

Hygienekonzept Fita

Inhalt

1. Einleitung	2
2. Ziele	2
3. Einsatzpläne	2
4. Reinigung der Fita	2
4.1 Gruppenräume/Essräume	2
4.2 Bewegungsräume/Spielräume	2
4.3 Büro	2
4.4 Sanitäre Anlagen	2
4.4.1 WC / Waschraum	2
4.5 Garderobe / Eingang und Korridor	3
4.6 Küche	3
4.7 Farbkonzept Putzlappen und Tücher	3
5. Zahnhygiene	4
6. Lebensmittel	4
6.1 Angebot und Verarbeitung von Lebensmittel	4
6.2 Verarbeitung der Lebensmittel	4
6.3 Lagerung der Lebensmittel	5
6.3.1 Kühlschränke / Gefrierschränke	5
6.3.2 Trockenlagerung	5
6.3.4 Einkauf der Lebensmittel	6
7. Wäsche	6
8. Gebäude- und Fensterreinigung	6
9. Persönliche Hygiene	6

1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Die regelmässig geplante und durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände.

Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Arbeiten sind auf einer Checkliste aufgeführt und werden vom Team regelmässig durchgeführt. Die Angestellten der Fita sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

2. Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und der Gesundheit der Kinder und Angestellten
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene
- Möglichst geringe Umweltbelastung durch Organisation der Reinigungsarbeiten
- Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung

3. Einsatzpläne

Die Reinigungsarbeiten werden in einem Einsatzplan festgehalten und den Schichten der Angestellten zugeordnet, respektive von externen Dienstleistern durchgeführt. Grundsätzlich aber gilt, dass jederzeit genügend ausgebildetes Fachpersonal in den Kindergruppen bleibt.

4. Reinigung der Fita

4.1 Gruppenräume/Essräume

- Bei Bedarf mind. 1x die Woche Grundreinigung (extern)
- Essbereich nach jeder Mahlzeit besenrein und nach Bedarf punktuelle Nassreinigung. Bei Bedarf tägliche Nassreinigung des Essbereichs.
- Böden täglich wischen oder Staubsaugen

4.2 Bewegungsräume/Spielräume

- Nach Bedarf mind. 1x die Woche Grundreinigung (extern)
- Spielmaterial nach Bedarf mind. alle 3 Monate waschen /desinfizieren

4.3 Büro

Das Büro wird 1x die Woche gereinigt (extern)

4.4 Sanitäre Anlagen

4.4.1 WC / Waschraum

- Das WC und der Waschraum wird täglich am Nachmittag zwischen- und am Abend gründlich gereinigt. Dies gilt auch für das Lavabo.
- Der Boden wird täglich gereinigt.
- Die Handtücher werden täglich ausgetauscht und in die Wäsche gegeben. 1x die Woche wird die Wäsche von einer/einem Mitarbeitenden bei 90° gewaschen.
- Zudem erfolgt am Abend die Desinfektion der WC, Lavabo und Boden in den sanitären Anlagen.
- 1x pro Woche wird der ganze Raum gründlich gereinigt (extern, Wände, Ablagen etc.)
- Abfalleimer werden von der Abendreinigungsschicht bei Bedarf geleert und gereinigt.

4.5 Garderobe / Eingang und Korridor

Die Garderobe wird wöchentlich geordnet und gründlich gereinigt.

4.6 Küche

Die Küche wird gemäss den kantonalen Richtlinien auf ihre Sauberkeit geprüft und sauber gehalten. Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, Kochstation, Ausguss etc. gründlich gereinigt. Der Boden wird nach jeder Mahlzeit gewischt und nass gereinigt. Die gesamte Küchenwäsche wird am Abend in die Wäsche gegeben. In der Schlussreinigung / Endkontrolle werden zudem, sämtlicher Kompost und Abfall in der Küche geleert und gereinigt.

Die Kücheneinrichtung wird 1x die Woche gründlich aussen nass gereinigt. 1x pro Monat werden sämtliche Küchenschränke ausgeräumt und gereinigt. (extern)

4.7 Farbkonzept Putzlappen und Tücher

Putzlappen

Putzlappen Farbe	Anwendungsbereich	Austausch
rot	Grundreinigung von WC, Urinal und Fliesen im umgebenden Bereich.	nach jedem Gebrauch auswechseln
gelb	Sanitärbereich wie Waschbecken, Fliesen, Ablagen, Armaturen, Duschkabinen	täglich abends auswechseln oder nach Verschmutzungsgrad
blau	Einrichtungsgegenstände, wie Schreibtisch, Schränke, Stühle, Regale, Heizkörper, Türen etc.	täglich abends auswechseln oder nach Verschmutzungsgrad
grün	Bereiche wie z.B. Küche, Verglasungen und allgemeine Reinigungsarbeiten	täglich abends auswechseln
Weissgrau	Bodenbelag	nach jedem Gebrauch auswechseln

Tücher

Tücher Farbe	Anwendungsbereich	Austausch
rot-weiss	Geschirr	täglich abends auswechseln
blau-weiss	Chromstahl	täglich abends auswechseln
dunkelblau	Hände	täglich abends auswechseln
orange	Körperpflege	nach jedem Gebrauch auswechseln

Zwei Kontrolllisten für Reinigungen und regelmässige Aufgaben sind als Anhang A und B am Schluss des Dokuments.

5. Zahnhygiene

- Jedes Kind hat seine eigene Zahnbürste. Nach dem Zähneputzen werden die Kinder gebeten, die Bürste gut unter fliessendem Wasser auszuspülen. Die Aufbewahrung erfolgt stehend mit dem Kopf nach oben.
- Die Zahnbürste muss spätestens nach drei Monaten gewechselt werden. Nach Bedarf wird eine Zahnbürste z.B. wegen Zerkauen oder hoher Abnutzung früher ausgetauscht.

6. Lebensmittel

Unser Konzept beinhaltet die Lieferung von allen Mittagsmahlzeiten in der Fita. Sämtliche nicht verzehrten Speisen werden vom Lieferanten zurückgenommen. Es werden keine frischen Lebensmittel länger als drei Tage im Kühlschrank oder Lebensmittelschrank aufbewahrt. Die Ablaufdaten von konservierten Lebensmitteln werden wöchentlich überprüft. Ein Wochenmenüplan gibt den Erziehungsberechtigten Auskunft über das Angebot.

Bei Bedarf können mit Kindern Speisen zubereitet und gekocht oder gebacken werden.

6.1 Angebot und Verarbeitung von Lebensmittel

Unser Angebot umfasst die handelsüblichen Nahrungsmittel. Die Angebote richten sich nach den Jahreszeiten und regionale Produkte werden womöglich berücksichtigt.

Das Nahrungsmittelangebot könnte wie folgt aussehen:

Znüni und Zvieri:

- Früchte und Gemüse gemäss dem saisonalen Angebot als Rohkost
- Kohlenhydrate wie Brot, Darvida, Microc, Reiswaffeln, Zwieback, Cornflakes etc.

Mittagessen:

- Fleischprodukte, alle Varianten.
- Gemüse und Früchte gemäss saisonalem Angebot
- Kohlenhydrate wie Teigwaren, Reis, Polenta, Couscous, Kartoffeln etc.
- Milchprodukte wie Cremen, Rahm, Milch, Käse etc.
- Weitere Produkte wie Eier, Saucen, Ketchup, Öle, Essig, Gewürze etc.
- Flüssignahrung wie Wasser, Tee, Sirup, Kaffee (Angestellte) etc.

6.2 Verarbeitung der Lebensmittel

Für alle Mitarbeitenden der Fita gelten bei Anwesenheit in der Küche und bei der Zubereitung von Lebensmitteln die folgenden Hygienerichtlinien:

Grundsätzlich gilt:

- Gründliches Händewaschen vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche

- Saubere Kleidung tragen und Haare zusammenbinden
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten
- Nach Verarbeitung von Fleisch, Hände gründlich waschen

Personen, die auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden und dadurch die Sicherheit der Lebensmittel gefährden, dürfen während der Zeit der Keimausscheidung nur Arbeiten ausführen, welche Lebensmittelkontaminationen ausschliessen. Die Mitarbeitenden sind verpflichtet, den Hygieneverantwortlichen der Fita allfällige ärztlich festgestellte Krankheitsbefunde zu melden.

6.3 Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt nach den kantonalen Richtlinien. Eine Lebensmittelliste mit den Lagerungsvorschriften befindet sich in der Küche. Diese Liste gilt als Weisung im Umgang mit der Lagerung von allen Lebensmitteln in der Fita.

- Rohe und gekochte Lebensmittel im Kühlschrank getrennt aufbewahren
- Resten im Kühlschrank in sauberen, verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie zugedeckt und datiert aufbewahren
- Reste und selbsthergestellte Lebensmittel müssen innerhalb von drei Tagen verbraucht werden.
- Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel, beschriften und datieren
- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und regelmässig kontrollieren
- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren
- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen
- Früchte und Gemüse immer gekühlt lagern

Beispiel Beschriftung der Lebensmittel mit vorgedruckten Etiketten:

Geöffnet am:	_____
Tiefgefroren am:	_____
Speisereste von:	_____
Zu verbrauchen bis:	_____

6.3.1 Kühlschränke / Gefrierschränke

Alle Kühlgeräte werden täglich auf ihre Temperatur kontrolliert und wöchentlich in der entsprechenden Liste (siehe Anhang C) eingetragen. Bei Abweichungen der Temperatur muss unverzüglich Meldung gemacht und falls nötig die Lebensmittel sofort entsorgt werden.

Alle im Kühlschrank / Gefrierschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden wöchentlich kontrolliert und abgelaufene Ware wird fachgerecht entsorgt.

Das Personal wird gebeten, ihre privaten Lebensmittel zu beschriften und am Abend wieder aus der Kühlanlage zu entfernen. Die Kontrollpersonen sind berechtigt die Ware zu entsorgen und haften nicht für die entsorgte Ware.

6.3.2 Trockenlagerung

Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehenen Schränken aufbewahrt. Bei der monatlichen Grundreinigung der Schränke sind die Lebensmittel auf ihr Ablaufdatum zu kontrollieren und gegebenenfalls zu entsorgen. Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren und möglichst schnell aufbrauchen. Alle Lebensmittel sind rasch aufzubrauchen

und zu ersetzen. Es wird eine Einkaufsliste geführt. Jede Woche wird das Lager kontrolliert und fehlende Artikel auf der Liste eingetragen.

6.3.4 Einkauf der Lebensmittel

Der Einkauf von Lebensmitteln erfolgt wöchentlich oder nach Bedarf gemäss Einkaufsliste. Frischware wird nach Bedarf eingekauft. Die Fita-Leitung ist für den Einkauf verantwortlich.

7. Wäsche

- Die täglich anfallende Wäsche wie die der Reinigung, Küche und sanitären Anlagen usw. werden täglich gewaschen.
- Anderes wie Wolldecken etc. nach Bedarf oder mind. jeden Monat.
- Alle Wäsche wird mit mindestens 60° gewaschen, ausser den Wolldecken, Spielkissen, Malschürzen und anderes synthetisches Material.
- Die Wäsche wird im Tumbler getrocknet und wenn nicht möglich, aufgehängt.
- Die Fita achtet beim Einkauf der Wäsche darauf, dass das Material heiss gewaschen werden kann.

8. Gebäude- und Fensterreinigung

- Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung der Gemeinde Hochwald.
- Die Fensterreinigung wird sporadisch jedoch mindestens einmal pro Jahr gründlich durchgeführt.

9. Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper und saubere Kleidung. Das Hygienekonzept wird den Erziehungsberechtigten beim Eintritt vorgestellt und sie visieren die Kenntnisnahme.

Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild von den Mitarbeitenden wie von den Kindern erwartet. Die Kleidung ist intakt, sauber und den Gegebenheiten angepasst. Wo das nicht der Fall ist, werden die Erziehungsberechtigten darauf hingewiesen.

Die Haare sind sauber. Lange Haare sind während der Arbeit zusammengebunden.

Im Innern der Fita tragen alle Kinder und Angestellten saubere Hausschuhe.

Die Hände werden immer gewaschen:

- Generell vor Arbeitsbeginn
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Nach verrichten von Reinigungsarbeiten
- Nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
- Vor dem Essen

Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benutzt. Zum Trocknen sind Papierwegwerfhandtücher zu verwenden. Weiter steht ein Desinfektionsmittelspender zur Verfügung. Gemeinschaftshandtücher sollen aufgrund des Übertragungsrisikos von Krankheitserregern so wenig wie möglich benutzt werden. Personen mit ansteckenden Krankheiten, Hautausschlägen (Ekzemen), offenen und eitrigen Wunden dürfen zur Verarbeitung von Lebensmitteln nicht eingesetzt werden. Personen mit ansteckenden Krankheiten dürfen die Fita nicht betreten.

- Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen sofort gereinigt und desinfiziert werden. Die Hände sind danach intensiv zu waschen und zu desinfizieren.
- Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko darstellen für die Kinder und das Personal, werden die Hygienebestimmungen verschärft.
- Die Fita-Leitung behält sich vor, im Falle einer Epidemie und / oder gefährlichen ansteckenden Krankheiten die Fita zu schliessen, bis das Risiko eingedämmt ist.

10.09.2021 / MHOF, SHED

Anhang A

Reinigungsplan Betreuungspersonal

Was	Regelmässigkeit	Datum	Visum
Mikrowelle	1x wöchentlich		
Wasserkocher	1x wöchentlich		
Küchenboden	Bei Bedarf, aber mindestens 1x wöchentlich		
Kühlschrank	1x wöchentlich		
Küchenschränke ausssen	1x wöchentlich		
Tiefkühler	1x jährlich		
Küchenschränke innen	1x monatlich		
Kaffeemaschine	1x wöchentlich		
Backofen (nach Gebrauch)	1x wöchentlich		
Bezüge Sofa + Kissen	2x jährlich		
Lego	2x jährlich		
Möbel Spielzim- mer	4x jährlich		
Möbel Bastelzim- mer	4x jährlich		
Lavabos	wöchentlich		
Zahnbecherhalter	2x jährlich		
Handtücher, Putzlappen	Täglich auswechseln und 1x wöchentlich waschen		

Anhang B

Aufgaben Betreuungspersonal

Aufgaben	Datum	Visum
Täglich		
Kontrolle Kühlschrank- und Gefrierschranktemperatur		
Wöchentlich		
Wasserkocher entkalken		
Essenstemperaturkontrolle		
Jährlich		
Fensterreinigung gründlich 1x jährlich		

