

Hygienekonzept Tagesbetreuung Sunnegarte

Inhaltsverzeichnis

1. Die wichtigsten, allgemeinen Hygieneregeln
2. Lebensmittelvorrat/ Lagerung
3. Küchenhygiene/ Reinigung
4. Lagerdauer für tiefgekühlte Lebensmittel
5. Raum- und Gruppenhygiene
6. Personalhygiene
7. Hygiene Kinder



Letzte Überarbeitung, Nov. 2022

1. Die wichtigsten, allgemeinen Hygieneregeln

- Hände vor jedem Arbeitsbeginn waschen
- Reste werden im Container an den Caterer zurückgesandt.
- Reste, wie Brot oder Obst werden korrekt versorgt (Vorratsschrank oder Kühlschrank)
- Periodisch werden die Vorratsschränke kontrolliert
- Periodisch werden Tiefkühler und Kühlschrank kontrolliert
- Abgelaufenes wird entsorgt
- Bald abgelaufenes wird wenn möglich verwertet
- Bei bakterieller Erkrankung bleibt das Personal zuhause
- Verletzungen sind gut zu verbinden
- Abtrocknungstücher und Lappen werden nach der Mittagsküche ersetzt
- Abfalleimer und Kompost werden täglich geleert
- Handtücher werden täglich gewechselt
- Obst und Gemüse vor Verzehr gut waschen
- Vor dem Essen waschen die Kinder die Hände

2. Lebensmittelvorrat/ Lagerung

- Lebensmittel werden korrekt gelagert (Temperatur)
- Lebensmittel werden getrennt von anderen Gegenständen oder Putzmitteln gelagert
- Neue Lebensmittel werden hinter die alten versorgt
- Angefangene Lebensmittel werden mit Clip verschlossen oder richtig zugeklebt/ abgedeckt

3. Küchenhygiene/ Reinigung

- Die Küche ist stets sauber zu halten
- Nach Gebrauch der Räumlichkeiten, Maschinen, Utensilien etc. alles reinigen
- Der Abzug wird regelmässig gereinigt
- Tägliche Temperaturkontrolle bei Kühlschrank und Tiefkühler
- Periodische Kontrolle bei Vorratsschränken
- Nach der Mittags- und Zvieriküche wird die Küchenkombination gereinigt
- Wasserkocher nach Bedarf entkalken
- Abwaschmaschine 1x im Monat reinigen
- Der Backofen wird nach Gebrauch mit einem feuchten Lappen gereinigt

4. Lagerdauer für tiefgekühlte Lebensmittel

- Brot/ Backwaren werden nicht länger als 3 Monate aufbewahrt
- Butter wird nicht länger als 6 Monate aufbewahrt
- Glace wird nicht länger als 3 Monate aufbewahrt oder nach Ablaufdatum weggeworfen
- Sonstige Produkte: 3 Monate ab Einfrierdatum

5. Raum- und Gruppenhygiene

- Die Böden der Räume werden täglich (nach dem Essen) trocken gewischt und wenn nötig feucht aufgenommen
- Tische und Stühle werden nach jeder Mahlzeit feucht gereinigt
- Sanitäranlagen werden regelmässig gereinigt
- Grossputz vor den Betriebsferien im Sommer; Spielsachen, Regale etc. werden gründlich gereinigt
- Tägliche werden alle Räume gut gelüftet
- Abfallkübel werden täglich geleert
- Zahnputzbecher werden 1x im Monat gereinigt

6. Personalhygiene

- Hände waschen vor Arbeitsantritt
- Hände waschen nach dem Rauchen
- Hände waschen nach Toilette
- Saubere und gepflegte Erscheinung/ Kleidung
- Bei Krankheit zuhause bleiben

7. Hygiene Kinder

- Jedes Kind hat seinen eigenen Zahnputzbecher
- Zahnbürstli werden alle 3 Monate ersetzt
- Vor dem Essen werden die Hände gewaschen
- Zähneputzen nach dem Mittagessen