijzen en kunnen we bij veranderingen in de omgeving of situatie, zoals bij verbouwingen of veranderingen in de inrichting, direct controleren of het beleid al dan niet moet worden aangescherpt.

Inhoudsopgave

1.	Visie en Missie	2
2.	Grote Risico's	3
3.	Kleine Risico's	7
4.	Risico inventarisatie	9
5.	Thema's uitgelicht	10
6.	EHBO	11
7.	Beleidscyclus	12
8.	Communicatie van Intern en extern betrokkenen	13
9.	Ondersteuning en melden van klachten	14
Bijlage 1	Afspraken en regels omtrent Gezondheid	15
Bijlage 2	Afspraken en regels omtrent Veiligheid	34
Bijlage 3	Risico inventarisatie en plan van aanpak	44

1. Visie en Missie

Visie

BSO de Keetclub staat voor kinderopvang waar gewerkt wordt vanuit passie en vanuit waar we een belangrijke bijdrage leveren aan de ontwikkeling, opvoeding en verzorging van kinderen. Het blijven uitdagen van kinderen en het leren omgaan met verschillende soorten situaties vormen daarvan een belangrijk onderdeel. Een veilige en gezonde leef- en speelomgeving vormt de basis van dit alles.

Doel

Vanuit de wet Innovatie Kwaliteit Kinderopvang dienen wij een beleid te creëren ten aanzien van Veiligheid en Gezondheid waar alle medewerkers zich verantwoordelijk voor voelen. De belangrijkste aandachtspunten binnen het vormgeven van het beleid zijn:

- 1) het bewustzijn van mogelijke risico's,
- 2) het voeren van een goed beleid op grote risico's en
- 3) het gesprek hierover aangaan met elkaar en met de externe betrokkenen.

Dit alles met als doel, een veilige en gezonde omgeving te creëren waar kinderen onbezorgd kunnen spelen en zich optimaal kunnen ontwikkelen.

2. Grote Risico's

In dit hoofdstuk beschrijven we de belangrijkste grote risico's die op onze locatie kunnen leiden tot ernstige ongevallen, incidenten of gezondheidsproblemen. We hebben de risico's onderverdeeld in drie categorieën; fysieke veiligheid, sociale veiligheid en gezondheid. Per categorie hebben we maximaal 5 belangrijke risico's benoemd met de daarbij behorende maatregelen die zijn of worden genomen om het risico tot het minimum te beperken. Voor de overige risico's verwijzen we naar bijlage 3 waarin de complete risico-inventarisatie is opgenomen die in kwartaal 1 van 2017 is uitgevoerd.

Fysieke veiligheid

Ten aanzien van fysieke veiligheid hebben we de volgende risico's gedefinieerd als grote risico's:

Vallen en struikelen:

- door binnen rennen
- door de gladheid van de vloeren

Genomen maatregelen zijn:

- *Ouders en kinderen aanspreken over de verantwoordelijkheid en de risico's.*
- *in de groepsregels is de afspraak vastgelegd dat binnen niet gerend mag worden. Kinderen daar op aanspreken en uitleggen waarom we dit hebben afgesproken.*
- *Ouders adviseren om sokken/sloffes met antislip mee te geven of de sokken bij kinderen uit te doen*

Vinger tussen de deur:

- omdat er geen veiligheidsstrips aanwezig zijn bij entree deur, wc deur en de deur die naar de patio leidt. Hierdoor kunnen kinderen met hun vingers tussen de deuren komen.

Genomen maatregelen zijn:

Kinderen alert maken op de risico's. Mogelijke oplossingen bespreekbaar maken tijdens het Teamleidersoverleg

Gereedschap

- Kind verwondt zich aan gereedschap (bijv. (figuur)zaag, beitels, hobbymes, soldeerbout)

Genomen maatregelen zijn:

- Geef goede uitleg over omgaan met het gereedschap.
- Laat kinderen in kleine groepjes werken.
- Laat kinderen zagen niet zelf verwisselen.
- Laat kinderen niet spelen met gereedschap.

Risicovol spelen

- Kind verstart zich, valt of glijdt uit over oneffenheden in/door (gladde) plekken door bijvoorbeeld losse stenen, boomwortels, kuil, los zand, bladeren of mos.
- Kind verwondt zich aan een stekelige plant of eet van een giftige plant of wordt blootgesteld aan stuifmeel (allergie)
- Steken van wespen/bijen
- Van boomstammen of stenen vallen

Genomen maatregelen zijn:

- *Kinderen alert maken op de risico's. Kinderen leren omgaan met de risico's van de natuur.*

Verbranding

- door aanraking met een heet apparaat (kookplaat, ovenruit, waterkoker) of hete vloeistof/gerecht

Genomen maatregelen zijn:

- plaats de waterkoker zo dat een kind er niet bij kan (bijvoorbeeld hoog of ver naar achteren op het aanrecht) en laat de snoer van een waterkoker niet los hangen.
- laat pannenstelen naar achteren wijzen tijdens het koken en gebruik zoveel mogelijk de achterste pitten tijdens het koken.
- Zorg dat er altijd toezicht is als de oven of het fornuis aan staat en spreek met de kinderen af dat ze niet mogen spelen in de buurt van de oven en het fornuis.

Sociale veiligheid

Ten aanzien van sociale veiligheid hebben we de volgende risico's gedefinieerd als grote risico's:

1 medewerkster aanwezig op de groep

- Bij BSO de keetclub staat een medewerkster tot ongeveer 17.00 samen met een collega op de groep. Tussen 17.00 en 18.30 staat de medewerkster meestal alleen op de groep.

Genomen maatregelen zijn:

- Er is een achterwachtregeling.

Grensoverschrijdend gedrag.

- bijten en slaan van kinderen onderling
- pesten
- discriminatie
- intimidatie (overheersend gedrag van (mede) opvoeders)

Genomen maatregelen zijn:

- Collega's informeren en aanleren hoe te handelen bij grensoverschrijdend gedrag d.m.v. protocollen, bijeenkomsten of apps.
- Kinderen en collega's leren respectvol met elkaar om te gaan.
- (mede) opvoeders bewust maken van intimiderend gedrag

Kindermishandeling.

- Ongewenste intimiteit als kinderen alleen met andere kinderen zijn
- Ouders verwaarlozen hun kind(eren)
- Psychische mishandeling bij kinderen door (mede) opvoeders

Genomen maatregelen zijn:

- Collega's informeren en aanleren hoe te handelen bij vermoeden kindermishandeling d.m.v. protocollen, bijeenkomsten of apps.
- Kinderen voorlichten over hoe om te gaan met elkaar.

Vermissing.

- door het niet afsluiten van de poortjes
- door een activiteit buiten het gebouw

Genomen maatregelen zijn:

- *Collega's informeren en aanleren over hoe te handelen bij vermissing van een kind d.m.v. protocollen, bijeenkomsten of apps.*
- *Afspraak met kinderen gemaakt dat ze moeten blijven staan waar ze zijn wanneer ze de leidster of de groep kwijt zijn i.p.v. rond te gaan lopen en zelf te gaan zoeken.*
- *Poortjes controleren of deze goed gesloten zijn.*

Dreiging van buitenaf:

Gezondheid

Ten aanzien van gezondheid hebben we de volgende risico's gedefinieerd als grote risico's: (Vraag ligt bij deskundige infectiebestrijding. Bijvoorbeeld ziektekiemen, buitenmilieu en binnenmilieu)

Voedselinfectie of voedselvergiftiging

- door kookactiviteit
- door allergieën

Genomen maatregelen zijn:

- *Voedsel bereiden volgens de richtlijnen die beschreven staan in dit protocol.*
- *Water door laten lopen volgens de richtlijnen die beschreven staan in dit protocol.*

Hygiëne

- vloeren zijn niet altijd schoon
- besmettelijkheid als kinderen een infectieziekte hebben.

Genomen maatregelen zijn:

- *Handhygiëne op de juiste momenten en juiste manier*
- *Persoonlijke hygiëne zoals kleding, nagels en sieraden, handschoenen*
- *Ouders informeren wanneer er meerdere kinderen huidinfecties hebben zoals waterpokken of krentenbaard.*
- *Oppervlakten/speelgoed grondig schoonmaken wanneer een kind met een huidinfectie aanwezig is geweest.*

Binnenklimaat

- Luchtwegirritatie of droge ogen
- Te hoge Co2 waarde
- Te hoge temperaturen

Genomen maatregelen zijn:

- *Zoveel mogelijk luchten.*
- *Binnenklimaat dagelijks en op verschillende tijdstippen meten en noteren. Blijven zoeken naar een oplossing wanneer het CO2 gehalte te hoog blijkt te zijn.*

Medicatie

- medicatie wordt verkeerd toegediend
- medicatie wordt vergeten
- medicatie wordt door ander kind ingenomen.

Genomen maatregelen zijn:

- *Wekker zetten voor medicatie*
- *Collega's controleren elkaar door de naam te noemen het kind*

3. Kleine Risico's

Door goede afspraken te maken met de kinderen kunnen deze leren omgaan met diverse kleine risico's. Denk ten aanzien van veiligheid bijvoorbeeld aan afspraken die gelden tijdens spelsituaties of activiteiten en hoe om te gaan met bijvoorbeeld speelgoed en gereedschap. Om kinderen mee te laten helpen om risico's te beperken kunnen ook ten aanzien van gezondheid afspraken worden gemaakt. Denk aan het wassen van de handen na toiletbezoek of het houden van een hand voor de mond tijdens niezen of hoesten. Ook kunnen kinderen leren hoe ze met afvalcontainers om dienen te gaan of leren hoe ze zelf hun luier weg kunnen gooien.

Leren omgaan met risico's is erg belangrijk voor kinderen. Internationaal wetenschappelijk onderzoek toont aan dat leren omgaan met risico's goed is voor de ontwikkeling van kinderen.

- Door het ervaren van risicovolle situaties, bijvoorbeeld tijdens het spelen, ontwikkelen kinderen risicocompetenties: ze leren risico's inschatten en ontwikkelen cognitieve vaardigheden om de juiste afwegingen te maken wanneer een risicovolle situatie zich opnieuw voordoet.
- Het nemen van risico's is een onderdeel van de 'gereedschapskist' voor effectief leren. Risicovol spelen ontwikkelt een positieve houding van 'ik kan het' en daarmee gaat een kind uitdagingen meer zien als iets om van te genieten dan om te vermijden. Dit vergroot onafhankelijkheid en zelfvertrouwen, wat belangrijk kan zijn voor hun doorzettingsvermogen als ze geconfronteerd worden met uitdagingen
- Het leren omgaan met risico's heeft een positieve invloed op de fysieke en mentale gezondheid van kinderen en op het ontwikkelen van sociale vaardigheden. Kinderen staan sterker in hun schoenen en kunnen beter conflicten oplossen en emoties herkennen van speelmaatjes.
- Bewegingen die veel voorkomen bij risicovol spelen, zoals slingeren, klimmen, rollen, hangen en glijden, zijn niet alleen leuk voor kinderen, maar ook van essentieel belang voor hun motorische vaardigheden, balans, coördinatie, en lichaamsbewustzijn. Kinderen die dat niet doen zijn vaker onhandig, voelen zich ongemakkelijk in hun eigen lichaam, hebben een slechte balans en bewegingsangst.

[Bron: veiligheid.nl/risicovolspelen]

Onze missie is onze kinderen een zo veilig en gezond mogelijke opvang te bieden. Hierbij willen we ongelukken of ziekte als gevolg van een bijvoorbeeld niet schoon of ondeugdelijk speelgoed voorkomen. Maar met overbescherming doen we de kinderen uiteindelijk ook geen goed. Daarom beschermen we de kinderen tegen onaanvaardbare risico's. Een bult, een schaafwond of iets dergelijks kan gebeuren. Sterker nog, er zit ook een positieve kant aan:

- Het heeft een positieve invloed op fysieke gezondheid
- Het vergroot zelfvertrouwen, zelfredzaamheid en doorzettingsvermogen
- Het vergroot sociale vaardigheden

Daarom aanvaarden wij op onze opvang de risico's die slechts kleine gevolgen kunnen hebben voor de kinderen en leren ze hier op een juiste manier mee om te gaan. Om risicovolle speelsituaties veilig te houden moeten kinderen zich daarom tijdens spelsituaties of activiteiten houden aan diverse afspraken. Daarnaast zijn er afspraken over hoe om te gaan met spullen als speelgoed en gereedschap, dit om te voorkomen dat door oneigenlijk gebruik letsel kan ontstaan.

Om gezondheidsrisico's te beperken en de kinderen hieraan zelf bij te laten dragen zijn daarom goede afspraken met kinderen noodzakelijk. Voorbeelden van afspraken die met kinderen zijn gemaakt zijn het

wassen van de handen na toiletbezoek of het houden van een hand voor de mond tijdens niezen of hoesten. Ook leren de jonge kinderen dat ze niet met de afvallemmer mogen spelen, maar wel zelf hun luier weg mogen gooien.

De exacte afspraken die zijn gemaakt met kinderen zijn terug te vinden in de risico-inventarisatie in bijlage 1 en 2. De afspraken worden regelmatig met de kinderen besproken en herhaald. Bijvoorbeeld voorafgaand aan een activiteit of spel of in periodes dat veel kinderen en medewerkers verkouden zijn.

4. Risico inventarisatie

In het 1e kwartaal van 2017 hebben we de risico-inventarisatie veiligheid en gezondheid uitgevoerd. Aan de hand van deze inventarisatie hebben we de risico's op onze locatie in kaart gebracht. De grote risico's zijn reeds beschreven in hoofdstuk 3. In bijlage 3 zijn de uitkomsten van de risico-inventarisatie terug te vinden, evenals het hieruit volgende actieplan. Vanaf 2018 zullen we de risico's op een andere wijze in kaart brengen, namelijk aan de hand van de QuickScans in de nieuwe Risicomonitor.

5. Thema's uitgelicht

Grensoverschrijdend gedrag

Grensoverschrijdend gedrag door volwassenen of door kinderen kan een enorme impact hebben op het welbevinden van het getroffen kind. Op onze locatie heeft dit thema dan ook onze bijzondere aandacht. We hebben de volgende maatregelen genomen om grensoverschrijdend gedrag met elkaar te voorkomen en wat te doen als we merken dat het toch gebeurt:

- Tijdens teamoverleggen wordt regelmatig over het onderwerp gesproken om zo een open cultuur te creëren waarbij medewerkers elkaar durven aan te spreken.
- In het pedagogisch beleidsplan hebben we opgenomen dat kinderen wordt geleerd hoe je met elkaar om kunt gaan waarbij respect is voor normen en waarden. Zo weten kinderen wat wel en niet toelaatbaar is, en wat gepast en ongepast gedrag is.
- Daarnaast leren we kinderen dat het belangrijk is dat ze het direct aangeven als zij bepaald gedrag ervaren dat niet wenselijk is. We helpen ze mondiger te maken op momenten dat dit nodig is.

De volgende maatregelen worden genomen om grensoverschrijdend gedrag te voorkomen:

- Alle medewerkers hebben een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG verklaring).
- Er zijn duidelijke afspraken hoe er gehandeld moet worden als een kind een ander kind mishandelt op de opvang.
- Medewerkers kennen de afspraken hoe er gehandeld moet worden als een kind een ander kind mishandelt op de opvang.
- Er is een protocol wat te doen als kindermishandeling wordt vermoed.
- Medewerkers kennen het protocol wat te doen als kindermishandeling wordt vermoed.

Achterwachting

Als in een uitzonderlijke situatie er maar één medewerker aanwezig kan zijn en er geen andere volwassene op de locatie is, moet de achterwachting worden toegepast. Dit betekent dat in geval van calamiteiten een achterwacht beschikbaar is die binnen vijftien minuten aanwezig kan zijn op de opvanglocatie. De (actieve) achterwacht is telefonisch bereikbaar tijdens de opvangtijden.

De volgende personen zijn bereikbaar als achterwacht:

Danielle Knapen
Nicole Knapen
Tilly Niessen
Nathasja Noorbeek
Anjes Hermans
Anne Marie Fetz

6. EHBO

Op onze locatie doen we er alles aan om te voorkomen dat een kind letsel oploopt als gevolg van een ongeluk(je). Toch is dit helaas niet geheel te voorkomen. Daarnaast kunnen zich andere calamiteiten voordoen, waardoor EHBO noodzakelijk is. Op onze locatie hebben de volgende medewerkers een geldig en geregistreerd certificaat voor kinder-EHBO:

Loes J.	24/10/2017
Kathy	24/10/2017
Yvonne	08/01/2018
Marlé	20/06/2018
Daani	18/05/2019
Annemarie	28/09/2019
Anjes	29/11/2019

De certificaten zijn behaald bij het volgende instituut: Oranje Kruis

7. Beleidscyclus

Onze beleidscyclus starten we met een uitgebreide risico-inventarisatie. Tijdens een teamleidersoverleg bepalen we welke medewerkers op welke onderwerpen een QuickScan gaan uitvoeren en gedurende welke periode hieraan wordt gewerkt. Zo is het hele team betrokken bij de inventarisatie. Op basis van de uitkomsten van de risico-inventarisatie maken we een actieplan en een jaarplan op. De voortgang van beide plannen wordt regelmatig geëvalueerd tijdens teamleiders- en groepsoverleggen. Op basis van de evaluaties wordt het beleidsplan Veiligheid en Gezondheid bijgesteld.

Plan van aanpak

Welke maatregelen worden genomen?

Welke maatregelen worden genomen om het beleidsplan weer aan te laten sluiten bij de actuele situatie op de opvang. Verwijs voor het volledige plan van aanpak naar een bijlage.

De risico-inventarisaties hebben inzicht gegeven in de huidige stand van zaken ten aanzien van veiligheid en gezondheid. Naar aanleiding van deze inventarisatie zijn er een aantal actiepunten op de agenda gezet met als doel de kwaliteit van de opvang te verbeteren.

Voor een totaal overzicht van te nemen maatregelen wordt verwezen naar bijlage 3

Hoe worden maatregelen geëvalueerd?

Om te bepalen of de genomen acties en maatregelen ertoe hebben geleid dat er een veiligere en gezondere opvang kan worden geboden, evalueren we elke 6 weken de genomen maatregelen en/of ondernomen acties tijdens ons teamoverleg. Indien een maatregel of actie een positief effect heeft gehad, wordt het veiligheids- en gezondheidsbeleid hierop aangepast.

8. Communicatie van Intern en extern betrokkenen

We vinden het belangrijk dat medewerkers zich betrokken voelen bij het veiligheids- en gezondheidsbeleid. Wanneer het beleidsplan voor veiligheid en gezondheid wordt opgesteld of bijgesteld, spelen zij dan ook allen een actieve rol hierin. Wanneer een nieuwe medewerker op de locatie komt werken zorgen we voor een uitgebreide introductie in het veiligheids- en gezondheidsbeleid, met indien nodig eventuele extra opleiding en instructies. Zodanig dat deze persoon in staat is tot het nemen van maatregelen wanneer dit aan de orde is.

Tijdens teamleider- en groepsoverleggen is het bespreken van mogelijke veiligheids- en gezondheidsrisico's een vast agendapunt. Zo wordt het mogelijk zaken bespreekbaar te maken en direct bij te stellen. Medewerkers worden hierdoor vertrouwd met het geven van feedback aan elkaar.

Via onze website en via de oudercommissie berichten we ouders over onze activiteiten ten aanzien van veiligheid en gezondheid. Wanneer er vragen zijn van ouders worden deze zo mogelijk ter plekke beantwoord. Wanneer deze vraag voor meerdere ouders interessant is, wordt deze in de oudercommissie vergadering besproken.

9. Ondersteuning en melden van klachten

Hoewel we ons uiterste best doen een helder en zorgvuldig beleid te voeren ten aanzien van veiligheid en gezondheid, kan het altijd voorkomen dat een medewerker of ouder een klacht heeft. We staan open voor feedback, en bespreken deze klacht het liefst direct met de medewerker of ouder zelf om tot een oplossing te komen. Een formele klacht wordt schriftelijk ingediend.

Indien we er met de medewerker of ouder op deze wijze niet uitkomen, dan kan de medewerker of ouder contact opnemen met het Klachtenloket Kinderopvang en in het uiterste geval met de Geschillencommissie Kinderopvang. Deze commissie is geheel onafhankelijk. De commissie wint advies in bij deskundigen op het gebied van kinderopvang, dienstverlening, financiën, juridische zaken en dergelijke. Alle klachten worden zorgvuldig behandeld en indien gewenst, onder geheimhouding. Klacht: Een klacht is een probleem of ongenoegen dat u of uw kind heeft met het kinderdagverblijf of de leiding, waarvoor geen goede oplossing is gevonden. Dit kan gaan over zeer uiteenlopende zaken.

Een klacht dient schriftelijk te worden ingediend. De klacht dient binnen een redelijke termijn na ontstaan van de klacht ingediend te zijn, waarbij 2 maanden als redelijk wordt gezien. De klacht wordt voorzien van dagtekening, naam en adres van de klager, eventueel de naam van de medewerker op wie de klacht betrekking heeft, de locatie en de groep plus een omschrijving van de klacht.

Indien de klacht gedragingen van de houder of medewerker betreft, worden deze personen in de gelegenheid gesteld mondeling of schriftelijk te reageren.

De locatiemanager draagt zorg voor de inhoudelijke behandeling en registratie van de klacht en bevestigt schriftelijk de ontvangst van de klacht aan de ouder. De locatiemanager houdt de klager op de hoogte van de voortgang van de behandeling van de klacht. Afhankelijk van de aard en inhoud van de klacht wordt een onderzoek ingesteld. De locatiemanager bewaakt de procedure en termijn van afhandeling. De klacht wordt zo spoedig mogelijk afgehandeld, tenzij er omstandigheden zijn die dit belemmeren. In dat geval brengt de locatiemanager de klager hiervan zo spoedig mogelijk op de hoogte. De klacht wordt in ieder geval binnen een termijn van 6 weken afgehandeld. De klager ontvangt een schriftelijk en gemotiveerd oordeel over de klacht, inclusief concrete termijnen waarbinnen eventuele maatregelen zullen zijn gerealiseerd.

Mocht de klacht een vermoeden van kindermishandeling betreffen, dan treedt de meldcode huiselijk geweld en kindermishandeling in werking. Deze klachtenprocedure wordt daarmee afgesloten.

Jaarlijks wordt er door de geschillencommissie een certificaat verstuurd indien de locatie geschillenvrij is geweest. Dit certificaat hangt op het mededelingen bord.

Meer informatie hierover kan de ouder vinden op <https://www.klachtenloket-kinderopvang.nl/ouders/>

Bijlage 1 Afspraken en regels omtrent Gezondheid

Overdracht van ziektekiemen

1. Handhygiëne voor kinderen en groepsleiding

- Draag altijd zorg voor een goede handhygiëne.
- Zorg voor kort geknipte nagels.
- Draag zo min mogelijk sieraden.
- Was de handen op cruciale momenten

Voor;

- Het aanraken en bereiden van voedsel
- Het eten of het helpen bij eten
- Wondverzorging

Na;

- Hoesten, niezen en snuiten
- Toiletgebruik
- Contact met lichaamsvochten zoals speeksel, snot, braaksel, ontlasting, wondvocht of bloed
- Oor- en/of neuspeuteren
- Buiten spelen
- Contact met vuile was of de afvalbak
- Schoonmaakwerkzaamheden
- Contact met de dieren
- Wisselen van werkzaamheden
- Aanraking van besmet of rauw materiaal

Instructie handen wassen

1. was de handen met zeep gedurende tenminste 20 seconden
2. was de gehele hand:
3. de rug van de hand
4. tussen de vingers
5. de muis van de duim
6. de vingertoppen
7. droog de handen goed af met een schone handdoek of een stuk keukenpapier

Pak minimaal elk dagdeel én bij zichtbare verontreiniging een schone handdoek

De kraan (handcontactpunt) worden minimaal dagelijks gereinigd

Niemand zal ontkennen dat het vrijwel onmogelijk is om kinderen na ieder kuchje de handen te laten wassen. Maak zelf een inschatting wanneer dit nodig is. Spreek bijvoorbeeld af dat wanneer handen zichtbaar vuil zijn, wassen noodzakelijk is. Voor groepsleiding geldt dat handen in ieder geval gewassen moeten worden na een hoestbui, voor het verzorgen van eten en voor en na het verzorgen van wondjes. Verder kan een goede taakverdeling, waarbij iemand die verkouden is en dus veelvuldig hoest, risico's beperken. Spreek bijvoorbeeld af dat een collega de bereiding van voeding voor zijn rekening neemt.

2. Ziek

2.1. Zieke groepsleiding

- Draag altijd zorg voor een goede handhygiëne
- In het geval van buiktyfus, paratyfus, bloederige diarree en open tbc komt de groepsleiding niet werken
- Overleg bij een mogelijk besmettelijke ziekte zoals diarree of huiduitslag met huisarts en Danielle
- Van de groepsleiding die ziek van vakantie terug komt (en dus nog geen kinderen heeft kunnen besmetten) moet worden overwogen of hij/zij wel in de groep wordt ingezet. Neem contact op met Danielle, voordat je komt werken.
- draag zorg voor een goede hoesthygiëne
- De volgende maatregelen zijn van belang;
 - voorkom aanhoesten. i.p.v. hoest of nies niet in de richting van een ander houd tijdens het hoesten of niezen de hand voor de mond
 - was na hoesten, niezen of neus snuiten de handen

2.2. Zieke kinderen

- Dep het pus/vocht uit blaasjes of wondjes van kinderen regelmatig met bijvoorbeeld een wattenstaafje
- Dek de wond af
- Dek een loopoor af met een steriel gaasje
- Stip open waterwratjes met jodium aan en dek ze af
- Materialen en oppervlakken die verontreinigd zijn met pus of vocht goed schoon maken
- Was de handen na aanraking met pus of vocht
- Verder kan overdracht van ziektekiemen op andere kinderen worden voorkomen door voor het zieke kind een aantal dingen te regelen;
 - geef het kind eigen speelgoed
 - reinig speelgoed voordat andere kinderen dit krijgen
 - was de handen van de kinderen na krabben aan wondjes en/of blaasjes
 - gebruik eigen bestek en beker
 - gebruik slabber washandjes en handdoeken eenmalig
 - voorkom dat het kind met koortslip anderen zoent
 - leer kinderen een goede hoesthygiëne aan.
 - De volgende maatregelen zijn van belang;
 - voorkom aanhoesten. leer de kinderen tijdens hoesten of niezen het hoofd weg te draaien of het hoofd te buigen
 - wijs kinderen er op dat ze tijdens het hoesten of niezen de hand voor de mond moeten houden of in de elleboog niezen/hoesten.
 - laat kinderen de handen wassen als blijkt dat deze na hoesten, niezen zichtbaar vuil zijn
 - laat kinderen regelmatig hun neus snuiten
 - gebruik telkens voor ieder kind een schone tissue
- desinfecteer de thermometer voor en na gebruik met alcohol 70%
- let op een goede handhygiëne bij het insmeren met crème of zalf
- bij het aanbrengen van crème of zalf wordt een tissue of wattenstaafje gebruikt, een latexhandschoen wordt alleen gebruikt als deze echt noodzakelijk is.
- draag latexhandschoenen bij elk contact met bloed, wondvocht of lichaamsvochten die zichtbaar met bloed zijn vermengd

- verwijder gemorst bloed met handschoenen aan, neem het bloed op met een papieren tissue (maak de ondergrond schoon met water en zeep, spoel het oppervlak schoon en droog na en desinfecteer daarna met ruim alcohol 70%)
- dek wondjes met een waterafstotende pleister af en verwissel de pleister of het verband regelmatig, doe dit in ieder geval als het doordrenkt is met wondvocht of bloed
- was met bloed bevulde kleding en linnen goed op 60°c

3. Toilet bezoek

3.1. Toiletbezoek kinderen

- leer de kinderen dat ze na toilet bezoek hun handen moeten wassen
- let er op dat kinderen na het toiletbezoek hun handen wassen
- de kinderen wassen de handen bij de voor hun bestemde wastafel
- leer kinderen hun handen goed wassen (zie ook “handen wassen doe je als volgt”)
- we maken gebruik vloeibare zeep
- we gebruiken wegwerphanddoekjes
- leer de kinderen plaats te nemen op het toilet zonder de handen op de pot/ wc-bril te zetten

4. Hygiëncode

Bij BSO de Keetclub werken we met de Hygiëncode voor kleine instelling voor de branche Kinderopvang. Door middel van het werken en handelen volgens de beschreven werkwijze en met het inzicht dat deze Hygiëncode biedt, wordt voldaan aan de wettelijke voorschriften die van toepassing zijn op de bereiding en behandeling van levensmiddelen en ingrediënten. Belangrijker is echter nog dat de voedselveiligheid van kinderen, personeel er in grote mate mee kan worden gegarandeerd.

Onder een kleine instelling wordt in deze hygiëncode verstaan: een organisatorisch verband waar onder verantwoordelijkheid van een maatschappelijk ondernemer aan cliënten levensmiddelen worden verstrekt met een snelle doorgifte of een minimale bereiding en directe consumptie.

Het belang van het werken met een hygiëncode

Het proces van voedingsverzorging, dat loopt van inkoop tot consumptie, gaat gepaard met risico's. Na een toiletbezoek kunnen bijvoorbeeld micro-organismen die ziekten verwekken worden overgedragen van mens op levensmiddelen. Als de temperatuur van een koelkast of een diepvriezer niet goed is ingesteld kunnen levensmiddelen bederven, met het gevolg dat de gebruikers ervan een voedselinfectie of een voedselvergiftiging oplopen. Dit kan worden vermeden door het kennen en onderkennen van de risico's die bij de behandeling van levensmiddelen worden gelopen en voorts door het treffen van de juiste maatregelen en het volgen van de juiste werkwijze om deze risico's te vermijden of te verminderen. Dit laatste kan worden aangeduid als “hygiënisch werken” of als het “beheersen van het proces van voedingsverzorging” en is tevens het doel van deze hygiëncode. Een goede hygiëne is extra belangrijk in (kleine) instellingen waar wordt gewerkt met groepen met een vergroot risico als ouderen of jonge kinderen.

4.1. Risico's bij de voedingsverzorging en goede hygiënische praktijken in de verschillende fasen van voedingsverzorging

Onder goede hygiënische praktijken worden werkwijzen en procedures verstaan waarmee de risico's bij de voedingsverzorging zoveel mogelijk worden beheerst en in belangrijke mate bijdragen aan de voedselveiligheid in de instelling.

Hygiënisch werken

Hygiëne is de kennis van alles wat mensen gezond houdt en de maatregelen die worden genomen om ziekten te voorkomen. Micro-organismen zijn de belangrijke veroorzakers van ziekten. De vermeerdering en overdracht ervan moet daarom bij de behandeling van levensmiddelen worden

voorkomen. Een instelling die voedingsmiddelen verstrekt aan cliënten zal er alles aan willen doen om ervoor te zorgen dat de kwaliteit ervan is gewaarborgd. Hygiënisch werken heeft betrekking op de persoonlijke hygiëne van medewerkers en op de bedrijfshygiëne.

Persoonlijke hygiëne

Hygiënisch werken begint bij de medewerkers die belast zijn met de voedingsverzorging en daarbij de hele dag door met allerlei producten en voorwerpen in aanraking komen. Zij moeten zorgen voor een goede persoonlijke hygiëne. Verder is het van belang dat er goede afspraken worden gemaakt over de wijze waarop wordt gehandeld als een medewerker een persoonlijk risico vormt voor de voedselveiligheid in de instelling. Melding van een dergelijk risico aan de leidinggevende is van belang. Infectie aan handen, verkoudheid of diarree kunnen bijvoorbeeld noodzaken tot de tijdelijke aanpassing van taken.

Bedrijfshygiëne

Evenals persoonlijke hygiëne is het handhaven van de bedrijfshygiëne gericht op het voorkomen van de vermeerdering en overdracht van micro-organismen bij de behandeling van levensmiddelen en daarmee van het ontstaan van voedselinfecties of voedselvergiftiging. Daarnaast is bedrijfshygiëne erop gericht de kwaliteit van voedingsmiddelen te bewaren en bederf te voorkomen. In het algemeen geldt dat de bedrijfshygiëne wordt gewaarborgd door de activiteiten en handelingen die verband houden met de behandeling van voedingsmiddelen uit te voeren met inachtneming van de werkinstructies en vaste procedures.

Belangrijke aandachtsgebieden voor bedrijfshygiëne zijn bijvoorbeeld de plaats waar handen worden gewassen en de reiniging van keukenapparatuur, het keukengereedschap, de werkoppervlakken en ruimten waarin voeding wordt klaargemaakt.

Inrichting van ruimten voor voedingsverzorging

Voor het handhaven van de bedrijfshygiëne is het noodzakelijk dat de ruimten bestemd voor de voedingsverzorging op de juiste wijze ingericht zijn. Aan deze keukens en andere ruimten waar de voedingsverzorging plaatsvindt worden eisen gesteld aan de inrichting.

- De ruimten mogen geen doorgangsruijme 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 diepvriesbewaarruimte 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. Bij voorkeur twee spoelbakken zodat tijdens het bereiden van voedsel ruimte is om de handen te kunnen wassen.
- 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.

Essentiële aspecten van de voedingsverzorging

Bij de beheersing van risico's is een aantal aspecten van essentieel belang in alle fasen van de voedingsverzorging, dat wil zeggen vanaf de aankoop of ontvangst van voedingsmiddelen tot de uitgifte. Het betreft de beheersing van:

- temperatuur
- reinheid
- versheid

Beheersing van temperatuur

De juiste temperaturen bij de voedingsverzorging worden beheerst door stelselmatige en goed uitgevoerde controles en/of metingen. Werknemers moeten zich er bewust van zijn dat in de dagelijkse praktijk de feitelijke temperaturen door allerlei oorzaken kunnen afwijken van de vereiste temperaturen. Een eenvoudig voorbeeld van de oorzaak van een afwijking van de temperatuur is de uitval van een koelkast.

Beheersing van reinheid

Reinheid in de organisatie wordt beheerst door het handhaven van de persoonlijke en de bedrijfshygiëne. Werknemers moeten bijvoorbeeld van het handen wassen een routine maken en er zich bewust van zijn dat een op het oog schone organisatie (geen kruimels, voedingsresten of andere zichtbare vervuiling) niet betekent dat de keukenapparatuur, het keukengereedschap, werkoppervlakken en werkruimten daadwerkelijk schoon zijn. Hygiënisch schoon vereist stelselmatig schoonmaken op de juiste wijze of met de juiste schoonmaakmiddelen.

De voedselveiligheid is vooral in het geding bij de behandeling van versproducten (groenten, vlees en melkproducten) omdat deze gevoelig zijn voor besmetting. Belangrijke oorzaken voor deze besmetting zijn het onvoldoende wassen en spoelen van eetwaren en het verwerken van oude voorraden in verse eet- en drinkwaren en in alle fasen van de voedingsverzorging door kruisbesmetting. Het voorkomen van kruisbesmetting vereist de voortdurende aandacht van medewerkers en het aanleren van routinematige hygiënische handelingen. Onder kruisbesmetting wordt het overgaan van micro-organismen van product op product verstaan.

Beheersing van versheid

Versheid wordt beheerst door controle op de houdbaarheidsdatum en bewaartemperaturen van levensmiddelen. Het gebruik van verpakte en nog niet aangebroken producten door fabrikanten en andere levensmiddelenbedrijven levert weinig problemen op voor de voedselveiligheid in instellingen. Deze zijn voorzien van stickers met informatie over de houdbaarheid van producten door vermelding van de THT (tenminste houdbaar tot)- datum en de TGT (te gebruiken tot)-datum. De versheid is vooral in het geding bij de bereiding van voedingsmiddelen uit versproducten of van flessenvoeding in kindercentra en bij de van huis meegebrachte etenswaren. Omdat deze producten bij aankomst in de instelling al veel micro-organismen bevatten is sprake van een aanmerkelijk kortere houdbaarheid. Dit vereist het noteren van de interne verbruiksdatum (IVD) na de ontvangst, de bereiding of het ontdoeien van producten. Worden verpakte producten aangebroken, dan verkort dit de houdbaarheid en gelden de THT- en TGT-datum niet meer. Ook bij het aanbreken van verpakte producten is daarom het noteren van de IVD vereist.

4.2. Risico's bij de voedingsverzorging en goede hygiënische praktijken in de verschillende fasen van voedingsverzorging

Goede hygiënische praktijken worden in alle fasen van de voedingsverzorging in acht genomen, dat wil zeggen bij:

1. Inkopen en bestellen
2. Bewaren en opslaan
3. Bereiding
4. Uitgeven en uitserveren
5. Reinigen
6. Afvoeren van afval
7. Bestrijding ongedierte

Inkopen en bestellen

De leverancier moet er in verband met de houdbaarheid voor zorgen dat de temperatuur van producten of levensmiddelen bij levering goed is en de verpakkingen van producten onbeschadigd en schoon zijn. Als de temperatuur bij levering te hoog is kan er al een ernstige vermeerdering van micro-organismen hebben plaatsgevonden. Door beschadigde verpakkingen heeft ongedierte vrije toegang tot een product of kan het anderszins vervuild zijn met zand en stof. Dit wordt door een medewerker van BSO de Keetclub bij ontvangst gecontroleerd. Voor de controle van de temperatuur kan deze

(steekproefsgewijs) worden gemeten maar kan ook worden volstaan met de beoordeling van de omstandigheden waarop het product wordt aangeboden of is vervoerd. De tijd tussen aankoop/ontvangst en opslag van gekoelde of ingevroren producten moet zo kort mogelijk zijn.

Bewaren en opslaan

Na de ontvangst van de goederen gaan de producten het magazijn, de koeling of diepvries in. Kijk daarbij eerst of de verpakking nog in orde is. Bij een kapotte verpakkingen kan de kwaliteit van producten snel achteruit gaan door het contact met zuurstof of er kan kruisbesmetting ontstaan. Zet producten die gekoeld moeten worden zo snel mogelijk in de koeling. Schommelingen in de temperatuur (onderbreking van de koelketen) hebben een negatieve invloed op de kwaliteit van de producten. Hoe langer een product wordt bewaard, des te meer het in kwaliteit achteruit gaat. Werk daarom bij het aanvullen van de goederen volgens het first in first out systeem (fifosysteem). Controleer ook altijd of de houdbaarheidstermijn van de reeds aanwezige producten nog lang genoeg is. Bij het aanvullen van gekoelde of diepgevroren producten is het ook van belang om te controleren of de verschillende producten bij juiste temperatuur worden bewaard.

Bereiden

Bij het bereiden van producten is uit oogpunt van voedselveiligheid een aantal aandachtspunten van belang.

Voorkomen van kruisbesmetting

Als voedingsmiddelen met elkaar of met een besmet voorwerp in aanraking komen, kunnen micro-organismen worden overgebracht van het ene op het andere product. De bereiding van kip levert een goed voorbeeld op. Rauwe kip bevat meestal de ziekmakende salmonellabacteriën. Na voldoende verhitting zijn de salmonellabacteriën gedood. Als echter het mes waarmee de kip in stukken is gesneden zonder reiniging wordt gebruikt voor het snijden van andere voedingsmiddelen dan kunnen deze ook besmet raken met de salmonellabacterie. De gebraden kip zelf kan overigens ook opnieuw besmet raken als deze na het braden op het werkblad wordt gelegd waar deze in rauwe toestand al op heeft gelegen.

Gebruik van grondstoffen

Het wassen van grondstoffen is van belang om vervuilingen door zand, stof, luis en ander ongedierte te verwijderen.

Ontdooien

Als diepgevroren producten relatief kort voor verhitting uit de vriezer worden gehaald, bestaat het risico dat de kern niet goed ontdooit is. Bij de daarop volgende verhitting bestaat de kans dat de kern de minimaal vereiste temperatuur van 75 °C, die nodig is voor het doden van alle micro-organismen, niet zal bereiken. Laat ingevroren producten daarom tijdig van tevoren in de koelkast ontdooien. Om kruisbesmetting van andere producten te voorkomen moet dit onderin de koelkast gebeuren. Lekvocht (drip) waarin zich bacteriën kunnen bevinden, bijvoorbeeld van ontdooit vlees, kan dan niet terechtkomen op andere producten.

Verhitten van producten (koken en bakken)

Bij het verwarmen van producten moeten deze een kerntemperatuur bereiken van minimaal 75 °C. Pas dan is er zekerheid dat alle (ziekteverwekkende) micro-organismen zijn gedood.

Verhitten in olie of vet (frituren)

Bij het verhitten van producten in olie of vet moet, om het ontstaan van giftige of kankerverwekkende stoffen te voorkomen, goed gelet worden op het gebruiksvoorschrift op de verpakking zoals de maximale frituurtemperatuur. Voorst op het aantal keren dat de olie of het vet is gebruikt en tenslotte op de zichtbare vervuiling ervan.

Barbecueën

Bij barbecueën zijn de risico's op kruisbesmetting van reeds bereide gerechten door direct of indirect contact met rauw vlees groot. Met name rauw kippenvlees of varkensvlees kan gevaarlijke micro-organismen zoals de Salmonellabacterie bevatten. Daarom moeten maatregelen worden getroffen die bijzonder aandacht vereisen. Het barbecueën in kleine instellingen die werken volgens en met deze hygiëncode is daarom niet toegestaan.

Regenereren

Onder regenereren wordt verstaan het zodanig opwarmen van een gekoelde of diepgevroren maaltijd of maaltijdcomponent, dat de kerntemperatuur ten minste 75 °C bedraagt en de kwaliteit van de maaltijd niet vermindert. Verhitting (in de kern van de producten) is noodzakelijk om er zeker van te zijn dat schadelijke micro-organismen worden gedood.

Bereiding flessenvoeding en moedermelk

De bereiding van flessenvoeding en het gebruik van moedermelk gaat gepaard met risico's die bijzondere aandacht vereisen. Hiervoor gelden bijzondere instructies (zie bijlage 5).

Poedervormige babyvoeding is niet steriel, de instructies voor de bereiding ervan en voor de behandeling van flessen moet daarom goed worden nageleefd.

Als de moedermelk te lang wordt bewaard of niet voldoende wordt gekoeld bestaat grote kans op de vermeerdering van schadelijke micro-organismen. Aan de ouders, die bij het brengen van een baby tevens afgekolde moedermelk afgeven, moet daarom een duidelijke instructie worden gegeven over de behandeling ervan voorafgaand aan de afgifte in het kinderdagverblijf. Na ontvangst is de organisatie verantwoordelijk voor de behandeling van de flessenvoeding en moedermelk tot de consumptie ervan door de baby.

Uitgeven en uitserveren

Bij kamertemperatuur worden warme producten langzaam kouder en koude producten langzaam warmer. De in de producten aanwezige micro-organismen kunnen zich daarbij snel vermeerderen. Dit kan worden voorkomen door warme gerechten echt (door en door) warm en koude gerechten echt koud te serveren. Koude gerechten worden daarom kort voor het serveren uit de koeling gehaald. Verder is het van belang dat bij het eerste serveren wordt vastgesteld hoe laat het is en dat niet geconsumeerde producten uiterlijk na twee uur worden weggegooid. Tijdens het uitgeven en uitserveren van producten kan ook kruisbesmetting ontstaan. Belangrijk is daarom opnieuw de handhaving van persoonlijke hygiëne en de bedrijfshygiëne. Voor maaltijdprojecten in het ouderenwerk (Tafeltje Dekje) gelden bijzondere instructies (zie bijlage 4).

Reinigen

In etensresten die onbedekt en niet gekoeld blijven staan, vermeerderen de micro-organismen zich snel, ze moeten daarom ook snel worden verwijderd. Keukenapparatuur, het keukengereedschap en werkoppervlakken moeten na gebruik worden gewassen. De ruimten waar de voedingsverzorging plaats vindt moeten dagelijks worden gereinigd. Het volgen van een reinigingsplan is daarbij van belang. Zie hiervoor het model op de website van de Brancheorganisatie Kinderopvang (www.kinderopvang.nl dossier hygiëncode). Reinigingsmiddelen kunnen giftig zijn of irritatie aan luchtwegen ogen en huid veroorzaken. Daarom moet er zorgvuldig en volgens de gebruiksaanwijzing mee worden gewerkt. Het risico dat reinigingsmiddelen in voedingsmiddelen terechtkomen moet worden voorkomen.

Plaats reinigingsmiddelen daarom niet in de buurt van voedingsmiddelen.

Afvoeren van afval

Om te voorkomen dat door achtergebleven etensresten ongedierte wordt aangetrokken moet het afval dat vrijkomt bij de voedingsverwerking en consumptie regelmatig op de juiste wijze worden afgevoerd. Het is vanuit milieuoverwegingen van belang de afvalstromen te scheiden.

Bestrijding ongedierte.

Voor de bestrijding van ongedierte is het van belang om een gespecialiseerd bedrijf in te schakelen. Dit vanwege de grote risico's die verbonden zijn aan het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen. Uit hygiënisch oogpunt maar ook in verband met de bescherming van het milieu en de regels die de overheid daartoe heeft gesteld.

4.3. Werkinstructies voor concrete handelingen in de verschillende fasen van voedingsverzorging

Persoonlijke hygiëne

·handenwassen

zorg voor schone en goed wasbare kleding

- draag bij vuile werkzaamheden een voorschoot of wegwerpschort
- 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 te sterk ruikende parfums of aftershaves
- 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

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 verschoneren 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.
- Laat in ruimten bestemd voor het bereiden van voedsel geen huisdieren toe.

Concrete werkinstructies

1. Inkopen en bestellen

- 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 houdbaarheidsstermijn 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 er van 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. 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 (geijkte) thermometer.
- Pas bij het opslaan van voedingsmiddelen het Fifo-systeem 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 gekoeld in de originele verpakking die is voorzien van een THT-datum.

Van huis meegebrachte producten.

Zie er op toe dat door ouders meegenomen bederfelijke etenswaren/traktaties, tenzij opnieuw adequaat gekoeld, binnen 2 uur worden geconsumeerd. Onderneem actie wanneer je twijfelt over de kwaliteit van de meegebrachte producten.

Voedselveiligheid en bedrijfsprocessen in verschillende fasen van voedingsverzorging. Schema processtap bewaren en opslaan.

Van huis meegebrachte babyvoeding en/of moedermelk

- De ouders of verzorgers zijn mede verantwoordelijk voor de kwaliteit van de meegebrachte babyvoeding en moedermelk. Breng hen hiervan op de hoogte. Benadruk en zie er op toe dat ouders of verzorgers producten die koel moeten zijn en blijven pas vlak voor vertrek van huis uit de koelkast halen en in een koelbox vervoeren.
- Plaats de van ouders of verzorgers ontvangen babyvoeding en moedermelk direct in de koeling. Voor van huis meegebrachte moedermelk en flessenvoeding gelden verder bijzondere instructies.

3. Bereiden

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.

Frituren (verhitten in olie of vet)

- Gebruik een frituurapparaat met een instelbare thermostaat en een controlelampje en behandel de frituurolie of -vet mede volgens het voorschrift van het apparaat.
- Controleer of de temperatuur van de olie of het vet niet hoger kan worden dan 175 ° C.
- Controleer regelmatig het uiterlijk en de geur van de frituurolie- of het vet. De olie of het vet mag niet te donker of te stroperig worden of schuimen of walmen tijdens het verhitten. Het mag ook niet te sterk ruiken. Wanneer dat het geval is olie of vet verwijderen en vervangen.
- Verwijder tijdens het frituren productresten. Er mogen niet teveel donker aangebrande resten op de bodem van de (frituur)pan liggen.
- Filter de olie of het vet zo nodig.
- Stel olie en vetten niet onnodig bloot aan daglicht. Licht heeft een ongunstige invloed op de kwaliteit van de olie en kan deze op den duur doen bederven. Vetten en oliën moeten bij voorkeur koel en donker worden bewaard. Dek vet in het frituur apparaat af als het langdurig niet wordt gebruikt.
- Vervang olie of vet als de daarin bereide frites of snacks te vet worden.
- Verhit niet eerder verhitte producten tot minimaal 75 °C in de kern.
- Koel gefrituurde producten die niet onmiddellijk worden geconsumeerd zo snel mogelijk af.
- Verhit reeds eerder verhitte producten tot minimaal 75 °C in de kern.
- Verzamel voor het afvoeren oude olie in een fles of in een container.
- Noteer de datum van het verversen van olie en vet.

Regenereren

- Regeneer tot een kerntemperatuur van minimaal 75 ° C.
- Wanneer de leverancier op de verpakking een hogere temperatuur voorschrijft, dan deze temperatuur aanhouden.

4. Uitgeven en uitserveren

- 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.
- Gooi overgebleven bereide voeding en voedingsresten weg.
- Bewaar geen kliekjes.

5. Reinigen

Vervuiling kan zichtbaar en onzichtbaar zijn. Verder kan een onderscheid worden gemaakt in droog vuil (broodkrumels, stof en dergelijke) en aangekleefd vuil (vet, saladeresten en dergelijke). Voor het reinigen van zuigflessen geldt een aparte instructie-

Stem het gebruik van reinigingsmiddelen af op de aard van de vervuiling. Volg daartoe nauwgezet de gebruiksaanwijzing op de verpakking van het reinigingsmiddel.

- Houd het assortiment reinigingsmiddelen beperkt om de kans op fouten te verkleinen.
- Gebruik niet meer dan de op de verpakking aangegeven hoeveelheid.
- Gebruik zo nodig handschoenen en andere beschermingsmiddelen (veiligheidsbril).

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.
- Spoel na 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 gereedschappen extra goed schoon.

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

Afwassen

- Houd schone en vuile vaat en bestek strikt gescheiden.
 - Voorkom dat schone vaat door condens in de spoelkeuken wordt vervuild.
 - Spoel sterk vervuild vaatwerk eerst voor, bijvoorbeeld met een handdouche.
 - Week aangekoekte etensresten voor met handwarm water.
 - Was af met een afwasmiddel.
 - Droog de afwas af en gebruik hiervoor een schone doek.
 - Spoel sponsjes en afwasborstels goed na en vervang deze regelmatig
 - Bij machinaal afwassen moet er een goede afstemming van watertemperatuur, dosering van reinigings- en naspoelmiddel en een tijdsduur zijn om een voldoende desinfecterend resultaat te verkrijgen (Maak hierbij gebruik van de aanbevelingen in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant).
- Om een maximaal mogelijke microbiologische afdoding te realiseren, moet bij voorkeur gebruik worden gemaakt van een programma met een zo hoog mogelijke naspoeltemperatuur .
- Er zijn verschillende vaatwasmachines met diverse naspoeltemperaturen. De fabrikant moet kunnen aantonen of er een voldoende desinfecterend resultaat wordt behaald.
- Controleer na afloop of de machine goed heeft gewassen.

6. Afvoeren van afval

- rest in plastic zak in de keukenkastjes en aan het einde van de dag in de grijze container buiten gedaan
- papier wordt verzameld in de keukenkastjes aan het einde van de dag in de blauwe

- container buiten gedaan
- plastic wordt verzameld en aan de straat gezet.
- de vuilnisbakken zijn buiten bereik van de kinderen geplaatst
- de vuilnisbakken worden dagelijks leeg gemaakt
- na gebruik wordt de vaatdoek met heet stromend water uit gespoeld
- minimaal elk dagdeel én bij zichtbare verontreiniging, na vuile klusjes wordt een schone vaatdoek gepakt
- etensresten en kruimels worden direct opgeruimd
- emballage (kratten) voor retournering
- klein gevaarlijk (chemisch) afval (batterijen, spuitbussen, restanten desinfecteermiddelen)
- drankkartons worden in de kelder bewaard en regelmatig naar de container gebracht.

De zorg voor een goede afvalbehandeling omvat het volgende.

- Biedt afval aan in containers.
- Afvalcontainers zijn goed afsluitbaar, lekdicht en eenvoudig te reinigen.
- Afvalcontainers worden buiten het gebouw of in een aparte goed geventileerde ruimte worden opgeslagen.
- Afval wordt zo snel mogelijk uit de bereidingsruimtes verwijderen en regelmatig afvoeren.
- Emballage wordt eerst gespoeld om bederf en het aantrekken van ongedierte te voorkomen.
- Het afval wordt zo klein mogelijk aangeboden. Kartonnen bijvoorbeeld plat vouwen.

7. Bestrijding ongedierte

- Zorg dat er geen toegangsmogelijkheden tot de ruimten voor voedingsverzorging zijn voor ongedierte. Vul holle ruimtes en kieren.
- Controleer bij de ontvangst van grondstoffen of er geen ongedierte in aanwezig is.
- Zorg bij opslag voor voldoende omloopsnelheid van de grondstoffen, zorg dus voor toepassing van het fifo-systeem.
- Zorg voor een goede reiniging. Etensresten trekken ongedierte aan.
- Zorg voor een goede afvalbehandeling.
- Inspecteer een aantal keren per jaar het hele keukencomplex op ongedierte.

4.4. Controle van de bedrijfsprocessen

Controle en registratie

Reguliere controle

Bepaalde aspecten van de voedingsverzorging moeten daarbij met de frequentie die past bij de aard van de werkzaamheden planmatig integraal of steekproefsgewijs worden gecontroleerd.

De controles van de volgende aspecten zijn in de in hoofdstuk 1 en 2 genoemde fasen van de voedingsverzorging onderscheiden:

- Temperatuur van producten bij ontvangst (afhankelijk product).
- THT en TGT data van producten bij ontvangst.
- Visuele controle kwaliteit verpakking, geur en kleur van producten bij ontvangst en opslag.
- THT-, TGT- en IVD-data bij de bereiding van producten .
- Temperatuur koeling of vriezer (4 tot 7 °C respectievelijk -18 °C).
- Kerntemperatuur verhitte producten (75 °C).
- Kerntemperatuur geregenereerde producten (75 °C). Bij uitgifte van de maaltijden heeft de maaltijd een temperatuur van 60 °C).
- Temperatuur naspoelwater afwasmachine. De fabrikant moet kunnen aantonen of er een voldoende desinfecterend resultaat wordt behaald.
- Visuele controle op aanwezigheid ongedierte.

- Frequentie schoonmaken/schoonmaakplan.

Registratie

De registratie van wat tijdens deze controles is waargenomen is niet verplicht, maar wordt sterk aanbevolen. Worden afwijkingen van de norm geconstateerd, dan is het tevens noodzakelijk te registreren welke actie is ondernomen om de afwijkingen op te lossen. Dergelijke registraties zijn er op gericht te voorkomen dat verzuimd wordt om bij afwijkingen acties te ondernemen, om te zorgen dat producten daadwerkelijk worden geretourneerd of vernietigd, leveranciers aan te kunnen spreken, om de voedingsverzorging periodiek te kunnen evalueren en te leren van afwijkingen. Tenslotte zijn deze van belang om bij inspecties door de Voedsel en Warenautoriteit, maar ook bij eventuele aansprakelijkheidstellingen voor schade aan derden, aan te kunnen tonen dat de voedingsverzorging hygiënisch is uitgevoerd.

In verband met het laatste wordt aanbevolen controle- en registratie documenten twee jaar te bewaren.

Interne audit

Een periodieke evaluatie (interne audit) van de voedingsverzorging is wenselijk. Dit geldt te meer als niet wordt gekozen voor registratie; in dat geval is het zeker raadzaam één of twee keer per jaar te evalueren. Deze interne audit kan worden uitgevoerd door een leidinggevende of een externe organisatie. Door de interne audit houdt het management zicht op de kwaliteit van de voedingsverzorging en kunnen mogelijke verbeterpunten worden opgespoord.

Temperatuurcontrole

Het meten van de temperatuur van producten

Een van de belangrijkste controles is de meting van temperaturen. Koel- en diepvriescellen zijn veelal uitgerust met een vaste thermometer (één graad nauwkeurig). In kleine organisaties wordt slechts in beperkte mate gebruik gemaakt van apparatuur waarop de temperatuur direct is af te lezen. Koelkasten en frituurapparaten zijn daarbij uitgevoerd met thermostaten die de ingestelde temperatuur regelen zonder dat deze is af te lezen. Controles zullen daarom in ieder geval steekproefsgewijze moeten worden uitgevoerd met een handthermometer *Instructie temperatuurcontrole*

Er moet gebruik worden gemaakt van een geschikte en geijkte thermometer en bestaat uit een handvat en een voeler. Om te controleren of een thermometer goed werkt kan deze in smeltend ijs worden gehouden en moet dan 0 °C aangeven. Vervolgens in kokend water. De temperatuur moet dan 100 ° C. aangeven. De voeler moet voor de meting worden gewassen of gedesinfecteerd. Dit laatste met in alcohol gedrenkte doekje (70%) die speciaal voor dit doel zijn gemaakt. Na het desinfecteren mag de voeler in verband met kruisbesmetting niet worden aangeraakt.

Alle thermometers hebben een bepaalde traagheid, daarom moet de temperatuur niet te snel worden afgelezen. Het duurt circa 10 seconden voordat een thermometer de juiste of een stabiele temperatuur aangeeft. Na het meten moet de thermometer worden schoongemaakt en gedesinfecteerd.

Bij ontvangst van producten kan de temperatuur worden gemeten tussen de verpakte producten. Dit maakt voldoende duidelijk wat de temperatuur van de inhoud van de verpakking is. Bij twijfel kan ter controle een verpakking worden geopend om de temperatuur van de inhoud te meten.

Voor het meten van de kerntemperatuur van verhitte of verwarmde producten moet de voeler van de thermometer voldoende diep in het product worden gestoken.

Het meten van temperaturen en het beheersen van de temperatuur in de koeling

De werking van de koeling en diepvriezers moet regelmatig gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat de producten die erin bewaard worden steeds een correcte temperatuur hebben. Daarbij is het belangrijk op meerdere plaatsen te meten.

In de beheersing van de temperatuur van koelcellen, koelkasten en diepvriezers wordt voorzien door:

- de aanwezigheid van voldoende koelcapaciteit;
- de juiste temperatuurinstelling;
- het regelmatig ontdooien en verwijderen van ijsafzetting van koelapparatuur;
- het verwijderen van schimmelvorming op de verdampers;

- het voorkomen van te lange onderbreking van de koelketen waardoor niet snel genoeg kan worden terug gekoeld;
- het niet te vaak openen en sluiten of open laten staan van de apparatuur;
- het niet te vol beladen van de apparatuur zodat de koude lucht voldoende circuleert;
- het niet te vol beladen van de apparatuur zodat zelf bereide voeding snel genoeg kan worden terug gekoeld;

De temperatuur van de koelkast wordt dagelijks gecontroleerd door een medewerker en opgeschreven in de lpad. Bij een onjuiste temperatuur wordt dit bijgesteld om een juiste temperatuur te krijgen.

In het volgende schema zijn de wettelijke vastgestelde bewaartemperaturen vermeld.

Product	Maximum temperatuur	Minimum temperatuur
AGF grondstoffen (aardappelen, groente, fruit)	12 °C	0 °C
Gesneden AGF-producten	7 °C	0 °C
Zuivel (dwz melkproducten)	7 °C	0 °C
Gekoelde maaltijden	7 °C	0 °C
Vlees	4 °C	0 °C
Kip, gevogelte, vis	7 °C	0 °C
Overige bederfelijke producten	-18 °C	60 °C
Diepvriesproducten	-18 °C	
Consumptie-ijs	25 °C	
DKW (droge kruidenierswaren) en conserven	Bewaartemperatuur zoals op verpakking vermeld	
Warme snacks, maaltijden		
Verpakte producten		

- voldoende controle van de temperaturen.

5. **Speelgoed**

- berg speelgoed dat niet in gebruik is in afgesloten kasten op
- zichtbaar verontreinigd speelgoed wordt meteen gereinigd
- schaf eenvoudig te reinigen speelgoed aan (bijvoorbeeld zonder holle ruimtes)
- schaf slijtvast speelgoed aan
- gooi beschadigd speelgoed weg of laat het repareren (beschadigd speelgoed is lastig schoon te houden)
- speelgoed wordt regelmatig gecontroleerd op scherpe randen en wordt weggegooid als het speelgoed kapot is of scherpe randen heeft
- speelgoed voor binnen en buiten wordt gescheiden gehouden
- Er mag niet met speelgoed gegooid worden door kinderen.

6. **Buiten spelen**

- laat de kinderen na het spelen in het zand of met de dieren de handen wassen
- zorg dat kinderen bij wandelingen in bossen of spelen in struiken beschermende kleding dragen (denk hierbij aan dichte schoenen, lange broek en een pet)
- controleer kinderen op teken en tekenbeten
- Na verwijdering van de een teek (met tekenpen of pincet) wordt het wordt het wondje gedesinfecteerd.
- beperk buiten zoet eten en drinken
- vermijd plakkerige handen en monden bij buitenspelende kinderen
- gebruik in augustus bij buiten drinken rietjes om te voorkomen dat een bij of wesp in de mond of keel terechtkomt
- maak gebruik van de bomen en het gebouw voor schaduw
- beperkt de duur van het buiten spelen bij extreem lage temperaturen
- laat ouders voor goede warme kleding zorgen als het erg koud is

7. **Zwembadjes**

- Er mag geen gebruik worden gemaakt van zwembadjes in de zomer, wel van de sproeiers.

8. **Textiel in de groepsruimte**

- was textiel op minimaal 60°C
- voorzie niet wasbare textiel (zoals kussens of matrassen) van een hoes
- er wordt geen gebruik gemaakt van vloerkleden

9. **Stoffering**

Voorwerpen van textiel zoals vloerkleden, gordijnen, en gestoffeerd meubilair vormen een belangrijke bron van allergenen. Allergenen zijn vooral schadelijk voor kinderen die een allergie hebben. Maar ook gezonde kinderen kunnen door contact met allergenen allergieën ontwikkelen. Gezien de gezondheidsrisico's van verhoogde allergeengehalten, is het raadzaam om in kinderdagverblijven deze gehalten zo laag mogelijk te houden.

10. **Planten**

Door de visie van BSO de Keetclub worden er geen rekening gehouden met planten/bloemen die allergeen arm zijn, de ouders zijn hiervan op de hoogte en kunnen in het intakeformulier aangeven of hun kind allergisch is.

Wel wordt er rekening gehouden dat er geen giftige en bijtende planten aanwezig zijn binnen en buiten. Er worden geen onderzetters van hout, riet of gras gekozen in verband met schimmelgroei. Potgrond wordt jaarlijks verschoond potten en schotels worden regelmatig met water en een borstel gereinigd om schimmelvorming te voorkomen.

Sommige planten kunnen door hun sap, geur of stuifmeel een allergische reactie uitlokken. Anderen verzamelen door hun harige bladen veel stof. Ook de pot en de grond moet schoon worden gehouden om stofophoping en schimmelgroei te voorkomen. Wees alert bij het samenstellen van (veld-)

boeketten. Veel allergen stuifmeel wordt verspreid door planten met onopvallende groenige aren, bloemetjes of trossen meeldraden zoals allerlei grassoorten, onkruiden en de bloesem van diverse bomen zoals de berk, cipres, els, hazelaar en plataan. In iets mindere mate geldt dit ook voor beuk (inclusief haagbeuk en hopbeuk), ceder, es, eik jeneverbes, liguster, tamme kastanje, thuja en taxus. Planten met allergenen die beter vermeden kunnen worden;

- sterk allergenen planten zoals primula en ficus benjamina
- sterk geurende planten zoals het fresia, hyacint en citroengeranium
- planten met veel stuifmeel zoals bloeiende takken van berk of hazelaar

11. Binnenmilieu

- Controleer regelmatig de temperatuur in de diverse ruimtes.

De temperatuur in de verblijfsruimte ligt tussen de 15 graden en 27 graden. Stel de temperatuur in de verblijfsruimte op 21°C in en pas het ventilatiegedrag aan wanneer de temperatuur oploopt als de temperatuur binnen oploopt boven de 27°C, zet dan de ramen en deuren wijd open en/of gebruik een ventilator. Als de temperatuur oploopt boven de 27°C, zullen we buiten verblijven.

- verwijder droogbloemen, knutselwerken en dergelijke na een maand als ze niet worden gereinigd of verwijder ze al eerder wanneer ze zichtbaar stoffig zijn
- gebruik geen spuitbussen (verf, haarlak en luchtverfrissers) in ruimtes met kinderen
- kies lijm op waterbasis of vul de lijmopjes niet op de groep waar kinderen aanwezig zijn.
- Zoek een andere ruimte om bij te vullen of doe dit voor of na de aanwezigheid van de kinderen
- gebruik geen wasbenzine, terpentijn, verfabijtmiddelen of andere chemicaliën met oplosmiddelen waar kinderen bij zijn
- gebruik geen sterk geurende producten, kies ook reinigingsmiddelen met zo weinig mogelijk geur
- na verfwerkzaamheden wordt extra gelucht tot de verflucht verdwenen is. Bij voorkeur wordt dit in ruimtes waar de kinderen verblijven in het weekend gedaan.

Het is van groot belang dat kinderen verblijven in ruimten met een gezond binnenmilieu. Een gezond binnenmilieu betekent dat de lucht schoon en fris is en weinig stofdeeltjes en micro-organismen bevat. Ook de temperatuur en de vochtigheid van de lucht mogen niet te laag of te hoog zijn. Een gezond binnenmilieu voorkomt dat kinderen onnodig ziek worden.

Ventilatie

- Voldoende ventilatie is een voorwaarde voor een gezond binnenmilieu. Als een ruimte bedompt ruikt voor iemand die binnenkomt, is dat een indicatie dat de ventilatie onvoldoende is. Al onze ruimten hebben voldoende ventilatiemogelijkheden in de vorm van ramen en deuren. *Ventileren is het voortdurend verversen van lucht. Buitenlucht vervangt daarbij de binnenlucht die verontreinigd wordt door het continu vrijkomen van vocht, gassen, geurstoffen, micro-organismen en zwevende deeltjes microstof (vaak fijn stof genoemd)*

Luchten

- Luchten is het in korte tijd verversen van alle verontreinigde binnenlucht door het wijd openzetten van ramen of deuren. Afhankelijk van de windsnelheid is minder dan een kwartier luchten meestal al voldoende om de lucht in een ruimte te verversen. Luchten levert maar een kortdurende verbetering van het binnenmilieu. In de meeste gevallen is de temperatuur binnen tien minuten weer op peil. Luchten is geen vervanging voor ventilatie. Luchten is belangrijk op momenten dat er extra veel verontreiniging verspreid worden zoals tijdens het stofzuigen en bijvoorbeeld tijdens bewegingsspelletjes. Luchten kan het beste gebeuren als er weinig kinderen aanwezig zijn, bijvoorbeeld tijdens het buitenspelen of het verblijven in een andere ruimte.

16. Schoonmaken

Stoffigheid

De inrichting van de ruimten moet het mogelijk maken ze gemakkelijk schoon te houden. Een goede keuze en opstelling van meubilair en een strak schoonmaakschema voorkomen het ontstaan van stofnesten. Werkzaamheden en activiteiten kunnen veel stof doen opwaaien.

Schoonmaken

Schoonmaken is een activiteit waarbij zichtbaar en onzichtbaar materiaal (vuil) verwijderd wordt. Door efficiënt reinigen worden de meeste micro-organismen verwijderd. Door verwijdering van vuil haal je de voedingsbodemp weg, zodat de kans op uitgroei van micro-organismen afneemt. Door goed schoonmaken wordt het aantal stofdeeltjes verlaagd. Om de hoeveelheid allergenen en huisstofmijten in textiel te reduceren, moet textiel regelmatig op 60°C gewassen worden. In een normale situatie is goed en regelmatig reinigen voldoende om besmettingsrisico's tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Er zijn op alle verpakkingen instructies aanwezig over het juiste gebruik van gevaarlijke schoonmaakmiddelen. De frequentie waarmee gereinigd moet worden is afhankelijk van de snelheid en de mate van vervuiling van de verschillende ruimten.

Wij hanteren bij BSO de Keetclub de volgende schoonmaak methoden:

- stof afnemen met een vochtige doek
- Vegen
- Vloer dweilen met een mop
- Stofzuigen

Hiervoor gebruiken wij de volgende schoonmaakmiddelen:

- groene zeep
- schoonmaakazijn niet de vloeren!
- schuurmiddel voor sanitair
- afwasmiddel

Elke dinsdag, woensdag en vrijdagochtend het gebouw geïmagineerd door een huishoudelijk medewerkster.

Bij BSO de Keetclub hanteren we een schoonmaakschema dat op elke groep en de algemene ruimten ligt en dagelijks wordt bij gehouden.

Er zijn een aantal regels bij het schoonmaken :

- Er wordt niet geveegd in het bijzijn van de kinderen
- Er wordt gelucht tijdens het stofzuigen van de ruimte

Ziektekiemen kunnen verspreid worden via handcontactpunten zoals kranen, lichtknopjes, deurkrukken en doorspoelknoppen. Het is daarom van belang dat er extra aandacht aan het reinigen van handcontactpunten wordt besteed.

Verder hebben de groepsleiding een eigen schoonmaakschema voor de praktische en kleine dingen zoals speelgoed, knuffels ed. (toegevoegd in bijlage) Hierbij hanteren we afvinklijsten zodat er ook daadwerkelijk controle is dat de spullen ook schoongemaakt worden. Op de groep komt het wel eens voor dat er geen tijd is voor schoonmaakklussen. Op deze manier worden de klussen niet overgeslagen, maar verschoven naar een ander tijdstip.

Verder geldt dat zichtbare verontreinigen direct verwijderd moeten worden

Desinfecteren van materialen

In situaties waarin een verhoogd risico op besmetting verwacht kan worden, kan desinfectie toegepast

worden. Er is dan sprake van een zogenaamde medische indicatie. Desinfectie is nodig als;

- een oppervlak met bloed verontreinigd is (bijvoorbeeld uit bloedneus of wondjes)
- verontreiniging heeft plaatsgevonden door bloederige diarree;
- in bijzondere situaties (zoals bij een epidemie) op advies van de GGD

Desinfectie is alleen afdoende, wanneer er eerst goed huishoudelijk gereinigd is. Wij volgen hiervoor de volgende stappen:

1. Wij dragen latexhandschoenen bij elk contact met bloed, wondvocht of lichaamsvochten die zichtbaar met bloed zijn vermengd.
2. Wij verwijderen gemorst bloed eerst met handschoenen aan, nemen het bloed op met een papieren tissue
 - a. maken de ondergrond schoon met water en zeep
 - b. spoelen het oppervlak schoon en droog na
 - c. desinfecteren daarna met ruim alcohol 70%
3. Laten het oppervlak na desinfectie aan de lucht drogen.
4. Textiel en speelgoed worden machinaal gewassen bij 60 graden Celsius.
5. Serviesgoed en eventueel ander materiaal worden in de afwasmachine (60 graden) gewassen.
6. Vervolgens alle schoonmaakmaterialen weggooien of wassen bij minimaal 60 graden.

17. Ongedierte

waar nodig wordt actie ondernomen.

18. Ziekte en medicijnverstrekking

Zieke kinderen

Kinderen met een temperatuur hoger dan 38.5° c° rectaal gemeten en/of een besmettelijke infectie ziekte mogen niet naar BSO de Keetclub gebracht worden.

Met ouders wordt overlegd wanneer het kind een temperatuur heeft lager dan 35.5. Dit kan ondertemperatuur betekenen.

De groepsleiding mag ouders/verzorgers van een kind dat ziek wordt bij BSO de Keetclubverzoeken het kind op te halen.

Dit in verband met besmettingsgevaar.

Wij hanteren bij het weren van zieke kinderen de regels van de RIVM, welke zijn opgenomen in het naslagwerk Kinderopvang. Wel kijken we bij elke calamiteit individueel wat het beste is voor het kind. Ouders vullen tijdens het intakegesprek een intakeformulier in met de nodige informatie over het kind. Ouders zijn zelf verantwoordelijk om wijzigingen in dit formulier door te geven aan het dagverblijf. Bij een calamiteit zullen de ouders direct op de hoogte gesteld worden. Zij bepalen het verdere beleid. Wanneer de groepsleiding spoed noodzakelijk vindt, er duidelijk letsel is of wanneer er twijfel is, zal er contact opgenomen worden met huisarts, welke vermeld is op het intakeformulier of een andere huisarts in de regio.

Wanneer de ouders niet bereikt kunnen worden zal groepsleiding contact opnemen met het noodadres. Ouders hebben een meldingsplicht wanneer het kind of andere gezinsleden de volgende ziektebeelden vertonen: braken, diarree, huiduitslag of infectieziekte. Ouders dienen contact opgenomen te hebben met de huisarts over het wel/niet brengen van het kind naar de Keetclub

De groepsleiding bepaalt in overleg met Danielle of het kind toegelaten kan worden op de opvang.

Medisch handelen

Het dagverblijf zal, met in acht neming van wet BIG, geen medische handelingen uitvoeren.

Alleen personeel met een verpleegkundige opleiding mag een aantal medische handelingen uitvoeren. Dit is afhankelijk van de bijscholing, de aard van de handeling e.d.

BSO de Keetclubzal bij deze beslissing contact opnemen met de bevoegde arts van een kind en overleg plegen.

Bij onvoldoende bevoegd en bekwaam personeel besteden we medische handelingen uit aan bijvoorbeeld de thuiszorg

Toedienen Medicijnen

Medicijnen mogen alleen toegediend worden, wanneer ze uitgeschreven worden door een arts en worden pas na schriftelijke toestemming van ouders toegediend.

Ouders zijn ten alle tijden zelf verantwoordelijk voor een goede overdracht rondom het geven van medicatie en moeten een standaard medicijnformulier invullen.

Wij bewaren de medicijnen buiten handbereik van kinderen.

Wanneer zij dit niet doen kunnen wij die dag geen medicijnen aan een kind geven.

Groepsleiding neemt in dat geval telefonisch contact op met de ouders

De medicijnen moeten duidelijk voorzien zijn van naam, bijsluiter, dosering en recente datum.

Medicijnen dienen in de originele verpakking te zitten

Zonder schriftelijke toestemming zullen alleen medicijnen in noodgevallen verstrekt worden na mondeling overleg met ouders.

Wij lezen de bijsluiter voor het verstrekken van het medicament

- Wij verstrek alleen medicamenten die al eerder thuis verstrekt zijn
- Wij controleren de houdbaarheidsdatum van het medicijn voordat het toegediend wordt
- Wij bewaren medicijnen zo nodig in de koelkast
- Wij bewaren medicijnen in de originele verpakking

Deze regels gelden ook voor homeopathische middelen en dus ook de veel gebruikte 'VSM' artikelen. Op het intakeformulier vullen de ouders in of kinderen bij koorts een paracetamol toegediend mogen krijgen.

Voor de ouders van kinderen van de BSO geldt dat ze thuis een duidelijk briefje moeten schrijven waarop de naam van het medicijn staat, wanneer en hoeveel medicijnen het kind moet krijgen. Ouders moeten dit briefje ondertekenen. Zonder handtekening kunnen wij geen medicijnen geven.

Vaccinaties en infectieziekten:

Wij hanteren bij infectieziekten de regels van de RIVM, "over weren van zieke kinderen", welke zijn opgenomen in het naslagwerk Kinderopvang. Wel kijken we bij elke infectieziekte individueel wat het beste is voor het kind.

BSO de Keetclub wil zoveel mogelijk op de hoogte gehouden worden over het vaccinatieschema van het kind, dit om in geval van infectieziekten adequaat te kunnen handelen.

In geval van een besmettelijke ziekte neemt BSO de Keetclub altijd contact op met de GGD, waarna het de aanwijzingen van de GGD volgt.

Wij zullen altijd bekend maken als er een besmettelijke ziekte binnen het dagverblijf heerst.

Infectieziekten zijn besmettelijke ziekten die kunnen ontstaan nadat ziekteverwekkers het lichaam zijn binnengedrongen. Tegen een aantal infectieziekten is bescherming mogelijk door vaccinatie. Deze vaccinaties vinden plaats in het kader van het Rijksvaccinatieprogramma (RVP). Gemeenten hebben de wettelijke taak om te zorgen voor bescherming en bevordering van de gezondheid van burgers in hun werkgebied. Dit is vastgelegd in de Wet Collectieve Preventie Volksgezondheid. De GGD is verantwoordelijk voor de uitvoering van deze taken. Eén van die taken is de verspreiding van infectieziekten tegen te gaan. Vaccineren tegen (besmettelijke) infectieziekten is daar een onderdeel van.

De GGD voert haar taak 'bestrijding van infectieziekten' uit door continu en actief op te sporen en actie te ondernemen. Daarom wil de GGD beschikken over de vaccinatiegegevens van alle kinderen in een kindercentrum.

In het kort is de registratieprocedure als volgt:

- Bij de intake geeft de ouder of verzorger schriftelijk aan of zij het RVP voor hun kind volgen.
- Indien ouders/verzorgers het RVP op een andere dan de reguliere wijze volgen (andere vaccinatiedata) dan vermelden zij deze gegevens op het formulier.
- Ouders die het RVP niet (volledig) volgen, geven dit op het formulier aan.

Bijlage 2 Afspraken en regels omtrent Veiligheid

1. Gebruik warme dranken

- Thee (en andere warme dranken) wordt bewaard in thermoskannen.
- Gebruik kopjes met goede oortjes
- Zet thee kopjes ver op het aanrecht
- Maak geen thee klaar in de buurt van de kinderen

2. Veiligheid gebouw

- Niet rennen in de gangen
- Verwijder afval op vloeren en trappen
- Uitkijken bij het spelen in de buurt van ruiten
- Kinderen wordt middels activiteiten geleerd wat warm en koud is en dat ze zich kunnen branden aan warm water. Blauw staat voor koud en rood staat voor warm water.
- Niet spelen in de buurt van de oven en het fornuis

3. Procedure melding bedrijfsongevallen en gevaarlijke situaties

Uitgangspunten

Twee uitgangspunten voor de procedure melding, registratie en analyse van ongevallen zijn:

1. het melden en registreren van bedrijfsongevallen is een wettelijk vastgelegde verantwoordelijkheid van de **werkgever**. Een overzicht van ongevallen moet worden opgenomen in de risico-inventarisatie en –evaluatie (RI&E).
2. de Arbo-dienst wil de werkgever ondersteunen bij het onderzoek en de analyse van ongevallen, maar kan niet de verantwoordelijkheid van de werkgever overnemen.

Definitie

Een bedrijfsongeval is elke onvoorziene gebeurtenis waardoor personen (werknemers, kinderen, klanten of externen) letsel oplopen of waardoor materiële schade ontstaat. Dit kan dus een snee in de hand zijn die met een pleister wordt verbonden (EHBO ongeval) of een ongeval waarbij iemand van de trap valt en zijn been breekt. Ongevallen die gebeuren op weg naar en van het werk worden niet als arbeidsongeval aangemerkt.

Ernstige ongevallen moeten direct aan de Arbeidsinspectie worden gemeld.

Er is sprake van een ernstig ongeval als het slachtoffer aan de gevolgen ervan overlijdt of ernstig lichamelijk of geestelijk letsel oploopt. Van ernstig letsel is sprake als een slachtoffer schade aan de gezondheid heeft opgelopen die binnen 24 uur leidt tot opname in een ziekenhuis ter behandeling of observatie. Ook als er sprake is van (een vermoeden van) schade aan de gezondheid van blijvende aard is er sprake van ernstig letsel.

Het melden en registreren van bedrijfsongevallen

Tot nu toe worden ongevallen mondeling gemeld

Wat is het belang van ongevalonderzoek?

Hierboven is beschreven dat bij ernstige ongevallen de veiligheidskundige moet worden ingeschakeld voor het doen van een ongevalonderzoek. Waarom is dit van belang? Nadat de gewonden zijn verzorgd en de schade is opgeruimd zal altijd de vraag worden gesteld hoe het nu heeft kunnen gebeuren en wie er verantwoordelijk is (en moet opdraaien voor de schade). Bij ernstige ongevallen doet de AI onderzoek om vast te stellen wat de toedracht tot het ongeval is geweest en om vast te stellen of er strafbare feiten in het spel zijn. Dit onderzoek zal daarna door de Arbeidsinspectie, voorzien van een proces verbaal, worden doorgegeven aan het Openbaar Ministerie. Het OM kan daarna besluiten om de werkgever strafrechtelijk te vervolgen.

Het onderzoek dat door de AI wordt gedaan is **niet** openbaar. De werkgever krijgt er **geen** inzage in. De

werkgever zal er dus voor moeten zorgen dat hij zelf ook zorgt voor het snel en eenduidig vastleggen van de toedracht tot het ongeval. Hoe sneller, des te beter omdat de directe sporen en getuigen na verloop van tijd verdwijnen c.q. vergeten hoe het nu eigenlijk is gegaan.

Wat is de rol van de Arbo-dienst?

Als de bedrijfsarts een medewerker op het spreekuur krijgt die ziek is ten gevolge van een bedrijfsongeval zal hij/zij nagaan of dit ongeval ook als zodanig is gemeld. Als blijkt dat dit niet is gebeurd, dat zal de **werkgever** van de betrokken medewerker dit alsnog moeten doen conform de hierboven beschreven procedure. Als een arbo-adviseur bij klanten komt en hoort dat er een ongeval is geweest zal hij/zij navragen of dit ook op de geëigende manier is geregistreerd en verwerkt

Registratie gevaarlijke situaties

Organisatie binnen BSO de Keetclub

Binnen het kinderdagverblijf moeten alle gevaarlijke situaties gemeld worden.

Het melden en registreren van gevaarlijke situaties

De gevaarlijke situatie dient te worden gemeld bij Danielle

Wat is het belang van het registreren van gevaarlijke situaties?

Elk kinderdagverblijf is verplicht een risico-inventarisatie te maken en aan de hand van deze inventarisatie een actieplan op te stellen. Dit plan dient elk jaar geëvalueerd en aangepast te worden. Een risico-inventarisatie is voornamelijk gebaseerd op ervaringen uit de praktijk. Om een volledig en goed actieplan te maken dienen gevaarlijke situaties geregistreerd te worden, zodat deze bij de evaluatie meegenomen worden bij de aanpassing van het actieplan.

3.1. Ontruimen

De kinderen op deze locatie oefenen geregeld op school met ontruimen omdat deze locatie in de basisschool gevestigd is. Het ontruimingsplan hangt in de gang van de keetclub.

Blusmiddelen zijn aanwezig en worden jaarlijks gecontroleerd. Dit regelt de school.

4. Buitenmilieu

4.1. Kinderen in de zon

De zon schijnt. Kinderen voelen zich lekker bij mooi weer. De zon zorgt ook voor de aanmaak van vitamine D, dat is goed voor hun botten. Maar te veel zon is niet gezond. Niets is zo vervelend als een rood verbrande huid. Andere nadelen van te veel zon kunnen pas op latere leeftijd aan het licht komen, zoals huidveroudering, maar ook huidkanker.

Met de juiste bescherming kan veel ellende voorkomen. Extra bescherming van kinderen is belangrijk; op vakantie, maar ook bij mooi weer thuis in de tuin en dus ook bij ons op het dagverblijf. Vandaar dit protocol.

Elke keer als de huid verbrandt, raken huidcellen beschadigd door de UV-straling. En juist bij kinderen komt die beschadiging hard aan. Hun huidcellen zijn extra kwetsbaar. Bovendien zijn ze in de groei: de celdeling gaat zo snel dat er soms te weinig tijd is om alle beschadigde huidcellen te herstellen voordat ze zich weer gaan delen. In die cellen ontstaan dan als het ware 'littekens', die kinderen hun leven lang meedragen. Dit is aan de buitenkant niet te zien, want die beschadigingen zitten diep in de huidcellen. Maar hoe meer 'littekens', hoe groter de kans dat een kind op latere leeftijd huidkanker krijgt. Daarom is bescherming zo belangrijk, zéker voor kinderen.

- Houd de kinderen tussen 12.00 en 15.00 uur zo veel mogelijk uit de zon.
- Bij extreem felle zon blijven de kinderen tussen 12.00 uur en 15.00 uur binnen.
- Kinderen jonger dan zes maanden zetten we helemaal niet in de zon.
- Laat kinderen op zonnige dagen zoveel mogelijk in de schaduw spelen.
- Ook als kinderen alleen in de schaduw zitten moeten ze worden ingesmeerd.
- Bij zonnig weer zetten we zoveel mogelijk parasols op en creëren we zoveel mogelijk schaduw plekken

- Kleding (ook een petje/hoedje), biedt de beste bescherming tegen de zon.
- Ouders worden verzocht zonnehoedjes en eventueel andere zonbescherming mee te geven
- Wanneer een kind een zonnehoedje bij zich heeft zetten we deze altijd op
- Wanneer de kinderen niet met water spelen, laten we de kinderen broek en shirt aanhouden.
- Een half uur voordat we naar buiten gaan smeren we de kinderen in
- De kinderen worden zowel 's morgens als 's middags ingesmeerd (minimaal twee keer op een dag)
- Wij gebruiken minimaal beschermingsfactor 30. Een kind kan maximaal drie uur in de zon met een hoge beschermingsfactor. Probeer dit echter te beperken.
- Smeer gevoelige zones zoals neus, oren, nek, voeten extra in.
- Waar nodig smeren we de kinderen vaker in
- Herhaal het insmeren na het zwemmen. Waterproof-producten zullen toch voor een deel verdwijnen bij het afdrogen of spelen in het water en zand. Smeer kinderen daarom ook met deze producten regelmatig in.
- Bij warm weer krijgen de kinderen meer drinken aangeboden dan normaal.
- Wanneer het erg heet is passen we de activiteiten aan, doen rustiger aan en rusten vaker.

Anti-zonnebrandmiddelen zijn gemaakt om zonnebrand te voorkomen. Ze bevatten UV-filters waardoor minder UV-straling de huid bereikt. Een middel dat alle UV-straling wegfiltert bestaat niet.

Gebruik van een anti-zonnebrandmiddel is geen vrijbrief om onbeperkt te zonnen. Wie dat doet, vergroot zelfs de kans op huidkanker. Een anti-zonnebrandmiddel moet gezien worden als een aanvullende maatregel, naast het dragen van kleding en het opzoeken van de schaduw in plaats van de volle zon.

Zonkrachtwaarden

- 0 Geen zonkracht
- 1-2 Vrijwel geen zonkracht
- 3-4 Zwakke zonkracht
- 5-6 Matige zonkracht
- 7-8 Sterke zonkracht
- 9-10 Zeer sterke zonkracht

De zonkracht wordt weergegeven op een schaal van 0-10. In Nederland staan verwachte zonkrachtwaarden in de weerberichten in de krant, op internet: www.knmi.nl en op pagina 708 van Teletekst. Op radio en tv wordt alleen melding gemaakt van zonkracht 6 of hoger. Net als de weersverwachting is dit een voorspelling.

De zonkracht wordt bepaald door:

- Het jaargetijde: in de zomer is in Nederland de zonkracht sterker dan in de winter. In de tropen daarentegen maakt het jaargetijde niet uit.
- Het tijdstip op de dag (oftewel de stand van de zon): uv-straling is in Nederland het sterkst tussen 12.00 en 15.00 uur. De afstand die uv-stralen door de dampkring moeten afleggen is dan het kortst.
- De plaats op aarde: hoe dichter bij de evenaar, hoe sterker de uv-straling. Maar ook: hoe hoger (in de bergen), hoe sterker de uv-straling.
- De mate van weerkaatsing: uv-straling wordt sterker door weerkaatsing via sneeuw, zand en water.
- Bewolking: door een dichtbewolkte lucht komt nauwelijks uv-straling, bij heilig weer kan de doorlating van uv-straling toch aanzienlijk zijn. Bij schapenwolkjes kan de intensiteit van uv-straling zelfs toenemen doordat straling gereflecteerd wordt tussen de wolken.

Elke huid reageert anders

Huidtype Verbrandingservaring Bruiningservaring Uiterlijke kenmerken

1. verbrandt zeer snel wordt niet bruin
zeer lichte huid, vaak sproeten rood of lichtblond, haar blauwe ogen
2. verbrandt snel wordt langzaam bruin
lichte huid, blond haar, grijze, groene of lichtbruine ogen
3. verbrandt niet snel wordt gemakkelijke bruin
licht getinte huid, donkerblond tot bruin haar, vrij donkere ogen
4. verbrandt bijna nooit bruint zeer goed
een van nature getinte huid, donker haar, donkere ogen

5. Dreiging van buitenaf

De veiligheid van kinderen staat in de kinderopvang altijd voorop. Risicobeperking en het toezicht daarop zijn in Nederland strikt. Hoewel het niet mogelijk is om elk incident te voorkomen, moeten we wel het maximale doen om kinderdagverblijven en peuterspeelzalen zo veilig mogelijk te maken.

Dit protocol beschrijft de afspraken en maatregelen die binnen BSO de Keetclub gelden over de veiligheid voor de kinderen. Dit protocol staat niet op zichzelf. Bij ons veiligheidsbeleid hoort ook een risico-inventarisatie veiligheid en gezondheid, een BHV plan en nog een protocol veiligheid en gezondheid.

Doel van dit protocol is om de alertheid blijvend te waarborgen en na te gaan hoe medewerkers ondersteund kunnen worden.

1. Ophalen van kinderen

Bij BSO de Keetclub mogen de kinderen alleen gehaald worden door de ouders/ verzorgers of familieleden van het kind. Wanneer ouders willen dat hun kind incidenteel of regulier door iemand anders gehaald gaat worden zullen ze hiervoor toestemming moeten geven. Wanneer het plotseling nodig is dat iemand anders het kind op komt halen, doordat ouders bijvoorbeeld in de file staan, zullen ouders dit telefonisch bij Keet inde Kerk moeten melden.

Wanneer dit niet gebeurt is, zal het kind niet worden meegegeven. De leiding van BSO de Keetclub zal dan aan de "ophaler" vragen de groep even te verlaten en plaats te nemen in de hal. Hierna zullen de ouders van het kind worden gebeld om de situatie te checken.

2.1 Onbekende bezoeker

Onbekende mensen zullen gevraagd wordt wat we voor ze kunnen betekenen.

Onbekende mensen dienen in de hal te wachten en mogen de groep niet binnen.

Wanneer wij twijfelen over de oprechtheid van mensen, of wanneer zij bijvoorbeeld vreemd gedrag vertonen of een vreemd uiterlijk hebben, zullen wij de mensen vragen het gebouw te verlaten. De groepsleiding waarschuwt dan de leidinggevende. Bij afwezigheid van een leidinggevende wordt bij twijfel de politie gebeld.

3. Gescheiden ouders

Wanneer wij te maken krijgen met gescheiden ouders gaan wij ervan uit dat zowel vader als moeder de kinderen kunnen komen halen, mits er anders is afgesproken met een leidinggevende.

Bij een intake van de kinderen zullen we vragen of er bijzonderheden zijn. Mocht het noodzakelijk zijn kunnen er met de leidinggevende afspraken gemaakt worden. Over de noodzakelijke afspraken zal de groepsleiding worden ingelicht. Wanneer de afspraken gemaakt zijn dat één van de ouders het kind/ de kinderen niet mag ophalen, dan zullen we ons hieraan houden.

Op het moment dat deze ouder wel verschijnt om het kind op te halen zullen we deze ouder vragen om met een bakje koffie even plaats te nemen in de ontvangstruimte zodat wij de andere ouder even kunnen bellen om de situatie te checken. Deze ouder beslist dan uiteindelijk wat er dient te gebeuren. Wij proberen deze situatie zo goed mogelijk te begeleiden en niet uit de hand te laten lopen.

4. De situatie loopt uit de hand

Wanneer een bezoeker ongewenst gedrag vertoont of grof taalgebruik gebuikt zullen wij de bezoeker vragen om het pand te verlaten. Wij zullen deze bezoeker wijzen op de aanwezigheid van kinderen en onze wens uitspreken de kinderen niet te willen confronteren met het gedrag en/of taalgebruik. Op het moment dat hieraan geen gehoor wordt gegeven, zullen wij de kinderen bij deze persoon weghalen en in veiligheid brengen. Dit kan zijn doordat ze naar een andere groep gaan, of even buiten gaan spelen. Op dit moment wordt ook door deze groepsleiding de politie gebeld. Twee mensen van de leiding, waaronder (indien aanwezig) de leidinggevende, zullen met de bezoeker in gesprek blijven en zoveel mogelijk proberen de situatie onder controle te houden.

Bij twijfel bellen wij altijd de politie op het nummer 112

5. Inlichtingen ouders

BSO de Keetclub zal na een onveilige of dreigende situatie ouders inlichten over wat er gebeurd is. Hiertoe neemt de directie een beslissing. Dit zal altijd in overleg zijn met de Politie. Wij zullen hierbij de adviezen van de politie opvolgen.

6. Vermissing

Inleiding

In dit protocol staan de richtlijnen voor de handswijze die de medewerkers van BSO de Keetclub volgen wanneer een kind vermist wordt tijdens de opvang.

Een persoon (kind) is vermist als:

- iemand tegen redelijke verwachting in afwezig is uit de voor die persoon gebruikelijke en veilige omgeving
- er sprake is van een plotselinge en onverwachte afwezigheid
- de verblijfplaats van iemand onbekend is, en als het in diens belang is, dat die wordt vastgesteld

Preventief beleid

- Weet hoeveel kinderen er op de groep zijn. Doe dit o.a. door het bijhouden van de aanwezigheidsregistratie in flexweb waar alle kinderen in staan. Wanneer een kind is gebracht of gehaald, moet je het nieuwe aantal kinderen weten.
- De kans dat een kind wegloopt of door een onbekende wordt meegenomen is het grootst tijdens de haaltijden:
- Groepsleiding van de BSO is op de hoogte van de bezigheden van de kinderen. Als kinderen naar buiten gaan om te spelen of andere activiteiten buiten de BSO doen, wordt dit doorgegeven bij de groepsleiding.

Vermissing gebeurt tijdens de opvang

Wanneer je ontdekt dat je een kind uit de groep mist kun je een aantal dingen doen die helpen het vermiste kind op te sporen. Dit betreft niet alleen het zelf zoeken naar het vermiste kind, maar ook het verzamelen van informatie over het kind en over de omstandigheden van de vermissing.

Onderneem de volgende stappen:

- Meld bij je naaste collega van de groep dat je een kind mist. Draag de zorg van de andere kinderen over aan je collega, zodat je, je kunt richten op het vermiste kind.
- Blijf kalm, denk helder na. Wanneer heb je het kind voor het laatst gezien? Wat was het kind aan het doen? Waar zou het mis kunnen zijn gegaan?
- Bekijk eerst goed alle lokalen, gangen en toilet. Roep ondertussen het kind. Kijk ook op plaatsen waar kinderen zich kunnen verbergen. Het kan voorkomen dat een kind zich verstopt en dan in slaap valt.
- Schakel meerdere collega's in om te helpen zoeken. Ook eventueel ouders die op dat moment aanwezig zijn.

- Een andere collega die niet aan het zoeken is brengt de leidinggevende op de hoogte. Deze neemt contact op met de ouders indien het kind niet binnen 15 minuten wordt gevonden.
- Als het kind niet in het gebouw te vinden is, ga dan buiten zoeken. Neem als het kan een foto van het kind mee. Neem een telefoon mee, zodat je bereikbaar bent, mocht een collega het kind vinden.
- Zoek buiten eerst op de plekken waar het kind gevaar zou kunnen oplopen (water, putten, verkeerswegen, parkeerplaatsen etc.).
- Vraag aan voorbijgangers of zij een kind hebben gezien.
- Bel je collega's en vraag of zij het kind al hebben gevonden is dit niet het geval bel dan na 15 minuten zoeken de politie: 0900 – 8844.
- Noteer de naam van de politiefunctionaris die je geholpen heeft aan de telefoon en, zodra dat bekend is, de naam van de politiefunctionaris die als je contactpersoon aangewezen is.

Als het vermiste kind terecht is:

- Informeer je de politie als deze ingeschakeld is.
- Informeer je vervolgens alle andere betrokkenen die weten dat het kind vermist is.
Is het belangrijk om na te gaan wat de reden voor de vermissing was, zodat een herhaling voorkomen kan worden

Vermissing gebeurt tijdens een uitstapje

Neem een lijst mee met alle namen van kinderen die mee gaan met het uitstapje. Weet het aantal kinderen en vergeet niemand mee te nemen uit de bus, trein of auto. Tel tijdens het vervoer en uitstapje regelmatig of het aantal kinderen nog klopt. Voorzie kinderen die mee gaan met een uitstapje altijd met een armband met hierop naam en adres van BSO de Keetclub.

Mocht er ondanks deze preventieve maatregelen toch een kind vermist raken dan kun je een aantal dingen doen die helpen het vermiste kind op te sporen. Dit betreft niet alleen het zelf zoeken naar het vermiste kind, maar ook het verzamelen van informatie over het kind en over de omstandigheden van de vermissing.

- Meld bij je naaste collega dat je een kind mist. Draag de zorg van de andere kinderen over aan je collega, zodat je, je kunt richten op het vermiste kind.
- Blijf kalm, denk helder na. Wanneer heb je het kind voor het laatst gezien? Wat was het kind aan het doen? Waar zou het mis kunnen zijn gegaan?
- Bekijk eerst goed de naaste omgeving waar het kind zich als voor het laatst bevond en zoek op plekken waar een kind zich verstoopt zou kunnen hebben.
- Schakel, wanneer deze aanwezig zijn meerdere collega's in om te helpen met zoeken.
- Raadpleeg een deskundige die bekend is met de omgeving en vraag waar te gaan zoeken en schakel ook zijn/haar hulp in.
- Spreek af wie waar gaat zoeken, dat er na 15 minuten weer verzameld word op het beginpunt en dat er gebeld word naar een aangewezen persoon zodra het kind gevonden is. Deze persoon stelt iedereen telefonisch ervan op de hoogte dat het kind is gevonden.
- Ben ten alle tijden, allemaal telefonisch bereikbaar, mocht een collega het kind hebben gevonden.
- Zoek bij de auto of vervoersmiddel waarmee je gekomen bent en zoek op de plekken waar het kind gevaar zou kunnen oplopen (water, putten, verkeerswegen, parkeerplaatsen etc.) Vergeet ook de toiletten niet.
- Laat eventueel de naam van het kind omroepen en vermeld erbij waar het kind naartoe gebracht kan worden wanneer het terecht is.

Is het kind na 15 minuten nog niet gevonden en iedereen weer bij het beginpunt zich heeft verzameld dan worden de ouders geïnformeerd en de politie ingeschakeld. Noteer de naam van de

politiefunctionaris die je geholpen heeft aan de telefoon en zodra dat bekend is, de naam van de politiefunctionaris die als je contactpersoon aangewezen is.

Vermissing gebeurt tijdens de breng- en haaltijden

Hieronder wordt verstaan, kinderen die vanuit school zelfstandig naar de BSO gaan of van de BSO zelfstandig naar huis gaan en niet op de betreffende plek aankomen. Maar ook vermissing tijdens ophaaltijden door de leiding aan school.

Kind arriveert na school niet op de BSO

Arriveert een kind dat zelfstandig naar de BSO komt vanuit school na 15 minuten niet op de BSO, onderneem dan de volgende stappen:

- Informeer op locatie naar eventueel gemiste informatie over het betreffende kind.
- Draag de zorg van de andere BSO kinderen over aan een andere collega en vertel wat er aan de hand is en dat je naar de school wil om te gaan zoeken.
- Is de school op loop afstand, loop dan de vaste route hier naartoe en informeer bij de desbetreffende leraar van dit kind.
- Is de school niet op loop afstand bel dan de school en neem contact op met de leraar van het betreffende kind. Weet de leraar niets ga dan toch naar de school.
- Neem een telefoon mee zodat je bereikbaar bent. Vraag collega's op locatie om jou te bellen zodra er meer informatie bekend is over het desbetreffende kind.
- Ga naar binnen en kijk of het desbetreffende kind zich in de klas of in het schoolgebouw bevindt.
- Vraag ouders op het schoolplein en ouders van klasgenootjes of vriendjes van het vermiste kind of ze het kind hebben gezien.
- Vraag aanwezige ouders op het schoolplein om te gaan zoeken rondom het schoolgebouw. Vraag andere leraren om in het schoolgebouw te gaan zoeken. Vraag hen om jou te bellen zodra iemand het kind heeft gevonden.
- Loop een ronde om het schoolgebouw en loop verschillende routes naar de BSO of naar het huis van het vermiste kind, mocht het kind uit zichzelf naar huis of toch naar de BSO gelopen zijn. De woonplaats van het kind is bekend bij de leraar.
- Mocht na 15 minuten zoeken het kind nog niet gevonden zijn laat dan door de leraar de ouders van het desbetreffende kind bellen. Laat ook navragen of er afgesproken was of het kind door iemand anders werd opgehaald.
- Bel vervolgens je collega's, leg uit dat het kind nog niet is gevonden en dat je de politie op de hoogte gaat brengen.
- Bel de politie: 0900 – 8844 Noteer de naam van de politiefunctionaris die je geholpen heeft aan de telefoon en zodra dat bekend is, de naam van de politiefunctionaris die als je contactpersoon aangewezen is.

Kind is niet aanwezig na schooltijd

- Informeer bij de leraar van het desbetreffende kind naar eventueel verdere informatie over waar het kind mogelijk zou kunnen zijn.
- Ga naar binnen en kijk of het desbetreffende kind zich in de klas of in het schoolgebouw bevindt.
- Bel de hoofdlocatie of er nog informatie is doorgegeven over het desbetreffende kind.
- Vraag ouders op het schoolplein en ouders van klasgenootjes of vriendjes van het vermiste kind of ze het kind hebben gezien.
- Stel je collega's telefonisch op de hoogte dat je een kind vermist en gaat zoeken.
- Informeer de leraar van het desbetreffende kind en draag de zorg van eventueel andere BSO kinderen over aan de leraar.

- Neem een telefoon mee zodat je bereikbaar bent en geef je telefoonnummer aan de leraar en mensen die mee helpen met zoeken. Vraag hen om jou te bellen zodra iemand het kind heeft gevonden.
- Vraag aanwezige ouders op het schoolplein om te gaan zoeken rondom het schoolgebouw. Vraag andere leraren om in het schoolgebouw te gaan zoeken.
- Loop een ronde om het schoolgebouw en loop verschillende routes naar het huis van het vermiste kind, mocht het kind uit zichzelf naar huis gelopen zijn. De woonplaats van het kind is bekend bij de leraar.
- Mocht na 15 minuten zoeken het kind nog niet gevonden zijn laat dan door de leraar de ouders van het desbetreffende kind bellen. Laat ook navragen of er afgesproken was of het kind door iemand anders werd opgehaald.
- Bel vervolgens je collega's, leg uit dat het kind nog niet is gevonden en dat je de politie op de hoogte gaat brengen.
- Bel de politie: 0900 – 8844 Noteer de naam van de politiefunctionaris die je geholpen heeft aan de telefoon en zodra dat bekend is, de naam van de politiefunctionaris die als je contactpersoon aangewezen is.

Kind komt niet thuis vanuit de BSO

- Waarschijnlijk zal de ouder contact opnemen met het kindercentrum om te melden dat hun kind niet thuis is gekomen.
- Informeer alle groepsleiding van het kindercentrum. En vraag wanneer ze het kind voor het laatst hebben gezien, wat het kind deed of van plan was te gaan doen en of ze het kind naar huis hebben zien gaan.
- Neem contact op met het hoofd van het kindercentrum en bel naar vriendjes van de BSO waar het kind eventueel zou kunnen zijn.
- Volg verder de richtlijnen van de politie wanneer deze door de ouders is ingeschakeld.

Als het vermiste kind terecht is

- Informeer je de politie als deze ingeschakeld is.
- Informeer je vervolgens alle andere betrokkenen die weten dat het kind vermist is.
- Is het belangrijk om na te gaan wat de reden voor de vermissing was, zodat een herhaling voorkomen kan worden.

7. Vervoer Kinderen

Wij houden ons aan de regels die zijn vastgesteld door de Verenigde Verkeers Veiligheids Organisatie. Kinderen worden alleen vervoerd in auto's waarvan de eigenaar een inzittendenverzekering heeft afgesloten. Kinderen worden achterin vervoerd, in een goedgekeurd kinderzitje cq stoelverhoger. Wanneer kinderen voorin vervoerd worden dan worden de regels aangehouden afhankelijk van de leeftijd. Bij gebruik van een stoelverhoger wordt de heupgordel gebruikt, de diagonale borstgordel wordt achter de rug van uw kind aangebracht. Kinderen ouder dan 12 jaar of groter dan 1.50 m. mogen zonder stoelverhoger voorin. Dan wordt de diagonale gordel wel gebruikt. De passagiersairbag moet uitgeschakeld zijn als kinderen voorin vervoerd worden.

Tussen 15 en 36 kg: Zittingverhoger (groep 2 en 3)
 Groter dan 1,35: autogordel gebruiken (voor zover beschikbaar). Als de gordel over de hals loopt in plaats van over de borst, gebruik dan ook een stoelverhoger.

Taxi- en busvervoer.

In bussen en op de achterbank van een taxi is een kinderzitje niet verplicht. Kinderen vanaf 3 jaar en volwassenen moeten dan, voor zover aanwezig, de gordels gebruiken en kinderen jonger dan 3 jaar

mogen in dat geval los worden vervoerd. Als er geen gordels in de taxi aanwezig zijn, mogen alle passagiers, zowel volwassenen als kinderen, los op de achterbank zitten.

Voorin een taxi moeten kinderen groter dan 1,35 meter en volwassenen de gordel gebruiken en kinderen kleiner dan 1,35 meter een goedgekeurd kinderzitje. Als er geen gordels in een taxi aanwezig zijn, mogen kinderen kleiner dan 1,35 meter niet voorin zitten, terwijl kinderen groter dan 1,35 meter en volwassenen in dat geval los voorin mogen zitten.

Veilig vervoeren van meerdere kinderen in een personenauto.

Zet ieder kind afhankelijk van zijn lengte en of gewicht op een stoelverhoger. Alle kinderen dragen een de gordel dragen.

Het kind zit op de zittingverhoger en wordt vastgemaakt met de autogordel.

De zittingverhoger zorgt ervoor dat het diagonale deel van de autogordel niet langs de hals, maar over de schouder van het kind loopt. Ook zorgt de zittingverhoger ervoor dat de heupgordel over de heupen en niet over de buik loopt.

Dit laatste kan voor ernstig inwendig letsel zorgen. Zittingverhogers zijn er met en zonder rugleuning. Het beste is om er een te kopen met (afneembare) rugleuning. De rugleuning is meestal in hoogte verstelbaar en zorgt voor betere zijwaartse steun als het kind onderweg in slaap valt. Bovendien biedt de rugleuning enige bescherming bij aanrijdingen van opzij. Ook zorgt de rugleuning ervoor dat het kind iets naar voren komt en daardoor de knieën kan buigen.

Dat zit prettiger en voorkomt onderuit zakken. Als het kind onderuitgezakt zit, zit de heupgordel niet goed meer en dat kan weer tot buikletsel leiden bij een botsing.

Kinderen zwaarder dan 36 kg

Er zijn geen kinderzitjes goedgekeurd voor kinderen boven de 36 kg. Deze kinderen zouden dan alleen de autogordel moeten gebruiken. Als bij deze kinderen de gordel over de hals loopt in plaats van over de schouder, is het verstandig om ze toch op een zittingverhoger te vervoeren totdat ze lang genoeg zijn om alleen de autogordel te gebruiken. Een andere mogelijkheid voor deze kinderen is om een apart aangeschafte gordelgeleider (gordelclip/gordelklem) te gebruiken (zie ook 'Wat zegt de wet').

Kies alleen voor deze laatste optie als het echt niet anders kan!

8. Uitstapjes

Uitstapjes

Aan ouders wordt tijdens het intakegesprek medegedeeld dat we met hun kind(eren) de locatie weleens verlaten voor uitstapjes

Voor de buitenschoolse opvang geldt dit voornamelijk voor de schoolvakanties. Deze uitstapjes kunnen variëren van wandelen in de natuur, wandelen door drukker verkeer, of met de auto naar een bepaalde activiteit. Wij houden ons strikt aan de regelgeving betreft vervoer. Kijk voor meer informatie op www.veiligheid.nl bij schoolreisje, of in dit protocol

Uiteraard wordt er altijd rekening gehouden met de leidster-kind ratio.

Wanneer we een uitstapje gaan maken, informeren wij hier andere groepen over.

In geval van georganiseerde uitstapjes wordt dit voortijdig aangekondigd. Ouders vullen tijdens het intakegesprek een toestemmingsformulier in.

De pedagogisch medewerkers kennen de kinderen en zijn zich bewust van de risico's die ze lopen met het desbetreffende uitstapje.

Pedagogisch medewerkers geven het goede voorbeeld tijdens uitstapjes m.b.t. verkeersregels. de volgende spullen worden meegenomen:

- Mobiele telefoon
- Telefoonnummers van ouders
- EHBO tasje
- In de zomer zonnebrandcrème

Bijlage 3 Risico inventarisatie en plan van aanpak