Kita Kinderwelt
Untere Kirchgasse 1
4123 Allschwil

HYGIENE KONZEPT



Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG 3

ZIELE 3

REINIGUNG DER RÄUMLICHKEITEN 3

GRUPPENRÄUME 3
SCHLAFRÄUME/BEWEGUNGSZIMMER 3
SANITÄRE ANLAGEN 3
GARDEROBE/EINGANG 4
KÜCHE 4

ANGEBOT, VERARBEITUNG UND LAGERUNG DER LEBENSMITTEL 4

ANGEBOT UND VERARBEITUNG VON LEBENSMITTEL 4
VERARBEITUNG VON LEBENSMITTEL 4
LAGERUNG DER LEBENSMITTEL 5
KÜHLSCHRÄNKE / GEFRIERSCHRÄNKE 5
TROCKENLAGERUNG 5
EINKAUF DER LEBENSMITTEL 6

WÄSCHE 6

PERSÖNLICHE HYGIENE 6

Kita Kinderwelt
Untere Kirchgasse 1
4123 Allschwil

Hygiene Konzept

Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Die regelmässig geplante und durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände. Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten der Kita Kinderwelt sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und der Gesundheit der Kinder und Angestellten
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene
- Möglichst geringe Umweltbelastung durch Organisation der Reinigungsarbeiten

Reinigung der Räumlichkeiten

Gruppenräume

- Tägliche Grundreinigung
- Essbereich nach jeder Mahlzeit Nassreinigung und Desinfektion
- Böden und Teppichinseln täglich Staubsaugen
- Spielmaterial nach Bedarf jedoch mind. wöchentlich waschen /desinfizieren

Schlafräume/Bewegungszimmer

- Tägliche Grundreinigung
- Die Bettwäsche wird nach Bedarf, mindestens aber 2x pro Woche gewaschen
- Die Schlaf-/Gesichtstücher der Kinder täglich

Sanitäre Anlagen

Die Wickelstationen werden mehrmals täglich gründlich gereinigt. Dies gilt auch für Lavabos, Windelablagen. Der Boden wird täglich nass gereinigt. Zudem erfolgt täglich die Desinfektion der Toiletten, Wickelstationen, Lavabos und Böden.

1x wöchentlich wird der ganze Raum gründlich gereinigt (Wände, Ablagen etc.) Zahnbürsten werden nach Bedarf und Anwesenheit der Kinder ausgewechselt und wöchentlich gereinigt. Windel- und Abfalleimer werden 2x täglich geleert und gereinigt. Abfalleimer werden am Abend geleert und gereinigt.

Garderobe/Eingang

Die Garderobe wird täglich geordnet und gründlich gereinigt. Böden werden täglich gereinigt.

Küche

Die Küche wird gemäss den kantonalen Richtlinien auf ihre Sauberkeit geprüft und sauber gehalten. Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, Kochstation, Ausguss etc. gründlich gereinigt. Der Boden wird nach jeder Mahlzeit gesaugt und nass gereinigt. 1x pro Woche werden sämtliche Küchenschränke und Kühl.- / Gefrierschränke ausgeräumt, gereinigt und desinfiziert.
Die gesamte Küchenwäsche wird täglich in die Wäsche gegeben. Sämtliche Kompost- und Abfalleimer in der Küche werden täglich geleert und gereinigt.

Angebot, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel

Ein Wochenmenüplan gibt den Eltern Auskunft über das Angebot.

Angebot und Verarbeitung von Lebensmittel

Unsere Mahlzeiten werden der jeweiligen Jahreszeit angepasst.

Verarbeitung von Lebensmittel

Für den Wareneinkauf und das Zubereiten der Mahlzeiten ist die Kitaleitung verantwortlich. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln sind die Hygienerichtlinien einzuhalten.

Grundsätzlich gilt:

- Gründliches Händewaschen und Desinfektion vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche
- Saubere Kleider tragen und Haare zusammenbinden
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten
- Vor und nach Verarbeitung von Fleisch und Fisch, Hände nochmals besonders gründlich waschen

Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt nach den kantonalen Richtlinien.

- Rohe und gekochte Lebensmittel im Kühlschrank getrennt aufbewahren
- Resten im Kühlschrank in sauberen, verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie zugedeckt und datiert aufbewahren
- Die Wiederverarbeitung von Resten muss möglichst rasch erfolgen
- Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel, beschriften und datieren
- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und regelmässig kontrollieren
- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren (mit Öffnungsdatum beschriften)
- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen

Kühlschränke / Gefrierschränke

Alle Kühlgeräte werden täglich auf ihre Temperatur kontrolliert und in der entsprechenden Liste eingetragen. Bei Abweichungen der Temperatur muss unverzüglich Meldung gemacht und falls nötig die Lebensmittel sofort entsorgt werden.

Alle im Kühlschrank/Gefrierschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden täglich kontrolliert und abgelaufene Ware wird fachgerecht entsorgt.

Das Personal wird gebeten, ihre Lebensmittel zu beschriften und am Abend wieder aus der Kühlanlage zu entfernen. Die Kontrollpersonen sind berechtigt die Ware zu entsorgen und haften nicht für die entsorgte Ware.

Trockenlagerung

Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehenen Schränken aufbewahrt. Bei der wöchentlichen Grossreinigung der Schränke sind die Lebensmittel auf ihr Ablaufdatum zu kontrollieren und gegebenenfalls zu entsorgen.
Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren und möglichst schnell aufbrauchen. Alle Lebensmittel sind rasch aufzubrauchen und zu ersetzen. Es wird eine Einkaufliste geführt. Jede Woche wird das Lager kontrolliert und fehlende Artikel auf der Liste eingetragen.

Einkauf der Lebensmittel

Der Grosseinkauf erfolgt wöchentlich gemäss Einkaufsliste. Frischware wird nach Bedarf eingekauft. Die Kitaleitung ist für den Einkauf verantwortlich.

Wäsche

Die täglich anfallende Wäsche wie die der Reinigung, Küche, Kinder, sanitären Anlagen usw. wird täglich gewaschen. Alle Wäsche wird mit mindestens 60° gewaschen, ausser den Wolldecken, Spielkissen, Malschürzen, Wintersäcke und anderes synthetisches Material. Die Kita achtet beim Einkauf der Wäsche darauf, dass das Material heiss gewaschen werden kann.

Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper und saubere Kleidung. Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist intakt, sauber und den Gegebenheiten angepasst. Die Haare sind sauber. Lange Haare sind während der Arbeit zusammengebunden. Im Innern der Kita tragen alle Angestellten saubere Hausschuhe.

Die Hände immer waschen und desinfizieren:

- Generell vor Arbeitsbeginn
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Vor und nach dem Wickeln
- Nach verrichten von Reinigungsarbeiten
- Vor und nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
- Vor und nach dem Essen

Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benutzt, die Hände werden auch desinfiziert. Zum Trocknen sind Papierwegwerfhandtücher zu verwenden.
Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten die Kita nicht. Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen sofort gereinigt und desinfiziert werden. Die Hände sind danach intensiv zu waschen und zu desinfizieren.
Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko darstellen für die Kinder und das Personal, werden die Hygienebestimmungen verschärft.