

Hygienekonzept

Einleitung

Die Kinderkrippe hält die gesetzlichen Hygiene-Anforderungen ein und wird periodisch durch die Gesundheitsbehörde (Lebensmittelkontrolle) kontrolliert. **Alle Mitarbeitenden haben das Hygienekonzept erhalten** und mit ihrer Unterschrift dessen Erhalt und Einhaltung bestätigt.

Der **Sicherheit der Kinder** in ihrem Krippenalltag wird grosse Beachtung geschenkt. Bauliche Vorsorgemassnahmen sind gewährleistet (Steckdosenschutz, Fenster-sicherungen etc.). Das Personal kennt die Verhaltensabläufe bei Unfällen und handelt entsprechend. Spiel- und Bastelmaterial wird regelmässig überprüft, um Verletzungen/Krankheiten auszuschliessen. Geräte etc. werden gewartet und stetig überprüft, um eine grösstmögliche Sicherheit zu gewährleisten.

Die Krippenräumlichkeiten entsprechen **den Brandschutz-Richtlinien** und werden regelmässig kontrolliert. Löschdecken und Handfeuerlöcher stehen zur Verfügung. Das Personal ist über Flucht- & Rettungswege und das geforderte Handeln im Brandfall informiert. Verantwortlichkeiten sind geregelt.

1. Gefahrenanalyse, Massnahmen diese Gefahren zu eliminieren

- Kühlschranktemperatur maximal 5°C. Nur unterhalb dieser Temperatur gelten die Haltbarkeitsangaben der Produkthersteller (Temperatur messen und protokollieren).
- Tiefkühlung tötet Mikroorganismen nicht. Aufgetautes sofort verwenden, nicht wieder einfrieren.
- Tiefkühler-/Kühlfach bei mind. -18°C (Kontrolle durch Stichproben). Ablaufdatum beachten.
- Eingangskontrolle der Lebensmittel erfolgt direkt beim Einkauf
- Bestand der Lebensmittel wird keiner geführt, da wir ein zu geringes Volumen verarbeiten
- Lebensmittelbestände werden wöchentlich auf ihr Verfalldatum überprüft
- Lebensmittelreste werden entsorgt oder vom Personal mitgenommen

2. Die wichtigsten Hygieneregeln

- Vor jedem Arbeitsbeginn Hände waschen, genussfertige Lebensmittel möglichst nicht berühren
- Allfällige Verletzungen dicht verbinden.
- Unsaubere Gegenstände umgehend waschen.
- Küchengeräte wie Rüstbrett nach jedem Gebrauch heiss und mit Reinigungsmittel reinigen

- Küchentücher, Lappen etc. häufig wechseln
- Lebensmittel immer abdecken
- Abfalleimer täglich leeren & regelmässig reinigen
- Hände waschen nach Wickeln, Toilette, Rauchen etc. und nach Bedarf desinfizieren

3. Lebensmittel-Einkauf

- Einge kaufte Lebensmittel werden auf Frischezustand überprüft: Sichtkontrollen auf Schädlings- & Schimmelbefall, Fremdkörper. Natürlich wird ebenfalls das Verfalldatum beachtet.
- Wir achten auf täglich frisches Brot. Nicht benötigtes Brot wird an einem dafür vorgesehenen, dunklen trocknen Ort gelagert. Milchprodukte und einzelne Getränke werden wöchentlich frisch eingekauft und stichprobenweise auf ihren Frischezustand geprüft.

4. Lebensmittelzubereitung

- Für die Canorta Tgimirola wird das Essen von den Mitarbeiterinnen in der Krippe zubereitet und täglich frisch gekocht. Sie erstellen auch den Menuplan. Es wird auf eine ausgewogene Ernährung geachtet. Die Mahlzeiten der Babys werden von den Mitarbeiterinnen in der Kinderkrippe aufgewärmt.
- Morgenessen, Znüni und Zvieri werden von den Erzieherinnen in der Küche vorbereitet (gesunde, kindergerechte, vitamin- und nährstoffreiche Kost). Nach dem Morgenessen und Zvieri ist jeweils jemand für die Reinigung verantwortlich.
- Beim direkten Umgang mit Lebensmitteln in der Küche und der Zubereitung von Mahlzeiten sind Mikroorganismen unerwünscht. Lebensmittel können verderben und zu Erkrankungen führen.

Folgenden Stellen besonders beachten:

- Abfluss, Arbeitsfläche (Schneidbrett, Arbeits- und Ablagefläche), Küchengeräte und Utensilien, verborgene, infizierte Produkte (Eier, Gemüse, Geflügel, Salate etc.), Reinigungsutensilien (Wischtücher, Schwämme), Kühlschränke (Saubereit und Unterbrechung der Kühlkette), Hände (persönliche Hygiene), Abfallkübel, Kompostbehälter

Die Regeln unter Pkt. 2 sind zwingend einzuhalten.

5. Mängel, Korrekturmassnahmen

Die Einhaltung der Regeln erfolgt auf drei Ebenen:

- 5.1 Kollegiale Kontrolle:** erfolgt durch alle Teammitglieder – v.a. bei der Zubereitung des Znünis und Zvieris sowie beim Reinigen des Geschirrs der Zwischenmahlzeiten.
- 5.2 Krippenleitung:** hält sich öfters in der Küche auf, bekommt daher Arbeitsgänge mit und kann direkt auf allfällige Missstände hinweisen.
- 5.3 Trägerschaft (Verein Kibe Laibella):** regelmässige Krippenrundgänge in arbeitsfreien Zeiten. Besonderes Augenmerk gilt den Hygieneregeln und der Sauberkeit. Mündliche Rückmeldung an die Krippenleitung.

6. Interner Schulungsnachweis

Die Einhaltung des Hygienekonzeptes wird regelmässig an den Teamsitzungen besprochen. Gegebenenfalls werden Massnahmen eingeleitet.

7. Brandgefahrprävention in der Küche

- Küche nicht verlassen, wenn auf der Herdplatte Fett oder Öl erhitzt wird.
- Überhitztes Bratöl entzündet sich selbst. Ein Löschversuch mit Wasser führt zu einer Explosion. In diesem Fall den Brand mit einem Deckel oder mit der in der Küche befindlichen Branddecke löschen.
- Kochgut regelmässig kontrollieren, solange Herdplatte heiss ist (falls gekocht wird).
- Beim Verlassen der Küche: prüfen ob Herdplatten abgestellt und vom Strom getrennt sind

8. Lebensmittelvorrat

- Lebensmittel getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Putzmitteln lagern (innerhalb der Küche, Vorratsschrank etc.)
- Kühlschrank täglich auf geforderte Temperatur überprüfen, regelmässig reinigen (1x pro Woche) und gekühlte Ware kontrollieren
- Tiefkühlfach im Kühlschrank mit Stichproben auf die geforderte Temperatur überprüfen
- Nicht so schnell verderbliche Waren (Vorratsschrank) mind. 1x im Monat auf Haltbarkeit überprüfen
- Getreideprodukte (sofern Originalverpackung geöffnet ist) in luftdichte Gefässe umfüllen, mit Ablaufdatum versehen, im Dunkeln lagern

9. Küchenhygiene und -reinigung

- Küche stets sauber halten
- Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräte vor bzw. nach der Benutzung reinigen und erforderlichenfalls desinfizieren

- Gebrauchtes Geschirr in Abwaschmaschine bzw. mit heissem Wasser und Abwaschmittel reinigen

9.1 Reinigung nach der Essens-Zubereitung:

- Boden, Herd, Arbeitsflächen, Spültrog, Abtropfbrett

9.2 Nachmittag und nachfolgender Morgen:

Küche in diesem Sauberkeitsstand erhalten:

- Kühlschrank 1x pro Woche
- keine verdorbenen Waren
- übersichtlich eingeräumt

9.3 Maschinen:

- Wasserkocher, Kaffeemaschine und Mikrowelle 1x monatlich gründlich reinigen und entkalken
- Abwaschmaschine laufend warten (kontrollieren, entkalken, entstopfen)
- In der Reinigungsausrüstung können sich Keime vermehren. Deshalb diese regelmässig kontrollieren und bei Bedarf auswechseln

9.4 Gebäude gesamt:

- Revisionsarbeiten am und im Gebäude werden bei Bedarf in Auftrag gegeben
- 1 Mal jährlich Grossputz
- Gartenarbeit erledigt beauftragte Firma

9.5 Regelmässige Aufgaben der Gruppe

- **Gruppe täglich:** Abfall leeren, Staubsaugen, ev. nass aufnehmen, Tische, Stühle (Kleinkinder) feucht reinigen, WC/Lavabo reinigen, Geschirr reinigen, Ordnung halten
- **Gruppe wöchentlich:** Wickeltisch reinigen, Pflanzen giessen, Spielzeuge & -regale abstauben & reinigen, Wäsche waschen
- **Gruppe 2 Mal monatlich:** Zahnputzbecher reinigen, Zahnbürsten auskochen/ersetzen, Garderobe aufräumen
- **Gruppe monatlich:** Bettli frisch beziehen (nach Bedarf), Geschirrkästen putzen & ordnen
- Die Mitarbeiter sind besorgt, Inventar sorgfältig zu behandeln und Räume in Ordnung zu halten.

Der/die Unterzeichnende bestätigt, das Hygienekonzept erhalten zu haben & die Regeln einzuhalten:

Vorname/Name:

Geburtsdatum:

Ort / Datum:

Unterschrift:

*Hygienekonzept 2010 / letztmals überarbeitet: Oktober 2015
Die Konzepte und Reglemente des Verein Laibella werden regelmässig überprüft und bei Bedarf aktualisiert.*