

## HYGIENEKONZEPT

### 1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept ist eine wichtige Grundlage für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Kinder und des Personals in der Kita mit Herz. Regelmäßige Reinigungsmaßnahmen sind unabdingbar für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Das Konzept dient der Selbstkontrolle und wird von allen Mitarbeitern der Einrichtung eingehalten und umgesetzt.

### 2. Ziele

- Gesundheit und Wohlbefinden der Kinder und Mitarbeiter gewährleisten
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- Gewährleistung einer hohen Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene
- Minimierung der Umweltbelastung durch Organisation der Reinigungsarbeiten
- Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung

### 3. Einsatzpläne

Die Reinigungsarbeiten werden in einem Einsatzplan festgehalten und den Mitarbeiterschichten zugewiesen. Es wird immer ausreichend geschultes Fachpersonal auf den Kindergruppen eingesetzt.

### 4. Reinigung der Räumlichkeiten

#### 4.2 Schlaf- und Bewegungsräume

- Tägliche Grundreinigung
- Bettwäsche wird nach Bedarf, mindestens jedoch zweimal wöchentlich, gewaschen
- Kinderhandtücher bzw. Schlaftücher werden täglich gewechselt/gewaschen

#### 4.3 Sanitäre Anlagen

- Wickelstationen werden mehrmals täglich gründlich gereinigt, ebenso wie Waschbecken und Wickeltischauflagen.
- Der Boden wird täglich trocken bei Bedarf nass bzw. mind. zweimal wöchentlich nass gereinigt.
- Toiletten, Wickelstationen und Waschbecken werden täglich desinfiziert.

- Zahnbürsten werden nach Bedarf und in Anwesenheit der Kinder ausgewechselt
- Feuchttücher werden für die Intimreinigung der Wickelkinder benutzt.
- Windel- und Abfalleimer werden täglich geleert und gereinigt.
- Abfalleimer werden von der Abendreinigungsschicht geleert und gereinigt.

#### 4.4 Garderobe/Eingang und Korridor

- Die Garderobe wird täglich geordnet und gründlich gereinigt.
- Böden werden täglich trocken bei Bedarf nass bzw. mind. zweimal wöchentlich nass gereinigt.

#### 4.5 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 trocken und nass gereinigt. Einmal pro Woche werden sämtliche Küchenschränke sowie Kühl- und Gefrierschränke ausgeräumt und gereinigt. Die gesamte Küchenwäsche wird täglich in die Wäsche gegeben. Sämtliche Kompost- und Abfalleimer in der Küche werden täglich geleert und gereinigt.

### 5. Angebot, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel

Die Hygienemaßnahmen sind einzuhalten, wenn sich das Personal in der Küche oder bei der Zubereitung von Lebensmitteln befindet.

Grundsätzlich gilt: gründliches Händewaschen 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.

#### 5.2 Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt nach den kantonalen Richtlinien. Rohe und gekochte Lebensmittel werden im Kühlschrank getrennt aufbewahrt. Reste im Kühlschrank werden in sauberen, verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie zugedeckt und datiert aufbewahrt. Die Wiederverarbeitung von Resten erfolgt möglichst rasch. Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel werden beschriftet und datiert. Bei uns vorbereitete Lebensmittel, wie zum Beispiel Brei, sind im Gefrierfach 3 bis maximal 6 Monate haltbar. Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln sind zu beachten und regelmässig zu kontrollieren. Milchprodukte, bei denen kein spezifisches Haltbarkeitsdatum angegeben ist, müssen innerhalb von 5 Tagen aufgebraucht werden. Milchpulver ist maximal vier Wochen aufzubewahren. Angebrochene Packungen werden gut verschlossen aufbewahrt. Lebensmittel werden nicht offen herumstehen gelassen. Gemüse wird immer gekühlt gelagert.

#### 5.4 Kühlschränke / Gefrierschränke

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

#### 5.5 Trockenlagerung

Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehenen Schränken aufbewahrt. Bei der wöchentlichen Reinigung der Schränke sind die Lebensmittel auf ihr Ablaufdatum zu kontrollieren und gegebenenfalls zu entsorgen.

#### 5.6 Einkauf der Lebensmittel

Der Grosseinkauf erfolgt wöchentlich gemäss Einkaufsliste. Frischware wird nach Bedarf eingekauft. Die Kitaleitung ist für den Einkauf verantwortlich. Es wird darauf geachtet, dass die Lebensmittel von zuverlässigen Lieferanten stammen und entsprechend den kantonalen Vorschriften gelagert und transportiert werden.

### 6. Wäsche

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

### 7. Gebäude- und Fensterreinigung

Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung des Vermieters.

### 8. 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 werden immer gewaschen:

- 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 trocknen der Hände sind separate Handtücher zu benutzen, welche täglich gewaschen werden.

## **9. Schulung und Fortbildung**

Alle Mitarbeitenden werden in die Hygienerichtlinien und das Hygienekonzept eingeführt und regelmässig geschult. Bei Änderungen des Konzepts oder der Richtlinien wird eine weitere Schulung durchgeführt.

## **10. Umsetzung und Kontrolle**

Die Umsetzung des Hygienekonzepts wird durch die Leitung der Kindertagesstätte kontrolliert. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden regelmässig auf die Einhaltung des Hygienekonzepts aufmerksam gemacht.

## **11. Schlusswort**

Das vorliegende Hygienekonzept der Kindertagesstätte ist ein wichtiger Bestandteil der Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Es trägt maßgeblich zum Wohlbefinden und zur Gesundheit der Kinder und des Personals bei und unterstützt die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände. Es ist von großer Bedeutung, dass alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Hygienemaßnahmen einhalten und umsetzen, um ein möglichst hohes Maß an Reinigung und Hygiene in der Kita zu gewährleisten. Nur so können das Wohlbefinden und die Gesundheit der Kinder und des Personals dauerhaft gesichert werden. Das Hygienekonzept wird regelmäßig überprüft und aktualisiert, um den aktuellen Anforderungen gerecht zu werden. Jegliche Änderungen und Anpassungen werden den Mitarbeitenden zeitnah mitgeteilt. Die Kindertagesstätte legt großen Wert darauf, dass die Eltern über das Hygienekonzept informiert sind und es mittragen. Nur durch eine enge Zusammenarbeit und Kooperation aller Beteiligten kann eine hygienisch einwandfreie Umgebung für die Kinder gewährleistet werden.



