



Kinderkrippe Tripiti
Plazza Staziun 21
7013 Domat/Ems
Tel. 081 633 44 90
leitung@tripiti.ch
www.tripiti.ch

Hygienekonzept

Einleitung

Das Hygienekonzept dient dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Es enthält Vorgaben zu Ordnung und Sauberkeit im Krippenbetrieb. Die Angestellten der Kinderkrippe Tripiti sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

1. Persönliche Hygiene

1.1. Allgemeine Hygiene

- Aussenstehende Personen mit ansteckenden Krankheiten (Durchfall, Erbrechen, Husten, ...) dürfen die Kinderkrippe nicht betreten.
- Bei hoch ansteckenden Krankheiten, welche für Kinder oder Personal ein Risiko darstellen, können die Hygienebestimmungen verschärft werden.

1.2. Personal

- Das Personal trägt saubere, intakte und der Arbeit angepasste Kleider.
- Im Innern der Krippe trägt das Personal saubere Hausschuhe.
- Die Hände sind mit Seife zu waschen (und wenn sinnvoll zu desinfizieren):
 - generell vor Arbeitsbeginn
 - vor Arbeitsbeginn in der Küche
 - vor und nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
 - vor und nach dem Essen
 - nach Aufsuchen der Toilette
 - vor und nach dem Wickeln
 - nach der Erledigung von Reinigungsarbeiten
 - nach einer Rauchpause
- Das Personal hat Meldepflicht bei gesundheitlichen Problemen.
- Wird ein Kind mit einer blutenden Wunde versorgt, schützt sich das Personal mit Wegwerfhandschuhen.

1.3. Kinder

- Es wird erwartet, dass die Erziehungsberechtigten ihre Kinder sauber und in sauberer Kleidung in die Kinderkrippe bringen.
- Während der Krippenzeit ist es Aufgabe des Personals auf eine der jeweiligen Situation angepasste Sauberkeit (Körper, Kleidung) zu achten.
- Zahnhygiene und Körperpflege richten sich nach den Ausführungen im pädagogischen Konzept.
- Zahnbürsten und Nuggis werden einmal monatlich ausgekocht.
- Schoppen- und Trinkflaschen werden täglich mit dem Hygieneprogramm in der Geschirrwaschmaschine gereinigt.
- Kinder waschen ihre Hände:
 - vor und nach dem Essen
 - nach Spaziergängen, dem Spielen im Freien und Bastelarbeiten
 - nach dem Aufsuchen der Toilette (und je nach Alter nach dem Wickeln)

2. Küche

2.1. Allgemeines

- In der Küche ist es sauber und ordentlich.
- Beim Abwaschbecken sind ein Seifen- und ein Papierhandtuchspender/ Haushaltspapierrolle vorhanden.
- Fehlendes Verbrauchsmaterial wird sofort aufgefüllt.
- Bastelzubehör darf nicht im Küchenlavabo gereinigt werden. Dies erfolgt im Badezimmer.
- Sauberes Geschirr wird in die Küchenschränke eingeräumt.
- Food- und Nonfood-Artikel werden getrennt gelagert.
- Putzmaterial wird für Kinder unerreichbar und verschlossen gelagert.
- Der Kehrrichtsack wird täglich entsorgt.
- Der Küchenboden wird täglich feucht aufgenommen.
- Die Küchenschränke werden einmal monatlich gereinigt.
- Geöffnete Lebensmittel werden mit dem Öffnungsdatum angeschrieben.

2.2. Lebensmittel

2.2.1. Kühlschrank

- 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.
- Geöffnete Lebensmittel sind in verschliessbare Behälter umzufüllen und mit dem Öffnungs- und Ablaufdatum zu beschriften.
- Selbst hergestellte Lebensmittel bzw. -reste sind mit dem Herstellungsdatum zu beschriften und maximal 2 Tage aufzubewahren.

- Der Kühlschrank wird einmal wöchentlich gereinigt, die darin enthaltenen Lebensmittel werden auf ihr Haltbarkeitsdatum überprüft und bei Bedarf entsorgt.

2.2.2. Tiefkühler

- Die Temperatur des Tiefkühlers ist bei mind. - 18 Grad einzustellen. Sie wird täglich kontrolliert und in eine Liste eingetragen.
- Aufgetaute Produkte sind sofort zu verbrauchen und dürfen nicht wieder eingefroren werden.

2.2.3. Umgang mit Trockenvorräten

- Trockenprodukte sind in Vorratsschränken und in der Originalverpackung oder in geschlossenen Behältern aufzubewahren.
- Sie werden monatlich auf das Ablaufdatum kontrolliert. Abgelaufene Lebensmittel müssen entsorgt werden.

2.3. Kochen

- Lange Haare sind beim Kochen zusammenzubinden.
- Zum Kochen wird eine Schürze angezogen und nur in der Küche getragen.
- Küchengeräte (Rüstabretter, Schüsseln) sind nach jeder Benützung mit heissem Wasser und Reinigungsmittel abzuwaschen.
- Messer für Fleisch werden nicht gleichzeitig für Gemüse und Früchte usw. verwendet.
- Schneidebretter sind farblich zugeteilt, für welche Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, Früchte, usw.) diese zu gebrauchen sind.
- Die Ablageflächen der Küche werden nach jeder Mahlzeit mit heissem Wasser und Seife gereinigt.
- Allfällige Verletzungen sind dicht zu verbinden.

3. Toiletten und Wickelbereich

3.1. Toiletten / Badezimmer

- Neben dem Lavabo steht immer ein Seifenspender.
- An der Wand befindet sich ein Frotteehandtuch, das jeden Tag zweimal gewechselt wird.
- Jedes Kind hat einen eigenen Waschlappen.
- Fehlende Verbrauchsmaterialien sind sofort aufzufüllen.
- Für die Reinigung von Flächen ist ein Desinfektionsmittel zu verwenden.
- Toiletten und Lavabos werden am Mittag täglich mit Desinfektionsmittel gereinigt.
- Das Badezimmer wird am Abend täglich gründlich gereinigt.

3.2. Wickelbereich

- Das Wickelkissen ist mit einem Überzug geschützt.
- Jedes Kind hat ein eigenes Wickeltuch.

- Der Windeleimer wird ein- bis zweimal täglich geleert.
- Der Wickeltisch wird täglich desinfiziert.

4. Übrige Räumlichkeiten

4.1. Allgemeines zu den übrigen Räumlichkeiten

- Stühle und Tische sind nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Der Boden unter dem Tisch wird nach dem Gebrauch gekehrt.
- Türklinken werden täglich desinfiziert.
- Der Boden in allen übrigen Räumlichkeiten wird täglich gereinigt und einmal wöchentlich feucht aufgenommen.
- Das Mobiliar wird einmal monatlich gründlich gereinigt.
- Die Räumlichkeiten werden regelmässig gelüftet.

4.2. Spielsachen

- Die Spielsachen werden einmal im Monat gereinigt und desinfiziert.
- In Fällen von ansteckenden Krankheiten werden die Spielsachen häufiger desinfiziert.

5. Wäsche

5.1. Allgemeines

- Verschmutzte Wäsche wird täglich gewaschen.
- Wenn möglich wird die Wäsche bei mind. 60 Grad gewaschen.

5.2. Folgende Wäsche wird täglich gewaschen:

- Küchenwäsche
- Frotteehandtuch
- Wickelüberzug
- Persönliche Waschlappen

5.3. Folgende Wäsche wird wöchentlich gewaschen:

- Küchenschürzen (resp. nach Bedarf)
- Persönliche Wickeltücher

5.4. Folgende Wäsche wird monatlich gewaschen:

- Persönliche Bettwäsche (Fixleintuch, Kopfkissen, Duvetanzug)
- Krabbeldecke, übrige Decken (resp. nach Bedarf)

6. Verbrauchsmaterialien

- Reinigungsmittel für die jeweilige Verwendung
- Desinfektionsmittel für Hände und Flächen
- Seife für Seifenspender
- Papierhandtücher/Haushaltpapier
- Einweghandschuhe
- Gesichtsmasken

ANHÄNGE

- Putzplan Fachpersonal, Lernende, Praktikant/innen
- Ämtliplan Fachpersonal, Lernende, Praktikant/innen
- Putzplan Raumpfleger/in