



CHINDERHUUS KAISERSTUH

Hygienekonzept

Krippe Chinderhuus



Januar 2018

Inhaltsverzeichnis

HYGIENEKONZEPT	2
EINLEITUNG	2
1. REINIGUNG DER KRIPPE CHINDERHUUS	2
GARDEROBE	2
GRUPPENRÄUME	2
SCHLAFRÄUME UND GUMPI-ZIMMER	2
WC/ WICKELRAUM	2
KÜCHE	3
2. VERARBEITUNG UND LAGERUNG VON LEBENSMITTELN	3
VERARBEITUNG	3
LAGERUNG	3
3. WÄSCHE	4
4. PERSÖNLICHE HYGIENE	4

Hygienekonzept

Einleitung

Unser Hygienekonzept dient in erster Linie dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und MitarbeiterInnen. Die regelmässig geplante und durchgeführte Reinigung stellt für uns die Grundlage für eine gute Betreuungsarbeit dar und dient auch der Pflege und Werterhaltung der Räumlichkeiten sowie der Einrichtung. Dieses Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Alle MitarbeiterInnen halten sich daran und setzen es um.

1. Reinigung der Krippe Chinderhuus

Garderobe

- Wir ordnen und reinigen die Garderobe wöchentlich.

Gruppenräume

- Die Gruppenräume reinigen wir je nach Bedarf, aber mindestens 1x in der Woche gründlich.
- Der Essbereich wird nach jeder Mahlzeit sauber gemacht.
- Wir staubsaugen täglich alle Böden und Teppiche..
- Die Spielsachen und -materialien werden ebenfalls nach Bedarf gereinigt, jedoch mindestens alle 3 Monate gewaschen.

Schlafräume und Gumpi-Zimmer

- Die Schlaf- und Gumpi-Zimmer reinigen wir je nach Bedarf, aber mindestens 1x in der Woche gründlich.
- Wir waschen die Bettwäsche ca. 1x in der Woche.

WC/ Wickelraum

- Wir reinigen das untere WC (inkl. Lavabo und Ablagen) sowie den Wickelbereich täglich.
- Windel- und Abfalleimer werden täglich geleert.
- Für die Wickelkinder benutzen wir zur Intimreinigung Feuchttücher.
- Die Zahnbürsten der Kinder werden wöchentlich gereinigt und nach Bedarf und Anwesenheit der Kinder ersetzt.

Küche

- In der Küche werden private und krippeneigene Lebensmittel und Reste getrennt aufbewahrt und in separaten Kühlschränken gelagert.
- Die Küche wird gemäss den kantonalen Richtlinien geputzt und auf ihre Sauberkeit geprüft.
- Wir räumen die Küche nach jeder Mahlzeit auf und reinigen sie.
- Die gesamte Küchenwäsche wird am Abend in der Waschmaschine gewaschen.
- Wir reinigen die ganze Kucheneinrichtung 1x in der Woche von aussen nass und räumen 1x im Monat die Küchenschränke aus und machen sie innen sauber.

2. Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln

Zum Konzept der Krippe Chinderhuus gehört die tägliche Zubereitung aller Mahlzeiten. Der Menüplan für die Woche hängt jeweils an der Pinnwand beim Eingang und gibt den Eltern Auskunft über die Mahlzeiten der Kinder. Wir achten auf eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Für die Babies kochen wir 2x im Monat Brei vor und gefrieren diesen portionenweise ein.

Verarbeitung

- Die Planung und Zubereitung der Mahlzeiten liegt in der Verantwortung der Krippenleiterin. Sie tätigt auch den wöchentlichen Grosseinkauf.
- Alle MitarbeiterInnen halten sich bei der Zubereitung von Lebensmitteln an die Hygienerichtlinien.
- Wir waschen uns vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche gründlich die Hände.
- Die Lebensmittel verarbeiten wir fachgerecht.

Lagerung

So lagern wir die Lebensmittel in der Krippe Chinderhuus:

- Reste lagern wir in sauberen, verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie abgedeckt und datiert im Kühlschrank.
- Die Wiederverarbeitung von Resten erfolgt möglichst rasch.
- Wir beschriften und datieren von uns verarbeitete und eingefrorenen Lebensmittel.

- Die Haltbarkeitsdaten beachten wir bei allen Lebensmitteln und entsorgen abgelaufene Ware.
- Alle Kühlgeräte werden 2x wöchentlich auf ihre Temperatur kontrolliert und in einer Liste eingetragen.

3. Wäsche

- Die täglich anfallende Wäsche (aus der Küche, von der Reinigung, von den Kindern etc.) wird jeden Abend in der Waschmaschine gewaschen.
- Woldecken etc. werden nach Bedarf, aber mindestens 1x im Monat gewaschen.
- Wir waschen alle Wäsche mit 60°, mit Ausnahme der Woldecken, Spielkissen, Schlafsäcke und anderem synthetischem Material.

4. Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene beinhaltet die Sauberkeit am Körper und das Tragen sauberer Kleidung. Wir geben acht auf ein gepflegtes Erscheinungsbild und tragen intakte, saubere und den Gegebenheiten angepasste Kleidung.

Wir waschen die Hände:

- Generell vor Arbeitsbeginn
- Nach dem Ausführen von Reinigungsarbeiten
- Vor dem Essen
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Nach dem Wickeln