

HYGIËNE EN (VOEDSEL)VEILIGHEID IN DE KINDEROPVANG

JOUW KINDEREN IN EEN PROPERE, GEZONDE OMGEVING

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Na deze opleiding ken je alles over hygiëne in de kinderopvang, en ben je in staat om zelf een autocontrolesysteem uit te werken voor je opvang.

Introductie

Kinderen zijn een kwetsbare groep in onze samenleving. Ze hebben minder weerstand, en zijn dan ook vatbaarder voor infectieziekten. De **normen naar hygiëne in kinderopvang** dienen strikt te worden nageleefd.

Net voor de zomer van 2013 heeft het FAVV de autocontrolelids voor opvang van baby's en peuters goedgekeurd, een gids die werd opgesteld door Kind en Gezin en ONE.

Omschrijving

Tijdens deze opleiding leer je hoe je een autocontrolesysteem op maat van jouw opvang kan uitwerken. Er wordt uitgebreid aandacht besteed aan het veilig bereiden of verhandelen van voeding. De hygiëne-eisen van de omgeving, en de persoonlijke hygiëne zijn hierbij cruciaal. Je leert op een praktische manier hoe je in kinderopvang efficiënt kan schoonmaken en ontsmetten.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Uitbaters en medewerkers van kinderopvangcentra en buitenschoolse opvang, onthaalouders, onderwijzend personeel.

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

PROGRAMMA

1. Het belang van een goede hygiëne

- Wat is hygiëne? Waarom word je ziek?
- Kinderen als kwetsbare groep
- Besmettingswegen en gezondheidsrisico's

2. Aandachtspunten persoonlijke hygiëne

- Handhygiëne
- Persoonlijke verzorging (kledij & haar)
- Hoest- en niesdiscipline

3. Een gezonde omgeving creëren voor de kinderen

- Ventileren en luchten
- Temperatuur en vochtbalans
- Hygiëne in zandbakken
- Hoofdluizen

4. Veilig bereiden en verhandelen van voeding.

- Wettelijke verplichtingen
- Het uitwerken van een autocontrolesysteem
- Inspectie door het FAVV
- Oorzaken voedselvergiftiging
- Uitgroei van bacteriën
- Preventief de gevaren beheersen
- Allergenen
- Infrastructuur & inrichting van de keuken
- Aankopen in de winkel of via leveranciers
- Gekoelde opslag
- Voorbereiding & bereiding
- Veilig bereiden van flesvoeding en fruitpap
- Afwas & afval
- Ongediertebestrijding

5. Reinigen en desinfecteren van voorwerpen en interieur

- Basisprincipes
- Producten & gerief
- Veilig gebruik van producten
- Het gerief & onderhoud ervan
- Gebruik van ontsmettingsmiddelen
- Instructies & plannen

DOCENT

Dries Simoen, hygiëneconsulent en zaakvoerder Simoen consult