De vier van hygiënisch werken

Inhoud

Inleiding 2
De vier van hygiënisch werken 2
1 Algemene hygiëne afspraken 2
1.1 Risico's 2
1.2 Schoonmaken en desinfecteren 2
1.3 Luchtkwaliteit binnen 3
1.4 Afval 3
1.5 Wasgoed 4
1.6 KIDDI-website 4
1.7 Melden infectieziekten 4
1.8 Buiten 4
1.9 Zand- en water 4
1.10 Zwembad 5
2 Hygiëne van personen en persoonlijke spullen 5
2.1 Handen wassen 5
2.2 Gezichten wassen 6
2.3 Kleding en schoeisel 6
2.4 Haren, nagels en sieraden 6
2.5 Wondjes en infecties 7
2.6 Spenen 8
2.7 Flessen 8
3 Hygiëne van omgeving en materialen 8
3.1 Schermen 8
3.2 Verschoonruimte en verschoonkussen 8
3.3 Groepsruimte, speelhal, toiletruimte en keuken 9
4 Voedselhygiëne ofwel voedselveiligheid 9
4.1 Houdbaarheid 9
4.2 Ontvangen, bewaren en bereiden-verstrekken 10
4.3 Voedingsgewoonten en allergieën/intoleranties 14
Bijlage 1: Checklist voedselveiligheid 15
Bijlage 2: Schoonmaakschema 0-4 18
Bijlage 3: Schoonmaakschema 4-13 20

De vier van hygiënisch werken

Inleiding

Het afweersysteem van kinderen in de leeftijd van 0-12 jaar is volop in ontwikkeling. Tijdens het spelen, ontdekken en leren komen ze in contact met andere kinderen en allerlei materialen.
Omdat de weerstand nog niet volledig is opgebouwd zijn kinderen nog kwetsbaar en vatbaar voor het oplopen van allerlei (infectie)ziekten. Om de verspreiding van deze infectieziekten zoveel mogelijk te voorkomen, is het belangrijk om hygiënisch te werken.

In deze werkinstructie De vier van Hygiënisch werken, zijn de belangrijkste adviezen, voorzorgsmaatregelen en afspraken die we hanteren, beschreven. We hebben de richtlijnen van het RIVM als leidraad gebruikt. We vertalen deze naar de praktijk van onze kinderopvang zodat de afspraken passen bij het dagelijks werken met kinderen. We werken volgens duidelijke **afspraken**, deze gelden voor iedereen, met daarnaast **adviezen** en ruimte om situaties op een professionele manier te beoordelen. Zo helpt deze werkinstructie om overal binnen Kober op een goede en vergelijkbare manier met hygiëne om te gaan.

Bespreek het met elkaar als je merkt dat in jouw team de afspraken over hygiënisch en veilig werken met de kinderen niet goed worden nageleefd. Zo maak je je samen verantwoordelijk voor de kwaliteit en veiligheid van de kinderen die ouders aan Kober toevertrouwen.

De vier van hygiënisch werken

In deze werkinstructie over hygiënisch werken binnen Kober beschrijven we de volgende vier onderdelen:

1. Algemene hygiëne afspraken
   - Risico's
   - Schoonmaken en desinfecteren
   - Huid- en wondverzorging
   - Luchtkwaliteit
   - Zand- en water
   - KIDDI-website
   - Melden infectieziekten
2. Hygiëne van personen en persoonlijke spullen
3. Hygiëne van omgeving en materialen
4. Voedselhygiëne

1 Algemene hygiëne afspraken

We zien je graag bewust werken aan preventie van verspreiding van infectieziekten

1.1 Risico's

Zijn er risico's op jouw locatie waar aanvullende schoonmaak afspraken voor nodig zijn, naast deze werkinstructie, om de verspreiding van infectieziekten te voorkomen? Bijvoorbeeld omdat je huisdieren hebt? Of gezamenlijk met school collega's verantwoordelijk bent voor dezelfde ruimte(s)? Noteer deze dan in je locatie specifieke Veiligheids- en gezondheidsbeleid (DEEL B), met de **afspraken** die jullie hebben gemaakt om deze risico's zo klein mogelijk te houden.

1.2 Schoonmaken en desinfecteren

Schoonmaken en desinfecteren zijn twee verschillende dingen. In principe is alleen schoonmaken in de kinderopvang voldoende. Dat doe je met allesreiniger en water, en met schoonmaakdoekjes. Het advies is om die na een halve dag gebruik in de was doen. Je wast deze schoonmaakdoekjes op 60°.
Er zijn uitzonderingen, waarbij je wel moet desinfecteren:

De **afspraak** is: desinfecteren doe je altijd pas nadat je eerst grondig hebt schoongemaakt met water en allesreiniger. Draag altijd handschoenen als je moet desinfecteren. Desinfecteren doe je alleen met een 70-80% ethanol oplossing (alcohol). Dettol of chloor zijn niet toegestaan
Afspraak is dat je alleen hoeft te desinfecteren in de volgende gevallen:

- ✓ Een thermometer na gebruik nadat je die eerst schoongemaakt hebt met water en allesreiniger
- ✓ Als er bloed en/of bloederige diarree ergens mee in aanraking is gekomen (bijvoorbeeld het verschoonkussen of de verschoonhoek).
- ✓ Bij een uitbraak van infectieziekten, na overleg met de GGD (zie 4.8); desinfecteren doodt de ziekteverwekkers

1.3 Luchtkwaliteit binnen



Goede luchtkwaliteit bepaalt veel van de leefomgeving in een gebouw. Een gezond binnenmilieu betekent schone lucht, een aangename temperatuur en een aangenaam geluidsniveau. Als er onvoldoende aandacht is voor het binnenmilieu dan kan dit zorgen voor gezondheidsklachten, stress en snellere verspreiding van ziekteverwekkers.

In de zomer kan het soms erg warm worden. Wanneer de binnentemperatuur boven de 25°C komt, treedt ons hitteprotocol in werking.

Mensen ademen kooldioxide (CO_2) uit. Als het gehalte kooldioxide laag is weet je of de ruimte goed is geventileerd en er dus voldoende verse lucht wordt toegevoerd.

Ziekteverwekkers blijven langer in de lucht in slecht geventileerde ruimtes!

Afspraak is dat je de luchtkwaliteit samen in de gaten houdt en regelt op de locatie. Wat je hiervoor moet doen is dagelijks een aantal keer:

- luchten (in korte tijd alle vervuilde binnenlucht verversen door alles wagenwijd open te zetten) en te
- ventileren (voortdurend verversen van lucht door een raampje of rooster in een raam (deels) open te houden).

Werk je op een locatie met een luchtventilatiesysteem, werk dan volgens de richtlijnen die daarvoor gelden.

Om te meten of de luchtkwaliteit op orde is, of als je twijfels hebt over de luchtkwaliteit binnen, kun je gebruik maken van een CO_2 meter. Deze kun je aanvragen bij de collega's van de afdeling facilitair.
Hoe je zo'n meting moet doen, lees je in: for.fac.005 CO_2 meting - inclusief registratie.

1.4 Afval

Afval kan naast het aantrekken van ongedierte, ook een bron van ziekteverwekkers zijn. Denk hierbij aan etensresten, verpakkingsmaterialen van voedingsmiddelen, weggegooide luiers, papieren zakdoeken of papieren handdoeken.

Afspraak is dat je dagelijks de afvalbakken op de groep leegt, de afvalzakken goed dicht knoopt voor je ze in een container buiten stopt. Plaats de afvalzakken niet naast de vuilcontainer.
Verzamel scherpe afvalresten (scherven van glas of hard plastic, of mesjes) apart, deze mogen niet tussen het restafval worden weggegooid.

Belangrijk! *Laat niet de lucht uit de vuilniszak om ruimte te besparen, als er ziekteverwekkers tussen het afval zitten, kunnen die zich mogelijk ook via de lucht verspreiden*

1.5 Wasgoed

Afspraak voor textiel van Kober dat in aanraking is gekomen met wondvocht, bloed of diarree; dit was je direct op 95°. Of op 60° tot tot 90° met direct erna drogen in de droger (stand: kastdroog).
Voor overig wasgoed, zie ook de schoonmaakschema's voor de advies temperaturen en wanneer je het moet wassen.

1.6 KIDDI-website

Mocht het nu toch voorkomen dat er ondanks alle maatregelen en het werken volgens de afspraken, een infectieziekte heerst op de groep/ locatie, raadpleeg dan de KIDDI-website. Op deze website vind je per infectieziekte de (extra) maatregelen die je moet nemen, hoe je met het zieke kind moet omgaan en welke informatie je met wie moet delen. Deze website is geïnstalleerd op alle IPads van de groepen.

1.7 Melden infectieziekten

Voor sommige infectieziekten geldt een meldplicht bij de GGD, afdeling infectieziekten. Neem contact op met je unitmanager zodra er een infectieziekte voorkomt waarvoor deze meldplicht geldt. Je unitmanager zal de melding bij de GGD verzorgen en verdere afspraken maken over hoe je moet handelen op de locatie. Voor informatie of advies over welke infectieziekten we moeten melden en wanneer: Melden GGD infectieziekten

1.8 Buiten

Afspraak is dat voor je gaat buitenspelen met kinderen, je de buitenspeelplaats controleert op zwerfafval, bouwafval, straatvuil, etensresten en uitwerpselen van dieren. Wanneer je deze zaken aantreft, zorg je dat je ze verwijdert voordat kinderen ermee in aanraking kunnen komen. Niet vanwege hygiëne, maar check ook meteen of de hekjes goed dicht zijn.

Afval en/of dierenuitwerpselen op de buitenspeelplaats of in de zandbak bijvoorbeeld brengen namelijk directe gezondheids- en veiligheidsrisico's met zich mee voor kinderen. Bijvoorbeeld:

- Wat wij zien als afval, kan voor een jong kind interessant zijn om in de mond te stoppen of mee te gaan spelen.
- In de uitwerpselen van dieren kunnen spoelwormen zitten, met eitjes om zich te verspreiden Kinderen kunnen hier vervolgens ook wormpjes van krijgen.
- Dieren als ratten, muizen en duiven bijvoorbeeld zijn dieren die niet alleen overlast veroorzaken, maar ook infectieziekten kunnen overdragen op mensen.

1.9 Zand- en water

In zandbakken kan vuil liggen van bladeren, straatvuil, ontlasting katten e.d. We adviseren om een zandbak altijd te plaatsen op een lichte plaats, niet in een donkere of vochtige hoek.
Afspraak is dat je dagelijks, voor gebruik van de zandbak, checkt of er zichtbare vervuiling in ligt en die ook meteen weghaalt. Gaat het om ontlasting van dieren, dan schep je er ruim omheen ook zand weg, in verband met het risico op spoelwormen.

Elk voorjaar verzorgt de afdeling facilitair een inventarisatie over het aanvullen of verversen van het zandbakzand. Op sommige locaties hebben we een zandwatertafel, binnen of buiten. Ook hier is het belangrijk om de hygiëne van het zand en de zandbak te bewaken.

Afspraak is dat je niet met kinderen eet en/of drinkt bij de zandbak en zandwatertafel.
Advies is, dat je aan het einde van de dag, de zandbak afdekt met een waterdoorlatend doek.

1.10 Zwembad

Op warme dagen zetten we weleens een zwembadje buiten. Zwembadwater kan snel vervuild raken door urine en speeksel bijvoorbeeld. **Afspraak** is, dat we het zwembad dagelijks met vers water vullen.

Afspraak is ook:

- ✓ Er is altijd toezicht van minimaal 1 medewerker terwijl kinderen in het zwembad spelen. Deze medewerker loopt onder geen beding even weg bij het water, ook niet als de telefoon gaat of als een ander kind valt.
- ✓ Er is altijd alertheid zodra er een badje staat. Kinderen willen hier ook op eigen beweging naartoe om te ontdekken.
- ✓ Let op: een kind kan al verdrinken in een laagje van 10cm water. Dit gaat zonder gespartel en geluid, een jong kind kan geluidloos wegzakken onder water zonder dat je dit merkt.

Afspraken zijn ook:

- ✓ Voordat je het zwembad vult, laat je bij warm weer de tuinslang 10 minuten doorlopen voor je het water in het zwembad laat stromen. Dit met het oog op het risico van legionella in stilstaand water in de tuinslang.
- ✓ Kinderen die niet zindelijk zijn, moeten een zwemluier aan
- ✓ Je let er voortdurend op dat kinderen geen zwembadwater drinken
- ✓ Na gebruik (einde dag) leeg je het zwembad

Afspraak is dat we niet met kinderen eten en/of drinken bij het zwembad.

2 Hygiëne van personen en persoonlijke spullen

We zien je graag schoon werken met de kinderen

2.1 Handen wassen

Wanneer moet je nu eigenlijk je handen wassen als je in de kinderopvang werkt?
Best vaak eigenlijk. Eerst en vooral is de afspraak, als je handen zichtbaar vies zijn, dan was je ze natuurlijk!

Wat is een goede manier om je handen te wassen? Het duurt in elk geval ongeveer 20 tot 30 seconden!
TIP: zing bijvoorbeeld ‘Lang zullen ze leven’ terwijl je je handen wast, of tel in je hoofd langzaam tot 20.

1. Maak je handen nat met water
2. Gebruik genoeg vloeibare zeep
3. Wrijf handpalm tegen handpalm
4. Wrijf met gekruiste vingers je rechterhandpalm over je linker handrug en omgekeerd
5. Wrijf handpalm tegen handpalm met gekruiste vingers
6. Wrijf met de achterkant van je vingers tegen je handpalmen
7. Maak cirkels met je linker duim in je rechterhand en omgekeerd
8. Maak cirkels met je vingers over je handpalm en handrug
9. Spoel handen af met water
10. Droog je handen goed met een papieren handdoek

De vier van hygiënisch werken

Om de verspreiding van infectieziekten zoveel mogelijk te voorkomen, zijn er meer momenten waarop het nodig is om je handen te wassen, dit zijn onze afspraken hierover:

Was je handen…

- ✓ Vòòr en na het bereiden van voeding
- ✓ Vòòr en na het eten of helpen met eten
- ✓ Vòòr en na het verzorgen van een wond
- ✓ Vòòr en na het aanbrengen van crème of zalf
- ✓ Na toiletbezoek of het helpen van kinderen bij toiletbezoek of gebruik van een potje
- ✓ Na het verschonen van elk kind.
- ✓ Let op, dus niet pas na het verschonen van 3 of 4 kinderen achter elkaar
- ✓ Na contact met lichaamsvocht, dus speeksel, braaksel, snot, ontlasting, bloed
- ✓ Na hoesten of niezen of je neus snuiten. Hoest en/of nies de binnenkant van je elleboog en gebruik een papieren zakdoek die je na gebruik weggooit
- ✓ Na het dragen van wegwerphandschoenen
- ✓ Na het buitenspelen
- ✓ Na het aanraken van dieren
- ✓ Na contact met vuil textiel, afval of de afvalbak

Na het schoonmaken en/of desinfecteren (zie bij 4.2 wanneer wat nodig is)



Desinfectie van de handen is in principe niet nodig. Een uitzondering geldt bij bloederige diarree, als er bloed, diarree of wondvocht op de handen is gekomen of als er in de directe nabijheid van de verschoningsplek geen kraan aanwezig is.

Derdehands roken

Wanneer je buiten het terrein van Kober rookt, was je na het roken altijd je handen volgens de bovengenoemde richtlijnen voordat je het werk met kinderen start/hervat. Schadelijke stoffen uit tabaksrook (derdehands rook) kunnen achter kunnen blijven op handen, kleding en andere materialen. Goede handhygiëne helpt om de overdracht hiervan naar kinderen zoveel mogelijk te beperken.

2.2 Gezichten wassen

Afspraak is dat je voor elk kind een aparte washand en slabber gebruikt. Na gebruik gaan deze direct de wasmand in.

2.3 Kleding en schoeisel

Ook op kleding kunnen virussen en bacteriën achterblijven. Afspraak is, belangrijk dat je dagelijks schone kleding draagt (zie ook wi.hr.010a kledingvoorschriften). En draag je een hoofddoek of een sjaal, zorg dan dat er geen loshangende delen aan de voorkant hangen. Trek bij voorkeur elke dag een schone aan.

2.4 Haren, nagels en sieraden

Draag je lange haren bij voorkeur vast, zeker bij het bereiden of uitdelen van eten. Dat is wel zo hygiënisch en praktisch tijdens het werken met kinderen. Het voorkomt ook dat haren in contact komen met voeding of spelmaterialen.

Sieraden als horloges, armbanden, ringen, maar ook nagels kunnen – meestal onzichtbare- ziekteverwekkers vasthouden en ze maken het daardoor lastig om je handen goed schoon te houden. Vanuit hygiënisch oogpunt, is het het meest verantwoord om tijdens je werk geen sieraden te dragen en nagels kort schoon en verzorgd te houden.

Kies je er toch voor om sieraden, kunstnagels of nagellak te dragen, dan mag dit **nooit een risico vormen voor de hygiëne en/of veiligheid van kinderen**. Naast de kans op bacterie overdracht beschadig je met lange nagels heel gemakkelijk de huid van een (beweeglijk) kind tijdens het verschonen van de luier. Houd je daarom aan de volgende **afspraken**:

- ✓ Tijdens het verschonen en bereiden van voeding doe je je ringen bij voorkeur af. Wanneer dit niet gebeurt, moet je je handen en je sieraden extra zorgvuldig wassen en afdrogen. Ook tussen en rondom de sieraden.
- ✓ Houd je nagels kort, schoon en glad, zonder scherpe randen/punten of beschadigde nagellak. Spreek je collega's hier ook op aan.
- ✓ Draag geen nagelversieringen. Spreek je collega's hier ook op aan
- ✓ Draag geen opgeplakte nagels. Deze kunnen loslaten of beschadigen aan de randen en vormen daardoor een risico voor hygiëne en veiligheid van kinderen.
- ✓ Uit onderzoek is gebleken dat er op nagellak en kunstnagels meer micro-organismen achterblijven na het handen wassen dan op natuurlijke nagels. Draag je toch nagellak en/of kunstnagels? Zorg er dan voor dat:
  - je extra aandacht hebt voor het wassen van je handen en het reinigen van je nagels én
  - de nagels kort en glad, zonder beschadigingen in de nagellak zijn én
  - de nagels je niet belemmeren om (veilig) te werken; dus geen scherpe punten of te lange nagels die bijvoorbeeld een kind (onbedoeld) kunnen verwonden tijdens het verzorgen of tijdens het meespelen.

2.5 Wondjes en infecties

Heb je een wondje of een infectie aan je handen, dan raden we je aan om wegwerphandschoenen te dragen bij het verschonen en/of helpen bij toiletbezoek van kinderen.
Let op: draag dan bij elk kind en bij elk voedingsmoment een nieuw paar wegwerp handschoenen en gooi gebruikte handschoenen direct weg!

Huid- en wondverzorging

Wanneer een kind een wond(je) oploopt gelden de volgende **afspraken**:

- Draag bij huid- en/of wondverzorging een nieuw paar wegwerphandschoenen, die je meteen hierna weer weggooit
- Laat het wondje (indien van toepassing) even goed doorbloeden/ dep pus of wondvocht met bijvoorbeeld een steriel gaasje
- Spoel het wondje daarna uit met water
- Desinfecteer het wondje
- Maak het wondje droog met een papieren handdoekje en dek het wondje dan af met een (hecht-)pleister

Maak steeds de inschatting, eventueel met je BHV-er, of we ouders, huisarts(enpost) of 112 moeten inschakelen.

Bij het verzorgen van de huid: Gebruik een spatel of tissue wanneer je crème uit een pot schept. Natuurlijk gooi je die na elk gebruik meteen weg.
Denk ook aan het wassen van je handen, na wond- en of huidverzorging, ook als je wegwerphandschoenen hebt gedragen.

2.6 Spenen

Afspraak is dat je persoonlijke spullen van kinderen (0-4) zoals kleren, fopspeen, slaapzak en knuffels apart bewaart in een persoonlijk mandje. De fopspeen in een apart bakje in het mandje. Wanneer je fopspenen van je locatie gebruikt, bewaar je die in het mandje van het kind dat deze gebruikt. Je geeft de fopspenen steeds mee naar huis of maakt deze tussentijds schoon op de locatie.

2.7 Flessen

Afspraak is dat elk kind uit een persoonlijke fles drinkt. Vraag ouders om de naam van hun kind op de fles te zetten wanneer ze deze van thuis meenemen. Of zet de naam van het kind zelf op de fles als die er niet op staat of als de fles van de locatie is.
Je wast de flessen van de locatie na elke voeding uit met heet sop en spoelt deze af. Je laat ze aan de lucht drogen op een schone theedoek. Flessen van ouders spoel je om en geef je weer mee naar huis.
De flessenwarmer leeg, reinig en droog je na ieder gebruik.
Zie verder Bijlage 1: schoonmaakschema 0-4 jaar.

3 Hygiëne van omgeving en materialen

We zien je graag in een schone omgeving werken met de kinderen



Ongezien en ongemerkt kunnen de hele dag op de groep zich ziekteverwekkers verspreiden door de lucht of door aanraking van spullen en oppervlakten. Juist omdat je ze niet (altijd) kunt zien, is ook hygiënisch werken in de ruimte en met materialen belangrijk. De meeste spullen en oppervlakten in de groep, worden namelijk door meerdere mensen aangeraakt, en zo ben je tijdens het werk, net als de kinderen tijdens hun spel en bewegen door de ruimte, ongemerkt mogelijk de ziekteverwekkers aan het verspreiden.

3.1 Schermen

De iPad van de groep, de laptop en de mobiele Kober-telefoon worden dagelijks door meerdere mensen gebruikt en aangeraakt. We adviseren daarom om deze dagelijks af te doen met een vochtig doekje met een klein beetje schoonmaakmiddel.
Let op: gebruik geen vloeibare schoonmaakmiddelen direct op het scherm!

3.2 Verschoonruimte en verschoonkussen

In urine en ontlasting kunnen ook ziekteverwekkers zitten. Je ziet dit niet altijd wanneer het op je handen of op het verschoonkussen terecht komt.
Het belang van handen wassen na elke verschoning hebben we al benoemd (zie bij 1.1 Handen wassen)
We hebben ook **afspraken** over hoe we het verschoonkussen schoonmaken:

- ✓ De verschoonplek is bij voorkeur in de buurt van een kraan met zeep en papieren handdoeken
- ✓ Het verschoonkussen is gemaakt van glad en afwasbaar materiaal zonder scheurtjes in de oppervlakte
  Let op: bij beschadigingen van het verschoonkussen moet deze direct vervangen worden!
- ✓ Maak het verschoonkussen schoon na élke verschoning; dus niet pas na het verschonen van 2 of meer kinderen achter elkaar!

- ✓ Maak het verschoonkussen schoon met water en allesreiniger
  Desinfecteren is alleen nodig, wanneer er geen kraan aanwezig is, of wanneer je een kind met bloederige diarree hebt verschoond.
- ✓ Let op: billenpoetsdoekjes zijn NIET geschikt om het verschoonkussen mee schoon te maken!

3.3 Groepsruimte, speelhal, toiletruimte en keuken

Voor goede hygiëne in de ruimte waar we kinderen opvangen en verzorgen is schoonmaken belangrijk. Er zijn zaken die je dagelijks schoonmaakt, andere zaken wekelijks of maandelijks enzovoorts.

Afspraak is dat we zelf schoonmaken én gebruik maken van een schoonmaakbedrijf.
In de bijlagen vind je schoonmaakschema's die jou en je collega's kunnen helpen bij wat je moet schoonmaken en hoe vaak.

De frequentie van schoonmaken kan verschillen bij groepen voor 0-4 jarigen en groepen voor 4-13 jarigen.
We maken onder meer de volgende zaken schoon:

- Groepsruimte en speelhal: deurklinken, lichtknoppen, meubels en oppervlakten (kasten, tafels, vloer)
- Keuken: keukenmeubel en handgrepen, aanrecht, spoelbak, kraan, koelkast
- Toiletruimte: toiletten, potjes, luieremmer, planken met mandjes van kinderen etc.
- Speelmateriaal: speeltoestellen, speelgoed, verkleedkleren, knuffels

In je locatie specifieke Veiligheids- en gezondheidsbeleid kun je onder het kopje 'Locatie' in de schema's voor locatie specifieke risico's aanvullende maatregelen noteren als er op jouw locatie bijzondere risico's gelden m.b.t. hygiëne.

4 Voedselhygiëne ofwel voedselveiligheid

We zien je graag genieten van goed en veilig eten

Het ontvangen, bewaren en verstrekken van voeding hoort bij het dagelijks werken in de kinderopvang. We hebben ons beleid rond het werken met voeding grotendeels gebaseerd op de Hygiënecode voor de Kinderopvang (2016).
Onze voedselveiligheidsmaatregelen zijn bij 4.2 schematisch weergegeven. Hiervoor zijn de maatregelen ingedeeld in 3 categorieën: babyvoeding, broodmaaltijd en warme maaltijd.
We onderscheiden in deze categorieën steeds de voedselveiligheid-maatregelen bij het ontvangen, het bewaren en het bereiden en verstrekken van voeding.
Naast deze maatregelen gelden natuurlijk de schoonmaakafspraken voor de omgeving waar we voeding bewaren en bereiden. (Zie hiervoor 3.3 en bijlage 1 en 2).
In bijlage 3 vind je checklijsten voor periodieke controle op het proces van ontvangen, bewaren en bereiden van voeding. Gebruik de checklist in overleg met jouw unitmanager een aantal keer per jaar. Zo kun je samen monitoren wat er anders kan of beter moet.

Telkens wanneer je met voedsel gaat werken, gelden ook de afspraken uit hoofdstuk 1, 2 en 4 uit deze werkinstructie.

4.1 Houdbaarheid

Op verpakkingen met voeding kunnen twee type houdbaarheidsdata staan:

1) Een **THT datum**: tenminste houdbaar tot. Na deze datum kan de kwaliteit van het product achteruit gaan, maar smaakt het meestal nog goed. Je kunt het dan nog wel veilig eten. Kijk, ruik en proef na de THT datum, of het nog lekker is. Bij twijfel gooi je het weg.

2) Een **TGT datum**: dit staat op zeer bederfelijke producten. De TGT datum is de laatste datum waarop het nog veilig is om het product te eten. Na die datum, gooi je het weg.
Hoe lang een product houdbaar is, moet op de verpakking te vinden zijn. De houdbaarheidsdatum is van toepassing zolang de verpakking niet geopend is. Hier lees je meer over de houdbaarheidsdatum.

4.2 Ontvangen, bewaren en bereiden-verstrekken

Babyvoeding	Volg de stappen hieronder zorgvuldig. Baby's hebben een zwakke weerstand. Ze worden sneller ziek van schadelijke bacteriën dan volwassenen. Ook kunnen de gevolgen ernstiger zijn. Dat geldt vooral voor pasgeboren baby's, zij zijn het meest kwetsbaar.		
	Ontvangen	Bewaren	Bereiden & verstrekken
Flesvoeding (poedermelk)	Ouders nemen per dag afgemeten hoeveelheden poedermelk per voeding mee. Je vraagt ouders de naam van hun kind op voeding en fles te zetten. Staat er bij ontvangst van de voeding geen naam van het kind op, dan zet je deze er direct bij ontvangst zelf op.		De plaats waar je flesvoeding bereidt is strikt gescheiden van de verschoonplaats. De kraan die je gebruikt voor het wassen van handen na het verschonen mag je niet gebruiken voor het tappen van water voor flesvoeding. Was je handen met zeep, zorg dat de fles en speen goed schoon zijn. Vul het flesje met koud kraanwater (doe er nog geen poeder in). Verwarm flesvoeding in een flessenwarmer. Verwarming in de magnetron kan zorgen voor ongelijkmatige verwarming waardoor een kind zich kan branden. Verwarm de fles volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de flessenwarmer. Laat tijdens het opwarmen, indien aanwezig, de afsluitdop of beschermkap op de speen zitten om deze schoon te houden. Voeg na het opwarmen het melkpoeder toe en schud de fles met de speen en afsluitdop erop totdat de poeder helemaal is opgelost. Verwarm je de fles met water toch in de magnetron, dan zonder speen of afsluitdop op max. 600 Watt. Zwenk de fles met water tussendoor en aan het einde om de warmte goed te verdelen. Controleer altijd de temperatuur van de melk met een druppeltje op de binnenkant van je pols. Laat een kind niet langer drinken dan een half uur. Melk die over is, gooi je weg.

	Ontvangen	Bewaren	Bereiden & verstrekken
Borstvoeding	Ouders: - geven per dag afgemeten hoeveelheden gekoelde borstvoeding mee - geven borstvoeding in een koeltas mee - zorgen ervoor dat de borstvoeding voorzien is van een naam, datum en tijdstip	Borstvoeding blijft gekoeld bij 4°C maximaal 3 dagen houdbaar. Bewaar borstvoeding achter in de koelkast, nooit in de koelkastdeur omdat de temperatuur door het open van de deur niet gelijk blijft. De meegebrachte borstvoeding moet opgemaakt worden op de dag van aanleveren. Ontdooien: Bevroren borstvoeding langzaam laten ontdooien in de koelkast. Is de borstvoeding niet volledig ontdooid in de koelkast, dan kun deze onder de kraan met lauwwarm water verder ontdooien. Ontdooide borstvoeding kan wateriger zijn en er kunnen vlokjes in drijven. Het kan ook wat zurig ruiken. Dat is normaal, de melk is dan niet bedorven.	Was je handen met zeep, zorg dat de fles en speen goed schoon zijn. Het Voedingscentrum adviseert om borstvoeding op te warmen in een flessenwarmer. Door verwarming in de magnetron kan de melk ongelijkmatig warm worden, waardoor een kind zich kan verbranden. Ook kan de kwaliteit van de moedermelk achteruitgaan. Volg bij het opwarmen van borstvoeding de gebruiksaanwijzing van de flessenwarmer. Gebruik indien aanwezig bij voorkeur de afsluitdop van de fles tijdens het opwarmen. Plaats de speen na het opwarmen en controleer altijd de temperatuur van de voeding voordat je deze geeft. Warm je de borstvoeding toch op in de magnetron? Verwarm het flesje dan op maximaal 600 Watt. Draai de melk in de fles tussendoor een beetje rond om de warmte goed te verdelen. Doe hetzelfde als de melk opgewarmd is. Anders kan een deel van de melk te warm worden. Borstvoeding mag niet warmer zijn dan 30-35 °C. Boven de 50°C gaan er beschermende stoffen verloren. Controleer altijd de temperatuur van de melk met een druppeltje op de binnenkant van je pols. Geef de borstvoeding zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Houdt borstvoeding niet voor langere tijd warm in de flessenwarmer. Warm borstvoeding nooit voor een tweede keer op. Gooi restjes babyvoeding altijd weg.

	Ontvangen	Bewaren	Bereiden & verstrekken
Broodmaaltijd	Producten zijn schoon, fris, vers, etc. Let bij bederfelijke producten op geur en kleur. De verpakking is schoon, heel, blikken zijn niet gedeukt/bol, vacuümverpakking is vacuüm. Je koopt geen producten na de TGT-datum (te gebruiken tot) of de THT-datum (ten minste houdbaar tot). Gekoeld maximaal. 7°C, bij voorkeur 4°C. Diepgevroren maximaal – 18°C. Controle met een voedselthermometer (Tussen koude verpakkingen steken) Pas op bij warm weer, gebruik koeltassen en ruim boodschappen meteen op. Ontvangen producten zijn niet langer dan een half uur buiten de koeling, anders direct consumeren of weggooien	Koelkasttemperatuur 4 °C. Diepgevroren maximaal – 18 °C, producten zijn 3 maanden houdbaar; noteer datum op het product. Zie ook bewaarwijzer op www.voedingscentrum.nl Te ontdooien producten goed afdekken en onder in de koelkast bewaren. Controle met een voedselthermometer. Bederfelijke waren op koelste plek koelkast (onderin) bewaren. Temperatuur koelkast dagelijks/wekelijks controleren bij aanvullen. Deuren koelkast/diepvries zo kort mogelijk openen. Koelkast niet te vol laden. Geen warme producten in koelkast zetten. Zet de laatst gekochte producten altijd achterin = FIFO principe (first in, first out) Bereide producten maximaal 1 dag in koelkast bewaren. Bereide producten voorzien van datum.	Ontdooien doe je in de koelkast, bij een temperatuur van 4°C. Ontdooide producten niet meer opnieuw invriezen. Als snel ontdooien gewenst is, magnetron gebruiken. Brood kan bij kamertemperatuur worden ontdooid. Ontdooide producten maximaal twee dagen in koelkast bewaren. Bevroren en ontdooide producten voorzien van datum, ouder dan max. 3 maanden weggooien. Controleer bij elk gebruik de THT datum (tenminste houdbaar tot) en TGT datum (te gebruiken tot). Zie ook 4.1. Maak de oudste producten eerst op (First in, first out). Gebruik bij het klaarmaken/ aan tafel aparte messen voor ieder product. Producten niet langer dan ½ uur buiten de koelkast. Dek producten tot aan gebruik af. Melk(producten) na opening 24 uur houdbaar, vleeswaren en kaas maximaal 4 dagen. Zet datum openen erop. Restjes kaas/vleeswaren, overgebleven brood, weggooien wanneer dit buiten de verpakking is geweest. Zet op verpakte resten de datum van openen. Resten verse producten binnen twee dagen opmaken! Verse fruithappen dezelfde dag opmaken! Op rauwe groente en rauw fruit, kiemgroenten en verse kruiden kunnen bacteriën voorkomen, zoals salmonella en listeria. Voorkom voedselinfectie en was groente en fruit goed onder stromend water. Groente die voorverpakt is, moet ook nog gewassen worden, tenzij er op staat

			dat het al gewassen is, zoals bij voorgesneden sla.
	Ontvangen	Bewaren	Bereiden & verstrekken
Warme maaltijd/ met kinderen bakken **Geen warme maaltijd van thuis!** Wij werken volgens de Hygiënecode voor kleine instellingen (HACCP) om de voedselveiligheid te waarborgen. Daarom mogen ouders geen zelfbereide warme maaltijd meegeven, omdat we niet kunnen controleren hoe deze is bereid, bewaard en vervoerd. Potjesvoeding vormt hierop een uitzondering. Meer informatie is te vinden in ons Voedingsbeleid en het beleid Warme maaltijden.	Maaltijden van leverancier moeten gekoeld gebracht worden en plaatsen we direct in koelkast. Producten zijn schoon, fris, vers, etc. Let bij bederfelijke producten op geur en kleur. De verpakking is schoon, heel, blikken zijn niet gedeukt/bol, vacuümverpakking is vacuüm. Je koopt geen producten na de TGT-datum (te gebruiken tot) of de THT-datum (ten minste houdbaar tot). Gekoeld maximaal. 7°C, bij voorkeur 4°C. Diepgevroren maximaal – 18°C. Controle met een voedselthermometer (Tussen koude verpakkingen steken) Pas op bij warm weer, gebruik koeltassen en ruim boodschappen meteen op. Ontvangen producten zijn niet langer dan een half uur buiten de koeling, anders direct consumeren of weggooien.	Bij twijfel over de kwaliteit van het product: weggooien Rauwe producten nooit boven bereide producten plaatsen. Koelkasttemperatuur 4 °C. Diepgevroren maximaal – 18 °C, producten zijn 3 maanden houdbaar; noteer datum op het product. Zie ook bewaarwijzer op www.voedingscentrum.nl Te ontdooien producten goed afdekken en onder in de koelkast bewaren. Controle met een voedselthermometer. Bederfelijke waren op koelste plek koelkast (onderin) bewaren. Temperatuur koelkast dagelijks/wekelijks controleren bij aanvullen. Deuren koelkast/diepvries zo kort mogelijk openen. Koelkast niet te vol laden. Geen warme producten in koelkast zetten. Zet de laatst gekochte producten altijd achterin = FIFO principe (first in, first out) Bereide producten maximaal 1 dag in koelkast bewaren. Bereide producten voorzien van datum.	Verhit (leveranciers)maaltijden goed door, de kerntemperatuur moet minimaal 75 °C. Gerechten/resten nooit tweemaal verhitten. Zorg dat producten altijd voldoende verhit worden (kern min. 75 °C). Eieren (-producten) goed verhitten (dooier moet gestold zijn). Geen rauwe eieren (-producten) verwerken in producten die niet meer worden verhit. Laat kinderen geen beslag eten, beslag gemaakt met eieren niet langer dan ½ uur buiten de koelkast. Hou verse producten gescheiden van al bereide producten

4.3 Voedingsgewoonten en allergieën/intoleranties

Afspraak is dat voor elk kind met een bepaalde allergie, de informatie hierover in de kindinformatie in de ouderapp staat. En ook op de lijst bijzonderheden kinderen en groep, aan de binnenkant van de kastdeur met de gevaren driehoek sticker erop. Zorg ervoor dat je ook nieuwe of inval collega's hierover informeert en/of dat zij bij deze informatie kunnen.

Wanneer een kind bepaalde voeding niet mag eten, zorg je voor extra alertheid op voedselhygiëne, door de reguliere en bijzondere voeding apart van elkaar te bereiden. Denk hierbij aan voeding die bij een geloofsovertuiging past, voorkeuren van ouders en allergieën/intoleranties.
In ons voedingsbeleid staat meer informatie over welke voeding in dit geval ouders zelf meenemen en welke vanuit de locatie verstrekt kan worden.

Gluten-intolerantie

- Maak het keukenblad en/of de tafel schoon als je een glutenvrije maaltijd of lunch voorbereidt
- Gebruik aparte broodplanken, broodroosters, borden, bestek en tosti-apparaten.
- Gebruik aparte bakvormen voor glutenvrij en niet-glutenvrij deeg.
- Gebruik aparte potten en apart bestek voor broodbeleg, margarine, boter en dergelijke. Plak hier eventueel een sticker met het glutenvrij logo op.
- Bewaar glutenvrije producten van kinderen in een aparte kastruimte of plank in de kast. Dat voorkomt vergissingen.

Overige allergieën

Noteer allergieën of dieetwensen in de ouderapp bij de kindinformatie, samen met de maatregelen die bij een allergische reactie moeten worden genomen.
Ook beschrijf je allergieën en/of dieetwensen op de lijst met bijzonderheden kinderen en groep, die aan de binnenkant van de kastdeur met de gevarendriehoek sticker hangt.
Zorg ervoor dat je deze lijst actueel houdt, noteer steeds de datum wanneer je de lijst bijwerkt.

Bijlage 1: Checklist voedselveiligheid

Vul de onderstaande checklist periodiek in met de volgende waardering:
G = Goed
V = Voldoende
M = Matig
O = Onvoldoende
X = Niet beoordeeld
Noteer datum van controle en naam van de invuller onderaan het schema.

1. Inkoop en ontvangst boodschappen/ warme maaltijden

		Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/ criteria
1	Leverancier			Betrouwbaar, deugdelijk, serviceverlening
2	Controle van de bestelling			Onbeschadigd, ordelijk. Koud bij koud.
3	Kwaliteit en hoeveelheid			Vergelijken met de bestelbon
4	Toestand van de verpakking			De verpakking is schoon en onbeschadigd
4	Product is afgedekt			Indien nodig
5	Houdbaarheid THT/TGT			Geen producten na THT/TGT aanvaarden
7	Tijd tussen ontvangst en opslag			Direct voor: gekoeld en diepgevroren
8	Afleveren gekoelde producten			Mag niet hoger zijn dan 7° C
9	Aflevering diepvriesproducten			Mag niet hoger zijn dan – 15°C aan de buitenkant gemeten
Datum:			Ingevuld door:	

2. Opslag voorraadkast/keukenkast(en)

		Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/ criteria
1	Inhoud			Overzichtelijk, voorraad hoeveelheid klopt
2	Verpakkingen			Heel, gesloten, niet gedeukt
3	THT/ of TGT			Alles nog houdbaar
4	Afwas en schoonmaakmiddelen			Apart van voeding
5	Ongedierte			Niet aanwezig
6	Onderhoud van planken			Glad en schoon, onbeschadigd
7	Verlichting			Verlichting werkt en is schoon
Datum:			Ingevuld door:	

3. Koelkast

		Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/ criteria
1	Inhoud			Overzichtelijk- Rauw gescheiden van bereid
2	Voorraad			Afgestemd op hoeveelheid verbruik
3	Verpakking			Gesloten/ afgedekte verpakkingen
4	THT /TGT datum			Alles nog houdbaar
5	FiFo principe			Producten voorzien van datum, oude producten eerst opmaken (FIFO)
6	Groenten en fruit			Bewaren in groentelade
7	Resten			Voorzien van datum, afgedekt in schaal, folie of koelkastdoos. Max. 1 dag bewaren
8	Temperatuur			4°C.
9	Frisheid			Schoon, geen rijp-/ijsvorming.
10	Thermometer			Moet aanwezig zijn
11	Medicijnen			Medicijnen in een daarvoor bestemd bakje plaatsen. Buiten bereik van kinderen.
Datum:			Ingevuld door:	

4. Diepvries

		Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/ criteria
1	Inhoud			Overzichtelijk
2	Voorraad			Afgestemd op hoeveelheid gebruik. Niet langer dan 3 maanden bewaren.
3	Verpakking			Geschikt voor diepvries. Met datum op etiket en product. Goed gesloten.
4	Scheiding van producten			Vlees en brood apart verpakken
5	Temperatuur			-20 tot -18 gr. C
6	Thermometer			Moet aanwezig zijn
7	Frisheid			Geen rijp- /ijsvorming
8	Eigen ingevroren producten			Zet de datum op de verpakking
9	Gekochte producten			Zie THT/ TGT
Datum:			Ingevuld door:	

5. (Voor)bereiden van de broodmaaltijd[1] en fruithap

		Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/ criteria
1	Bewaren van gesneden broodbeleg			Afgedekt (in een koelkast-bakje) 2 dagen bewaren
2	Bewaren van kaas			In koelkastdoos, kaas-papier of plastic folie bewaren
3	Bewaren van brood			In schone trommel of plastic. Max. 3 dagen bewaren bij kamertemperatuur
4	Invriezen van brood			Snel invriezen op invriesstand. Verpakt in diepvries-zakken + datum.
5	Bewaren van margarine en boter			Afgedekt in de koelkast bewaren
6	Bewaren van zoet beleg			In voorraadkast/ koelkast; zie verpakking
7	Boterhammen klaarmaken			Elk beleg een eigen mes
8	Fruithap klaarmaken			Alleen benodigde hoeveelheid maken. Fruit wassen (ook voor het schillen).
9	Restjes bereid eten			Bewaren maximaal 1 dag
Datum:			Ingevuld door:	

6. (Voorbereiden van warme maaltijd-/ bakken (met kinderen)[2]

		Beoordeling	Bijzonderheden	Eisen/ criteria
1	Bewaren van warme maaltijd			Vers en bereid eten apart bewaren. Afgedekt. Pas in koelkast na afkoelen.
2	Bewaren van groenten			In groentelade
3	Schoonmaken van groenten			Was alle groenten (en kruiden) onder stromend water voor gebruik
4	Verhitten			Verhit voeding voldoende: min.75° in kern.
5	Rauwe producten			Rauwe producten apart houden. Geen rauwe producten verwerken die niet meer verhit worden.
6	Eieren			Bij verhitten eieren moet dooier gestold zijn. Beslag met rauwe eieren max. ½ uur buiten koelkast. Laat kinderen geen beslag proeven.
7	Restjes bereid eten			Bewaren maximaal 1 dag
Datum:			Ingevuld door:	

[1] Alle overige hygiënemaatregelen uit hoofdstukken 1, 2, 3 en 4 zijn van toepassing.
[2] Alle overige hygiënemaatregelen uit hoofdstukken 1, 2, 3 en 4 zijn van toepassing.

Bijlage 2: Schoonmaakschema 0-4

Dagelijks of na elk gebruik 0-4			
Algemeen	Keuken	Groepsruimte/ speelhal	Sanitair
Watertafel na gebruik	Vloer vegen	Vloer vegen	Deurklinken/ handgrepen
Washandjes na elk gebruik	Afvalbak aan buitenkant	Speel-, werkvlakken	Toiletvloer
Beddengoed en slaapzakken bij zichtbare vervuiling	Handdoekhouder, zeep dispenser	Meubilair; tafels en stoelen leuningen	Toiletten: 2x per dag
Emmers (na gebruik)	Deurklinken/ handgrepen	Deurmat	Potjes: na gebruik
Thermometer na gebruik	Lichtknoppen	Tafel na de maaltijd	Wastafels, kranen
Mobiele telefoon van de groep	Theedoek, vaatdoek 2x per dag	Speelgoed baby's (in de mond)	Verschoonkussen- en hoek na elk gebruik
iPad van de groep	Keukenmaterialen na elk gebruik[3]	Deurklinken, handgrepen, lichtknoppen	
	Flessen en spenen na gebruik	Speelgoed bij zichtbare vervuiling	
	Mop/ schoonmaakdoekjes wassen	Boxkleed	
	Aanrecht, spoelbak, kraan	Vloerkleed	

Wekelijks schoonmaken 0-4			
Slaapkamers	Keuken	Groepsruimte/ speelhal	Sanitair
Deurklinken	Afvalbak aan binnenkant	Box	Toiletwanden
Vensterbanken	Vensterbanken	Boxkleed (textile)	Alvalbakken/ luieremmer
Alle beddengoed + alle slaapzakken	Koelkast zichtbaar vuil verwijderen	Deurklinken, kastdeurgreepjes	
Vloer nat schoonmaken	Vloer nat schoonmaken[4]	Telefoon	
	Flessen en fopspenen van de groep uitkoken	Planken + bovenkant kasten	
		Vensterbanken	
		Prullenbakken	
		Stoelen, tafels en banken	
		Poefjes en podium	

[3] Denk hierbij aan: flessenwarmer, magnetron, snijplanken

[4] Hier zijn afspraken over met het schoonmaakbedrijf, indien nodig tussentijds zelf ook nat schoonmaken

Maandelijks schoonmaken 0-4			
Slaapkamers	Keuken	Groepsruimte/ speelhal	Overig
Bedjes (spijlen etc)	Koelkast grondig reinigen	Klein speelgoed (niet in de mond)	Mandjes kinderen
Dekbedden peuters	Koffiezet apparaat	Groot speelgoed	Spinnenwebben
	Waterkoker ontkalken	Knuffels	
		Verkleed- en poppenkleren (40°)	
		Hoezen van matrassen, rustbedjes en banken/kinderstoelen	
		Speelkleed wassen	

Per 3 maanden, per half jaar en per jaar schoonmaken 0-4 (Tip: noteer in de groepsagenda)		
Per 3 maanden	Per half jaar	Per jaar
Ramen binnen en buiten	Ventilatieroosters	Wanden (tot 1.20m hoog)
Radiatoren	Lamellen, jaloeziën, gordijnen	Plafond
Binnenkant open kasten groepsruimte	Binnenkant kasten (knutsel-/ voorraadkasten	Buitenspeelgoed
Werkkast	Filter vaatwasser	Afvalbakken buiten
Plinten		Losse airco systemen
Binnenkant keukenkastjes		Afzuigkap
		Wandelwagens/ buggy’s
		Bolderkar

Bijlage 3: Schoonmaakschema 4-13

Dagelijks schoonmaken 4-13		
Keuken	Groepsruimte/ speelhal	Sanitair
Afvalbak aan buitenkant	Vloer vegen	Toiletvloer
Vloer vegen	Speel- en werkvlakken	Toiletten 2x per dag
Aanrecht, spoelbak, kraan	Meubilair; zittingen/ leuningen	Houder toiletpapier
Deurklinken/ handgrepen	Deurmat	Wastafels, kranen, zeepdispenser
Lichtknoppen	iPad van de groep	Handdoekhouder
Theedoeken/ vaatdoeken 2x per dag	Tafel na de maaltijd	Deurklinken, handgrepen, lichtknoppen
Mop/schoonmaak doekjes na gebruik	Deuklinken, handgrepen, lichtknoppen	
Emmers na elk gebruik	Water- en zandtafel goed drogen	Thermometer na elk gebruik
Deurklinken ,handgrepen, lichtknoppen	Speelgoed bij zichtbaar vuil	
Keukenmaterialen[5]		

Wekelijks schoonmaken 4-13		
Keuken	Groepsruimte/ speelhal	Sanitair
Afvalbakken binnenkant	(Kast)deuren en deurklinken	Toiletwanden
Vensterbanken	Mobiele telefoon	Afvalbakken
Koelkast zichtbaar schoonhouden	Planken	
Vloer nat schoonmaken[6]	Vensterbanken	
	Prullenbakken	
	Stoelen, banken, tafels	

Maandelijks schoonmaken 4-13		
Keuken	Groepsruimte/ speelhal	Sanitair
Koelkast grondig schoonmaken	Groot speelgoed en knuffels	Mandjes en kapstokruimte
Koffiezetapparaat	Podium	Spinnenwebben
Waterkoker ontkalken	Verkleed-/poppenkleren (40°	
	Hoezen van matrassen/ banken	
	Speelkleden wassen	

Per 3 maanden, per half jaar en per jaar schoonmaken		
Per 3 maanden	Per half jaar	Per jaar
Ramen binnen en buiten	Ventilatieroosters	Wanden tot 1.20m
Radiatoren	Lamellen, jaloeziën, gordijnen	Plafond
Binnenkant open kasten	Binnenkant kasten	Buitenspeelgoed
Zand/ watertafel verversen	Filter vaatwasser	Afvalbakken buiten
Plinten		Losse airco systemen
Werkkast- en knutselkast		Afzuigkap

[5] Denk hierbij aan: tosti-ijzer, magnetron, pannen, oven, kookplaat, snijplanken

[6] Hier zijn afspraken over met het schoonmaakbedrijf, indien nodig tussentijds zelf ook nat schoonmaken