

HYGIENE- UND SELBSTKONTROLLKONZEPT



Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung.....	2
1.1	Sinn und Zweck des Hygienekonzeptes	2
1.2	Meldepflicht.....	2
2.	Umgang mit Lebensmittel.....	3
2.1	Wareneingang.....	3
2.2	Datierung.....	3
2.3	Temperaturkontrolle der Kühlgeräte.....	3
2.4	Verarbeitung.....	3
2.5	Resteverwertung	3
3.	Zubereitung Kleinstkind-Nahrung	4
3.1	Beikost	4
3.2	Muttermilch	4
3.3	Säuglingsmilch (Pre- und Folgemilch).....	5
4.	Allgemeine Hygienegrundsätze.....	5
4.1	Hygiene in der Küche.....	5
4.2	Hygiene in den Sanitäranlagen	5
4.3	Hygiene in den Gruppen- und Spielzimmern.....	6
4.4	Hygiene im Schlafzimmer.....	6
5.	Selbsthygiene und Hygienemassnahmen für das Team	6
6.	Management und Administration des Konzeptes	7
7.	Quellenverzeichnis	7

1. Einleitung

Die Schäfer Kita trägt eine hohe Verantwortung für die Gesundheit und das Wohlbefinden der uns anvertrauten Kinder. Durch die intensive Interaktion beim Spielen und die enge Betreuung wird die ganzheitliche Entwicklung der Kinder gefördert. Gleichzeitig sorgen wir durch gezielte Hygienemassnahmen und Präventionsstrategien dafür, dass das Risiko von Infektionskrankheiten minimiert wird.

Die gemeinsamen Mahlzeiten spielen im Alltag eine zentrale Rolle. Sowohl das Grundbedürfnis nach Nahrung als auch die Förderung der sozialen Entwicklung und des Gemeinschaftsgefühls werden gedeckt. Dies erfordert insbesondere besondere Aufmerksamkeit in Bezug auf Lebensmittel- und Küchenhygiene. Nur durch konsequente Einhaltung klarer Standards in der Zubereitung, Ausgabe und beim Essen selbst kann ein sicherer und gesundheitsfördernder Rahmen gewährleistet werden.

Ein systematisch aufgebautes Hygienekonzept schafft die Grundlage, um die Risiken zu minimieren und die Gesundheit der Kinder, Fachpersonen und Eltern/Erziehungsberechtigten bestmöglich zu schützen. Es dient zugleich als verbindliche Orientierungshilfe für das gesamte Team und gewährleistet ein einheitliches, nachvollziehbares Vorgehen im Alltag.

1.1 Sinn und Zweck des Hygienekonzeptes

Das vorliegende Hygienekonzept verfolgt folgende Ziele:

- **Schutz vor Krankheiten**
Vorbeugung und Eindämmung der Verbreitung von Infektionskrankheiten durch konsequente Einhaltung von Hygienemassnahmen im Alltag.
- **Schaffen eines sicheren Umfeldes**
Sicherstellung hygienischer Standards in allen Bereichen in der Kita – insbesondere bei der Betreuung, beim Wickeln, Spielen, Schlafen sowie bei der Zubereitung und Einnahme der Mahlzeiten.
- **Qualitätssicherung**
Etablierung einheitlicher Verfahren, die eine hohe Qualität der Betreuung und Pflege garantieren und das Vertrauen der Eltern/Erziehungsberechtigten stärkt.
- **Rechtliche und fachliche Orientierung**
Umsetzung der Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit (BAG), der kantonalen Behörden sowie relevanter Fachstellen.

1.2 Meldepflicht

Einrichtungen, in denen Lebensmittel zubereitet oder abgegeben werden, unterliegen der Melde- und Registrierungspflicht bei der zuständigen kantonalen Lebensmittelkontrolle. Die Schäfer Kita verpflichtet sich zur Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und zur Umsetzung eines geeigneten Selbstkontrollsystems nach dem HACCP-

Prinzip (Hazard Analysis and Critical Control Points = Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte).

2. Umgang mit Lebensmittel

2.1 Wareneingang

- Nach dem Einkauf werden die Lebensmittel direkt im Kühlschrank oder Lebensmittelschrank gelagert, weil die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf.
- Für den Transport von Produkten mit Temperaturanforderungen werden Kühlta-schen verwendet.
- Die Temperatur des Wareneingangs ist zu prüfen und periodisch zu dokumentieren (Kerntemperaturmessung).
- Lebensmittel, welche eingefroren werden, werden mit dem Einfrierdatum versehen.

2.2 Datierung

- Frischprodukte (Gemüse, Obst, Fleisch, etc.) werden frisch eingekauft. Die Haltbarkeit der gelagerten Produkte wird regelmässig geprüft, Produkte werden am Verfallsda-tum entsorgt.
- Ablaufdaten (Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum) werden konsequent ein-gehalten.

2.3 Temperaturkontrolle der Kühlgeräte

- Die Temperaturangabe an Kühlschränken (Soll 5°C) und Tiefkühler (Soll -18°C) wird regelmässig geprüft und in die Kontrolltabelle eingetragen.
- Es werden stichprobeweise Kerntemperaturmessungen durchgeführt.

2.4 Verarbeitung

- Lebensmittel werden nach dem Händewaschen auf sauberer Arbeitsfläche verarbei-tet. Rüstabfälle werden sofort entsorgt.
- Für Poulet, Obst/Gemüse, trockene Lebensmittel (z.B. Brot) sowie rotes Fleisch wer-den unterschiedliche Schneidebrettchen verwendet. Diese unterscheiden sich farb-lich und sind entsprechend beschriftet. Nach der Verarbeitung von Poulet werden die Hände gründlich mit Seife gewaschen.
- Schneidebretter werden erst im trockenen Zustand versorgt.
- Eingefrorener Gemüsebrei oder andere tiefgefrorene Lebensmittel werden am Vor-tag aus dem Gefrierfach in den Kühlschrank gestellt, mit Auftaudatum versehen und dort über Nacht aufgetaut. Anschliessend wird der Gemüsebrei in der Pfanne oder in einem dafür vorgesehenen Breiwärmer hoch erhitzt.
- Die Herkunft von Fleisch und Fisch wird im Menüplan deklariert.

2.5 Resteverwertung

- Gekochte Lebensmittel werden sofort verzehrt oder innert 3 Stunden auf 5°C herun-tergekühlt und datiert im Kühlschrank gelagert.
- In der Regel werden Resten am Produktionstag verbraucht.
- Lebensmittel in geöffneten Verpackungen werden in Aufbewahrungsbehältern luft-dicht verschlossen und mit Datum versehen in den Kühlschrank gestellt.

- Offene, beziehungsweise zubereitete Lebensmittel sind maximal 1 Tag haltbar und werden spätestens am Folgetag aufgebraucht. Sie werden erneut vollständig durcherhitzt.
- Grosse Restemengen können allenfalls in luftdichten Behältern eingefroren werden. Diese werden mit dem Einfrierdatum beschriftet.
- Lebensmittel, die schon auf den Esstischen gestanden haben, werden nicht mehr verwertet.

3. Zubereitung Kleinstkind-Nahrung

3.1 Beikost

- **Vorbereitung**

Frisches Gemüse und Früchte werden nach Sorte gekocht und püriert. Nach Fertigstellung wird die Beikost portionenweise heiss in Plastikdosen abgefüllt und runtergekühlt. Wenn der Brei kühl ist, werden die Plastikdosen luftdicht verschlossen, angeschrieben sowie datiert und in den Tiefkühler gestellt. Rohes Fruchtebrei wird täglich frisch zubereitet unter Einhaltung der Hygieneregeln.

- **Einfrieren**

Plastikdosen werden mit dem Inhalt und dem Herstellungsdatum versehen. Die Beikost wird im kühlen Zustand in den Tiefkühler gestellt.

- **Auftauen**

Der Brei wird portionenweise am Vorabend aus dem Tiefkühler in den Kühlschrank gestellt und dort über Nacht aufgetaut. Am Montag wird die Babynahrung gleich morgens früh aus dem Gefrierschrank entnommen. Reste werden entsorgt.

- **Zubereitung**

Die aufgetaute Babymahlzeit wird in der Pfanne im Wasserbad auf 36°C erhitzt oder langsam auf niedriger Stufe in der Mikrowelle erwärmt. Die gewünschten Gemüsesorten werden im Kinderteller vermischt und pro Portion 1-2 Teelöffel Rapsöl beigelegt und gut gemischt serviert. Der Brei darf nur 1x erwärmt werden und wird kurz vor dem Verzehr fertiggestellt.

3.2 Muttermilch

- **Entgegennehmen**

Die Eltern/Erziehungsberechtigten bringen die Muttermilch portionenweise frisch oder eingefroren in sterilen Behältern oder Beuteln mit. Sie sind mit dem Namen des Kindes und dem Datum des Abpumpens beschriftet. Je nach geplantem Verbrauch wird die Muttermilch umgehend in den Kühlschrank oder in den Tiefkühler gestellt. Im Kühlschrank darf die Muttermilch maximal 3 Tage gelagert werden. Muttermilch wird im Kühlschrank in den Hauptfächern gelagert und nicht in die Kühlschranktürfächer gestellt.

- **Einfrieren**

Soll die Muttermilch-Portion erst nach mehr als 3 Tagen verbraucht werden, wird sie umgehend in den Tiefkühler gestellt. Sie bleibt dort bis zu 6 Monaten haltbar.

- **Auftauen**

Die Muttermilch wird am Morgen vor dem Verzehr in den Kühlschrank gestellt. Sie darf nicht in der Mikrowelle aufgetaut oder erhitzt werden! Einmal aufgetaute Muttermilch muss innerhalb von zehn Stunden verbraucht und darf nicht wieder eingefroren werden.

- **Erhitzen**

Kurz vor dem Verzehr wird die Muttermilch im Wasserbad oder in einem dafür vorgesehenen Schoppenwärmer langsam auf 36°C erhitzt. Muttermilch darf nicht aufgekocht werden, da sonst wertvolle Vitamine verloren gehen. Milchflaschen vor dem Füttern sanft schwenken, nicht schütteln.

3.3 Säuglingsmilch (Pre- und Folgemilch)

- Bei der Zubereitung von Säuglingsmilch (Pre- und Folgemilch) wird strikt auf die Herstellerangaben geachtet. Dies umfasst das Mischverhältnis, die Temperatur, die Aufbewahrungsdauer und alle empfohlenen Hygienemassnahmen.

4. Allgemeine Hygienegrundsätze

4.1 Hygiene in der Küche

- Nur gesundes und symptomfreies Personal arbeitet in der Küche.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Kontakt mit Lebensmitteln werden die Hände gründlich gewaschen. Zum Händewaschen werden Seife und zum Trocknen die dafür bereitgestellten Wegwerftücher verwendet.
- Das Naseputzen geschieht ausserhalb der Küche. Danach werden die Hände gewaschen und desinfiziert.
- Bei Wunden, Schnitten oder Umlauf an Fingern und den Händen werden die Wunden abgedeckt und Latexhandschuhe getragen.
- In der Küche sind saubere Arbeitskleidung, zusammengebundene Haare sowie eine saubere Schürze Pflicht.
- Alle Mitarbeitenden tragen in der Küche rutschfeste Hausschuhe.
- Für die detaillierte Umsetzung der Reinigung in der Küche und des Essbereiches wird ein Reinigungsplan geführt.

4.2 Hygiene in den Sanitäranlagen

- Die Sanitäranlagen wie die Toilette, das Waschbecken und der Wickelbereich werden täglich gereinigt und desinfiziert.
- Die Mitarbeitenden achten auf eine sorgfältige Händehygiene sowohl bei sich selbst als auch bei den Kindern.
- Die Handtücher werden täglich, bei Bedarf auch mehrmals am Tag, gewechselt.

- Der Wickelbereich ist getrennt von den Zahnbürsten und dem allgemeinen Hygienebereich der Kinder.
- Jedes Kind hat eine eigene Wickelunterlage.
- Die Zahnbürsten werden je nach Bedarf, jedoch mindestens einmal im Monat gewechselt.
- Ein detaillierter Reinigungsplan regelt die Häufigkeit, Verantwortlichkeit und verwendeten Mittel und wird regelmässig überprüft und aktualisiert.

4.3 Hygiene in den Gruppen- und Spielzimmern

- Das Mobiliar und die Oberflächen werden regelmässig gereinigt.
- Die Kinder werden zu regelmässigem Händewaschen animiert.
- Die Räumlichkeiten werden ausreichend und mehrmals täglich gelüftet.
- Waschbare Spielmaterialien werden einmal monatlich bei hoher Temperatur gewaschen. Babyspielzeug mind. zweimal im Monat.
- Das Spielmaterial wird mind. einmal monatlich sorgfältig gewaschen. Bei Bedarf, z.B. bei Erkältungskrankheiten oder Magen-Darm-Infekten, mehrmals im Monat.
- Ein detaillierter Reinigungsplan regelt die Häufigkeit, Verantwortlichkeit und verwendeten Mittel und wird regelmässig überprüft und aktualisiert.

4.4 Hygiene im Schlafzimmer

- Jedes Kind erhält einen eigenen Matratzenbezug, einen Kissenbezug sowie eine Decke und eine zugeteilte Matratze.
- Alle Textilien zum Schlafen werden wöchentlich gewaschen.
- Ein detaillierter Reinigungs- und Hygieneplan liegt vor und wird regelmässig geprüft.

5. Selbsthygiene und Hygienemassnahmen für das Team

Die Mitarbeitenden der Schäfer Kita tragen eine besondere Verantwortung für die Gesundheit der Kinder und für ihre eigene Gesundheit. Ein konsequentes Vorgehen in der Selbsthygiene ist daher unerlässlich. Folgend die wichtigsten Massnahmen:

Händehygiene

- Regelmässiges und gründliches Händewaschen mit Seife vor und nach dem Kontakt mit den Kindern, Lebensmitteln, Reinigungsaufgaben, Körperflüssigkeiten oder verschmutzten Oberflächen.

Körper- und Kleidungshygiene

- Saubere, dem Einsatzbereich angepasste Kleidung tragen (z.B. Schürze, Hausschuhe).
- Haare zusammenbinden beim Kochen sowie bei der Verabreichung von Lebensmitteln und Schoppennahrung.
- Schmuck, Uhren und lange Fingernägel sind bei der Arbeit mit Kindern oder Lebensmitteln nicht erlaubt.

Schutz bei Krankheit

- Mitarbeitende mit ansteckenden Krankheiten oder Symptomen (z.B. Erbrechen, Fieber, Hautinfektionen) informieren unverzüglich die Leitung und arbeiten nicht in der direkten Betreuung der Kinder oder mit Lebensmitteln.

Schulung und Sensibilisierung

- Regelmässige Fortbildungen zu Hygienestandards im Rahmen von Teamsitzungen.
- Regelmässige Überprüfung des Hygienekonzeptes.
- Bewusstsein für Hygiene als Teil der pädagogischen Verantwortung stärken.

Dokumentation

- Alle Hygienemassnahmen, Schulungen und Kontrollen werden dokumentiert, um die Nachvollziehbarkeit und Qualitätssicherung zu gewährleisten.

6. Management und Administration des Konzeptes

Das Hygienekonzept dient als verbindlicher Leitfaden sowie als Orientierungshilfe für alle Mitarbeitenden der Schäfer Kita. Es unterstützt alle Mitarbeitenden dabei, die Hygienestandards konsequent im Betreuungsalltag umzusetzen. Die Kitaleitung sowie die Mitarbeitenden überprüfen regelmässig gegenseitig, ob die im Konzept festgelegten Hygienemassnahmen eingehalten und korrekt umgesetzt werden.

In regelmässigen Abständen wird das Hygienekonzept von der Kitaleitung überprüft und bei Bedarf dem Vorstand der Schäfer Kita zur Genehmigung vorgelegt.

7. Quellenverzeichnis

GastroSwiss, 2024, Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)

Kibesuisse, Intranet Dokument: Hygiene- und Selbstkontrollkonzept, Ein Leitfaden zur Erstellung