

# Hygiene- und Sicherheitskonzept

## Canorta Tgimirola

### Einleitung

Die Kinderkrippe hält die gesetzlichen Anforderungen bezüglich Hygiene ein und wird periodisch durch die Gesundheitsbehörde (Lebensmittelkontrolle) kontrolliert. Alle Mitarbeitenden haben das Hygiene- und Sicherheitskonzept erhalten und mit ihrer Unterschrift im Handbuchordner bestätigen sie dessen Einhaltung.

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

Die Krippenräumlichkeiten entsprechen den Richtlinien des Brandschutzes und werden regelmässig kontrolliert. Es stehen Löschdecken und ein Handfeuerlöscher zur Verfügung. Das Personal ist über Flucht- und Rettungswege und über das geforderte Handeln im Brandfall («Brand – Regeln») informiert und Verantwortlichkeiten sind geregelt.

### Inhaltsverzeichnis

- 1. Gefahrenanalyse, Massnahmen diese Gefahren zu eliminieren**
- 2. Die wichtigsten Hygieneregeln**
- 3. Lebensmittel-Einkauf**
- 4. Lebensmittelzubereitung**
- 5. Mängel, Korrekturmassnahmen**
- 6. Interner Schulungsnachweis**
- 7. Brandgefahrprävention in der Küche / im Gebäude**
- 8. Lebensmittelvorrat**
- 9. Küchenhygiene / Allgemeine Reinigung**

## **1. Gefahrenanalyse, Massnahmen diese Gefahren zu eliminieren**

- Kühlschranktemperatur maximal 5°C. Nur unterhalb dieser Temperatur gelten die Haltbarkeitsangaben der Produkthersteller (tägliche Kontrolle).
- Tiefkühlung tötet die Mikroorganismen nicht. Aufgetaute Produkte sofort verwenden und nicht wieder einfrieren.
- Tiefkühler (oder Tiefkühlfach) bei mindestens –18°C (tägliche Kontrolle) Ablaufdatum stets beachten, mind. einmal pro Monat kontrollieren.
- Die Eingangskontrolle der Lebensmittel erfolgt direkt beim Einkauf. Vorhandener Vorrat vorne und neue Einkäufe hinten im Regal auffüllen.
- Aufzeichnungen über den Bestand der Lebensmittel wird keiner geführt, da wir ein zu geringes Volumen verarbeiten.
- Die Lebensmittelbestände werden wöchentlich auf ihr Verfalldatum überprüft.
- Lebensmittelresten werden entsorgt oder vom Personal mitgenommen.
- Offene Lebensmittel mit Datum beschriften und gut verschliessen.
- Vierteljährliche Sicherheitsüberprüfung mittels entsprechender Checkliste.

## **2. Die wichtigsten Hygieneregeln**

- Hände sind sauber und werden vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche gewaschen. Genussfertige Lebensmittel möglichst nicht berühren.
- Allfällige Verletzungen sind dicht zu verbinden.
- Unsaubere Gegenstände werden umgehend gewaschen.
- Küchengeräte wie Rüstbrettchen nach jeder Benutzung möglichst heiss und mit einem Reinigungsmittel reinigen.
- Benutzte Küchentücher und Lappen täglich wechseln. Schwämme häufig oder nach Bedarf wechseln.
- Abfalleimer werden täglich geleert und regelmässig gereinigt.
- Hände waschen nach Wickeln, Toilette, Rauchen etc. und bei Bedarf desinfizieren. Diese Regeln sind zwingend einzuhalten.

## **3. Lebensmittel-Einkauf**

Die eingekauften Lebensmittel werden primär beim Einkauf kontrolliert. Sekundär werden die Lebensmittel mehrmals vom Fachpersonal oder der Haushalthilfe auf dessen Frischezustand kontrolliert. Dies geschieht durch Sichtkontrollen auf Schädlingsbefall, Schimmelbefall oder Fremdkörper. Natürlich wird ebenfalls das Verfalldatum beachtet.

#### **4. Lebensmittelzubereitung**

Für die Canorta Tgimirola wird das Essen von einer Haushaltshilfe in der Krippe zubereitet oder das Essen wird vom Spital in Savognin geliefert. Die Mahlzeiten werden täglich frisch gekocht. Die Krippenleitung erstellt den Menuplan. Wir achten auf eine ausgewogene und saisonale Ernährung bei der Menüplanung. Die Mahlzeiten der Babys werden von den Mitarbeiter/innen in der Kinderkrippe aufgewärmt.

Frühstück und Zvieri wird vom Fachpersonal in der Küche vorbereitet. Wir legen Wert auf gesunde und kindgerechte sowie auf vitamin- und nährstoffreiche Kost. Nach dem Frühstück und dem Zvieri ist jeweils eine Person 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 diversen Erkrankungen führen.

Folgenden Stellen gilt besondere Beachtung zu schenken:

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

#### **5. Mängel, Korrekturmaßnahmen**

Die Kontrolle zur Einhaltung der vorgesehenen Regeln und der Sauberkeit in der Küche erfolgt durch drei Parteien:

- Durch die kollegiale Kontrolle
- Durch die Krippenleitung
- Durch die Geschäftsleitung

Die kollegiale Kontrolle erfolgt durch alle Teammitglieder. Diese resultiert vor allem bei der Zubereitung des Znüni und Zvieris sowie beim Reinigen des Geschirrs der Zwischenmahlzeiten.

Die Krippenleitung hält sich auch des Öfteren in der Küche auf und bekommt die durchgeführten Arbeitsvorgänge in der Küche direkt mit. So kann sie direkt auf allfällige Missstände hinweisen.

Die Trägerschaft/ Geschäftsleitung macht regelmässig in arbeitsfreien Zeiten Krippenrundgänge. Dabei richtet sie ein besonderes Augenmerk auf die Einhaltung der Hygieneregeln und der Sauberkeit in der Krippe. Ein Feedback erfolgt in Form eines mündlichen Berichtes an die Krippenleitung.

#### **6. Interner Schulungsnachweis**

Die Einhaltung des Hygienekonzeptes wird regelmässig an den Teamsitzungen besprochen und gegebenenfalls werden Massnahmen zur Verbesserung eingeleitet.

## **7. Brandgefahrprävention in der Küche / im Gebäude**

- Die Küche darf nicht verlassen werden, wenn auf der Herdplatte Fett oder Öl erhitzt wird.
- Überhitztes Bratöl entzündet sich selbst. In einem Brandfall das Feuer mit der in der Küche befindlichen Branddecke löschen. NIEMALS mit Wasser löschen. Dies würde zu einer Explosion führen.
- Das Kochgut wird regelmässig kontrolliert, solange eine Herdplatte heiss ist (falls gekocht wird).
- Beim Verlassen der Küche die Herdplatten ausschalten.
- Bei einem Brandfall handeln wir nach unseren Brand-Regeln.

## **8. Lebensmittelvorrat**

- Die Lebensmittel werden von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Reinigungsmitteln getrennt gelagert.
- Lebensmittel werden in der Küche oder in dem dafür vorgesehenen Vorratsschrank gelagert.
- Der Kühlschrank wird täglich auf die geforderte Temperatur überprüft. Er wird regelmässig (einmal pro Woche) durch die Haushaltshilfe gereinigt und die gekühlte Ware wird kontrolliert.
- Das Tiefkühlfach im Kühlschrank und der Tiefkühler werden täglich auf die geforderte Temperatur überprüft.
- Länger haltbare Waren im Vorratsschrank in der Küche werden mindestens einmal pro Monat auf ihre Haltbarkeit überprüft.
- Getreideprodukte werden, sofern die Originalverpackung geöffnet wurde, in luftdichte Gefässe umgefüllt und mit dem Ablaufdatum versehen. Sie werden im Dunkeln gelagert.
- Die Haushaltshilfe führt eine aktuelle Liste der eingefrorenen Lebensmittel.

## **9. Küchenhygiene / Allgemeine Reinigung**

Die Küche wird stets sauber gehalten.

Die Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräte werden vor bzw. nach der Benutzung durch geeignete Reinigungsmassnahmen gereinigt und allenfalls desinfiziert.

Das Geschirr wird nach dem Gebrauch in der Abwaschmaschine oder mit heissem Wasser und Abwaschmittel gereinigt.

Nach der Zubereitung von Essen wird jeweils folgendes gereinigt:

- Boden
- Herdplatten

- Arbeitsflächen
- Spülbecken
- Abtropfbrett

Die Betreuer/innen sind am Nachmittag und am nachfolgenden Morgen angehalten, die Küche in sauberem Zustand zu hinterlassen.

Maschinen werden durch die Betreuerinnen gereinigt:

- Wasserkocher, Kaffeemaschine täglich und einmal monatlich gründlich und entkalken.
- Abwaschmaschine laufend warten (kontrollieren, entkalken)
- In der Reinigungs-ausrüstung können sich Keime vermehren. Deshalb ist es erforderlich, diese regelmässig zu kontrollieren und bei Bedarf, auszuwechseln.

Die Haushalthilfe oder die Betreuer/innen reinigen folgende Bereiche fortlaufend.

Gruppe täglich:

- Abfallkübel leeren
- Staubsaugen, wenn nötig nass aufnehmen
- Tische, Stühle (Kleinkinder) feucht reinigen
- WC Lavabo reinigen
- Geschirr reinigen
- Ordnung halten
- Wickeltisch reinigen und desinfizieren

Gruppe wöchentlich:

- Wäsche waschen
- Zahnputzbecher reinigen
- Zahnbürsten auskochen / ersetzen
- Bettli frisch beziehen/ nach Bedarf

Gruppe 2 Mal monatlich:

- Garderobe aufräumen
- Spielregale und Spielzeuge abstauben und reinigen

Gruppe einmal in drei Monate:

- Geschirrkästen putzen und ordnen
- Alle Fenster reinigen
- Vorratsraum (Spielmaterial) reinigen und ordnen
- Kinderwägen reinigen und kontrollieren
- Waschmaschine (Bad) reinigen
- Gittertüren putzen
- Abwaschmaschine (Küche) gründlich reinigen
- Backofen reinigen

Gebäude gesamt:

- Revisionsarbeiten am und im Gebäude werden in Auftrag gegeben

Das Krippenpersonal ist dafür besorgt ihm anvertrautes Inventar mit Sorgfalt zu behandeln und die Räume in Ordnung zu halten.