



# Hygiëneprotocol Peuterschool Kwetternest

---

## Inhoud

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| 1. Voorwoord .....                           | 2 |
| 2. Inleiding .....                           | 2 |
| 3. Hygiëne en voedselveiligheid .....        | 2 |
| Persoonlijke hygiëne .....                   | 2 |
| 4. Ruimte en inrichting .....                | 2 |
| 5. Fasen van de voedingsverzorging .....     | 3 |
| 6. Omgang met voeding .....                  | 3 |
| Werkwijze .....                              | 3 |
| Veilig omgaan met voeding .....              | 3 |
| Versheid .....                               | 3 |
| 7. Bewaren en opslaan .....                  | 3 |
| 8. Verwarmen van voeding (incidenteel) ..... | 3 |
| 9. Koelkastgebruik .....                     | 4 |
| 10. Uitgifte en consumptie .....             | 4 |
| 11. Reiniging en schoonmaak .....            | 4 |
| 12. Schoonmaakmiddelen .....                 | 4 |
| 13. Sanitaire voorzieningen .....            | 4 |
| 14. Algemene ruimtes .....                   | 4 |
| 15. Ongediertepreventie .....                | 4 |
| 16. Controle en evaluatie .....              | 4 |
| 17. Instructie medewerkers .....             | 4 |

## **1. Voorwoord**

Voor u ligt het hygiëneprotocol van peuterschool Kwetternest. Dit document dient als praktische leidraad voor medewerkers om de hygiëne en voedselveiligheid binnen de peuterschool te waarborgen. Het doel is om ervoor te zorgen dat alle maaltijden, tussendoortjes en overige producten veilig worden bereid, behandeld en aangeboden, zodat kinderen en medewerkers niet ziek worden.

Binnen Kwetternest werken wij volgens geldende wet- en regelgeving op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid. Dit protocol ondersteunt medewerkers bij het naleven van deze voorschriften in de dagelijkse praktijk. Door te handelen volgens de richtlijnen in dit document wordt het risico op besmetting en ziekte zoveel mogelijk beperkt.

Dit hygiëneprotocol is afgestemd op de werksituatie binnen peuterschool Kwetternest en biedt duidelijke handvatten voor het hygiënisch werken met voedsel, materialen en de omgeving. Het draagt bij aan een gezonde en veilige opvangomgeving voor alle aanwezigen.

## **2. Inleiding**

Binnen Kwetternest wordt dagelijks gewerkt met voeding voor jonge kinderen. Dit brengt risico's met zich mee op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid. Micro-organismen kunnen via handen, materialen of onjuiste bewaartemperaturen op voedsel terechtkomen en ziekte veroorzaken.

Binnen onze peuterschool is sprake van eenvoudige voedingsverzorging: het klaarmaken van fruit en het aanbieden van door ouders meegebrachte lunchdozen, die direct worden geconsumeerd. Incidenteel wordt gebruikgemaakt van een tosti-ijzer of magnetron. Bij bijzondere gelegenheden kan voedsel worden opgewarmd.

Het doel van dit protocol is het beperken van risico's en het waarborgen van een veilige en gezonde omgeving. Dit gebeurt door duidelijke richtlijnen voor alle stappen binnen de voedingsverzorging.

## **3. Hygiëne en voedselveiligheid**

Binnen peuterschool Kwetternest wordt op eenvoudige wijze met voeding omgegaan. Hygiënisch werken betekent dat medewerkers zorgvuldig omgaan met handen, materialen en voedsel om besmetting te voorkomen.

### **Persoonlijke hygiëne**

- Handen wassen vóór het bereiden van voedsel en na toiletgebruik
- Handen wassen na niezen, hoesten of neus snuiten
- Niet werken met voedsel bij ziekteklachten
- Wondjes afdekken met een waterafstotende pleister
- Nagels kort en schoon houden

## **4. Ruimte en inrichting**

Binnen peuterschool Kwetternest wordt gebruikgemaakt van een keukenblok in het lokaal.

- Het keukenblok en de omgeving zijn schoon en overzichtelijk
- Werkbladen en materialen zijn goed te reinigen

- Er is een wasgelegenheid aanwezig
- Vloeren en oppervlakken zijn schoon te houden
- Voeding wordt hygiënisch opgeborgen
- Bij warm weer worden maatregelen genomen tegen opwarming

## 5. Fasen van de voedingsverzorging

1. **Ontvangst en opslag**  
*Lunchdozen worden direct in de koelkast geplaatst*
2. **Bewaren**  
*Koelkasttemperatuur maximaal 7°C*
3. **Bereiding**  
*Fruit wordt gewassen en schoon bereid*
4. **Consumptie**  
*Voeding wordt direct gegeten*
5. **Reiniging**  
*Materialen worden na gebruik gereinigd*
6. **Afval**  
*Afval wordt dagelijks verwijderd*

## 6. Omgang met voeding

### **Werkwijze**

- Fruit wordt gewassen vóór gebruik
- Er wordt gewerkt met schone materialen
- Werkbladen worden vóór en na gebruik gereinigd
- Voeding wordt zo kort mogelijk buiten de koelkast gehouden
- Producten worden direct teruggezet in de koelkast

### **Veilig omgaan met voeding**

- Voedsel komt niet in contact met schoonmaakmiddelen
- Vreemde voorwerpen worden voorkomen
- De ruimte wordt schoon gehouden
- Versheid
- Voeding wordt gecontroleerd op geur en uiterlijk
- Twijfelachtig voedsel wordt niet gebruikt
- Bewaaradvies op verpakking wordt gevolgd

## 7. Bewaren en opslaan

- Lunchdozen worden direct gekoeld
- Lunchdozen zijn voorzien van naam
- Voeding wordt afgesloten bewaard
- Niet gekoelde voeding wordt binnen 2 uur geconsumeerd
- Bij twijfel wordt voedsel weggegooid

## 8. Verwarmen van voeding (incidenteel)

- Voeding wordt goed voorverwarmd
- Producten worden direct gegeten
- Resten worden niet bewaard
- Apparatuur wordt na gebruik gereinigd

## **9. Koelkastgebruik**

- Koelkast staat op maximaal 7°C
- Wordt schoon en overzichtelijk gehouden
- Niet onnodig openen
- Niet te vol plaatsen

## **10. Uitgifte en consumptie**

- Kinderen wassen handen vóór eten
- Voeding wordt op schone tafel geserveerd
- Meegebrachte voeding wordt dezelfde dag gegeten
- Resten gaan mee naar huis
- Kinderen ruimen hun lunchdoos op

## **11. Reiniging en schoonmaak**

- Werkoppervlakken worden na gebruik gereinigd
- Apparatuur wordt schoongemaakt
- Er wordt gewerkt met schone doeken
- Afval wordt dagelijks verwijderd

*Zie schoonmaakplan in de bijlage voor verdere uitwerking*

## **12. Schoonmaakmiddelen**

- Worden gescheiden van voedsel opgeslagen
- Buiten bereik van kinderen
- Volgens voorschrift gebruikt

## **13. Sanitaire voorzieningen**

- Toiletten worden dagelijks gereinigd
- Handen wassen na toiletgebruik
- Zeep en handdoeken aanwezig
- Ruimte wordt schoon en geventileerd gehouden

## **14. Algemene ruimtes**

- Hal wordt schoon en opgeruimd gehouden
- Vloeren worden regelmatig gereinigd
- Voeding wordt gescheiden van jassen en tassen

## **15. Ongediertpreventie**

- Ruimte schoon houden
- Afval dagelijks verwijderen
- Regelmatig controleren op signalen

## **16. Controle en evaluatie**

- Werkwijze wordt regelmatig gecontroleerd
- Afwijkingen worden direct opgelost
- Afspraken worden besproken en aangepast

## **17. Instructie medewerkers**

- Medewerkers zijn geïnstrueerd
- Nieuwe medewerkers krijgen uitleg
- Hygiëne wordt regelmatig besproken

# Schoonmaakplan Peuterschool Kwetternest

## Instructie

- Zichtbaar vuil wordt **direct schoongemaakt**
- Overige schoonmaak gebeurt volgens onderstaand schema
- De verantwoordelijke vult zijn/haar naam in na uitvoering

## Dagelijks / na gebruik

| Onderdeel                     | Actie     |
|-------------------------------|-----------|
| Aanrecht / werkblad           | Reinigen  |
| Snijplank / messen            | Reinigen  |
| Tafel(s) eetmoment            | Reinigen  |
| Tosti-ijzer (indien gebruikt) | Reinigen  |
| Spoelbak / kraan              | Reinigen  |
| Doeken / vaatdoek             | Vervangen |
| Afvalbak                      | Legen     |
| Vloer (indien nodig)          | Reinigen  |

## Wekelijks

| Onderdeel                    | Actie    |
|------------------------------|----------|
| Koelkast (controle + schoon) | Reinigen |
| Handgrepen / contactpunten   | Reinigen |
| Kastjes buitenkant           | Reinigen |
| Vloer volledig               | Dweilen  |

## Maandelijks

| Onderdeel           | Actie            |
|---------------------|------------------|
| Koelkast binnenkant | Grondig reinigen |
| Kastjes binnenkant  | Reinigen         |

## Algemene afspraken

- Er wordt gewerkt met **schone doeken en schoonmaakmiddelen**
- Vuile en schone materialen worden gescheiden gehouden
- Afval wordt dagelijks verwijderd
- Bij zichtbare vervuiling wordt direct schoongemaakt

|           |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alinda    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Commode en kinderkleding</li> <li>- Koffiemachine</li> </ul>                                                                                                                                   |
| Agnieszka | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasten groene lokaal</li> <li>- Koffiekamer/ kantoor stofzuigen</li> <li>-</li> </ul>                                                                                                          |
| Bianca    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koelkast koffiekamer</li> </ul>                                                                                                                                                                |
| Danielle  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- EHBO doos</li> <li>- Container leging</li> </ul>                                                                                                                                               |
| Elly      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poppen was &amp; Verkleedkleding</li> <li>- Schuur</li> <li>- Vrijdag de was</li> </ul>                                                                                                        |
| Hanny     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gele keukenblok</li> <li>- 1* achterwacht</li> </ul>                                                                                                                                           |
| Gerda     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingang portaal (binnen/buiten)</li> <li>- Glas in deuren</li> </ul>                                                                                                                            |
| Iemke     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boodschappen</li> <li>- Groene keukenblok (donderdag)</li> </ul>                                                                                                                               |
| Mirjam    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasten gele lokaal</li> </ul>                                                                                                                                                                  |
| Tessa     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notuleren bij vergadering</li> </ul>                                                                                                                                                           |
| Dweilen:  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrijdag gele lokaal</li> <li>- Woensdag groene lokaal</li> </ul>                                                                                                                               |
| Diversen: | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Was opruimen op maandag, wasrek opruimen.</li> <li>- Dagelijks toiletten schoonmaken</li> <li>- De mat bij voordeur en hal stofzuigen</li> <li>- Vuilnis wegbrengen naar container.</li> </ul> |