



Inhoud

1.	Inleiding.....	4
1.1.	Wettelijke kaders en referentie	4
1.2.	Leeswijzer	4
2.	Voeding bij Kibee.....	5
2.1.	Voedingsaanbod.....	5
2.1.1.	Baby's.....	5
2.1.2.	Grotere kinderen	5
2.2.	Bijzondere voedingswensen.....	6
3.	Risico's van voedselverzorging	7
3.1.	Besmetting met ziekteverwekkers	7
3.2.	Besmetting met schoonmaakmiddelen	7
3.3.	Bederf door blootstelling aan lucht.....	7
3.4.	Vervuiling met vreemde voorwerpen	7
3.5.	Kruisbesmetting	8
4.	Persoonlijke hygiëne en bedrijfshygiëne	9
4.1.	Persoonlijke hygiëne.....	9
4.2.	Bedrijfshygiëne	9
4.3.	Voedselverzorging.....	9
4.3.1.	Flessenvoeding en moedermelk.....	9
4.3.2.	Spenen	10
4.4.	Kinderverzorging.....	10
5.	Controleren, registreren, verbeteren	11
5.1.	Controleren en registreren kwaliteit voedingsmiddelen en opslag.....	11
5.1.1.	Ijken thermometers	11
5.2.	Controleren schoonmaak.....	11
5.2.1.	Afwijkingen in de schoonmaak	11
5.3.	Risico-inventarisatie en -evaluatie Gezondheid	12
6.	ABC Voeding en hygiëne	13
	Bijlage 1. Schoonmaakplan	14

Bijbehorende werkinstructies

[Registratie voeding en hygiëne](#)

[ABC Hygiene en voeding](#)

[Flessen en spenen](#)

[Afgerkolde borstvoeding](#)

[Babyvoeding](#)

Bijbehorende formulieren

[Registratie en opslag babyvoeding](#)

Jaarboek: maandelijks registratieformulier Voeding en Opslag

1. Inleiding

Kibeo staat voor goed verzorgde en vertrouwde kinderopvang. Gezondheid en veiligheid staan daarom hoog in het vaandel. Hiervoor heeft Kibeo beleid opgesteld:

- Accomodatiebeleid voor eisen aan de locaties en gezond binnenmilieu
- Pedagogisch beleid voor pedagogische visie en kwaliteit van pedagogisch handelen.
- Beleid Voeding en hygiëne voor kwaliteit van de voedselverzorging en hygiënisch werken op de vestiging.

1.1. Wettelijke kaders en referentie

De inhoud van ons beleid Voeding en Hygiëne is gebaseerd op de Hygiëncode voor kleine instellingen in de branches Jeugdzorg, Welzijn & Maatschappelijke Dienstverlening en Kinderopvang (versie januari 2012). Deze code geldt voor elk kindercentrum “waar voeding bereid wordt voor directe consumptie zoals een fruithap, broodmaaltijd, maaltijden of maaltijdcomponenten die worden opgewarmd...”. Door te handelen volgens de hygiëncode voldoet Kibeo aan de wettelijke eisen voor verwerking en verspreiding van voedsel neergelegd in het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

De richtlijnen en informatie uit de Hygiëncode zijn voor zover relevant voor de gangbare werkzaamheden in onze organisatie verwerkt in dit beleid. De volledige Hygiëncode is te raadplegen in het kwaliteitshandboek.

Daarnaast is voor dit beleid gebruikgemaakt van de [Hygiënerichtlijn voor kinderdagverblijven, peuterspeelzalen en buitenschoolse opvang](#) van het Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid (versie mei 2016). Dit document vervangt de Richtlijn Gezondheidsrisico's in een kindercentrum of peuterspeelzaal (0-4 jarigen) en de Richtlijn Gezondheidsrisico's in de buitenschoolse opvang.

1.2. Leeswijzer

Het beleid gaat in op de volgende onderwerpen:

- Voeding bij Kibeo (hoofdstuk 2)
- Risico's van voedselbereiding (hoofdstuk 3);
- Persoonlijke hygiëne en bedrijfshygiëne (hoofdstuk 4);
- Controleren, registreren en bijsturen (hoofdstuk 5)
- ABC Hygiene en voeding (hoofdstuk 6)
- De bijlage bevat het Schoonmaakplan voor de vestigingen.

Het beleid geldt voor onze kinderdagverblijven, buitenschoolse opvang en tussenschoolse opvang.

Waar in dit beleid 'ouders' staat moet gelezen worden 'ouder(s)/verzorger(s)'.

Het beleid voeding en Hygiëne hangt samen met ander beleid van Kibeo. Per hoofdstuk wordt aangegeven welk beleid

2. Voeding bij Kibeo

Kibeo draagt bij aan een gezonde leefstijl bij kinderen. Daarom krijgen kinderen in de opvang gezonde, verse voeding. Pedagogisch medewerkers geven daarin het goede voorbeeld. Met centrale inkoop houdt Kibeo toezicht op de producten die op tafel worden gezet en die als tussendoortje kunnen worden gegeven. Alle voedingsproducten op de inkooplijst worden geselecteerd op smaak, versheid en gezondheid. Voor bepaling welke voeding gezond is volgt Kibeo de adviezen van het Voedingscentrum. Het ABC Hygiene en voeding geeft de pedagogisch medewerker handvatten.

2.1. Voedingsaanbod

2.1.1. Baby's

- Flesvoeding wordt standaard meegeleverd tot het kind 1 jaar wordt. Ouders kunnen ervoor kiezen eigen flesvoeding of afgekolfde moedermelk mee te geven. Zij moeten dan wel rekening houden met hygiëne-eisen. Ouders worden hierover geïnformeerd door de pedagogisch medewerker. (zie werkinstructies Flessen en spenen, Afgekolfde borstvoeding, Babyvoeding)
- Het geven van de fles is een moment van contact tussen pedagogisch medewerker en kind. De pedagogisch medewerker blijft daarom bij het kind terwijl het de fles drinkt. Dit is ook belangrijk voor de veiligheid van het kind.
- Vanaf het moment dat het kind eraan toe is, oefenen de pedagogisch medewerkers met het kind om fruithapjes, en later boterham te eten. Zij overleggen hiervoor met de ouders wanneer, hoe en met welke fruitsoorten het kind begint. Het eten wordt in het begin zeer fijngeprakt om verslikking te voorkomen. Zo wordt er rustig naartoe gewerkt dat het kind gaat meedoen met het voedingsritme van de groep.

2.1.2. Grotere kinderen

- Tussen de middag krijgen de kinderen van het kinderdagverblijf en in de vakantie-bso een broodmaaltijd. Bij de broodmaaltijd wordt melk, water of afgekoelde thee gedronken, maar geen limonade.
- In de ochtend en de middag krijgen de kinderen in kinderdagverblijf, peutergroep en buitenschoolse opvang drinken en fruit, snackgroente of een gezond tussendoortje. Wij bevorderen een gezonde leefstijl bij kinderen. Daarom streven we ernaar om zoveel mogelijk zoete dranken te vermijden en verleiden we de kinderen om water of afgekoelde thee te drinken.
- Peuters en kleuters eten altijd onder toezicht van een pedagogisch medewerker.
- Warme maaltijden of potjes worden in principe niet bereid. Kibeo kiest hiervoor omdat het in veel gevallen niet uitvoerbaar is voor de pedagogisch medewerker om een kind met aandacht een warme maaltijd te geven en tegelijk voldoende aandacht te hebben voor de overige kinderen en hun ouders. Dit gaat ten koste van de veiligheid en het pedagogisch klimaat. In uitzonderlijke gevallen kan een pedagogisch medewerker met een ouder toch afspraken maken over het geven van een warme maaltijd. De ouder geeft deze dan zelf mee, hygiënisch verpakt en voldoende gekoeld tijdens transport.
- In de tussenschoolse opvang eten de kinderen hun van thuis meegebrachte maaltijd op. De ouders zijn ervoor verantwoordelijk dat de meegebrachte voeding hygiënisch verpakt en voldoende gekoeld is tijdens het transport.

2.2. Bijzondere voedingswensen

Als een kind een dieet volgt of allergieën heeft, dienen de ouders de pedagogisch medewerker hierover in te lichten. Zij bekijken dan gezamenlijk of binnen het reguliere aanbod rekening kan worden gehouden met de speciale behoeften van het kind. Bijzondere voedingsmiddelen voor het kind geven de ouders zelf mee. Bij ernstige allergieën geldt de procedure zoals beschreven in het beleid Ziekte.

Zie verder:

[ABC Hygiëne en voeding](#)

[Beleid dagindelingen](#)

[Reglement kinderopvangvoorzieningen](#) over babyvoeding in het opvangpakket.

3. Risico's van voedselverzorging

Hygiënisch werken betekent dat je er bij je werk voor zorgt dat de kinderen gezond blijven en dat ziekteverwekkers geen kans krijgen. Er zijn verschillende manieren waarop mensen ziek kunnen worden van hun omgeving of van voedsel, bijvoorbeeld:

- door besmetting met ziekteverwekkers als bacteriën, schimmels, virussen of gisten. Deze besmetting kan via voedsel plaatsvinden, maar ook via aanraking van besmette voorwerpen;
- door het eten van voedsel dat vervuild is met schoonmaakmiddelen of bestrijdingsmiddelen;
- door het eten van voedsel dat veranderd is door (langdurige) blootstelling aan de lucht (bedorven);
- door het eten van voedsel dat vervuild is met voorwerpen die er niet in thuishoren, zoals stukjes van de verpakking, steentjes, enz.

Hieronder volgt zeer verkorte informatie over de genoemde risico's en hoe die te vermijden. Raadpleeg voor meer details Bijlage 2 van de Hygiëncode kleine instellingen.

3.1. Besmetting met ziekteverwekkers

Veel ziekteverwekkers (bacteriën, virussen, schimmels, gisten) kunnen zich in rap tempo vermeerderen wanneer ze voedsel, vocht en warmte hebben, bijvoorbeeld in vlees, gevogelte, vis of melk. En bij een temperatuur tussen 15 °C en 40 °C vermeerderen de ziekteverwekkers zich bijzonder snel. Zo vermeerderen enkele bacteriën zich onder deze omstandigheden in een paar uur tijd tot een kolonie van duizenden bacteriën.

Hoe lager de temperatuur, hoe langzamer de vermeerdering. De ziekteverwekkers blijven echter ook in bevroren toestand leven. Pas bij verhitting boven de 75 °C gaan de meeste ziekteverwekkers dood.

Ziekteverwekkers kunnen daarnaast van mens op mens overgaan, via aanraking van voedsel, door onderlinge aanraking of door het inademen van lucht waarin gehoest is.

Hoesten in een zakdoek en regelmatig handen wassen zijn manieren om besmettingsgevaar te verminderen.

3.2. Besmetting met schoonmaakmiddelen

Via net schoongemaakte werkbladen of keukeninstrumenten kunnen voedingsmiddelen vervuild raken met schoonmaakmiddelen of desinfecteermiddelen. Ook wanneer voedingsmiddelen naast schoonmaakmiddelen worden bewaard, kan er vervuiling plaatsvinden.

Berg voedsel en schoonmaakmiddelen dus gescheiden op, in verschillende kasten.

3.3. Bederf door blootstelling aan lucht

Voedsel kan van kleur of smaak veranderen door blootstelling aan de lucht. Boter wordt bijvoorbeeld ranzig en fruit en groenten bruin.

Geef bederf minder kans: dek voedsel goed toe en bewaar het koel en droog.

Nb. Niet al het fruit kan in de koelkast bewaard worden. Bananen bijvoorbeeld kunnen niet goed tegen kou.

3.4. Vervuiling met vreemde voorwerpen

Door onoplettendheid of ongelukjes kunnen voorwerpen in het voedsel terechtkomen die er niet in thuis horen. Bijvoorbeeld houtsplinters, glasscherven, stukjes metaal of zand. Deze voorwerpen kunnen het maag-darmkanaal beschadigen wanneer zij worden ingeslikt.

Voorkom deze vervuiling door voedsel altijd te bereiden op een schoon werkvlak, gescheiden van andere activiteiten of voorwerpen.

3.5. Kruisbesmetting

Een belangrijke bron van besmetting van voedingsmiddelen is kruisbesmetting. Een voorbeeld van kruisbesmetting: je raakt eerst een besmet product aan en pakt dan met besmette handen een ander product. Of je bereidt een product op een werkblad of met een mes dat je eerder gebruikte ~~is~~ voor een besmet product. Kruisbesmetting is als volgt te voorkomen:

- *was en droog je handen voor en tijdens het bereiden van voedsel*
- *was en droog snijplanken en keukengereedschappen tussendoor af wanneer je ze voor verschillende producten gebruikt, zeker als daar rauw vlees bij is.*
- *verschoon kinderen op een andere plek dan waar je voeding bereidt.*
- *verschoon vaatdoeken en theedoeken twee maal per dag of bij zichtbare vervuiling*
- *gebruik wegwerphanddoekjes.*
- *houd schone en vuile vaat strikt gescheiden*
- *voorkom direct of indirect contact tussen rauwe grondstoffen en bereide producten (bijvoorbeeld in de koelkast).*
- *Houd tappunten voor voedselbereiding en schoonmaak/verzorging gescheiden: spoel geen washandje uit in de keuken, tap geen drinkwater in de wc.*
- *Gebruik vloeibare zeep uit een zeppompje. Bacteriën blijven leven op een stuk zeep*

Zie voor meer informatie de *Hygiënecode voor kleine instellingen*

Zie het [Accomodatiebeleid](#) voor de eisen die wij aan onze gebouwen stellen zodat hygiënisch werken mogelijk is.

4. Persoonlijke hygiëne en bedrijfshygiëne

4.1. Persoonlijke hygiëne

De kans op overdracht van ziekteverwekkers door onderlinge aanraking of via bereiding van voeding (kruisbesmetting) wordt kleiner door een aantal basisregels van persoonlijke hygiëne te respecteren, met name op de volgende gebieden:

- Handen wassen
- Hoesten en niezen
- Kleding en sieraden
- Lichaamsverzorging
- Gedrag

Het [ABC Hygiëne en voeding](#) vermeldt wat Kibee van haar medewerkers verwacht op deze gebieden.

Wanneer een medewerker een persoonlijk risico vormt voor de voedselveiligheid op de locatie, meldt zij dit aan de leidinggevende. Infectie aan handen, armen, gezicht, verkoudheid of diarree kunnen bijvoorbeeld een reden zijn om de taakverdeling tijdelijk aan te passen.

4.2. Bedrijfshygiëne

Onder de noemer bedrijfshygiëne valt alles wat te maken heeft met hygiëne tijdens het werk. Bij Kibee gaat het om voedselverzorging en kinderverzorging. Paragraaf 4.3. en 4.4. gaan hierop in.

4.3. Voedselverzorging

Bij voedselverzorging zijn drie zaken van belang:

1. **schoon werken:** zorg voor schone handen en schone materialen en werkvlakken
2. **temperatuur van koelkast en voedingsmiddelen bewaken:** wekelijks meten, maandelijks registreren
3. **versheid van voedingsmiddelen bewaken:** Controleer de uiterste houdbaarheidsdatum van producten. Heeft een zuivel- of vleesproduct langer dan een half uur buiten de koeling gestaan? Consumeer het dan binnen twee uur of gooi het weg. Noteer bij het openen van de verpakking de datum erop en consumeer het product binnen 24 uur.

Deze drie zaken zijn in alle fasen van de voedselverzorging van belang:

- Bestellen, inkopen, in ontvangst nemen (zie ook werkinstructies bij beleid Inkoop inkoop)
- Bewaren en opslaan van producten in koelkast en diepvriesvak
- Bereiden en serveren
- Schoonmaken
- Afvoeren afval

Het [ABC Hygiëne en voeding](#) geeft handvatten en normen. De werkinstructies bij dit beleid geven richtlijnen voor de medewerker.

4.3.1. Flessenvoeding en moedermelk

Voor zowel flessenvoeding als moedermelk geldt dat pedagogisch medewerkers uiterst zorgvuldig te werk gaan bij het voorbereiden van de fles voor jonge kinderen. Zij wassen hun handen voordat zij beginnen, werken uitsluitend met schoon materiaal, en houden zich aan de richtlijnen voor het innemen, bewaren en

opwarmen van de voeding zoals die staan in de werkinstructies Flessen en spenen, Afgekolfde borstvoeding en Babyvoeding

In het standaardaanbod van Kibee is de flesvoeding aan jonge kinderen inbegrepen. Wanneer ouders ervoor kiezen om hun kind een eigen type flesvoeding of afgekolfde moedermelk te geven, leveren zij deze zelf aan. Voorwaarden daarbij zijn:

- De fles met moedermelk is duidelijk gelabeld met naam van het kind en de datum van afkolven.
- De ouders zorgen ervoor dat de afgekolfde moedermelk tijdens het transport voldoende gekoeld blijft.
- Eigen flessenvoeding wordt in poedervorm aangeleverd, duidelijk gelabeld met de naam van het kind, en de hoeveelheid water waarmee de voeding moet worden aangemaakt.

4.3.2. Spenen

Kibee beschikt standaard over flessen en spenen van Avent. Indien de ouder/verzorger voor het kind een andere fles of speen wenst, kan hij/zij deze zelf meegeven. De eigen fles en speen moeten duidelijk gelabeld zijn met de naam van het kind. Voor elk gebruik controleert de pedagogisch medewerker of fles en speen schoon en onbeschadigd zijn. Als dat niet het geval is, vervangt zij het materiaal.

Zie verder de werkinstructie [Flessen en spenen](#).

4.4. Kinderverzorging

Ook bij de kinderverzorging gelden regels van hygiëne om te voorkomen dat ziektekiemen een kans krijgen. Het gaat bijvoorbeeld om:

- Verschonen
- Bloed / wondverzorging
- Ongedierte in het kindercentrum

Bovendien oefenen de pedagogisch medewerkers met kinderen hygiënisch gedrag, zoals:

- Hoest- en niesdiscipline
- Handen wassen
- Toilethygiëne

De hygiëneregels bij deze en andere onderwerpen staan in het [ABC Hygiene en voeding](#).

5. Controleren, registreren, verbeteren

5.1. Controleren en registreren kwaliteit voedingsmiddelen en opslag

Om goed beeld te krijgen en te houden van de kwaliteit van de voedingsmiddelen die de kinderen op locatie krijgen, is het van belang om regelmatig die kwaliteit te controleren.

De pedagogisch medewerkers controleren daarom *wekelijks*:

- bij ontvangst de kwaliteit van de voedingsmiddelen die ingekocht of geleverd zijn (verpakking, houdbaarheidsdatum, temperatuur);
- de kwaliteit van de voedingsmiddelen die in de opslag, in de koeling of in het vriesvak/vriezer liggen (verpakking, houdbaarheidsdatum, temperatuur);
- de temperatuur van de koelkast en het vriesvak/de vriezer.

Een *maal per maand* registreren de pedagogisch medewerkers hun bevindingen op het Registratieformulier voeding en opslag. Ook bij geconstateerde afwijkingen tussentijds gebruiken zij dit formulier. Bij elke geconstateerde afwijking van de norm geeft de pedagogisch medewerker aan welke afwijkingen van de norm zij heeft aangetroffen en welke actie zij daarop heeft ondernomen. Op het registratieformulier Voeding en opslag staat bij de verschillende items welke actie nodig is bij een afwijkende meting. Het formulier wordt drie jaar bewaard op de locatie.

Om de temperatuur te meten heeft elke locatie:

- Een infraroodthermometer om de temperatuur van voedingsmiddelen te meten
- Een koelkastthermometer die de temperatuur in de koelkast aangeeft.

5.1.1. IJken thermometers

Jaarlijks wordt op elke vestiging gecontroleerd of de infraroodthermometer en de koelkastthermometer correct werken.

5.2. Controleren schoonmaak

Pedagogisch medewerkers controleren regelmatig of de locatie schoon is.

- De werkzaamheden die het schoonmaakbedrijf moet verrichten staan in het werkprogramma van het schoonmaakbedrijf. Pedagogisch medewerkers controleren wekelijks of het werkprogramma goed is uitgevoerd, en vinken dit af in het jaarboek.
- De schoonmaakwerkzaamheden die door de pedagogisch medewerkers worden uitgevoerd staan in het schoonmaakplan bij dit beleid (Bijlage 1). Periodieke, niet-dagelijkse schoonmaakwerkzaamheden uit het schoonmaakplan zijn per week in het schoonmaakschema in het Jaarboek opgenomen en moeten daar worden afgevinkt.
- Pedagogisch medewerkers spreken onderling een werkverdeling voor de schoonmaak af. Eens per maand controleert de “verantwoordelijke schoonmaak” of de locatie volgens de planning van het schoonmaakplan schoon is. Als dit niet het geval is, nemen de medewerkers onmiddellijk maatregelen om de locatie schoon te krijgen.
- Wanneer de pedagogisch medewerker zichtbare vervuiling op de locatie waarneemt, treft zij onmiddellijk maatregelen om de vervuilde zaken schoon te maken.

5.2.1. Afwijkingen in de schoonmaak

Als blijkt dat het schoonmaakbedrijf de werkzaamheden niet goed heeft uitgevoerd, maakt de pedagogisch medewerker hierover een aantekening voor de betreffende schoonmaakster. In lijn met het beleid inkoop

geven alle vestigingen twee maal per jaar hun beoordeling van de dienstverlening van het schoonmaakbedrijf middels een leveranciersbeoordeling. Medewerkers melden klachten over het schoonmaakbedrijf aan de afdeling Kwaliteit. Afdeling kwaliteit neemt daarop contact op met het schoonmaakbedrijf.

5.3. Risico-inventarisatie en -evaluatie Gezondheid

Jaarlijks, en tussentijds bij veranderingen in de (inrichting van) de ruimte, voeren alle groepen een Risico-inventarisatie Veiligheid en Gezondheid (RI V&G) uit. Met behulp van deze RI V&G krijgen de medewerkers inzicht in hoe veilig en gezond de kinderopvang is voor de kinderen. Uit de RI V&G volgt een actieplan. Dat actieplan geeft aan op welke punten het team actie moet ondernemen om ervoor te zorgen dat kinderen in de opvang nóg minder risico lopen om ziek te worden of een ongeluk te krijgen. De unitmanager ziet erop toe dat alle groepen deze risico-inventarisatie tijdig uitvoeren, en dat de actieplannen worden uitgevoerd. Op elke vestiging is een RI V&G aanwezig die niet ouder is dan een jaar. De RI's worden periodiek met de locatieouderraad besproken.

Zie voor de eisen die wij aan leveranciers van (voedsel)producten en diensten stellen het beleid [Inkoop](#).

6. ABC Voeding en hygiëne

Het [ABC Hygiene en voeding](#) is als apart document in het kwaliteitshandboek opgenomen. Het ABC is integraal onderdeel van het beleid Hygiëne en voeding van Kibeo.

Het ABC Hygiene en voeding bevat richtlijnen voor veel uiteenlopende zaken die betrekking hebben op de kinderopvang. Medewerkers van Kibeo handelen volgens de richtlijnen uit dit ABC.

Bijlage 1. Schoonmaakplan

Schoonmaak gebeurt deels door het schoonmaakbedrijf, deels door de pedagogisch medewerkers. De verdeling is als volgt:

- Schoonmaakwerkzaamheden door schoonmaakbedrijf	- Items beschreven in werkplan schoonmaakbedrijf, aanwezig op locaties, op te vragen bij afd. kwaliteit.
- Schoonmaakwerkzaamheden door pedagogisch medewerker:	- Zichtbare vervuiling in alle ruimten - Items beschreven in onderstaand schoonmaakplan, volgens aangegeven frequentie (meteen na gebruik, dagelijks, wekelijks, één keer per kwartaal, jaarlijks)

De periodieke (niet-dagelijkse) schoonmaakwerkzaamheden die door de pedagogisch medewerkers worden uitgevoerd zijn per week in het schoonmaakschema in het Jaarboek opgenomen en moeten daar worden afgevinkt.

Voor het periodiek controleren van de schoonmaak moet onderstaand schoonmaakplan samen met het werkprogramma van het schoonmaakbedrijf worden gebruikt.

WAT	FREQUENTIE	OPMERKINGEN
Aanrecht	Dagelijks	Met een sopje met allesreiniger en drogen
Afvalbakken	Dagelijks	Zak afvoeren en buitenkant bak schoonmaken met sopje Ook in Werkprogramma schoonmaakbedrijf
Afvoerputje	Dagelijks	Schoonmaken bij uitspoelen spoelbak
Afwasborstel	Dagelijks	Goed uitspoelen na gebruik. Maandelijks weggooien
Afwasmachine.		<i>Zie vaatwasmachine</i>
Afzuigkap	Direct na gebruik	Met afwasmiddel, volgens gebruiksaanwijzing leverancier
Afzuigkap/ filters	Een maal per jaar	Met een sopje met allesreiniger. Vervangen indien nodig
Beddengoed/slaapzakken	Na 5 keer gebruik of direct bij zichtbare vervuiling	Wassen in wasmachine
Bedjes	Maandelijks	Afnemen met een sopje met allesreiniger
Blikopener	Direct na gebruik afwassen	
Box	Wekelijks	Met een sopje met allesreiniger
Boxkleed textiel	Wekelijks	Wassen in machine op 60°C
Boxkleed plastic	Dagelijks	Afnemen met sopje met allesreiniger

Broodrooster	Direct na gebruik	Buitenkant afnemen, broodkruimels eruit schudden
Broodtrommel	Wekelijks	Nat afnemen en drogen
Buitenkant keukenkastjes, koelkast en diepvriezer: zichtbaar vuil verwijderen		Werkprogramma schoonmaakbedrijf
Buitenspeelgoed	Per kwartaal of indien nodig	Afnemen met sopje met allesreiniger
Dekens / dekbedjes	Maandelijks	Wassen op 60°C
Diepvriezer/vriesvak, binnenkant Deurrubbers	Maandelijks	Leegmaken, ontdooien en binnenkant soppen
Emmers	Na gebruik	Schoonmaken met allesreiniger. Heet omspoelen en goed drogen.
Fornuis/kookplaat	Direct na gebruik	Met een sopje met allesreiniger
Frituurpan	Niet op locatie	
Handdoek	per dagdeel	Gebruik papieren wegwerphanddoekjes. Indien toch tijdelijk textiel: ieder dagdeel en bij zichtbare vervuiling vervangen en wassen in wasmachine
Handgrepen/contactpunten	Wekelijks	Met een sopje met allesreiniger
Keukenkastjes binnenkant	1 x per jaar: gesloten kast 4 x per jaar open kast	Afnemen met sopje met allesreiniger
Knuffels	maandelijks	Wassen op 60°C of op 40°C langste programma
Koelkast: binnenkant, deurrubbers	Tweewekelijks	Leegmaken en binnenkant soppen met allesreiniger.
Koffiekannen, theekannen	Dagelijks	Buitenkant afnemen, binnenkant afwassen indien nodig.
Koffiezetapparaat inclusief ontkalken	Wekelijks	Buitenkant afnemen. Ontkalken indien nodig.
Luieremmer	Dagelijks	Zak aan einde van dag in container
Magnetron	Dagelijks/na gebruik	Afnemen met sopje met allesreiniger
Materiaal bouwhoek	Maandelijks	Afnemen met sopje. Gaat om Lego, Kapla, K'nex en plastic blokken.

Materiaal poppenhoek	Maandelijks	Afnemen met sopje of wasmachine (Wassen op 60°C of op 40°C langste programma). Het gaat om poppen, meubeltjes, accessoires en poppenkleertjes
Messen, pannen, lepels e.d	Direct na gebruik	
Oven	Dagelijks/na gebruik	Afnemen met sopje met allesreiniger
Overslofjes (wasbaar)	Dagelijks	In wasmachine
Potjes	Direct na gebruik	Schoonmaken met sopje met allesreiniger Zie ABC Hygiene en voeding
Schoonmaakdoekjes/mop	Dagelijks na gebruik	Wassen op 60°C
Schuursponsje	Dagelijks	Goed uitspoelen na gebruik en wekelijks weggooien.
Snijplanken	Direct na gebruik	Afwassen in machine of handmatig met water van 60°C
Spoelbak/kranen	Dagelijks	
Stofzuiger	Dagelijks/2 maal per jaar	Bij voorkeur stofzuiger met hepafilter Legen zodra nodig / filters reinigen/vervangen halfjaarlijks
Theedoek	Twee maal per dag	Ieder dagdeel en bij zichtbare vervuiling vervangen en wassen in wasmachine
Toiletten	Tweemaal per dag	Pot met toiletreiniger. Bril met sopje allesreiniger en drogen
Tosti-ijzer	Direct na gebruik	Buitenkant afnemen en ijzers afwassen
Vaatdoek	Twee maal per dag	Ieder dagdeel en bij zichtbare vervuiling vervangen en wassen in wasmachine
Vaatwasmachine; binnenkant en rubbers	Maandelijks	Volgens gebruiksaanwijzing fabrikant; filter 2x per jaar vervangen Zie ook ABC Hygiene en voeding
Verkleedkleden	Maandelijks	Wasmachine 60°C

Verschoonkussen	Na elk gebruik	Afnemen met sopje met allesreiniger (plantenspuit). <i>NB. gebruik geen billendoekjes!</i> Na vervuiling met bloed, diarree of braaksel eerst vuil afnemen, dan schoonmaken met sopje allesreiniger en drogen. Bij bloed of lichaamsvocht met bloedsporen daarna desinfecteren met 70% alcohol. Zie ook ABC Hygiene en voeding
Vloeren moppen	Dagelijks	In Werkprogramma schoonmaakbedrijf Indien niet gedaan: zelf doen
Vrieskast/vriesvak	Maandelijks	Leegmaken en binnenkant soppen
Wasmachine	Na gebruik	Binnenkant deur en rubber afdrogen
Waterkoker inclusief ontkalken	Wekelijks	Buitenkant afnemen. Ontkalken indien nodig.
Watertafel	Na gebruik	Schoonmaken en afdrogen
Zandbak		Dagelijks controleren Zand vervangen wanneer de zandbak vervuild is met uitwerpselen van honden of katten die er mogelijk al langer dan drie weken liggen (bijv. na vakantie) (door onderhoudsbedrijf) Zie ook ABC Hygiene en voeding Zie Accommodatiebeleid
Zuigflessen	Na elk gebruik	Afwassen. Zie Flessen en spenen Zie ook ABC Hygiene en voeding