

## Hygienekonzept

Das Hygienekonzept der MiniKita wurde erstellt zum Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Es dient der Selbstkontrolle. Alle Angestellten der MiniKita sind verpflichtet, sich daran zu halten und es umzusetzen.

Es dient:

- der Sicherung der Gesundheit und des Wohlergehens der Kinder und der Angestellten
- der Sicherung der Reinigungsqualität von Sauberkeit und Hygiene
- dem sicheren Umgang mit Lebensmitteln
- der geregelten Organisation der Reinigungsarbeiten
- der Sorgfalt gegenüber der Kita und ihrem Inventar

Für die einzelnen Reinigungsarbeiten werden immer wieder situationsbezogene Reinigungspläne erstellt und angepasst, um eine optimale Qualitätssicherung zu erreichen.

### Reinigung:

#### **Gruppenraum inkl. Garderobe und Essbereich:**

- Täglich wischen und feucht aufziehen
- Essbereich nach jeder Mahlzeit je nach Bedarf wischen oder aufziehen
- Babyspielsachen 1-mal wöchentlich waschen. Bei Aufkommen von Krankheiten wie Grippe etc. nach Bedarf öfters
- Spielsachen wie Duplos etc. wöchentlich reinigen

#### **Wickelraum / WC Raum:**

- Das Wickelkissen wird nach jedem Wickelgang gereinigt und desinfiziert
- Lavabo und WC werden mittags und abends gereinigt
- Der Boden wird täglich abends nass gereinigt
- 1-mal pro Woche wird der Wickelraum/WC-Raum gründlich gereinigt
- Zahnbürsten werden täglich gründlich gereinigt
- Windel und Abfalleimer werden abends gelehrt und gereinigt

#### **Ruhe/Schlafrum:**

- Täglich Bodenpflege
- Matratzen werden bei nicht gebrauch im Schrank versorgen
- Bettwäsche nach Bedarf aber mindestens einmal pro Woche waschen
- Schlaftücher und Nuschelis werden täglich gewaschen
- Einmal wöchentlich Grundreinigung

#### **Personal WC:**

- Lavabo und WC werden mittags und abends gereinigt
- Der Boden wird täglich abends nass gereinigt
- Abfalleimer werden abends gelehrt und gereinigt
- 1-mal pro Woche wird das Personal-WC gründlich gereinigt

**Alle Räume werden wöchentlich zweimal abgestaubt.**

### **Küche:**

- Die Küche wird nach den Vorgaben des Bundes auf ihre Sauberkeit geprüft und sauber gehalten
- Nach allen Mahlzeiten werden die Arbeitsfläche, Kochherd, Spülbecken und sämtliche benötigten Utensilien gründlich gereinigt
- Nach jeder Mahlzeit wird der Boden gewischt und feucht aufgezogen
- Sämtliche Küchenwäsche wird abends gewaschen
- Der Abenddienst ist dafür verantwortlich, dass der Kompost und der Abfall entsorgt und die Behälter gereinigt werden
- Einmal wöchentlich wird die Küche gründlich gereinigt, auch aussen feucht abgerieben
- Einmal monatlich werden die Küchenschränke innen gereinigt
- Der Kühlschrank wird wöchentlich innen gereinigt
- Die Kühlschranktemperatur wird täglich überprüft und die Temperatur in einer separaten Liste aufgeführt, ebenso diejenige des Gefrierschranks
- Sämtliche Lebensmittel im Kühlschrank und im Gefrierfach sind beschriftet und mit Datum versehen

### **Lebensmittel:**

#### **Einkauf und Transport:**

- Lebensmittel, die gefroren sind, werden in einer Kühltasche transportiert, ebenso gekühlte Lebensmittel
- Gekühlte / gefrorene Lebensmittel werden beim Eintreffen in der Kita sofort in den Kühlschrank resp. Gefrierschrank gelegt

#### **Aufbewahrung/ Lagerung:**

- Lebensmittel werden grundsätzlich nach den Empfehlungen auf der Verpackung respektive den kantonalen Richtlinien entsprechend aufbewahrt
- Gefrorene Lebensmittel werden im Gefrierschrank bei  $-18^{\circ}\text{C}$  gelagert. Die Gefrierfachtemperatur wird täglich überprüft und die Temperatur in einer separaten Liste aufgeführt. Bei Abweichung der Temperatur müssen alle Lebensmittel sofort kontrolliert und notfalls entsorgt werden
- Gekühlte Lebensmittel werden in einem Kühlschrank bei höchstens  $5^{\circ}\text{C}$  gelagert. Die Kühlschranktemperatur wird täglich überprüft und die Temperatur in einer separaten Liste aufgeführt. Bei Abweichung der Temperatur müssen alle Lebensmittel sofort kontrolliert und notfalls entsorgt werden
- Eier werden grundsätzlich im Kühlschrank gelagert
- Allfällige Resten von gekochten Mahlzeiten werden gut verschlossen und mit dem Datum versehen im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahrt. Was im Kühlschrank gelagert wird, muss anderntags verbraucht oder entsorgt werden
- Angefangene Produkte wie Butter, Käse Joghurt usw. werden wiederverschlossen oder gut verpackt und mit Datum versehen im Kühlschrank gelagert und werden schnellst möglichst aufgebraucht
- Trockene Lebensmittel wie Flocken, Cornflakes usw. werden in verschliessbaren Dosen aufbewahrt
- Rohe und gekochte Lebensmittel sind im Kühlschrank getrennt zu lagern
- Haltbarkeit von allen gelagerten Lebensmittel beachten und wöchentlich kontrollieren
- Lebensmittel nie offen herumstehen lassen.
- Früchte wie Äpfel Birnen etc. müssen vor dem Verzehr gewaschen werden

### **Verwertung der Lebensmittel:**

- Bei der Verwertung sämtlicher Lebensmittel wird auf höchste Sauberkeit und Hygiene geachtet
- Es werden immer die dafür vorgesehenen Schneidebretter verwendet und nach Gebrauch sofort gereinigt
- Frische gekochter Gemüsebrei für die Babys wird sofort verwendet oder abgepackt und mit Datum versehen eingefroren. Gefrorener Babybrei muss nach 3 Monaten entsorgt werden

### **Bei der Verarbeitung gilt grundsätzlich:**

- **Händewaschen vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche**
- **Lebensmittel fachgerecht verarbeiten**
- **Nach dem Verarbeiten von Fleisch die Hände Gründlich waschen**
- **Rohes Gemüse vor dem Verarbeiten waschen**
- **Früchte wie Äpfel, Birnen etc. vor dem Verzehr gründlich waschen**

### **Wäsche:**

- Alltagswäsche wie Küchenwäsche, Lätzche, Nuschelis usw. werden täglich gewaschen
- Kinderdeckeli und andere Empfindliche Sachen nach Bedarf
- Es wird darauf geachtet, dass Wäsche gekauft wird, die möglichst mit 60°C gewaschen werden kann
- Wenn immer möglich wird die Wäsche im Tumbler getrocknet

### **Desinfektion:**

- Die Türgriffe, die Fenstergriffe etc. werden täglich desinfiziert
- Übrige Sachen nach den jeweiligen Putzplänen

### **Persönliche Hygiene:**

- Das Personal wird angehalten sich sauber zu kleiden. Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet
- Piercings und extremgrosse Fingerringe sind nicht gestattet

### ***Hände waschen:***

- **Vor Arbeitsbeginn**
- **Vor Arbeitsbeginn in der Küche**
- **Nach Aufsuchen der Toilette**
- **Nach dem Wickeln**
- **Nach Reinigungsarbeiten**
- **Vor dem Essen**
- **Vor dem Schoppen und/oder Brei geben.**