

Module

Kinderopvang





Inhoudstafel

1.	Inleiding	5
1.1	Toepassingsgebied	5
1.2	Hoe deze module toepassen?	5
2.	Goede hygiënepraktijken	6
3.	Processtroomdiagrammen	8
4.	Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)	8

1. Inleiding

Deze module is een aanvulling op het praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren. De module moet, bovenop het praktijkhandboek, verplicht worden toegepast door operatoren die vallen onder het toepassingsgebied van deze module en die gebruik willen maken van de versoepelingen inzake HACCP.

1.1 Toepassingsgebied

Deze module is van toepassing voor operatoren die maaltijden bereiden en/of verdelen voor baby's en peuters in de kinderopvang.

Opvangvoorzieningen voor kinderen van 0 tot 3 jaar die onder de bevoegdheid van Kind en Gezin, L'Office de la Naissance et de l'Enfance (ONE) of Der Dienst für Kind und Familie vallen, dienen deze module toe te passen:

- Groepsopvang van baby's en peuters vanaf 9 opvangplaatsen (Kind en Gezin);
- Centra voor kinderopvang en gezinsondersteuning vanaf 9 opvangplaatsen (Kind en Gezin);
- Milieux d'accueil collectif de la petite enfance (crèches, préguardiennat, maison communales de la petite enfance (MCAE), maison d'enfants, halte garderie, service spécialisé de la petite enfance (SASPE)) à partir de 9 places d'accueil (ONE);
- Kleinkindbetreuungsstätten (Krippe) ab 18 Betreuungsplätze (Der Dienst für Kind und Familie).

1.2 Hoe deze module toepassen?

- ⇒ Pas de goede hygiënepraktijken (GHP), beschreven in deze module, correct toe;
- ⇒ Neem de relevante gevaren, kritische punten (CCP's en PVA's), kritische grenswaarden en correctieve acties over, zoals opgenomen in deze module. Het is mogelijk dat een bepaald gevaar niet van toepassing is voor uw specifiek productieproces, u andere grenswaarden wil hanteren of de correctieve acties wil wijzigen. Het is toegelaten om van de voorgestelde waarden en acties af te wijken, maar enkel op voorwaarde dat u dit goed motiveert en onderbouwt: zorg voor de nodige documentatie (bijv. geveanalyse, wetenschappelijke studies, literatuurgegevens, labo-analyses...).

Voor elk van de PVA's en CCP's die opgenomen zijn, is extra controle nodig om op het eind van het proces een veilig eindproduct te bekomen:



- ⇒ Controleer (bekijk, meet, weeg...) volgens de opgegeven bewakingsmethode en met de opgelegde frequentie of de normen en kritische grenswaarden worden gerespecteerd;
- ⇒ Neem de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen wanneer normen of grenswaarden niet worden gerespecteerd en registreer ze, samen met de afwijking/niet-conformiteit. De correctieve acties en corrigerende maatregel(en) moeten gekozen worden in functie van de vastgestelde niet-conformiteit.

Wanneer u niet van de versoepelingen kan genieten, moet u **alle** controles registreren en niet alleen de niet-conformiteiten.

2. Goede hygiënepraktijken

Aanrechtkeuken in de kinderopvang

Een aanrechtkeuken in de leefruimte is voorbehouden voor het bereiden van flesvoeding, het bereiden van tussendoortjes, het verdelen van maaltijden op de borden en het opwarmen van bereide maaltijden.

- In een aanrechtkeuken wordt niet gekookt;
- Een aanrechtkeuken moet zo geplaatst zijn dat de goede hygiënepraktijken toegepast kunnen worden;
- Een aanrechtkeuken is nooit een verzorgingsaccommodatie;
- De aanrechtkeuken en de verzorgingsaccommodatie zijn zo ver mogelijk uit elkaar gelegen om kruisbesmetting te voorkomen. Ze mogen niet aanpalend zijn, tenzij er een fysieke afscheiding voorzien is (bijv. muurtje, plexiglazen wand...);
- Een aanrechtkeuken is minstens uitgerust met een werkoppervlak en een aparte wasbak voor het wassen van de handen. Afhankelijk van de organisatie van de opvang is de aanrechtkeuken verder uitgerust met een koelkast, microgolfoven, flessenverwarmer...

Verschoningshoek in de kinderopvang

De verschoning mag nooit gebeuren op dezelfde oppervlakken (werkbladen, tafels...) die gebruikt worden voor het bereiden en/of behandelen van levensmiddelen of het nuttigen van maaltijden. De (aanrecht)keuken en de verzorgingsaccommodatie mogen niet aanpalend zijn, tenzij er een fysieke afscheiding voorzien is (bijv. muurtje, plexiglazen wand...).

- Om kruisbesmetting te vermijden moet het oppervlak waarop kinderen verschoond worden zo ver mogelijk verwijderd zijn van de oppervlakken waar levensmiddelen bereid en/of behandeld of verbruikt worden;
- In de nabijheid van het oppervlak waar de verschoning gebeurt is een mogelijkheid voorzien voor het wassen en, indien nodig, ontsmetten van de handen;
- De plaatsing van de potjes en kindertoiletjes mag evenmin besmetting of verontreiniging van levensmiddelen veroorzaken. Potjes en toiletjes voor kinderen mogen nooit in de keuken staan.

Levensmiddelen die door de ouders zelf meegebracht worden naar de kinderopvang voor consumptie door hun eigen kind


De ouders zijn verantwoordelijk voor de veiligheid van de meegebrachte maaltijden (bijv. versheid, bereidingswijze, hygiëne tijdens de bereiding en het transport...), maar u bent verantwoordelijk voor alle verdere stappen vanaf de ontvangst van de maaltijden (o.a. bewaring, verhitting...). Dit geldt ook voor afgekolfd moedermelk.

- Maak duidelijke afspraken met de ouders over de meegebrachte levensmiddelen en de verdere behandeling die deze moeten krijgen in de kinderopvang. U kan er bijv. voor kiezen om deze verdeling van verantwoordelijkheden op te nemen in het huishoudelijk reglement of in een schriftelijke overeenkomst met de ouders;
- De levensmiddelen die door ouders zelf meegebracht worden naar de kinderopvang om door hun eigen kind geconsumeerd te worden, moeten niet genoteerd worden in het register met inkomende goederen (register IN). Het betreft hier een uitzondering op de regel;





- Als ouders een bereide maaltijd meebrengen naar uw opvang moeten ze steeds een etiket aanbrengen met de naam van het kind en de datum van bereiding;
- Voorverpakte producten worden door de ouders meegebracht onder gesloten verpakking. Dit geldt niet voor melkpoeder, die wel kan meegebracht worden in een hiervoor bestemd verdeeldoosje voorzien van een etiket op naam;
- De risico's van deze werkmethode moeten gekend zijn door de opvang en de ouders. Gepaste maatregelen moeten genomen worden om de veiligheid van de levensmiddelen te verzekeren. Het verdient de voorkeur om hierover een gesprek te voeren met de ouders om hen de nodige informatie te geven.

Bediening van warme maaltijden

- Zorg ervoor dat de tijd tussen het beëindigen van de bereiding, de afwerking en de portionering zo kort mogelijk is;
-  • De temperatuur van warme gerechten mag tijdens de bediening lager zijn dan 60°C om verbranding van jonge kinderen tijdens het eten te vermijden, op voorwaarde dat de maaltijd binnen maximum 30 minuten wordt opgegeten;
- Soms is het nodig om een maaltijd langer te bewaren, bijv. om het dagritme van de kinderen te kunnen respecteren.
 - Laat de porties die niet onmiddellijk verbruikt worden snel afkoelen en bewaar ze in de koelkast; of
 - houdt ze warm in een bain-marie bij minimum 60°C.

Bereiding van flesvoeding in de kinderopvang

- Onderhoud een strenge persoonlijke hygiëne;
- Bereid en warm de flesvoeding steeds zo kort mogelijk voor de consumptie;
- Bereid de flesvoeding op een propere plaats die ver genoeg verwijderd is van de verzorgingshoek of -ruimte;
- Vermijd kruisbesmetting. Het risico op kruisbesmetting is groot in de kinderopvang, waar de verzorging van de kinderen en bereiding van flesvoeding vaak door dezelfde persoon gebeurt;
- Vervang het water van de flessenwarmer minstens dagelijks;
-  • Zorg steeds voor een goede reiniging van de flessen en het materiaal dat gebruikt wordt voor de bereiding van de voeding. Gebruik steriel materiaal voor de bereiding van flesvoeding voor zuigelingen en kinderen tot 6 maanden;
- Zorg steeds voor een duidelijke etikettering van de voeding;
-  • Bewaar de grondstoffen, inclusief het (melk)poeder, volgens de voorschriften van de producent of bij een temperatuur $\leq 20^{\circ}\text{C}$;
- Het gebruikte water moet geschikt zijn voor de bereiding van babyvoeding (gebruik bij voorkeur mineraalarm, niet-bruisend flessenwater);
- De heropwarming van flessen is altijd uitgesloten! Warm melkvoeding nooit een tweede keer op.

Getuigenschotels

In ziekenhuizen in Vlaanderen is het verplicht een getuigenschotel of monstermaaltijd bij te houden. Voor andere verzorgingsinstellingen of bedrijfskeukens is het ook sterk aan te raden dit te doen. Monstermaaltijden kunnen van groot belang zijn bij het vermoeden van een voedseltoxi-infectie, voor autocontrole, interne traceerbaarheid en meldingsplicht. In de kinderopvang is het bewaren van getuigenschotels niet verplicht. Het wordt echter wel aangeraden.

Ga als volgt te werk:

- Neem onmiddellijk na de bereiding, of op het einde van de verdeling van de maaltijden, een kleine hoeveelheid (min. 50g) van alle bereide gerechten. Gebruik hiervoor steeds proper bestek en een proper recipiënt dat goed afgesloten kan worden (bijv. plastieken bakje of zakje)!
- Noteer de naam van het gerecht of een code die hiernaar verwijst én de datum van consumptie op het recipiënt;
- Bewaar de getuigenschotels gedurende 72 uur in de koelkast;
- Indien u er zelf voor kiest om de getuigenschotels langer te bewaren (dit is geen verplichting), kan u ze na een periode van 72 uur in de koelkast, invriezen;
- Vergeet de getuigenschotels niet te verwijderen en vernietigen na 72 uur of een langere periode.

3. Processtroomdiagrammen

Voor de kinderopvang zijn geen specifieke processtroomdiagrammen beschikbaar.

4. Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)

Voor de kinderopvang bestaan er geen specifieke CCP's en PVA's. Pas de generieke CCP's en PVA's die beschreven worden in het praktijkhandboek toe.





