

INHALT

1	Einleitung	Seite 3
2	Beschrieb des Betriebes	Seite 3
3	Mahlzeiten Zubereitung	Seite 4
4	Küchenhygiene, Reinigung Kinderkrippe	Seite 4-5
5	Lebensmittelvorrat	Seite 5
6	Besondere Beachtung schenken	Seite 5
7	Abfall/Trennung	Seite 5
8	Lagerung Reinigungsmittel	Seite 5
9	Gefahrenanalyse	Seite 6
10	Brandgefahrprävention	Seite 6
11	Hygieneregeln Mitarbeiter	Seite 7
12	Raumluft	Seite 7
13	Zahnhygiene	Seite 8
14	Körperpflege/Händewaschen	Seite 8
15	Kleidung/Schuhe	Seite 8
16	Am Tisch	Seite 8
17	Prävention	Seite 8
18	Medikament	Seite 9
19	Interner Schulungsnachweis	Seite 9
20	Sicherheit und Prüfung	Seite 10
21	Gültigkeit und Inkraftsetzung	Seite 10

1. Einleitung

Die Gesundheit ist eines unserer wertvollsten Güter. Für die Einhaltung der Gesundheit ist die Hygiene von grösster Bedeutung. **Daher gilt:**

Sorgfältigkeit in der Arbeit mit den Kindern, Sauberkeit an sich selbst, an den zu verarbeitenden Lebensmitteln, an den Geräten, Maschinen und Räumlichkeiten.

2. **Beschreib des Betriebes**

Die Tagesstruktur Schafisheim GmbH ist eine private Tagesstruktur. Wir haben eine Betriebsbewilligung für 28 Tagesplätze und 46 Mittagstischplätze. In der Tagesstruktur Schafisheim werden Kinder ab Eintritt in den Kindergarten bis und mit 6. Klasse betreut. Am Mittagstisch wie auch in den Ferien dürfen Oberstufenschüler auch teilnehmen. Die Tagesstruktur wird von der Leiterin Tamara Gygax geführt. Sie ist ausgebildete Kleinkinderzieherin, Berufsbildnerin, und Institutionsleiterin.

Die Tagesstrukturleiterin ist verantwortlich für die Einhaltung der Hygienerichtlinien sowie auch für die frische, gesunde und ausgewogene Ernährung. In Abwesenheit der Tagesstrukturleiterin ist die Stellvertretung dafür verantwortlich.

Die Gruppenleiterin ist dafür verantwortlich, dass die Teammitglieder ihre aufgetragenen Ämtlis im Tagesablauf ausführen können. Sie macht auch die nötigen Kontrollen ob alles korrekt und sauber ausgeführt wird und die Putzpläne eingehalten werden. Sie gibt der Tagesstrukturleiterin regelmässig an den Gruppenleiterinnensitzung Rückmeldung wie es ausgeführt wird. Die Tagesstrukturleiterin macht regelmässige Stichproben um das Hygienekonzept sorgfältig einzuhalten.

Das Hygienekonzept gibt Auskunft über die hygienischen Massnahmen der Tagesstruktur Schafisheim. Das ganze Personal hat sich an die Bestimmungen zu halten und unterzeichnet das Dokument bei Vertragsbeginn und bestätigt somit, das Hygienekonzept gelesen und verstanden zu haben.

3. Mahlzeiten Zubereitung

In der Tagesstruktur Schafisheim werden täglich alle Mahlzeiten frisch zubereitet. Das Mittagessen wird von einer Köchin welche in der Kinderkrippe Zaubergarten arbeitet jeden Tag frisch verarbeitet und gekocht. Die Mahlzeiten werden jeden Tag von der Kinderkrippe Zaubergarten in die Tagesstruktur Schafisheim geliefert.

Jeder vom Team hält sich an die Weisung, dass sobald eine Packung und allgemein ein Lebensmittel aufgemacht wird mit dem Öffnungsdatum beschriftet werden muss. Wir benötigen dazu einen wasserfesten Stift und die kleinen Klebeschildli welche selbstklebend sind. Wenn ein Lebensmittel in ein Tupperware versorgt wird, muss dort das Originalablaufdatum von der Verpackung draufgeklebt werden und das Öffnungsdatum auf ein Klebeetikett schreiben und auf das Tupperware geklebt werden.

Die eingekauften Lebensmittel werden vor Gebrauch von der Köchin stets zuerst durch Sichtkontrolle auf Schädlingsbefall, Schimmelbefall oder Fremdkörper kontrolliert. Das Verfalldatum wird vor Gebrauch immer kontrolliert.

Die Lebensmittel werden wöchentlich anfangs Woche für die ganze Woche eingekauft. Der Wocheneinkauf erledigt die Krippenleiterin. Lebensmittel die der Kühlkette unterliegen, werden in dafür geeigneten Kühltaschen transportiert und dann sofort in den Kühlschrank oder Tiefkühler gebracht. Der Menüplan wird von der Krippenleiterin geschrieben. Sie achtet sich, dass die Menüauswahl saisonal, abwechslungsreich und kindergerecht ist. Den Einkaufszettel schreibt die Köchin.

Es wird darauf geachtet, dass Saisonal gekocht wird und die Lebensmittel, vor allem das Fleisch so gut wie möglich von der Schweiz sind. Es wird berücksichtigt, dass das Gemüse und die Früchte aus der Haltung von den Schweizer Bauern bezogen werden kann. Beim Menüplan muss immer ersichtlich sein, woher das Fleisch kommt. Wir nehmen den Originalbeweis von der Packung weg, und die Köchin klebt diesen auf den Menüplan.

Lebensmittel welche bereits schon im Tiefkühler waren, werden nicht noch einmal eingefroren, sondern bei nicht gebrauch in den Kehrrichtabfall entsorgt.

4. Küchenhygiene, Reinigung Tagesstruktur allgemein

- Die Küche wird immer sauber gehalten.
- Bei Küchenarbeiten werden vorgängig immer die Hände mit Seife gewaschen.
- Die Räumlichkeiten, Einrichtung, Maschinen und Geräte werden nach der Benutzung durch geeignete Reinigungsmassnahmen gereinigt.
- Das Geschirr wird nach Gebrauch in der Abwaschmaschine oder mit heissem Wasser und Abwaschmittel gereinigt.
- Küche wird nach dem Küchenämtliplan über den Mittag und nach dem Zvieri gereinigt und die nötigen Arbeiten eingehalten.
- Alle sind dafür verantwortlich, dass keine Verdorbenen Lebensmittel im Kühlschrank sind. Dies wird jeden Tag vor dem Kochen kontrolliert.
- In der Reinigungsausrüstung können sich Keime vermehren, deshalb ist es erforderlich, diese regelmässig vor Gebrauch zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.
- Alle Teammitglieder haben ihr aufgetragenes Ämtli welches sie wöchentlich pflichtbewusst ausführen müssen. Wenn sie krank sind oder in den Ferien sind, ist dies an die Teammitglieder ab zu delegieren. Jeder hält sich beim Reinigen an die jeweiligen beschriebenen Putzpläne.
- Am Abend im Spätdienst werden alle Räumlichkeiten gesaugt und wenn nötig nass aufgenommen.

- Die Tagesstruktur wird am Abend sauber und ordentlich verlassen.
- Das Personal ist dafür besorgt das ihm anvertraute Inventar mit Sorgfalt zu behandeln und die Räume in angemessener Ordnung zu halten.



5. Lebensmittelvorrat

- Lebensmittel werden von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Putzmitteln getrennt und an unterschiedlichen separaten Orten gelagert.
- Lebensmittel werden in der Küche gelagert und in den dafür vorgesehenen Orten.
- Alle zwei Wochen werden von der Köchin alle Lebensmittel auf die Haltbarkeit kontrolliert.
- Getreideprodukte, Reis und Teigwaren werden sofern die Originalverpackung geöffnet wurde, in luftdichte Gefässe (Tupperware) umgefüllt und mit dem Ablaufdatum und dem Öffnungsdatum versehen. Sie werden im Dunkeln gelagert..

6. besondere Beachtung schenken

- Abfluss muss immer sauber sein.
- Arbeitsfläche muss immer sauber sein (Schneidebrett, Arbeits- und Ablageflächen)
- Küchengeräte und Utensilien
- Verdorbene Produkte
- Reinigungsutensilien (Abwaschlappen, Schwämme usw.)
- Kühlschränke (Sauberekeit und Unterbrechung der Kühlkette)
- Hände (Persönliche Hygiene)
- Abfallkübel und Kompostbehälter
- **Wichtig alle Regeln und Massnahmen die hier in diesem Konzept beschrieben werden müssen eingehalten werden.**

7. Abfall und Abfalltrennung

Essensreste werden täglich mit dem Kehrriech entsorgt. Die täglichen Kehrriechabfälle werden jeden Abend im Abfallcontainer entsorgt. Gläser, Büchsen, Pet, etc. werden in der Küche in einem Abfallsystem gelagert und **monatlich** in der Recycling-Anlage im Dorf entsorgt. Papier und Karton wird regelmässig abgeholt, dies wird an den vorgesehenen Abholtagen neben dem Abfallplatz bereitgestellt. Wir machen Grünabfuhr Trennung, wir besitzen in der Küche ein kleiner Grünabfuhrreimer, welcher jeden Tag nach dem Zvieri nach draussen in den grossen Grüncontainer gebracht wird. Dieser wird regelmässig durch den Grünabfalltransport geleert.

8. Lagerung der Reinigungsmittel

Unsere Reinigungsmittel werden im Schrank neben der Küchennische gelagert. Die Regale sind oben, so dass die Kinder nicht dazu kommen.

9. Gefahrenanalyse, Massnahmen diese Gefahren zu eliminieren

- Kühlschranktemperatur bis maximal 5° C. Nur unterhalb dieser Temperatur gelten die Haltbarkeitsangaben der Produkthersteller.
- Tiefkühlung tötet die Mikroorganismen nicht. Aufgetaute Produkte sofort verwenden und **nicht** wieder einfrieren.
- Ablaufdatum aller Lebensmittel in der Küche beachten. Alle zwei Wochen werden alle Lebensmittel auf ihr Verfalldatum kontrolliert.
- genussfertige Lebensmittel möglichst nicht berühren
- Alle Lebensmittel welche wieder gekühlt werden müssen, gleich nach dem Einkaufen oder nach dem Gebrauch in den Kühlschrank wegräumen.
- Genussfertige Lebensmittel dürfen nicht mit rohen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Bei der Verarbeitung der Lebensmittel gezielt und bewusst darauf achten.
- Rohprodukte wie Fleisch müssen vollständig auch im Kern durcherhitzt werden.
- Gekochte Lebensmittelreste werden in den Kehrriech entsorgt oder vom Personal mit nach Hause genommen. Es wird keine Mahlzeit am drauffolgenden Tag wieder verwendet.
- Küchengeräte auch Rüstbretter werden nach dem Gebrauch unter heissem Wasser mit Abwaschmittel gründlich gereinigt.
- Wasserkocher nach dem gebrauch kalt ausspülen und bei Rückständen mit Essig reinigen oder kurz einwirken lassen, damit alle Kalkresten vollständig entfernt werden.
- Abfalleimer jeden Abend nach dem Zvieri Küchenputz leeren und wenn nötig mit Abwaschmittel reinigen. Den Grünabfuhrreimer auch jeden Abend nach dem Zvieri Küchenputz leeren und gründlich reinigen mit Abwaschmittel, kann auch gelegentlich mit der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Die Hände vor jedem Arbeitsbeginn waschen.
- Benützte Küchentücher und Abwaschlappen jeden Abend in die Wäsche und frische aufhängen.
- Die Lebensmittel stets vor dem Verbrauch kontrollieren ob alles noch frisch ist.
- Alle Lebensmittel bei der Öffnung mit dem Datum versehen und es müssen immer auch die Ablaufdaten ersichtlich sein. Geöffnete Lebensmittel müssen auf alle Fälle Luftdicht verschlossen werden.
- Die Kinder sind während dem Kochen nie unbeaufsichtigt in der Küche.

10. Brandgefahrprävention in der Küche

- Die Küche darf nicht verlassen werden, wenn auf der Herdplatte Fett, Öl oder Wasser erhitzt wird.
- Überhitztes Bratöl entzündet sich selbst. Ein Löschversuch mit Wasser führt zu einer Explosion. In diesem Fall den Brand mit einem Deckel oder in der Küche deponierten Brandlöschdecke löschen.
- Das Kochgut wird regelmässig kontrolliert, solange eine Herdplatte heiss ist.
- Beim Verlassen der Küche wird überprüft, ob die Herdplatten und der Backofen ausgeschaltet sind.

11. Hygieneregeln Mitarbeiter

- Alle MitarbeiterInnen treten sauber und gepflegt auf.
- Ansteckende Krankheiten, auch Ekzeme, Ausschläge, etc. werden der Tagesstrukturleiterin umgehend mitgeteilt.
- Die Putzpläne und Hygienekonzept werden von allen Teammitgliedern wahrgenommen und eingehalten.
- Schnittwunden oder sonstige Verletzungen werden korrekt verarztet und mit einem Pflaster oder Verband zugedeckt.
- Es wird darauf geachtet, dass keine Unterhosen, Strings, Shorts etc. gesehen werden können. Die Hosen werden so getragen, dass der oben beschriebene Teil gewährleistet werden kann.
- Alle sind sich die hohe Verletzungsgefahr bei Gesichtspiercings, sowie bei hängenden Ohrenringen bewusst und tragen sie deshalb auf eigene Verantwortung und schenken dann allenfalls ein besonderes Augenmerk darauf.
- Die Hände werden nach jedem Toilettengang mit Seife gründlich gewaschen.
- Gelnägel dürfen nicht zu lang und auf keinen Fall spitzig sein.
- Die Kleidung muss sauber, ordentlich und gepflegt sein. Miniröcke werden nicht geduldet. In der Tagesstruktur wird funktionelle und praktische Kleidung getragen, wir sind am Arbeiten und nicht im Ausgang. Jedoch keine Trainerhosen, es muss trotz allem auch eine Gattung machen. Zudem sind stark verrissene Hosen und alles durchsichtige verboten.
- Jede Mitarbeiterin hat Wettergerechte Kleidung und Schuhwerk dabei. Auch an die Vorbildfunktion denken und unsere Spontanität in unserem Beruf. Wir gehen auch bei Regenwetter und Schnee nach draussen.
- Die Haare müssen sauber und gepflegt sein. Beim Kochen binden wir die Haare zusammen.
- Die Mitarbeiterinnen haben Meldepflicht an die Tagesstrukturleiterin bei Krankheitssymptomen, gesundheitlichen Problemen und Verletzungen.
- Bei ansteckenden Krankheiten darf auch das Personal nicht arbeiten kommen.
- Jede Mitarbeiterin ist es selber überlassen, sich gegen Krankheiten und Zecken zu impfen. Jeder trägt die Verantwortung über sein Handeln selbst.
- Wir sind uns alle bewusst, dass wir zu jeder Zeit eine Vorbildfunktion gegenüber den Kindern haben. Wir beachten die Hygienevorschriften und machen die Kinder darauf aufmerksam, diese auch zu befolgen.

12. Raumluft

- In alle Räumen ist mehrmals täglich für eine ausreichende Frischluftzufuhr durch eine Querlüftung/Stosslüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten zu sorgen. Es wird sicher immer im Frühdienst, nach dem Mittagessen und nach dem Zvieri gelüftet. Somit ist gewährleistet, dass sich die Kinder vom Durchzug nicht erkälten und krank werden.

13. Zahnhygiene

Jedes Kind hat seinen persönlichen Zahnbecher und Zahnbürste. Diese werden regelmässig 1x im Monat geprüft und gereinigt. Sobald die Zahnbürste nicht mehr schön aussieht und die Borsten in alle Richtungen schauen, werden sie ausgewechselt. Die Eltern bringen die Zahnbürsten ihrer Kinder selber mit. Die Zahnpasta stellen wir zur Verfügung. Die Kinder putzen die Zähne selbstständig in Begleitung einer Fachperson. Wir putzen mit den Kindern die Zähne nach dem Frühstück und nach dem Mittagessen. Nach dem putzen spülen wir den Mund nicht aus, denn so bleibt der Schutz länger erhalten.

14. Körperpflege/Handhygiene

Körperpflege, das heisst Baden und Duschen der Kinder ist grundsätzlich Sache der Eltern. Wenn wir nach draussen gehen, werden die Kinder in den Sommermonaten mit der eigenen Sonnencreme welche sie mitbringen eingecremt und in der Wintermonaten mit unserer Wind- und Wetterhautschutzsalbe. Laufende Nasen werden den Kindern geputzt und wenn jemand niesen oder husten muss, legt dieser den Ellenbogen zum Schutz vor den Mund und die Nase. Die Kinder waschen sich nach dem Spaziergang, nach dem Gartenaufenthalt die Hände mit Seife.

15. Kleidung / Schuhe

Die Sauberhaltung der Kleider und Schuhe ist grundsätzlich Sache der Eltern. Wir ziehen den Kindern nach starker Verschmutzung oder Nässe die Ersatzkleider an. Anschliessend werden die verschmutzten Sachen in einem Sack den Eltern an die Garderobe gehängt. Die Kinder, die Eltern und das Personal betreten die Gruppenräume nur mit Hausschuhen oder rutschhemmenden Socken.

16. Am Tisch

Jedes Kind bekommt einen eigenen Teller, Becher und Besteck. Vor dem Essen waschen wir uns die Hände mit Seife. Nach dem Essen putzen wir die Hände, den Mund und die Zähne. Jedes mit seinem eigenen Waschlappen und der eigenen Zahnbürste. Die Kinder dürfen das Essen alleine Schöpfen an dem eingerichteten Schöpftisch. Das Essen wird mit dem Schöpfbesteck geschöpft, wir benötigen, um das Essen der Kinder zu verkleinern, eine extra Gabel und Messer es wird nicht mit den gebrauchtem Besteck der Erzieherinnen das Essen verschnitten. Es wird kein Nahrungsmittel angebissen und weiter gereicht, oder von einem anderen Kind fertig gegessen

17. Prävention

Um Krankheiten zu vermeiden, waschen wir mehrmals täglich die Hände. Schnupfennastücher werden in den Abfalleimer entsorgt. Bei Niesen und husten halten wir uns den Ellbogen vor die Nase und den Mund. Kranke Kinder (Fieber, Durchfall, Erbrechen, starke Erkältung und Husten) dürfen nicht in die Tagesstruktur kommen.

18. Medikamente

Grundsätzlich dürfen kranke Kinder nicht in der Tagesstruktur sein. Bei Fieber, Erbrechen und mehrmaligem starken Durchfall werden die Eltern informiert und sie müssen die Kinder abholen. Medikamente geben die Eltern den ausgebildeten Erzieherinnen ab, die LF und PK dürfen keine Medis entgegen nehmen und auch nicht verabreichen. Dies macht nur das ausgebildete Personal.

19. Interner Schulungsnachweis

Die Küche und die Einhaltung aller Putzämter und des Hygienekonzeptes werden regelmässig an den monatlichen Teamsitzungen mit allen Teammitgliedern besprochen. Dort wird die Einhaltung der Regeln überprüft, es gibt Rückmeldungen der Leitung und der Köchin. Alle Teammitglieder haben die Möglichkeit Auffälligkeiten zu platzieren. Das Besprochene wird im Sitzungsprotokoll festgehalten und mögliche Massnahmen zeitlich Terminiert, Regeln im Konzept geändert und festgehalten.

Die Kontrolle zur Einhaltung der vorgegebenen Regeln und der Sauberkeit in der Küche und Räumlichkeiten erfolgt durch kollegiale Kontrolle im Team gegenseitig, durch die Controller der Krippenleiterin und Gruppenleiterin.

Wenn täglich so viele Menschen zusammen kommen, sind ein Hygienekonzept und ein durchdachter Reinigungsplan von Wichtigkeit. Jeder Raum hat einen differenzierten, täglichen / wöchentlichen Reinigungsplan. Die Reinigung aller Räumlichkeiten wird auf das gesamte Personal verteilt. So haben alle einen Verantwortungsbereich, dies gewährleistet eine konstant gute und saubere Hygiene.

20. Sicherheit und Prüfung

Die Mitarbeiter werden konstant auf die Regeln der Hygiene aufmerksam gemacht. Die Hygiene wird durch die Tagesstrukturleitung kontrolliert. Jeder Mitarbeiter ist jedoch für die Hygiene in den Räumen verantwortlich und soll nach getaner Arbeit den Raum aufgeräumt und sauber verlassen. Die gesetzlichen Auflagen zur Hygiene werden regelmässig vom Lebensmittelinspektorat Departement Gesundheit und Soziales Amt für Verbraucherschutz von Aarau geprüft.

21. Gültigkeit und Inkraftsetzung

Das Hygienekonzept wurde im August 2017 verfasst und ab August 2018 gültig, es wurde im März 2018 durch die Leitung überprüft und angepasst. Dieses Dokument ersetzt alle vorhergehenden Ausgaben.

Version	Erledigt	Datum	Autor
V_01	Hygienekonzept erarbeitet	07.08.2017	T. Gygax
V_02	Anpassungen von Krippe zu Hort gemacht	12.03.2018	T.Gygax