



Protocol voedsel en voedselbereiding

Inleiding:

Voedselinfecties veroorzaken jaarlijks bij meer dan een miljoen mensen in Nederland maag- en/of darmklachten. Hygiënisch werken is dan ook belangrijk om een voedselinfectie te voorkomen. Instellingen die voedsel bereiden voor anderen, moeten zich aan de wettelijke regels houden om de voedselveiligheid te kunnen waarborgen. De Inspectie gezondheidsbescherming waren en Veterinaire Zaken (voorheen Keuringsdienst van Waren) bezoekt kinderdagverblijven om te controleren of ze aan deze eisen voldoen. Je moet als instelling zorgen dat je het hele proces van voedselbereiding van inkoop tot afwas onder controle hebt en op een hygiënische wijze met het voedsel omgaat. Hiervoor moet je werkinstructies opstellen en regelmatig checklijsten invullen. Door middel van de ingevulde checklijsten kun je aantonen dat je het proces van de voedselbereiding onder controle hebt. Als de inspectie langskomt zullen ze naar deze checklijsten vragen.

- a. *Inkoop en ontvangst goederen*
- b. *Opslag goederen (magazijn/koeling/vriezer)*
- c. *Bereiden koude maaltijd (broodmaaltijd/salades)*
- d. *Meenemen voedsel van thuis.*
- e. *Opruimen en afwassen.*
- f. *Schoonmaak*

Inkoop en ontvangst goederen

- Let bij het kopen of ontvangen van goederen op de houdbaarheidsdatum en of de verpakking niet kapot is.
- Koude producten, zoals vlees en melk, moeten voldoende koel zijn (< 7°C);
- Ruim de binnen gekomen goederen direct na ontvangst op. Let op FIFO (First in First out)

Opslag magazijn, koeling en vriezer.

- De temperatuur van de koelkast/vriezer moet dagelijks gecontroleerd worden. De temperatuur van de koelkast moet <7°C zijn, bij voorkeur 4°C. De temperatuur van de vriezer moet <-18°C zijn;
- De temperatuur wordt bijgehouden op de temperatuurslijst. Indien deze voldoet aan de eisen, dienen de voedingswaren te worden weggegooid.
- Indien er voedingswaren worden weggegooid moet dit worden bijgehouden op de verspillijst in de HACCP map van de keuken.
- Alle producten moeten zijn voorzien van een houdbaarheidsdatum.
- Zelfgemaakte producten dienen wij te voorzien van een houdbaarheidssticker.
- Zet nieuw binnengekomen producten altijd achteraan (First in First out);
- Bewaar zelf ingevroren producten niet langer dan 3 maanden;
- Zet het magazijn/koelkast/vriezer niet te vol. Bestel niet te veel. Houd het overzichtelijk;
- Verpakkingen moeten goed gesloten zijn;
- Houdt levensmiddelen en schoonmaakmiddelen van elkaar gescheiden;
- Let op een goede scheiding tussen rauw en bereide producten: rauwe producten onder in de koelkast en bereide producten boven in de koelkast;
- Koelkast 1x per 2 weken schoonmaken. Vriezer 1x per 3 maanden ontdooien en schoonmaken; Dit moet worden bijgehouden op de schoonmaaklijsten in de HACCP keuken map.
- Voorraadkast producten bewaren in afgesloten bakken. 4x per jaar schoonmaken;
- Controle: maandelijks moeten bovenstaande punten worden gecontroleerd en geregistreerd. Het formulier hiervoor is te vinden in de HACCP map.



Bereiden koude maaltijd

- Draag zorg voor een schone werkomgeving en schoon materiaal.
- Was de handen. Laat ook de kinderen de handen wassen;
- Haal de producten zo kort mogelijk van tevoren uit de koeling; Controleer de houdbaarheidsdatum voor serveren.
- Zorg voor serviesgoed.
- Zet alle producten op de servicekar. Maak de porties niet te groot.
- Gebruik voor het pakken van de kaas, vlees een schone vork, die alleen daarvoor gebruikt wordt.
- Melkproducten niet te lang op tafel laten staan (maximaal een half uur buiten de koeling houden).
- Gebruikte materialen direct na het eten in de afwasmachine zetten.
- Rauwe producten/ingrediënten tot minimaal 75 °C verhitten in de kern.
- Restproducten en gekoelde producten die langer dan 30 minuten buiten de koelkast staan, worden weggegooid.
- Geschild, gepureerd of geprakt fruit wordt afgedekt en gekoeld bewaard en aan het eind van de dag weggegooid.

Meenemen van eten/ voedsel van thuis

- Eten en drinken wat koel bewaard moet worden (bijv. melk, melkproducten, brood met kaas en/of vleeswaren) direct na ontvangst in de koelkast plaatsen.

Allergieën:

Bij kinderen met allergieën wordt een sticker op het bakje geplakt met de allergie. Tevens wordt hij op de kaart aan de kar bijgeschreven.

Aan tafel

- Ieder kind heeft zijn eigen beker (en bestek), de pedagogisch werkers zien er op toe dat zij hun eigen spullen gebruiken
- Ieder kind heeft zijn eigen slab of spuugdoek. Na verontreiniging worden deze in de wasmand gegooid of uitgespoeld voor hergebruik.
- Bij het wassen van de gezichten worden voor ieder kind aparte washanden gebruikt. De gebruikte washanden gaan direct in de was.

Opruimen en afwassen

- Ruim na het eten de tafel op.
- Eten en drinken wat koel bewaard moet worden in de koelkast zetten.
- Etenrestjes van de borden verwijderen, fruithappen of zwaar aangeslagen serviesgoed voorspoelen met handwarm water.
- De drinkbekers en borden worden na ieder gebruik afgewassen
- Machinale afwas. De afwasmachine vullen (niet te vol zetten en zo indelen dat nergens water in blijft staan).

Schoonmaak

- Maak de keuken altijd schoon als er eten en/of drinken is klaargemaakt.
- Dagelijks afvalbakken legen en wekelijks nat schoonmaken.

Reiniging koelkast

- De koelkast dient elke 2 weken te worden gereinigd. Dit wordt afgetekend in deschoonmaakrooster van de keuken.