



Hygienekonzept



Kinderhaus Pipi Umbrella
St. Gallerstrasse 60
9325 Roggwil TG

Telefon 071 450 02 09
E-Mail kinderhaus.pipiumbrella@bluewin.ch
www.pipiumbrella.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	1
2	Ziele	1
3	Kontrolle	1
4	Reinigungs-Rhythmus.....	1
5	Spezielle Reinigung/Ersatz.....	2
6	Angebot, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmittel	3
6.1	Einkauf und Annahme der Lieferungen.....	3
6.2	Verarbeitung der Lebensmittel	3
	Frische Lebensmittel und eine saubere Verarbeitung bilden den Grundstein für die Herstellung von hygienisch einwandfreien Speisen.	3
6.3	Lagerung	4
7	Reinigung und Abfallentsorgung	5
8	Personal.....	6
9	Hygienisches Vorgehen beim Wickeln	7
10	Vorgehen bei der WC Begleitung der Kinder	8
11	Planung und Durchführung	8



Hygienekonzept

1 Einleitung

Im Kinderhaus Pipi Umbrella in Roggwil TG wird grossen Wert auf einen korrekten hygienischen Umgang gelegt. Alle Mitarbeiter/innen sind dazu verpflichtet, sich an das Hygienekonzept zu halten.

Für die Erhaltung der Gesundheit ist Hygiene ein wichtiger Grundsatz. Sie beginnt mit der Sauberkeit bei der eigenen Person, Lebensmitteln, diversen Geräten, Waschküche, Vorratsraum und allen anderen Räumlichkeiten.

Das Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Die geplante und regelmässig durchgeführte Reinigung dient als Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten.

2 Ziele

Das Konzept soll die gemeinsame Grundlage für die Hygiene im Kinderhaus Pipi Umbrella bilden und ist ein Arbeitsinstrument. Ziel unseres Hygienekonzepts ist es, die Kinder und Erzieherinnen vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko von Anfang an zu minimieren.

Darunterfallen nicht nur die örtlichen Massnahmen, sondern auch die Verhaltensweisen aller Personen. Jeder ist aufgefordert zur Hygiene beizutragen. Der persönlichen Hygiene kommt hier entscheidende Bedeutung zu. Dieses Grundverständnis von Hygiene soll auch den Kindern vermittelt werden.

3 Kontrolle

Die **Planung** und **Kontrolle** der Reinigung und Hygiene im Kinderhaus liegt in der Verantwortung der Krippenleiterin – bei Abwesenheit bei deren Stellvertreterin!

Für die **Umsetzung** sind **alle Mitarbeiter** (inkl. Lernende und Praktikantinnen) gleichermaßen mitverantwortlich!

Für jedes Ämtli sowie für alle Reinigungsarbeiten gibt es ein **Kontrollblatt**. Das Kontrollblatt befindet sich entweder im jeweiligen Zimmer oder im Ordner. In den Einsatzplänen werden die täglichen Reinigungsarbeiten festgelegt und an die Schichten der Angestellten angepasst. Ebenfalls wird der gründliche Wochenputz in den Arbeitsplänen fest eingeplant.

4 Reinigungs-Rhythmus

- **Küche:** wird jeden Tag 1-2x gründlich gereinigt (Armaturen, Backofen, Fronten, Tisch, Stühle, Boden trocken und nass) Kühlschranks wird 1x pro Woche gründlich gereinigt
- **Esszimmer:** wird jeden Tag 1-2x gründlich gereinigt (Tische, Stühle, Boden trocken und nass)
- **Badezimmer:** beide Badezimmer werden ebenfalls täglich 1-2x gründlich gereinigt (WC, Lavabo, Spiegel, Handtuch wechseln 2x täglich, Boden trocken und nass) Zahnbürsten und Zahnbecher werden min. 1x pro Monat kontrolliert, gründlich ausgewaschen und ersetzt



Kinderhaus Pipi Umbrella
 St. Gallerstrasse 60
 9325 Roggwil TG

Telefon 071 450 02 09
 E-Mail kinderhaus.pipiumbrella@bluewin.ch
www.pipiumbrella.ch

- **Gruppenräume:** werden jeden Tag, wenn nötig gesaugt und 1x pro Woche gründlich gereinigt (abstauben, Spielsachen abwaschen und sortieren, Teppiche absaugen/ausklopfen, Boden trocken und nass)
- **Schlafzimmer:** wird jeden Tag, wenn nötig gesaugt und 1x pro Woche gründlich gereinigt (abstauben, Boden trocken und nass)
 Betten der Kinder werden mind. 1x pro Woche komplett frisch bezogen, Schlafsachen der Kinder und Plüschtiere werden je nach Bedarf 1-2x pro Monat gewaschen
- **Wickelbereich:** jeden Tag abgewischt, Wickelmatte wird nach jedem Kind desinfiziert, Wickeltücher werden mind. 1x pro Woche oder nach Bedarf gewechselt
- **Garderobe:** wird je nach Bedarf 2-3x täglich gesaugt und aufgeräumt, 1x täglich auch nassgereinigt, 1x pro Woche abgestaubt
- **Keller/Waschküche:** wird mind. 1x im Monat gründlich gereinigt, sämtliche Lappen, Geschirr- und Abtrocknungstücher werden täglich mehrmals in die Wäsche gegeben (abstauben, Boden saugen, Waschmaschine entkalken)
 1x pro Woche werden Waschmaschine und Tumbler ausgewischt
- **Vorratskeller:** wird 1x pro Monat gründlich gereinigt (abstauben, Boden saugen, Lebensmittel auf Ablaufdatum kontrolliert)
 Kühlschrank wird 1x pro Woche gereinigt und Tiefkühler 2-3x pro Jahr abgetaut und gereinigt
- **Gumpizimmer:** 1-2x pro Monat gründlich gereinigt, je nach Gebrauch (Boden saugen, Bälle abwischen, Spielsachen sortieren und abwischen, abstauben)
- **Garage/Garten:** werden 1x pro Monat gewischt und gründlich aufgeräumt, Decken werden 3-4x im Monat gewaschen
- **Abfalleimer:** werden täglich mind. 1x ausgeleert, ab- und ausgeputzt
- **Nuggis/Schoppenflaschen:** werden 1x pro Monat ausgekocht
- **Trinkflaschen:** täglich gründlich von Hand abgewaschen und 2x pro Woche in Abwaschmaschine

5 Spezielle Reinigung/Ersatz

Folgende Gegenstände werden mind. **Quartalsweise** speziell gereinigt, desinfiziert, kontrolliert und bei Bedarf ausgetauscht

Küche	Rüstbretter Geschirrtücher Geschirrlappen Handtücher Geschirr Trinkflaschen Tee - und Wasserkannen
Badezimmer / WC (Körperpflege)	Gesichtslappen Zahnbürsten
Schlafzimmer	Matratzen Bettbezüge Bettwäsche / Leintücher Decken für drinnen



Kinderhaus Pipi Umbrella
 St. Gallerstrasse 60
 9325 Roggwil TG

Telefon 071 450 02 09
 E-Mail kinderhaus.pipiumbrella@bluewin.ch
www.pipiumbrella.ch

Esszimmer	Lätze Stühle Bodenlappen
Spielzimmer / Babyzimmer / Wickelbereich	Teppiche Wickelmatte Spielsachen
Outdoor	Kinderwagen Decken für draussen Spielsachen
Reinigungsmittel	Besen Schaufel und Besen
Fenster und Heizkörper	Gereinigt und abgestaubt
Schränke	Ausputzen Ausmisten

Die Verantwortung über Durchführung, Kontrolle und Rapportierung liegt bei der Krippenleiterin.

6 Angebot, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmittel

Der Menüplan enthält die Menüs für zwei Wochen und gibt den Eltern Auskunft über unser Angebot. Der Menüplan wird von der Gruppenleitung verfasst und im Eingang an der Elternwand aufgehängt. Unser Angebot richtet sich nach den Jahreszeiten und nach den Richtlinien von Fourchette verte – Am terra.

6.1 Einkauf und Annahme der Lieferungen

Das Bestellen und Einkaufen der Lebensmittel liegt in der Verantwortung der Gruppenleiterin. Der Einkauf findet alle 2 Wochen statt und frische Lebensmittel werden zwischenzeitlich dazugekauft. Das Gemüse und die Früchte werden bei einem Gemüselieferant bestellt, welche jeden Montag frisch geliefert werden. Beim Metzger wird das Fleisch monatlich bestellt und frisch am selben Tag der Verarbeitung geliefert.

Für den Einkauf gilt:

- Leicht verderbliche Lebensmittel wie Milchprodukte, Fleischwaren und Tiefkühlprodukten müssen in einer Kühltasche transportiert werden und im Kinderhaus so schnell wie möglich in Kühlschrank und Tiefkühler eingeräumt werden

Für die Annahme der Lieferungen gilt:

- Es werden keine verschmutzten Verpackungen und Lebensmittel angenommen
- Datierung muss überprüft werden, so dass keine überlagerten Waren angenommen werden
- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt geliefert werden und direkt verräumt werden

6.2 Verarbeitung der Lebensmittel

Frische Lebensmittel und eine saubere Verarbeitung bilden den Grundstein für die Herstellung von hygienisch einwandfreien Speisen.



Kinderhaus Pipi Umbrella
St. Gallerstrasse 60
9325 Roggwil TG

Telefon 071 450 02 09
E-Mail kinderhaus.pipiumbrella@bluewin.ch
www.pipiumbrella.ch

Das Zubereiten des Mittagessens wird im Einsatzplan festgelegt und von Praktikanten, Lernenden und teils auch von der Krippen- oder Gruppenleitung durchgeführt. Zwischenmahlzeiten werden von allen Mitarbeitern zubereitet. Dabei halten sich alle Mitarbeiter an die gegebenen Hygienerichtlinien.

Grundsätzlich gilt:

- Gründliches Händewaschen und Desinfektion vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche
- Saubere Kleider oder Schürze tragen und Haare zusammenbinden
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten
- Vor und nach der Verarbeitung von Fleisch und Fisch, Hände nochmals besonders gründlich waschen

Für die allgemeine Verarbeitung gilt:

- Bei rohem Geflügelfleisch ist der Arbeitsplatz, die Gerätschaften und die Hände anschliessend sofort gründlich zu reinigen
- Frische Eier dürfen **nie** über das MHD gebraucht werden.
- Das Auftauen von Tiefkühlprodukten erfolgt im Kühlschrank über Nacht. Notfalls kann in der Verpackung im kalten Wasser aufgetaut werden.
- Für die Verarbeitung der Lebensmittel stehen verschiedenfarbige Schneidebretter zur Verfügung:
 - Rot -> Frischfleisch
 - Gelb -> Geflügel
 - Grün -> Gemüse/Früchte
 - Weiss -> Brot
- Fleisch, Fisch und Eier werden völlig durchgebraten, alle anderen Lebensmittel werden ebenfalls gründlich erhitzt und durchgekocht
- Fertig gekochte Speisen möglichst schnell verbrauchen. Zum Warmhalten ist eine Temperatur von mind. 60 °C erforderlich.
- Früchte, Salat und Gemüse werden vor der Verarbeitung gründlich gewaschen
- Lebensmittel, welche über das MHD hinaus sind, entscheidet die Krippenleiterin oder die Gruppenleiterin über deren weitere Verwendung

6.3 Lagerung

Frische Lebensmittel:

Gemüse: wird im Kühlschrank gelagert, ausgenommen Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch werden im Kellerregal gelagert

Früchte: werden ebenfalls im Kühlschrank gelagert, ausgenommen Bananen werden trocken in der Küche gelagert

Milchprodukte: werden grundsätzlich im Kühlschrank gelagert, ausser UHT Milch



Kinderhaus Pipi Umbrella
St. Gallerstrasse 60
9325 Roggwil TG

Telefon 071 450 02 09

E-Mail kinderhaus.pipiumbrella@bluewin.ch
www.pipiumbrella.ch

Fleisch und Fisch: werden im Kühlschrank gelagert oder mit Datum, Inhalt, Stückzahl oder Gewicht versehen und eingefroren, wenn es nicht innerhalb der Haltbarkeitsfrist verbraucht wird

Knabbereien, Gewürze, Sossen, Konserven: werden im Regal im Keller an den dafür vorgesehenen Platz verräumt, kühl und trocken gelagert

Verarbeitete/angebrauchte Lebensmittel:

Alle Lebensmittel müssen stets sauber verpackt, bezeichnet, datiert und der Ware entsprechend gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden. Dabei ist die ältere Ware immer zuerst zu gebrauchen.

- Vorgekochte Speisen werden zugedeckt (Folie oder Deckel) und mit dem Produktionsdatum versehen im Kühlschrank gelagert. Sie müssen innerhalb von 2-3 Tagen aufgebraucht werden, oder entsorgt werden. Aufgewärmt werden die Speisen jeweils nur einmal.
- Am Freitag werden alle vorgekochten Speisen entsorgt oder eingefroren
- Vorgekochte Speisen sollten in passende Schüsseln oder Tupperware umgefüllt werden und bei Zimmertemperatur ein wenig abkühlen, danach zum vollständigen Abkühlen in den Kühlschrank verräumen
- Angebrauchte Konservendosen immer in ein anderes Gefäß leeren und abgedeckt und datiert im Kühlschrank lagern, in absehbarer Zeit verbrauchen (höchstens eine Woche)
- Produktionen von vorgekochten Speisen verschiedener Herstellungsdaten dürfen nicht gemischt werden.

Kühlschrank/Tiefkühler

- Die Temperatur im Kühlschrank sollte stets 5 °C sein und im Tiefkühler -18 °C
- Diese Temperaturen werden täglich kontrolliert und auf dem Kontrollblatt am jeweiligen Gerät eingetragen werden
- Lebensmittel sollen im Kühlschrank so eingeräumt werden, dass sie die hintere Wand nicht berühren
- Gemüse und Früchte sollen in den dafür vorgesehenen Schubladen aufbewahrt werden

Reinigungsmittel

- Reinigungsmittel dürfen nie zusammen mit Lebensmittel gelagert werden.
- Reinigungsmittel dürfen nie in Behälter, die sonst für Lebensmittel verwendet werden oder mit Lebensmittel gekennzeichnet sind (z.B. PET Flaschen) gelagert werden
- Reinigungsmittel sind im abschliessbaren Schrank im Waschkeller gelagert

7 Reinigung und Abfallentsorgung

- Die Reinigung ist auf dem Reinigungsplan vorgegeben, strikt einzuhalten und wie vorgegeben zu dokumentieren
- Küchenabfälle sind täglich aus der Küche zu entfernen und im Kehrichtbereich in dem Container zu lagern



Kinderhaus Pipi Umbrella
St. Gallerstrasse 60
9325 Roggwil TG

Telefon 071 450 02 09
E-Mail kinderhaus.pipiumbrella@bluewin.ch
www.pipiumbrella.ch

Für **alle** Mitarbeitenden im Kinderhaus gilt:

- Wer etwas verunreinigt, ist für die sofortige Reinigung verantwortlich
- Wer Verunreinigungen sieht, feststellt oder bemerkt ist angehalten, diese umgehend zu beseitigen.
- Bei grösseren Verunreinigungen ist es selbstverständlich, dass sich die Mitarbeitenden gegenseitig helfen.

8 Personal

Eine saubere und gepflegte Erscheinung ist absolute Selbstverständlichkeit für die Mitarbeiter in der Küche und im Kinderhaus.

Arbeitskleiderhygiene:

- Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist intakt, sauber und den Gegebenheiten angepasst.
- Im Innern der Kita tragen alle Angestellten saubere Hausschuhe.

Körperhygiene:

- Lange Haare werden zusammengebunden
- Alle Mitarbeiter erscheinen stets sauber und gepflegt zur Arbeit

Händewaschen:

- Generell vor Arbeitsbeginn
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Vor und nach dem Wickeln
- Nach verrichten von Reinigungsarbeiten
- Vor und nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln (Geflügel, Eier)
- Vor und nach dem Essen
- Vor und nach dem Wickeln jedes Kindes

Verletzungen:

- Es steht eine Apotheke im Kinderhaus mit Verbandsmaterialien zur Verfügung
- Offene Wunden und Ekzeme müssen fachgerecht verbunden werden und beim Arbeiten in der Küche, müssen Handschuhe darüber getragen werden

Krankheiten:

- Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten das Kinderhaus nicht (Bindehautentzündung, Durchfall, Erbrechen, Grippe)
- Bei Auftreten solcher Symptome während der Arbeit sind die Mitarbeiter verpflichtet dies sofort der Krippenleitung oder der Gruppenleitung mitzuteilen und diese entscheiden über die weiteren Massnahmen
- Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen sofort gereinigt und desinfiziert werden. Die Hände sind danach intensiv zu waschen/desinfizieren.

Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko darstellen für die Kinder und das Personal, werden die Hygienebestimmungen verschärft.



9 Hygienisches Vorgehen beim Wickeln

1. Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Hände waschen/desinfizieren • Frische Windelunterlage (grünes oder rotes Nuschi) auf dem das Kind gewickelt wird auf Wickelmatte legen • Windeln bereitlegen • Kontrollieren, ob es genug Feuchttücher hat • bei Bedarf Wechselkleider richten
2. Kind holen	<ul style="list-style-type: none"> • Kind holen, ihm erklären, dass es jetzt gewickelt wird. Kind nicht aus dem Spiel zerrren. Wenn das Kind möchte, darf es auch ein Spielzeug mitnehmen.
3. Wickeln	<ul style="list-style-type: none"> • Hosen (und Strumpfhosen) ausziehen, Windeln öffnen • Feuchttücher nehmen und Fudi von vorne nach hinten putzen • Erst der Bund und die Leiste und dann die Genitalien • Wenn das Kind „Gaggi“ hat, erst Fudi putzen und dann den Rest • Fudi mit Tuch trocken tupfen • Achtung: Kind NIE an den Beinen hochziehen, sondern den „Wickelgriff“ anwenden oder Kind zur Seite drehen, wenn es bis zum Rücken hinauf schmutzig ist • Wenn das Kind im Windelbereich wund ist, wird es mit einer entsprechenden Salbe (persönlich oder vom Kinderhaus) eingecremt. Die Creme wird auf ein Wattestäbchen aufgetragen und dann vorsichtig den Po damit eingeschmiert • Bei wunden Kindern muss immer eine Ausgelernte Betreuerin hinzugezogen werden • Schmutzige Feuchttücher in die gebrauchte Windel stecken, zukleben und in ein kleines Plastiksäckli legen • Frische Windeln anziehen • Achtung: Der Saum der Windeln muss gut an den Beinen liegen, damit nichts auslaufen kann • Strumpfhosen, Hosen und Finken anziehen. (Wenn es im Haus warm ist, nur Strumpfhosen und Finken anziehen) • Verklebte Nase und schmutziger Mund mit Feuchttüchern putzen, bei Bedarf mit Nivea Creme Gesicht eincremen
4. Sauber machen	<ul style="list-style-type: none"> • Windeln in den Windelkübel • Wickeltuch auf die restlichen Windeln des Kindes legen, wenn es schmutzig ist, gleich in die Wäsche. • Schmutzige Kleider auswaschen und aufhängen oder in einem Plastiksack beim Kind in der Graderobe in der Tasche versorgen • Hände mit Seife waschen/desinfizieren



Kinderhaus Pipi Umbrella
 St. Gallerstrasse 60
 9325 Roggwil TG

Telefon 071 450 02 09
 E-Mail kinderhaus.pipiumbrella@bluewin.ch
www.pipiumbrella.ch

	<ul style="list-style-type: none"> • Wickelmatte desinfizieren
--	---

10 Vorgehen bei der WC Begleitung der Kinder

1. Hilfe beim WC	Kind fragen, ob wir drinnen bleiben dürfen oder nicht Bei Bedarf dem Kind den Hafen anbieten oder helfen beim Hochsteigen Wenn das Kind fertig ist, schauen, ob es den Po sauber geputzt hat und evtl. mit Feuchttücher nach putzen
2. Reinigung	Dem Kind helfen die Hände zu waschen WC, Hafen und WC – Ring reinigen und sofort desinfizieren Eigene Hände waschen und desinfizieren

11 Planung und Durchführung

Für die Umsetzung dieses Konzeptes wird jedes Jahr Anfang August (Start der neuen Lernenden / Praktikantinnen) durch die Krippenleiterin und deren Stellvertretung ein Jahresplan erstellt. Dieser dient als Orientierungshilfe, wann welche Arbeiten erledigt werden und wer von den festangestellten Mitarbeitenden für welche Aufgaben verantwortlich ist.