

Hygienekonzept

1. Einführung

Die Kinderkrippe Schatzinsel richtet sich nach den kantonalen Vorschriften. Die Räumlichkeiten werden von der zuständigen kantonalen Stelle regelmässig geprüft.

Das Hygienekonzept dient als Leitfaden für den Umgang mit Hygiene innerhalb der Kinderkrippe Rümlang und zielt darauf ab, das Infektionsrisiko für die Kinder und das Personal zu minimieren. Es bietet den Mitarbeitenden Ansätze zur Vermittlung von Ordnung und Sauberkeit im Rahmen des pädagogischen Konzeptes sowie bei der Umsetzung der Vorschriften.

2. Küche

2.1 Allgemeines zur Küchenhygiene

- In der Küche ist es sauber und ordentlich.
- Die Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräte werden vor bzw. nach der Benutzung durch die notwendigen Reinigungsmassnahmen geputzt und falls notwendig desinfiziert.
- Bastelzubehör muss im Waschtrog und nicht im Küchenlavabo gereinigt werden.
- Sauberes Geschirr wird in die Küchenschränke eingeräumt.
- Leeres Verbrauchsmaterial wird sofort aufgefüllt.
- An der Wand ist ein Papierhandtuchspender angebracht.
- Food und Nonfood-Artikel werden getrennt gelagert.
- Neben dem Abwaschbecken steht ein Seifenspende.
- Putzmaterial wird für Kinder unerreichbar und verschlossen gelagert.
- Der Kehrrichtsack wird täglich entsorgt.

2.2 Kühlschrank

- Rohes Fleisch, Geflügel, Eier und Milchprodukte werden nach dem Einkauf sofort kühl gestellt.
- Die Temperatur des Kühlschranks beträgt 2 – 5 Grad. Sie wird täglich kontrolliert und in eine Liste eingetragen.
- Selber hergestellte Lebensmittel sind mit Herstellungsdatum zu beschriften.
- Geöffnete Lebensmittel bzw. Reste sind in einen verschliessbaren Behälter umzufüllen und mit dem Öffnungsdatum bzw. Herstellungsdatum zu beschriften.
- Der Kühlschrank wird mind. 1x wöchentlich gereinigt, die darin enthaltenen Lebensmittel werden auf ihr Haltbarkeitsdatum überprüft und bei Bedarf entsorgt.

2.3 Tiefkühler

- Die Temperatur ist bei mind. -18 Grad einzustellen. Sie ist wöchentlich zu messen und in eine Liste einzutragen.
- Aufgetaute Produkte sind sofort zu verbrauchen und dürfen nicht wieder eingefroren werden.

Hygienekonzept

2.4 Umgang mit Lebensmitteln

- Produkte in den Vorratsschränken werden monatlich auf das Ablaufdatum kontrolliert. Abgelaufene Lebensmittel müssen entsorgt werden.
- Essensreste sind im Kühlschrank maximal einen Tag aufzubewahren.
- Rohprodukte wie Fleisch und Geflügel müssen vollständig erhitzt werden (im Kern durch).

2.5 Kochen

- Vor dem Arbeitsbeginn sind die Hände gründlich mit Seife zu waschen.
- Lange Haare sind beim Kochen zusammenzubinden.
- Küchengeräte (Rüstbretter, Schüsseln) sind nach jeder Benützung mit heissem Wasser und Reinigungsmittel abzuwaschen.
- Messer und Schneidebretter für Fleisch werden nicht gleichzeitig für Gemüse und Früchte verwendet.
- Die Ablageflächen der Küche werden nach jeder Mahlzeit mit heissem Wasser und Seife gereinigt.
- Allfällige Verletzungen sind dicht zu verbinden.

3. Toiletten, Wickelbereich

3.1 Allgemeines zur Badezimmerhygiene

- Das Badezimmer wird sauber gehalten. Verbrauchsmaterial ist sofort aufzufüllen.

3.2 Einrichtung

- An der Wand ist ein Papierhandtuchspender anzubringen.
- Neben dem Lavabo steht immer ein Seifenspende.
- Zur Reinigung von Flächen ist ein Desinfektionsmittel zu verwenden.
- Jedes Kind hat einen eigenen Zahnbecher und eine eigene Zahnbürste. Diese werden ca. alle zwei Monate ersetzt.
- Jedes Kind hat ein eigenes Wickeltuch.
- Jedes Kind hat einen eigenen Waschlappen.
- Der Windeleimer wird 1x täglich geleert.

3.3 Reinigung

- WC und Topf werden täglich gereinigt und desinfiziert.

4. Übrige Räumlichkeiten

4.1 Allgemeines zu den übrigen Räumlichkeiten

- Die Räumlichkeiten und das Mobiliar werden mindestens 1x wöchentlich geputzt.
- Stühle und Tische sind nach dem Essen zu reinigen.
- Der Boden unter dem Tisch wird nach dem Essen gekehrt.
- Die Räumlichkeiten werden regelmässig gelüftet.

Hygienekonzept

5. Spielsachen

5.1 Reinigung

- Die Spielsachen werden regelmässig und je nach Häufigkeit des Gebrauchs gereinigt und desinfiziert. Die Babyspielsachen werden öfter gewaschen und desinfiziert.

6. Wäsche

6.1 Folgende Wäsche wird täglich gewechselt und gewaschen:

- Küchenwäsche
- Waschlappen und Handtücher
- Verschmutzte Wäsche

6.2 Folgende Wäsche wird wöchentlich gewaschen:

- Bettwäsche, Kopfkissenüberzug
- Wickelüberzug
- Krabbeldecken

6.3 Folgende Wäsche wird monatlich gewaschen:

- Decken
- Kopfkissen

7. Hygiene im Umgang mit den Kindern / Personal

- Saubere Kleidung und Schuhe sind grundsätzlich Sache der Eltern.
- Nach Spaziergängen, Spielen im Freien, dem Toilettengang und vor dem Essen werden die Hände gewaschen.
- Das Personal trägt saubere und gepflegte Kleidung.
- Blutet ein Kind, schützt sich die Mitarbeiterin bei der Behandlung der Wunde mit Latexhandschuhen.
- Die Mitarbeitenden haben Meldepflicht bei gesundheitlichen Problemen.
- Nach der Rauchpause waschen sich die Mitarbeitenden die Hände mit Seife.