



Hygienekonzept

Kindertagesstätte „Mondo Magico“

Hygienekonzept

Das vorliegende Hygienekonzept ist von der Geschäftsführerin und der pädagogischen Leiterin der Kindertagesstätte „Mondo Magico“ erarbeitet worden. Die Mitarbeiter/innen sind verpflichtet, sich daran zu halten. Dabei ist folgenden Grundsatz zu beachten:

„Die Gesundheit ist eines unserer wertvollsten Güter“. Für die Einhaltung der Gesundheit ist die Hygiene von grösster Bedeutung. Daher gilt:

- **Sauberkeit an sich selbst**
- **Sauberkeit an den zu verarbeitenden Lebensmitteln**
- **Sauberkeit an den Geräten und Maschinen**
- **Sauberkeit in den Räumlichkeiten**

Persönliche Hygiene

Die Persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper, saubere Hände und saubere Kleidung. Die Hände werden immer gewaschen und regelmässig desinfiziert:

- Vor Arbeitsbeginn in der Kita
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Nach Berührung von Abfalleimer
- Vor und nach der Arbeit mit rohen Lebensmitteln
- Vor und nach dem Wickeln der Kinder

Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benutzt. Zum Trocknen sind Papierhandtücher zu verwenden. Weiter steht ein Desinfektionsmittel zur Verfügung. Stoffhandtücher sollten so wenig wie möglich aufgrund des Übertragungsrisikos von Krankheitserregern genutzt werden. Personen mit ansteckenden Krankheiten, Hautausschlägen, offenen und eitrigen Wunden dürfen zur Verarbeitung von Lebensmitteln nicht eingesetzt werden.

- 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 für die Kinder und für das Personal darstellen, werden die Hygienebestimmungen verschärft und sofort mitgeteilt.

Bei der Arbeit mit Kindern ist es ausserdem folgendes sehr wichtig:

- Es werden keine Ringe getragen.
- Lange Nägel sowie Kunstnägel sind aus hygienischen Gründen und aus Verletzungsgefahr verboten.

Lebensmitteleinkauf

- Das Einkaufen sämtlicher Lebensmittel wird vorwiegend durch die Geschäftsführerin der Kindertagesstätte getätigt. Diese Aufgabe kann aber auch an das Küchenteam delegiert werden.
- Die Kontrolle der Lebensmittel erfolgt direkt beim Einkauf oder bei der Lieferung der Lebensmittel.
- Die Lagerbestände werden regelmässig auf ihr Verfalldatum hin überprüft.
- Das Brot wird täglich von einem Bäcker geliefert.
- Lebensmittel werden in den Kühlschränken oder im Vorratsraum gelagert.
- Getreideprodukte, Reis und Teigwaren werden, sofern die Originalverpackung geöffnet wurde, in luftdichte Gefässe umgefüllt und mit dem Ablaufdatum versehen.
- Rohes Fleisch, Geflügel und Eier sind nach dem Einkauf sofort kühl zu lagern.

Lebensmittelzubereitung

In der Kindertagesstätte „Mondo Magico“ werden die Mahlzeiten an fünf Tagen die Woche vom Küchenteam vor Ort täglich frisch zubereitet. Das Küchenteam achtet in Zusammenarbeit mit der Geschäftsführerin und der pädagogischen Leiterin auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Das Frühstück wird von den Erzieherinnen in der Küche vorbereitet. Nach dem Frühstück und dem Zvieri ist jeweils eine Person für die Reinigung der Küche und der benutzten Gerätschaften und Geschirr verantwortlich.

- Hände vor jedem Arbeitsbeginn waschen. Bei Verletzungen sind Einweghandschuhe zu benutzen.
- Genussfertige Lebensmittel möglichst nicht berühren.
- Genussfertige Lebensmittel nicht durch rohe Lebensmittel bei der Verarbeitung und Lagerung kontaminieren (genussfertige Lebensmittel dürfen nicht mit rohen in Kontakt kommen).
- Aufgetaute Produkte sofort verwenden und nicht wieder einfrieren.
- Lebensmittel immer abdecken.
- Lebensmittel, die von uns verarbeitet und eingefroren werden, sind mit Datum zu versehen.
- Aufgestellte Esswaren dürfen nicht mehr serviert werden resp. wieder verwendet werden.

Bei bakterieller Erkrankung (Durchfall etc.) haben die Mitarbeitenden des Küchenteams der Arbeit fern zu bleiben.

Küche

- Die Küche wird stets sauber gehalten.
- Die Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräte werden vor bzw. nach der Benutzung durch geeignete Reinigungsmaßnahmen gereinigt.
- Das Geschirr wird nach Gebrauch in der Abwaschmaschine oder mit heissem Wasser und Abwaschmittel gereinigt.
- Kühlschränke und Reinigung der Küche sind in der Verantwortung des Küchenteams.

- Die Kühlschränke werden regelmässig (1 x wöchentlich) gereinigt.
- Keine abgelaufenen und verdorbenen Waren im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Lebensmittel werden übersichtlich eingeräumt.
- Die Temperatur des Tiefkühlschranks regelmässig kontrollieren (Minus 18° C).
- Tägliche Reinigung der Küchen- und Wandabdeckung sowie der Küchenkombination nach den drei Mahlzeiten.
- Herdplatten, Arbeitsfläche, Spültrog und Abtropfteil gründlich reinigen.
- Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Fronten der Abwaschmaschine, Backofen und Kühlschränke täglich reinigen.
- Mikrowelle, Kaffeemaschine sind täglich gründlich zu reinigen und die Kaffeemaschine 1-mal im Monat zu entkalken.
- Tägliche Entsorgung des Grünabfalls und Reinigung der Behälter.
- Regelmässige Entsorgung von Alu-Dosen, PET- und Glasflaschen.
- Tägliche Reinigung der Abwaschmaschine.

Das Betreuungspersonal ist am Morgen nach dem Frühstück und am Nachmittag nach dem Z'vieri verpflichtet, das Küchenteam beim Aufräumen und bei der Reinigung der Küche zu unterstützen.

Beim direkten Umgang mit Lebensmitteln in der Küche und der Zubereitung von Mahlzeiten sind Mikroorganismen unerwünscht. Lebensmittel können verderben und zu diversen Erkrankungen führen. Folgenden Stellen gilt es besondere Beachtung zu schenken:

- Abfluss
- Arbeitsfläche (Schneidbrett, Arbeits- und Ablageflächen)
- Küchengeräte und Utensilien
- Reinigungsutensilien (Wischtücher, Schwämme)
- Kühlschränke (Sauberkeit und Unterbrechung der Kühlkette)
- Hände (persönliche Hygiene)
- Abfallkübel und Kompostbehälter

Warenhygiene

Zur Kontrolle der Temperatur im Kühlschrank (+5° C) ist ein Thermometer angebracht. Die kontrollierte Temperatur wird regelmässig gemessen und in einer Liste eingetragen.

- **Milch, Rahm, Butter und Margarine** sind leicht verderblich und werden bei max. +5° C gelagert.
- **Hühnereier** werden im Kühlschrank unter +5° C gelagert. Es werden ausschliesslich Schweizer Eier mit Legedatum gekauft.
- **Rohe Früchte und Gemüse** werden bei +5° C gelagert. Sie sind vor dem Gebrauch gut zu waschen und werden ausgepackt im unteren Teil des Kühlschranks gelagert. Beim Einkaufen wird auf saisongerechte Lebensmittel geachtet.
- **Fleisch** wird bei max. 5° C gelagert. Das Fleisch wird spätestens 2 Tage nach dem Kauf bzw. gem. Haltbarkeitsdatum verarbeitet und verzehrt. Aufgrund der Religionsverschiedenheit verwendet die Kindertagesstätte „Mondo Magico“ meistens Poulet- und Rindfleisch. Um Salmonellengefahr zu vermeiden wird darauf geachtet, dass das Fleisch vollständig durchgebraten ist.

- **Fisch** wird tiefgefroren gekauft oder ganz frisch zubereitet.
- **Konservendosen** sollen nach Möglichkeit bei max. +15° C trocken (Rostbildung) gelagert werden. Der Inhalt angebrochener Konserven ist in ein geeignetes Gefäss umzufüllen und kühl zu lagern.

Grundsätzlich gilt:

- Rohe und gekochte Lebensmittel werden im Kühlschrank getrennt voneinander aufbewahrt.
- Es wird täglich frisch gekocht. Reste werden höchst selten im Kühlschrank aufbewahrt. Sollte das mal vorkommen, werden die Reste in verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie zugedeckt im Kühlschrank bis zum Wiedergebrauch am nächsten Tag aufbewahrt.
- Die Wiederverarbeitung und das Aufwärmen von Resten sollen möglichst rasch (am nächsten Tag) erfolgen.
- Beim Aufwärmen von Resten ist darauf zu achten, dass die Speisen gut erhitzt werden.
- Beim Auffüllen von Vorratsdosen ist unbedingt darauf zu achten, dass der Behälter vorher vollständig entleert und gereinigt wurde.
- Die Haltbarkeitsdaten auf allen Verpackungen sind unbedingt zu beachten und regelmässig zu kontrollieren.
- Lebensmittel, die von uns verarbeitet und eingefroren werden, sind mit Datum zu versehen.
- Bei Lebensmitteln für Znüni und Zvieri achten wir auf das Ablaufdatum und verwenden sie nach entsprechender Reihenfolge.
- Angebrochene Packungen werden gut verschlossen oder neu eingepackt.
- In der ganzen Küche gilt: keine Lebensmittel offen herumstehen lassen, immer mit Folie, Haushaltpapier, Stoff- oder Papierservietten zudecken.

Wäsche

Täglich werden sämtliche Handtücher, Reinigungs- und Geschirrtücher, nur in trockenem Zustand, in den Wäschekorb gegeben. Nasse Wäsche wird über Nacht auf dem Stewi getrocknet. Unsere Wäsche wird vom Team während der Arbeitszeit gewaschen und im Tumbler oder auf dem Stewi getrocknet. Die Bettwäsche wird regelmässig 1x im Monat und nach Bedarf gewechselt. Jedes Kind verwendet immer das gleiche Bett und das gleiche Kopfkissen. Die Handtücher in den Gruppenräumen und in der WC-Anlage werden mehrmals täglich gewechselt.

Wickeltisch

Der Wickeltisch befindet sich im Ruheraum. Eine zweite Wickelmöglichkeit befindet sich in einem weiteren Gruppenraum. Für jedes Kind steht ein eigenes Wickeltuch zur Verfügung, welches bei Bedarf oder mindestens jede Woche gewechselt wird. Auf jedem Wickeltisch liegt ein Fläschchen Desinfektionsmittel. Der Wickeltisch wird nach jedem Gebrauch aufgeräumt, gereinigt und desinfiziert. Zudem wird jeden Abend der Wickelbereich gründlich gereinigt, das heisst die Wickelflächen werden desinfiziert und aufgeräumt, das Waschbecken und die Badewanne gründlich mit geeignetem Putzmaterial gereinigt und der Boden nass aufgenommen. Der Windeleimer wird täglich oder bei Bedarf geleert und gereinigt.

Sanitäre Anlagen

Die Kinder-, Personal WC werden durch die Raumpflegerin mehrmals täglich gereinigt und kontrolliert. Am Abend, vor der Schliessung der Kindertagesstätte, werden die sanitäre Anlagen gründlich gereinigt.

Hygiene an Geräten / Maschinen

Die ständige Reinhaltung aller mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Geräte gehört zum Grundsatz der Betriebshygiene. Gebrauchsgegenstände müssen rein und stets in gutem Zustand gehalten werden.

Räumlichkeiten

Die gesamten Räumlichkeiten der Kita sind stets sauber zu halten und werden täglich gründlich gereinigt. Die Böden der Gruppenräume, WC-Anlage, Küche, des Eingangsbereiches und des Bewegungsraumes werden täglich am Abend gewischt oder staubgesaugt und nass gereinigt. Anhand des Aufgabenplans führen alle Mitarbeiter/innen die Reinigungsarbeiten aus. Jede hat ihren/seinen eigenen Bereich, den sie/er sauber hält.

Gruppe täglich

- Feuchte Reinigung der Tische, Stühle und Hochstühle
- Reinigung der Lavabos
- Abstauben der Regale und der Fenstersimse
- Wickeltisch reinigen und desinfizieren

Gruppe wöchentlich

- Babyspielsachen reinigen
- Zahnputzbecher putzen
- Zahnbürstenkontrolle
- Schuhkästli Garderobe reinigen
- Kleiderkästli aufräumen
- Pflanzen giessen

Gruppe monatlich

- Spielsachen ordnen
- Schränke aufräumen
- Kinderkleider ordnen

Gruppe jährlich

- 1 x im Jahr Grossreinigung aller Räumlichkeiten
- 2 x im Jahr oder je nach Bedarf Fenster reinigen.

Das gesamte Kita-Personal ist dafür besorgt, die Räume in angemessener Ordnung zu halten.

Mundhygiene und Körperhygiene und –pflege der Kinder

Die Kinder putzen die Zähne unter Anleitung des Betreuungspersonals nach dem Mittagessen. Jedes Kind hat seine eigene Zahnbürste und eigenen Zahnputzbecher. Zudem werden die Zahnbürsten und Zahnputzbecher jede Woche gründlich gereinigt.

Die Betreuerinnen achten auf die Körperhygiene und –pflege der Kinder. Sie waschen und duschen die Kinder bei Bedarf.

Mängel, Korrekturmassnahmen

Die Kontrolle zur Einhaltung der vorgegebenen Regeln und der Sauberkeit in der Küche und in den Räumlichkeiten erfolgt auf drei Ebenen:

- Durch kollegiale Kontrolle
- Durch die Geschäftsführung und die päd. Leitung
- Durch die Trägerschaft

Die kollegiale Kontrolle erfolgt durch alle Teammitglieder. Diese resultieren vor allem bei der Zubereitung des Frühstücks und des Zvieri.

Die Geschäftsführung und die päd. Leitung halten sich oft in der Küche auf und bekommen die durchgeführten Arbeitsgänge in der Küche direkt mit. So können sie direkt auf allfällige Missstände hinweisen.

Die Trägerschaft macht regelmässig Krippenrundgänge. Dabei richtet sie ein besonderes Augenmerk auf die Einhaltung der Hygieneregeln und der Sauberkeit in der Krippe.

Ausserordentliche Notlagen

In ausserordentlichen Notlagen wie zum Beispiel bei Pandemien ist das separate Schutzkonzept strikt einzuhalten, welches je nach Situation stetig angepasst und aktualisiert wird. Das Schutzkonzept stützt sich auf die Vorschriften und Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit, des Kantons Luzern sowie auf die Richtlinien und Empfehlungen von Kibesuisse (Verband Kinderbetreuung Schweiz).

Bemerkung: Dort wo die weibliche Form verwendet wird, ist selbstverständlich auch die männliche Form gemeint.