



Hygienekonzept Chinderhuus Spatzenäsch

Küche / Lebensmittel

Das Team vom Chinderhuus Spatzenäsch richtet sich nach folgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Lebensmittelgesetz
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
- Hygieneverordnung

Die Inhalte dieser Vorgaben, die die Kindertagesstätten betreffen, sind der Hausleitung und der Köchin bekannt und werden soweit notwendig dem übrigen Personal vermittelt.

Ausserdem wird auf Selbstkontrolle gesetzt. Im Folgenden werden wichtige interne Abläufe und Handhabungen festgehalten.

Einkauf / Transport

- Gefrorene Lebensmittel werden in Kühltaschen transportiert, gekühlte Lebensmittel ebenfalls, wenn der Transport länger als 10 Minuten dauert und draussen heisse Temperaturen herrschen.
- Die Dauer des Transports vom Einkaufscenter zum Chinderhuus Spatzenäsch beträgt höchstens 20 Minuten.
- Gekühlte / gefrorene Lebensmittel werden beim Eintreffen im Chinderhuus Spatzenäsch sofort in den Kühl- bzw. Gefrierschränken deponiert.

Aufbewahrung / Lagerung

- Alle Lebensmittel werden gemäss den Empfehlungen auf den Verpackungen bzw. den kantonalen Richtlinien entsprechend aufbewahrt.
- Gefrorene Lebensmittel werden in einem Gefrierschrank bei -18° aufbewahrt.
- Gekühlte Lebensmittel werden in einem Kühlschrank bei höchstens 5° aufbewahrt.
- Rohe Lebensmittel (mit Ausnahme von Früchten und Tomaten) werden gekühlt aufbewahrt.
- Rohe Lebensmittel werden getrennt von genussfertigen Lebensmitteln aufbewahrt.
- Eier werden immer im Kühlschrank aufbewahrt.
- Reste von gekochten Speisen, die in der Kita wiederverwertet werden, werden gut verschlossen und mit dem Koch-Datum versehen im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrt. Die Wiederverarbeitung der Reste muss schnell erfolgen.
- Alle anderen Reste von gekochten Speisen dürfen vom Personal mit nach Hause genommen werden. Andernfalls werden sie am Abend entsorgt.
- Früchte werden in Fruchtschalen aufbewahrt - Äpfel in separaten Kisten - und Bananen, Birnen und Aprikosen nach Möglichkeit getrennt von anderen Früchten. Die Früchte werden mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt.
- Angebrochene Packungen (Käse, Joghurt, Quark etc.) werden so gut wie möglich wiederverschlossen bzw. in Frischhaltefolie / Frischhaltebehältnissen etc. aufbewahrt und mit dem Öffnungsdatum versehen und rasch aufgebraucht.

- Zmorgen-Flocken / Cornflakes / Ovi / Farmerstängel / Biskuits etc. werden in verschliessbaren Boxen aufbewahrt.
- Lebensmittel für Allergiker werden gut gekennzeichnet und an einem separaten Ort aufbewahrt.
- In sämtlichen Kühl- und Gefrierschränken wird 1 x pro Woche die Temperatur überprüft und schriftlich festgehalten.

Produktion / Zubereitung

- Bei der Verarbeitung sämtlicher Lebensmittel wird auf einwandfreie Sauberkeit und Hygiene geachtet.
- Bei der Verarbeitung von Fleisch wird darauf geachtet, Schneidebretter und Messer gleich nach Gebrauch gründlich zu reinigen.
- Es wird nur Fleisch aus der Schweiz verwendet – Ausnahmen würden im Menüplan speziell deklariert. Das Fleisch wird täglich frisch eingekauft und am selben Tag zubereitet oder sogleich eingefroren.
- Frisch zubereiteter Gemüsebrei für die Babies wird am Zubereitungstag oder am Folgetag verwendet oder am Zubereitungstag eingefroren und mit dem Datum versehen.
- Es werden keine Menüs mit rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt.
- Rohe und genussfertige Lebensmittel werden immer getrennt und auf eigens dafür vorgesehenen Schneidebrettern verarbeitet.

Hygiene / Reinigung

- In der Küche werden Hygiene und Sauberkeit hoch gehalten.
- Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte werden jederzeit sauber gehalten bzw. nach Gebrauch gründlich gereinigt.
- Der Küchenboden wird täglich geputzt und feucht aufgewischt.
- Die Kühlschränke werden innen und aussen nach Bedarf, mindestens aber monatlich gründlich gereinigt.
- Schubladen, Schränke, Ofen, Steamer werden nach Bedarf innen und aussen geputzt. Ofen und Steamer werden nach Gebrauch zum Auskühlen offen gelassen.
- Putzlappen und Reinigungstücher werden täglich ausgewechselt.

Personal

- Die Mitarbeitenden werden von der Hausleitung und / oder von der Köchin über die persönliche Hygiene und den korrekten Umgang mit Lebensmitteln instruiert.
- Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen. In jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen (Rauchen, Essen, usw.), nach Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln, nach Husten oder Niesen, usw. Bei allen Waschbecken stehen Behälter mit Einweg-Handtüchern sowie Flüssigseife zur Verfügung.
- Kein Schmuck an den Händen (ausser Ehering), keine Wunden an Händen und Armen.
- Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung.
- Niesen und / oder Husten erfolgt immer in ein Wegwerftaschentuch oder Haushaltspapier, das anschliessend entsorgt wird – wie oben erwähnt, werden die Hände danach wieder gründlich gereinigt.
- Ist jemand krank oder scheidet ansteckende Keime aus, ist die Kita-Leiterin zu verständigen. Sie entscheidet über die nötigen Massnahmen.
- Niemand nimmt mit blossen Händen gekochte Lebensmittel aus einer Pfanne oder aus einer Schüssel.
- Zum Probieren wird immer wieder ein frisches Besteck verwendet.

Reinigung der Räumlichkeiten und Nasszonen

Gruppenräume und Garderoben

- Jede Gruppe verfügt für ihre Räume und Materialien über einen detaillierten Reinigungsplan und hält diesen ein.
- Die Böden werden nach jedem Essen gereinigt (mit Besen oder Staubsauger). 1 x pro Woche werden die Böden aller Gruppenräume von einer Reinigungsfachfrau feucht aufgewischt.
- In den Garderoben der beiden Krippengruppen wird täglich Staub gesaugt, in der Garderobe der Hortgruppe nach Bedarf; mindestens 1 x pro Woche werden die Böden aller Garderoben gründlich gereinigt und feucht aufgewischt.

Büro

- Pult, Sitzungstisch und Büromöbel werden nach Gebrauch bzw. nach Bedarf gereinigt.
- Der Boden wird wöchentlich von einer Reinigungsfachfrau gereinigt und feucht aufgewischt.

Schlafräume (Sinnesraum und Babyschlafräum)

- Für die Schlafräume gilt eine separate, verbindliche Putzliste.
- In beiden Schlafräumen wird wöchentlich Staub gesaugt und alle 2 Wochen werden die Böden feucht aufgewischt.

Toiletten / Nasszonen

- Sämtliche Toiletten im Chinderhuus Spatzenäscht werden nach Bedarf, mindestens aber täglich geputzt und desinfiziert.
- Alle Waschtröge werden ebenfalls täglich gründlich gereinigt.
- In den Toilettenräumen der Krippengruppen wird täglich Staub gesaugt, in der Toilette der Hortgruppe nach Bedarf; mindestens 1 x pro Woche werden alle Toilettenböden gründlich gereinigt und feucht aufgewischt.

Pausenraum

- Der gesamte Pausenraum (Möbel, Boden, Türe etc.) wird nach Bedarf, mindestens 1 x pro Monat gemäss separatem Putzplan gereinigt.

Keller / Estrich

- Für die Kellerreinigung gilt ein separater Reinigungsplan. Die Kellerreinigung wird monatlich durchgeführt.
- Der Estrich wird nach Bedarf gereinigt.

Desinfektionen

- Desinfektionen werden gemäss den verschiedenen Reinigungsplänen vorgenommen.
- Türgriffe im ganzen Chinderhuus Spatzenäscht (Haupteingänge, Gruppeneingänge, WC-Türen, etc.) sowie die Griffe an den Absperrgittern, Spielhäuschen etc. werden täglich gereinigt und desinfiziert.
- Treppenhandläufe werden 1 x pro Woche gereinigt und desinfiziert.
- Spielsachen werden nach Bedarf gereinigt und desinfiziert.
- Baby-Spielsachen werden mindestens alle 2 Wochen gereinigt und desinfiziert.

Wäsche waschen

- Putzlappen (aus Küche und Gruppenräumen) werden täglich bei 60° gewaschen.
- Küchentücher werden täglich bei 60° gewaschen.
- Waschlappen der Kinder werden täglich bei 60° gewaschen.

- Tücher, die auf die Wickelunterlage gelegt werden, werden nach Bedarf, mindestens aber wöchentlich bei 60° gewaschen (jedes Kind hat ein separates Tuch als Unterlage).
- Fixleintücher, Kopfunterlagen und Babyschlafsäcke aus den beiden Schlafräumen werden nach Bedarf, mindestens aber alle 2 Wochen bei 60° gewaschen. Die Decken der Kinder werden nach Bedarf, mindestens alle 2 Wochen bei 40° gewaschen. (Jedes Kind hat seine eigene, separate Bettwäsche.)
- Kissenüberzüge und Fixleintücher aus dem Personal-Pausenraum werden nach Bedarf, mindestens aber 1 x pro Monat bei 60° gewaschen.
- Lätze werden nach Bedarf, meistens täglich gewaschen.

8. Dezember 2015 / P. Frei