
**VEILIGHEIDS- EN GEZONDHEIDSBELEID
WERKPLAN GEZONDHEID
KOMPLAYT KIKKERKROOST
V3.2 | 20 AUGUSTUS 2021 | DEFINITIEF**

COLOFON

Documenttitel	Veiligheids- en gezondheidsbeleid – werkplan gezondheid 2021
Versie	3.2
Versiedatum	20 augustus 2021
Eigenaar	Directie
Doelgroep	Alle medewerkers, toezichthouder
Documentlocatie	Beleidsmap/Groepen

VERSIEBEHEER

Versie	Datum	Door	Omschrijving
1.0	15/11/20	MvdL	Opzet plan
2.0	01/12/20	MvdL	Aanpassing aan actuele situatie.
2.1	15/03/20	MvdL	Update naar laatste situatie.
3.0	01/07/21	MvdL	Herijking naar aanleiding van opmerkingen GGD Amsterdam
3.1	01/08/21	MvdL	Diverse correcties
3.2	20/08/21	MvdL	Uitbreiding met voedselbeleid

INLEIDING

Zoals in het gezondheids- en veiligheidsbeleid van Komplayt Kikkerkroost staat vermeld, is er een nulmeting gedaan op de locatie aan de Boeninlaan 286 te Amsterdam.

Dit document is gebaseerd op de nulmeting per 2 september 2020 en de opname per 15 maart 2021, bij het naderen van voltooiing van de renovatie.

CONSTATERINGEN

De kinderopvang is gevestigd in een pand in een woonblok. De eigenaar is Eigen Haard, waarvan wordt gehuurd.

Kinderdagverblijf Het Amsterdamse Poortje b.v., de voormalige naam van Komplayt Kikkerkroost, heeft de ruimtes onderhouden binnen haar mogelijkheden.

GROTE RISICO'S GEZONDHEID

Groot Risico	Genomen maatregelen	Werkafspraken preventief	Handelen bij voordoen
Vergiftiging	<ul style="list-style-type: none">Het buiten bereik bewaren van schoonmaakmiddelen, tassen van medewerkers,Niet roken in en om het gebouw.Op iedere tablet staat de gifwijzer	<ul style="list-style-type: none">Persoonlijke hygiëne beroepskrachten (HYGIENE01)	<ul style="list-style-type: none">Gifwijzer op locatie (GIF01)Handelen bij een calamiteit (NOOD00)
Plotseling niet welbevinden	<ul style="list-style-type: none">Als een kind onwel wordt, wordt direct een collega gealarmeerd en 112 gebeld. Pas daarna wordt de achterwacht in geschakeld. En als stap drie worden ouders geïnformeerd.		<ul style="list-style-type: none">Kind bewusteloos (NOOD05)Handelen bij een calamiteit (NOOD00)
Ernstige ziektes door in aanraking komen met bloed en ontlasting	<ul style="list-style-type: none">Leidsters dragen handschoentjes bij verschonen van ontlasting	<ul style="list-style-type: none">Verzorging speelgoed (SCHOON01)Schoonmaakprotocol 1 (SCHOON02)Schoonmaakprotocol 2 (SCHOON03)Verschonen (HYGIENE07)	<ul style="list-style-type: none">Handelen bij open wonden (ZIEK01)Handelen bij een calamiteit (NOOD00) of bij twijfel, contact opnemen met huisartsenpost (schat zelf de situatie in)Werken volgens KIDDI-app.
(Infectie)ziekte door vervuiling in de binnen- en buitenruimtes (waaronder ook de keuken)	<ul style="list-style-type: none">Door de ruimtes en voorwerpen in onze ruimtes schoon te houden wordt de kans op uitbraak van (infectie) zieken beperkt. De pedagogisch medewerkers hebben de verantwoordelijkheid om zowel de groepsruimtes als algemene ruimtes schoon te	<ul style="list-style-type: none">Bedrijfshygiëne in de keuken (VOEDSEL11)Schoonmaakschema'sHandenwassen (HYGIENE03)Handenwassen (kinderversie) (HYGIENE04)	<ul style="list-style-type: none">Werken volgens KIDDI-app.Bij mogelijke ziekteverschijnselen die hieraan gerelateerd kunnen worden, zoals overgeven, plots

	<p>houden.</p> <p>De schoonmaakschema's maken duidelijk wie welke taak in principe uitvoert. Het werkelijke leven kan echter anders verlopen, daarom vragen we van alle beroepskrachten een oplettende en adequate houding: zie je dat iets schoon is dan maak je het zelf even schoon. Is dat niet mogelijk dan vraag je iemand anders het te doen. De keuken verdient extra aandacht. Daarom zijn hier aanvullend protocollen/werkbeschrijvingen voor gemaakt.</p> <p>Daarnaast vinden de 'hotspots' (deurklinken, tablets, doortreknoppen van het toilet, lichtschakelaars etc.) ook extra aandacht. Dit staat benoemt in het coronaprotocol.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hoesten en Niezen (kinderversie) (HYGIENE05) • Persoonlijke hygiëne beroepskrachten (HYGIENE01) • Handhygiëne beroepskrachten (HYGIENE02) • Fopspeen (HYGIENE06) • Uitkoken flessen en spenen (SCHOON04) • Klaarmaken moedermelk (VOEDSEL02) • Klaarmaken poedermelk (VOEDSEL 03) • Voedselbereiding en Kruisbesmetting voorkomen (VOEDSEL08) • Toiletbegeleiding (HYGIENE08) • Voeding inkopen en bestellen (VOEDSEL06) • Bewaren, opslaan, ontdooien en opwarmen (VOEDSEL07) • Afval (VOEDSEL10) • Schoonmaakprotocol 1 (SCHOON02) • Schoonmaakprotocol 2 (SCHOON03) • Verzorging speelgoed (SCHOON01) • Coronaprotocollen en beslisbomen (ZIEK20) • Buitenmaterialen (SCHOON05) • Periodieke toetsing en evaluatie hygiëncode (VOEDSEL12) 	<p>ernstige hoofdpijn, inactiviteit en koorts, contact (laten) opnemen met de huisarts.</p>
<p>Uitbraak ziekte door niet goed binnenklimaat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Er is een goed werkend ventilatiesysteem dat zelf actie neemt als de CO2 buiten de gewenste marges valt. Mocht een beroepskracht merken dat het ventilatiesysteem niet meer naar behoren functioneert meldt ze dat bij de V&G-coördinator. • Om een goed binnenklimaat te behouden dient er regelmatig gelucht te worden. Indien het buiten koud is (in de herfst en winter) wordt er gelucht als de kinderen niet aanwezig zijn. Dit is dus voor- en na de openingstijden, als de kinderen buiten spelen en/of als de 	<ul style="list-style-type: none"> • Binnenklimaat (KLIMAAT01) • Vluchtige stoffen (KLIMAAT02) • Noteren temperatuur en CO2 (KLIMAAT03) 	<ul style="list-style-type: none"> • Luchten en eventueel gaan buitenspelen met kinderen. • V&G-coördinator waarschuwen. • Als de temperatuur te hoog is: <ul style="list-style-type: none"> ○ wordt ook de deur opgezet zodat de warme lucht uit de slaapkamer kan stromen. ○ Indien nodig wordt er geventileerd met de daarvoor aanwezige ventilator.

	<p>kinderen in een andere ruimte slapen.</p> <ul style="list-style-type: none"> De groeps- en algemene ruimtes mogen niet te koud (onder de 15 graden) en niet te warm boven de 25 graden) zijn. Voor de slaapkamers ligt de marge tussen de 15 graden en 25 graden. 		<ul style="list-style-type: none"> De gordijnen blijven gesloten zodat de zon geweerd wordt. De kinderen slapen in hun romper.
Ziekte door niet juist omgaan met bekende ziektes/allergieën	<ul style="list-style-type: none"> De routine bij melding van (infectie)ziekte vormt de basis als er een ziekmelding komt. Voor het weren en handelen bij een ziekte is de Kiddie-app leidend. Deze staat op iedere tablet van de groepsruimten. Tijdens de intake komen ziektes en allergieën uitgebreid aanbod. Aan de hand hiervan worden, indien nodig, de betreffende formulieren ingevuld. De mentor is verantwoordelijk en sturend voor en rondom alle processen van (interne en externe communicatie over) de ziekten en/of allergieën van haar mentorkinderen. Zij zorgt voor een volledige overdracht indien het kind van mentor wisselt. 	<p>Protocol/ werkinstructie</p> <ul style="list-style-type: none"> Routine bij melding infectieziekten (ZIEK02) Overzicht Voorbehouden handelingen (ZIEK03) Stroomschema verstrekken medicatie (ZIEK05) Stroomschema voorbehouden handelingen (ZIEK04) Medicijntoediening en medisch handelen (ZIEK06) <p>Invaldocumenten</p> <ul style="list-style-type: none"> Intakegesprek (INTERN01) Allergieën (ZIEK11) Koortsstuipen (ZIEK12) Anafylaxie (ZIEK13) Overzicht belangrijke kindgegevens (ZIEK14) Overeenkomst toediening geneesmiddelen (ZIEK15) Voorbeeldbrief medicijnverstrekking (ZIEK16) Overdracht nieuwe mentor (INTERN02) 	<ul style="list-style-type: none"> Handelen bij een calamiteit (NOOD00) of bij twijfel, contact opnemen met huisartsenpost (schat zelf de situatie in) Werken volgens KIDDI-app. <p>Invaldocumenten</p> <ul style="list-style-type: none"> Intakegesprek (INTERN01) Allergieën (ZIEK11) Koortsstuipen (ZIEK12) Anafylaxie (ZIEK13) Overeenkomst toediening geneesmiddelen (ZIEK15)
Ziekte door niet hygiënisch handelen tijdens het bereiden van voedsel	<ul style="list-style-type: none"> Tijdens het koken wordt kruisbesmetting, het gebruiken van producten over de datum en viezigheid in voedsel voorkomen. Beroepskrachten die die wondjes aan hun handen hebben mogen enkel koken indien deze goed zijn afgedekt (bijvoorbeeld met een watervaste pleister). Kinderen helpen enkel onder direct toezicht mee met koken en/of bakken. Kinderen koken of bakken nooit met rauw vlees. Kinderen met wondjes aan hun handen mogen niet helpen koken. 	<p>Protocol/ werkinstructie</p> <ul style="list-style-type: none"> Klaarmaken moedermelk (VOEDSEL02) Klaarmaken poedermelk (VOEDSEL03) Voedselbereiding en Kruisbesmetting voorkomen (VOEDSEL08) Voeding inkopen en bestellen (VOEDSEL06) Bewaren, opslaan, ontdooien en opwarmen (VOEDSEL07) Bedrijfshygiëne in de keuken (VOEDSEL11) Handen wassen (HYGIENE03) Handen wassen kinderversie (HYGIENE04) 	<ul style="list-style-type: none"> Werken volgens KIDDI-app. Bij mogelijke ziekteverschijnselen die hieraan gerelateerd kunnen worden, zoals overgeven, plots ernstige hoofdpijn, inactiviteit en koorts, contact (laten) opnemen met de huisarts.

		<ul style="list-style-type: none"> • Handhygiëne beroepskracht (HYGIENE02) • Persoonlijke hygiëne beroepskracht (HYGIENE01) <p>Invuldocumenten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Periodieke toetsing en evaluatie hygiëncode. (VOEDSEL12) 	
Zonverbranding	<ul style="list-style-type: none"> • Aan ouders wordt gevraagd op warme dagen zelf hun kind in te smeren voor het brengen. De pedagogisch medewerker vraagt tijdens de overdracht of dit is gebeurd. Is dit nog niet gebeurd dan doet de pedagogisch medewerker dit alsnog. • In principe worden alle kinderen met zonnebrandcrème van Komplayt ingesmeerd. Hebben ouders aanvullende wensen dienen zij zelf hun eigen zonnebrandcrème mee te geven (voorzien van naam). • Zonnehoedjes aanwezig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preventie zonnebrand (KLIMAAT04) • Huidtypen insmeren zonnebrandcrème (KLIMAAT05) 	<ul style="list-style-type: none"> • Handelen bij zonverbranding (NOOD12)

OVERZICHT PROCES AANNEMEN, BEREIDEN, SERVEREN EN OPRUIMEN WARME MAALTIJDEN

Wat en wanneer er gegeten wordt staat in het voedingsbeleid van Komplayt.

Stap	Activiteit	Wie	Protocol
1	Voedsel bestellen en na bezorging aannemen	<i>Beide locaties:</i> Voedsel bestellen: Sherilaine en Amélie Aannemen: Sherilaine en Mary	- voeding inkopen en bestellen (VOEDSEL06)
2	Voedsel opruimen (uitdelen groepsproducten zoals fruit / tussendoortjes aan de groepen, opbergen lunchspullen in (koel)kast of vriezer.	<i>Hoptille:</i> Mary (indien niet aanwezig een beschikbare pedagogisch medewerker) <i>Boeninlaan:</i> Han (indien niet aanwezig een beschikbare pedagogisch medewerker)	- Bewaren, opslaan, ontdooien en opwarmen. (VOEDSEL07) - Schema (koel)temperatuur (VOEDSEL 14)
3	Maaltijden bereiden	<i>Beide locaties:</i> Mary (indien niet aanwezig een beschikbare pedagogisch medewerker)	- Voedselbereiding en kruisbesmetting voorkomen. (VOEDSEL 09)

			<ul style="list-style-type: none"> - Voedselbereiding en afwassen (VOEDSEL10) - Bedrijfshygiëne in de keuken (VOEDSEL12)
4	Afwassen benodigdheden tijdens het koken en opruimen spullen/ niet gebruikte ingrediënten. Schoonmaken keuken.	<i>Beide locaties:</i> Mary (indien niet aanwezig een beschikbare pedagogisch medewerker)	<ul style="list-style-type: none"> - Bewaren, opslaan, ontdooien en opwarmen (VOEDSEL07) - Voedselbereiding en afwassen (VOEDSEL10) - Afval (VOEDSEL11) - Eisen keukeninrichting (VOEDSEL15)
5	Maaltijd serveren Hoptille	Mary (indien niet aanwezig een beschikbare pedagogisch medewerker) in overleg/ samenwerking met pedagogisch medewerker op de groep	<ul style="list-style-type: none"> - Bewaren, opslaan, ontdooien en opwarmen (VOEDSEL07)
6	Maaltijd vervoeren naar Boeninlaan	Han, Martin of Amélie	<ul style="list-style-type: none"> - Vervoer warme maaltijden (VOEDSEL08)
7	Maaltijd serveren Boeninlaan	Han, Martin of Amélie in overleg/ samenwerking met pedagogisch medewerker op de groep	<ul style="list-style-type: none"> - Bewaren, opslaan, ontdooien en opwarmen (VOEDSEL07)
8	Weggooiën en/of bewaren voedsel	<i>Beide vestigingen:</i> Pedagogisch medewerker op de groep	<ul style="list-style-type: none"> - Bewaren, opslaan, ontdooien en opwarmen (VOEDSEL07) - Afval (VOEDSEL11)
9	Afwassen borden, bestek, bekers, schalen die gebruikt worden op de groep. Schoonmaken tafels, stoelen en vloer.	<i>Beide vestigingen:</i> Pedagogisch medewerker op de groep	<ul style="list-style-type: none"> - Voedselbereiding en afwassen (VOEDSEL10)
10	Periodieke toetsing en evaluatie keukenhygiëne	<i>Beide vestigingen:</i> Sharine (samen met betrokkenen)	<ul style="list-style-type: none"> - Periodieke toetsing en evaluatie keukenhygiëne (VOEDSEL13)

CORONA

Door de directie van Komplayt worden de ontwikkelingen zoals die vanuit de overheid worden medegedeeld rondom het coronavirus nauwlettend gevolgd. Maatregelen zoals gesuggereerd of verplicht door de overheid worden nauwlettend gevolgd. Hierbij werken wij risicomijdend, de gezondheid van onze medewerkers en onze kinderen staat voorop. Dit wringt onderling, gezien het risico van besmetting en toenemend risico aan de hand van leeftijd en gezondheid, prevaleert waar mogelijk het belang van de medewerkers.

Om een wildgroei aan versies van dit document te voorkomen, worden de maatregelen qua corona (beslisbomen, protocollen, e.d.) direct na beschikbaar worden gedeeld in de vestiging. Voor verdere instructies en werkafspraken rondom corona verwijst ik daarom naar de laatste beschikbare versies hieromtrent.

WERKAFSPRAKEN KLEINE RISICO'S

De werkafspraken hebben wij vastgelegd in werkbeschrijvingen en protocollen. Een selectie hangt in de ruimte, op deze manier kunnen leidsters makkelijk en snel lezen wat de afspraken zijn.

Naar gelang de behoefte van de leidsters én de situatie kan deze selectie in de loop der tijd worden aangepast.

Ziekte of beten door contact met dieren

Contact met dieren hebben kinderen enkel onder direct toezicht van een beroepskracht. Het contact met (huis)dieren wordt niet primair niet vermeden, de pedagogisch medewerkers maakt de kinderen wel bewust van de 'dierentaal'. Indien de pedagogisch medewerker de situatie met de omgang met het dier niet meer verantwoord vindt, beëindigt ze het contact tussen de kinderen en het dier.

Beroepskrachten zelf nemen geen acties tegen plaagdieren. Indien een uitbraak van plaagdieren en/of mieren wordt geconstateerd wordt dit door gegeven aan de V&G-coördinator. Deze zorgt dat er een professionele plaagdierverdelger ingehuurd wordt.

Pedagogisch medewerkers handelen zo dat er preventief wordt opgetreden door het zo min mogelijk aantrekken van insecten. Dit betekent concreet dat er zo min mogelijk zoetigheid buiten wordt genuttigd.

Tijdens uitstapjes zijn pedagogisch medewerkers zich bewust van het risico dat teken met zich meebrengen. Er wordt gewerkt volgens de werkinstructie 'Tekenbeten'.

Risico	Protocol/ werkinstructie	Invuldocumenten
Ziekte door contact met dieren	Omgang met dieren (DIER01)	
	Tekenbeten (DIER02)	
	Insectenbeten en steken (DIER03)	