

# Hygienekonzept

## KITA Wunderland



Leitung:

Beatrice & Monika Neuenschwander

Bündtenmattstrasse 91

4102 Binningen

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>LEBENSMITTELHYGIENE .....</b>	<b>3</b>
1.1	Wareneingang .....	3
1.2	Warenverarbeitung .....	3
1.3	Aufbewahrung der Waren.....	3
1.4	Lagerungsbedingungen .....	4
1.5	Hygiene des Personals .....	4
<b>2</b>	<b>REINIGUNG DER KITA .....</b>	<b>5</b>
2.1	Küche .....	5
2.2	Gruppenräume .....	5
2.3	Schlafräume .....	5
2.4	Wickelbereich.....	6
2.5	Toilette .....	6
2.6	Wäsche.....	6
2.7	Abfallentsorgung .....	6
<b>3</b>	<b>SCHULUNG .....</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>KONTROLLBLÄTTER.....</b>	<b>7</b>

# 1 LEBENSMITTELHYGIENE

Unser Konzept bietet das tägliche Zubereiten einer warmen Mittagsmahlzeit sowie eines kalten z'Nüni und z'Zvieri. Ein Wochenmenuplan gibt den Eltern Auskunft über das Angebot.

Für die Lebensmittelhygiene ist die Leitung der KITA verantwortlich.

## 1.1 Wareneingang

Unser Angebot umfasst die handelsüblichen Nahrungsmittel. Diese werden einmal wöchentlich nach Einkaufsliste für die kommende Woche eingekauft. Frische Zutaten werden nach Bedarf eingekauft. Die so eingekauften Lebensmittel sind von unserem Personal auf ihren Frischeszustand überprüft, anhand Verfalldatum sowie Sichtkontrolle (Schädlingsbefall, Schimmelbefall oder Fremdkörper) und werden bei Bedarf umgehend kühl gelagert (Kühlschrank/Gefrierschrank).

Täglich wird frisches Brot serviert.

## 1.2 Warenverarbeitung

In der KITA Wunderland wird das Mittagessen vom KITA-Personal in der Küche zubereitet.

Bei der Warenausgabe wird darauf geachtet, dass das Essen warm serviert wird (sollte gemäss Richtlinien > 65 Grad sein) bei gleichzeitiger Einhaltung von Vorsichtsmassnahmen (das Kind soll sich den Mund nicht verbrennen).

Aufgetaute Tiefkühlprodukte müssen umgehend verarbeitet werden und dürfen nicht wieder eingefroren werden.

Bei der Warenverarbeitung ist insbesondere auf Hygiene des Küchenpersonals (siehe Kap. 2.5) und der Küche (siehe Kap. 2.1) zu achten.

## 1.3 Aufbewahrung der Waren

Die Kühlschranktemperatur darf 5 Grad nicht übersteigen. Nur unterhalb dieser Temperatur gelten die Haltbarkeitsangaben der Produktehersteller. Die Temperatur wird täglich überprüft und protokolliert (Kontrollblatt).

Die Temperatur im Tiefkühler darf -18 Grad nicht übersteigen, auch diese Temperatur wird täglich überprüft und protokolliert (Kontrollblatt).

Das Verfalldatum der Ware im Kühlschrank wird täglich überprüft und protokolliert (Kontrollblatt), die Ware im Tiefkühler wird wöchentlich kontrolliert (Kontrollblatt).

Lebensmittelreste werden täglich entsorgt, kompostiert oder vom Personal mitgenommen.

Offene und unverarbeitete Nahrungsmittel werden mit dem Datum versehen und zugedeckt (bei Getränken) oder in Plastikbehältern verschlossen aufbewahrt.

#### **1.4 Lagerungsbedingungen**

Lebensmittel, die nicht im Kühlschrank gelagert werden müssen, werden in der Küche in Küchenschränken (für die Kinder ohne Zugriff) aufbewahrt.

Getreideprodukte werden, sofern die Originalpackung geöffnet wurde, in luftdichte Gefäße umgefüllt und mit dem Verfalldatum angeschrieben, sowie dunkel und trocken im Küchenschrank gelagert.

Alle Lebensmittel werden einmal wöchentlich auf ihr Verfalldatum überprüft.

#### **1.5 Hygiene des Personals**

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit des Körpers sowie der Kleidung, was die Betreuungspersonen als Voraussetzung mitbringen. Im Innern der KITA tragen alle Mitarbeitenden saubere Hausschuhe.

##### Handwäsche:

- Vor Beginn der Arbeit
- Nach jedem Wickeln (inkl. Desinfektion)
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Vor dem Kochen/Arbeit in der Küche
- Sofort nach Gebrauch von rohem Fleisch und Fisch sowie allgemein rohen Lebensmitteln.
- Nach jeder Reinigungsarbeit
- Vor dem Essen
- Nach Tierkontakt
- Vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden

Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benutzt sowie Papierhandtücher. Es steht ein Desinfektionsmittel parat. Gemeinschaftshandtücher werden aufgrund des Übertragungsrisikos nicht verwendet.

Mitarbeiter, Kinder und Erwachsene mit gefährlichen ansteckenden Krankheiten dürfen die KITA nicht betreten.

## **2 REINIGUNG DER KITA**

Die gesamten Räumlichkeiten der KITA werden einmal wöchentlich gründlich gereinigt, wo angebracht desinfiziert und die Böden gereinigt sowie nass aufgezogen.

Eine angestellte Person ist für die Reinigung insgesamt zuständig.

Die Fensterreinigung wird sporadisch, aber mindestens einmal jährlich ausgiebig durchgeführt.

Die Leitung der KITA ist für die Reinigung verantwortlich.

### **2.1 Küche**

Die Küche wird nach jedem Gebrauch gereinigt, das betrifft Küchenablage, Kochherd, Spülbecken und Esstisch. Der Boden wird nach Mittag gereinigt und nass aufgezogen. Jeden Abend wird die Küche inkl. Boden gründlich gereinigt.

Einmal wöchentlich findet zusätzlich die Grundreinigung aller Räumlichkeiten statt.

Töpfe, Geschirr und Besteck werden nach Gebrauch und täglich mit der Geschirrspülmaschine gewaschen (65 Grad).

Der Kühlschrank wird bei Bedarf und mindestens alle 2 Wochen gereinigt. Die Gefriertruhe wird bei Bedarf und mindestens alle 3 Monate gereinigt.

Die Küchenschränke werden bei Bedarf und mindestens einmal monatlich gereinigt.

### **2.2 Gruppenräume**

Die Gruppenräume werden bei Bedarf und spätestens einmal wöchentlich im Rahmen der ausgiebigen Grundreinigung gesäubert. Teppichböden werden jeden Abend mit dem Staubsauger gereinigt.

Das Spielmaterial wird bei Bedarf und spätestens alle 3 Monate gereinigt und desinfiziert. Die Spielsachen für Säuglinge werden täglich gereinigt.

### **2.3 Schlafräume**

Die Schlafräume werden bei Bedarf und spätestens einmal wöchentlich im Rahmen der ausgiebigen Grundreinigung gesäubert.

Die Bettwäsche wird bei Bedarf und mindestens einmal wöchentlich gereinigt.

Die Gesichts- und Betttücher der Kinder werden jeweils nach Anwesenheit der Kinder gewaschen.

Der Matratzenschonbezug und die Bettgestelle sind bei Bedarf und mindestens alle 3 Monate zu waschen.

## **2.4 Wickelbereich**

Die Wickelstation wird über Mittag zwischen- und am Abend jeweils ganzheitlich gereinigt. Nach Bedarf und mindestens über Mittag und am Abend wird die Station mit Sterilium behandelt. Die Betreuungsperson wäscht ihre Hände vor- und nach dem Wickeln bzw. sterilisiert diese danach. Die Kinder werden mit Feuchttüchern gereinigt.

Der Boden wird abends gereinigt. Der gesamte Wickelraum wird einmal wöchentlich gründlich gereinigt.

Der Abfall wird jeden Abend vom Reinigungspersonal geleert, entsorgt und gereinigt.

## **2.5 Toilette**

Das WC und der Waschraum werden täglich über Mittag zwischen- und abends ganzheitlich gereinigt, inkl. Lavabo. Der Boden wird bei Bedarf und spätestens abends gereinigt und nass aufgezogen. Ebenfalls bei Bedarf, aber spätestens abends wird das WC und das Lavabo antibakteriell behandelt und desinfiziert.

Die persönlich beschrifteten Zahnbürsten der Kinder werden wöchentlich gereinigt.

Der Abfall wird jeden Abend vom Reinigungspersonal geleert und gereinigt.

## **2.6 Wäsche**

Die täglich anfallende Wäsche in allen Bereichen (Schlafraum, Küche, Kleidungsstücke) wird täglich bei 60Grad gewaschen (Ausnahme Oberteile/Hosen, sofern gemäss Etikett nur 40Grad möglich ist). Die Wäsche wird zur Trocknung aufgehängt und im Tumbler getrocknet.

## **2.7 Abfallentsorgung**

Mülleimer in allen Räumen werden nach Beendigung der Betreuungszeiten entsprechend der Abfallentsorgungsordnung der Gemeinde (u.a. Abfalltrennung) geleert und gereinigt. Die Abfallbehälter sind vor dem Zugriff der Kinder geschützt. Einwegwindeln werden mit dem Hausmüll entsorgt (allerdings spezieller Abfallbehälter mit Deckel, der Kind gesichert ist).

### 3 SCHULUNG

Das Hygienekonzept und dessen Einhaltung ist an jeder Teamsitzung Thema. Neue Mitarbeitende werden jeweils entsprechend in das Konzept und dessen Umsetzung eingeführt. Die KITA Wunderland bemüht sich um regelmässige Weiterbildungen des Teams (im Rahmen des Angebots/gemäss Rücksprache u.a. mit dem Lebensmittelinspektorat BL). Die Betriebsleitung Beatrice Neuenschwander verfügt zudem über ein Wirtepatent.

### 4 KONTROLLBLÄTTER

Folgende Kontrollblätter sind vorhanden und wo möglich sichtbar angebracht:

- Protokollierung der Kühlschrank- und Tiefkühltemperatur.
- Protokollierung der Überprüfung des Verfalldatums der Ware im Kühlschrank, Tiefkühler und Küchenschränken.