

kidscircle.



## Hygienekonzept

Kita Kidscircle  
Parkweg 1 | 5443 Niederrohrdorf

## Inhalt

|  |    |
|--|----|
| 1. Grundlagen.....                     | 3  |
| 2. Umgang mit Lebensmittel .....       | 3  |
| 3. Hygiene in der Küche .....          | 4  |
| 4. Catering durch Restaurant.....      | 5  |
| 5. Hygiene im Nassbereich .....        | 5  |
| 6. Hygiene in den Spielbereichen ..... | 6  |
| 6. Nützliche Dokumente und Links ..... | 6  |
| 7. Merkblätter .....                   | 7  |
| Merkblatt Babynahrung .....            | 7  |
| Merkblatt Hygiene in der Küche.....    | 9  |
| Hygiene Checkliste .....               | 10 |
| Personalschulung Kontrollliste .....   | 11 |



## 1. Grundlagen

Das vorliegende Hygienekonzept hat die Aufgabe, den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen und den hygienischen Standard in den Kita Räumlichkeiten zu gewährleisten.

Die Kinder und Mitarbeitenden sollen vor Schmutz und Verunreinigungen und deren gesundheitlichen Folgen geschützt werden und Freude am Aufenthalt in unserer Kita haben.

Alle Mitarbeitenden haben Kenntnis des Inhaltes des vorliegenden Konzepts, setzen die enthaltenen Anweisungen um und stellen Fragen, wenn sie etwas nicht verstehen.

Mit einer Dokumentation zur Selbstkontrolle zeigt ein Betrieb, dass die gesetzliche Verantwortung wahrgenommen wird und notwendigen Aufzeichnungen erfolgen. Die Dokumentation wird in einem Ordner in den Aktenschrank aufbewahrt und ist jederzeit griffbereit.

## 2. Umgang mit Lebensmittel

| Risikobereich                         | Weisung, Kontrolle durch Koch/Kitaleitung   |
|---------------------------------------|---|
| Wareneingang                          | Nach Einkauf/Lieferung werden die Lebensmittel unverzüglich im Kühlschrank oder Lebensmittelschrank gelagert. <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden, die Lebensmittel nicht zu stark und nicht zu wenig gekühlt werden.</li><li>• Kontrolle, ob Verpackungen unbeschädigt sind</li><li>• Kontrolle Haltbarkeitsdatum</li></ul> |
| Temperatur Produkte                   | Für den Transport von Produkten mit Temperaturanforderung ist eine Kühlbox oder Kühltasche zu verwenden. Die Temperatur des Wareneingangs ist zu prüfen und periodisch zu dokumentieren (Kerntemperaturmessung!).   |
| Datierung                             | Lebensmittel, welche eingefroren werden, müssen mit dem Einfrierdatum versehen werden.  |
| Temperaturkontroll e Kühlgeräte       | Die Temperaturanzeige der Kühlgeräte wird täglich geprüft und auf der Kontrollliste dokumentiert.   |
| Restenverwertung                      | Gekochte Lebensmittel werden sofort verzehrt oder innert 3 Std. auf 5°C heruntergekühlt und datiert im Kühlschrank für maximal 24 Stunden gelagert. Sie werden spätestens am Folgetag aufgebraucht und erneut vollständig erhitzt.  |
| Offene Verpackungen                   | In der Regel werden Resten am Produktionstag verbraucht. Lebensmittel in geöffneten Verpackungen können in Aufbewahrungsbehältern luftdicht verschlossen und mit Datum versehen in den Kühlschrank gestellt werden.   |
| Rohe Lebensmittel tierischer Herkunft | Es werden aus Sicherheitsgründen keine rohen Lebensmittel tierischer Herkunft verwendet, namentlich keine rohen Eier, kein rohes Fleisch oder roher Fisch, keine Rohmilch.  |



| Risikobereich         | Weisung, Kontrolle durch Koch/Kitaleitung  |
|-----------------------|--|
| Lagerung              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelagerte Lebensmittel müssen angemessen verpackt sein.</li> <li>• Sie werden täglich geprüft, insbesondere Obst und Gemüse auf Fäulnis.</li> <li>• Grosse Restemengen können allenfalls in luftdichten Behältern eingefroren werden, sie werden mit dem Einfrierdatum beschriftet!</li> <li>• Rohe und gekochte Lebensmittel werden getrennt auf unterschiedlichen Regalböden gelagert.</li> <li>• Lebensmittel, die schon auf den Esstischen gestanden haben, werden nicht mehr verwertet.</li> </ul> |
| Lebensmittel auftauen | Eingefrorene Lebensmittel am Vortag aus dem Tiefkühler nehmen, in einen Behälter legen so dass kein Tauwasser mit anderen Lebensmittel in Berührung kommt. Datieren.   |
| Deklaration           | Herkunftsland von Fleisch, Fisch sowie Allergene müssen im Menüplan für die Kund:innen deklariert werden.  |

### 3. Hygiene in der Küche

| Risikobereich        | Weisung  | Kontrolle               |
|----------------------|--|-------------------------|
| Reinigung Küche      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Arbeitsflächen werden nach jedem Gebrauch gereinigt</li> <li>• Nach dem Mittagessen wird der Boden nass gewischt, die Küchentücher/-Lappen gewechselt und die Spülmaschine gestartet.</li> <li>• 2x/Monat werden die Kästchen und Schränke gereinigt.</li> <li>• Küchenlappen werden in der Waschmaschine heiss gewaschen und nach Bedarf ersetzt.</li> <li>• Küchengeräte werden gewartet, in Stand gehalten und nach jedem Gebrauch gereinigt.</li> <li>• Reinigungsmittel bitte richtig dosieren!</li> </ul> | Team, Kitaleitung       |
| Behältnisse          | Trinkgefässe, Teller, Besteck, Schüsseln müssen sauber sein, keine Spülmittelrückstände.   | Team, Kitaleitung       |
| Reinigung Essbereich | Die Tische und Babystühle werden nach jeder Mahlzeit nass abgewischt. Nach dem Mittagessen werden die Böden nass gewischt.   | Gemäss Ämtli-Checkliste |
| Abfälle              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfälle werden sachgemäss entsorgt (Küchenabfälle in Grünabfuhr, Glas, Dosen, Karton, Papier an Sammelstellen).</li> <li>• Abfallsäcke werden jeden Abend zugeschnürt und in den Container entsorgt.</li> </ul>   | Gemäss Ämtli-Checkliste |



|                     |   |                         |
|---------------------|---|-------------------------|
| Persönliche Hygiene | Zum Händewaschen werden Seife & Desinfektionsmittel, zum Trocknen das dafür bereitgestellte Handpapier verwendet. | Gemäss Ämtli-Checkliste |
|---------------------|---|-------------------------|

#### 4. Hygiene im Nassbereich

| Risikobereich            | Weisung   | Kontrolle               |
|--------------------------|---|-------------------------|
| Waschräume und Toiletten | Die Toiletten und der Waschbereich inkl. Böden werden jeweils nach dem Zähneputzen mittags gereinigt und das Toilettenpapier mit Vorrat bereitgestellt. Vorräte an Seife und Zahnpaste werden geprüft, die Utensilien aufgeräumt und die Handtücher gewechselt.<br>Einmal wöchentlich werden Waschbereich und Toiletten in die Grundreinigung eingeschlossen. | Gemäss Ämtli-Checkliste |
| Wickeltisch              | Windeln werden im dafür vorgesehenen Eimer entsorgt, welcher abends geleert wird. Die Wickelunterlage wird nach jedem Wickeln desinfiziert.   | Gemäss Ämtli-Checkliste |
| Textilien                | Die Waschtexilien und Küchentücher werden gemäss Checkliste gewaschen.  | Gemäss Ämtli-Checkliste |
| Persönliche Hygiene      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach dem Wickeln und Toilettengängen werden die Hände gewaschen und mit Desinfektionsmittel behandelt. Um die Hände zu trocknen, steht Handpapier zur Verfügung.</li> <li>• Verletzungen werden angemessen abgedeckt.</li> <li>• Mit Infektionskrankheiten bleiben Kinder und Mitarbeitende zu Hause.</li> </ul>     | Team, Kitaleitung       |



## 5. Hygiene in den Spielbereichen

| Risikobereich | Weisung   | Kontrolle  |
|---------------|---|------------|
| Böden         | Alle Böden werden täglich in der Grundreinigung nass aufgewischt (Vorsicht bei Korkböden, darf nur leicht feucht gewischt werden). Die Teppiche werden täglich gesaugt. | Checkliste |
| Spielsachen   | Abends werden alle Spielsachen unter Einbezug der Kinder aufgeräumt. Die Spielsachen werden monatlich nass abgewischt, gewaschen oder desinfiziert.                     | Checkliste |
| Schlafraum    | 1x/Woche werden die Betten frisch bezogen.  | Checkliste |

## 6. Nützliche Dokumente und Links

Aargau:

<https://www.ag.ch/de/verwaltung/dgs/verbraucherschutz/lebensmittelkontrolle/lebensmittelinspektorat>



## 7. Merkblätter

Die folgenden Merkblätter unterstützen die Selbstkontrolle.

### Merkblatt Babynahrung

| <b>Gemüse-/und Früchtebrei</b> |   |
|--------------------------------|---|
| Zubereitung                    | Frische Gemüse und Früchte werden nach Sorte gekocht und püriert. Nach Fertigstellung wird der Brei portionenweise heiss in Plastikdosen abgefüllt, die Luft abgelassen und umgehend in den Tiefkühler gestellt.  |
| Einfrieren                     | Plastikdosen werden mit dem Herstellungsdatum versehen. Der Brei wird im heissen Zustand in den Tiefkühler gestellt (Haltbarkeit: 6 Monate).  |
| Auftauen                       | Der Brei wird portionsweise am Vorabend aus dem Tiefkühler in den Kühlschrank gestellt und dort über Nacht aufgetaut. Am Folgetag wird er verwendet, Reste müssen vernichtet werden.  |
| Vor Verzehr                    | <p>Der aufgetaute Brei oder die Babymahlzeit im Glas wird in der Pfanne oder im Wasserbad auf CHF 36°C erhitzt, gewünschte Gemüsesorten im Kinderteller vermischt, allenfalls Hirseflocken zufügen, pro Portion 1-2 Teelöffel Rapsöl beifügen und gut mischen, servieren.</p> <p>Der Brei darf nur 1x erwärmt werden und soll kurz vor dem Verzehr fertiggestellt werden.</p> |



| <b>Muttermilch</b> |  |
|--------------------|--|
| Entgegennehmen     | Die Eltern bringen die Muttermilch portionenweise frisch oder eingefroren in sterilen Behältern/Beuteln mit. Sie sind mit dem Namen des Kindes und dem Datum des Abpumpens beschriftet. Je nach geplantem Verbrauch wird sie umgehend in den Kühlschrank oder in den Tiefkühler gestellt. Im Kühlschrank darf die Muttermilch max. 3 Tage gelagert werden. Bitte im Kühlschrank nach hinten stellen, nicht in die Kühlschranktür-Fächer. |
| Einfrieren         | Soll die Muttermilch-Portion erst nach mehr als 3 Tagen verbraucht werden, wird sie umgehend in den Tiefkühler gestellt. Sie bleibt dort bis zu 6 Monate haltbar.  |
| Auftauen           | Die Muttermilch am Morgen vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen. Nicht in der Mikrowelle auftauen oder erhitzen! Einmal aufgetaute Muttermilch muss innert 10 Std. verbraucht und darf nicht wieder eingefroren werden.   |
| Erhitzen           | Kurz vor dem Verzehr wird die Muttermilch im Wasserbad langsam auf 36°C erhitzt. NICHT KOCHEN LASSEN, da sonst wertvolle Vitamine vernichtet werden. Milchflasche vor dem Füttern sanft schwenken, nicht schütteln.  |

Schoppennahrung wird portionenweise direkt vor dem Verzehr mit abgekochtem und auf 36°C abgekühltes Wasser zubereitet und allenfalls bis zu 1 Std. warmgehalten. Sie wird nicht aufgewärmt.





## Merkblatt Hygiene in der Küche

- Bei einer **Haarlänge**, länger als zum Kinn müssen die Haare zusammengebunden werden.
- **Hände** beim Betreten der Küche waschen und desinfizieren
- Bei **Fingernägeln**, länger als 3mm und/oder Nagellack, muss mit Handschuhen gearbeitet werden.
- Beim **Niesen** oder Husten darauf achten, dass ihr den Ellenbogen benutzt, nicht die Hand.
- Bei **Wunden**, Schnitten oder Umlauf an Fingern und den Händen muss die Wunde abgedeckt werden und Handschuhe getragen werden.
- **Nasenputzen** bitte ausserhalb der Küche.
- Alle **geöffneten Packungen** müssen mit dem Öffnungsdatum beschriftet werden.
- Die offenen Verpackungen im Kühlschrank, z.B. Käse, Aufschnitt, Schreickkäse müssen spätestens nach 2 Tagen aufgebraucht werden.
- **Nuggis** gehören in den Nuggibehälter und nicht auf die Küchenablage.
- **Poulet** wird auf einem separaten Brett geschnitten und dabei werden Handschuhe getragen.
- **Bretter** in den Trocknungsständer stellen und erst bei ganz trockenem Zustand wegräumen. Die Bretter müssen ebenfalls durch die Spülmaschine gewaschen werden.
- Die Arbeitsfläche der Küche wird nach jedem Gebrauch abgewischt und ist keine Ablagefläche für Büro-, Spiel- oder Betreuungsmaterial.
- Werden **Medikamente** und medizinisches Zubehör im Kühlschrank gelagert, soll dieses in eine separate Box gelegt werden.

### Lappen nach Farben benutzen:

Sanitärbereiche: *gelb*

Küche: *grün*

Toilette/Wickeltisch: *pink*

Spiegel, Möbel, Büro,  
Schränke, Türe, Tische, Stühle: *blau*

Die Dokumentation zur Selbstkontrolle (Kontrollblätter vom Kanton) wird in einem Ordner in der Küche aufbewahrt und ist jederzeit griffbereit.



## Hygiene Checkliste

| <b>Tagesplan</b>   | <b>Zuständigkeit</b> | <b>Visum</b> |
|--|----------------------|--------------|
| <b>Tagsüber</b>  |                      |              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsflächen und Tische und Babystühle täglich nach dem Znüni, Mittagessen und Zvieri reinigen</li> <li>Toiletten ab und zu kontrollieren und nachreinigen</li> </ul>   | Team                 |              |
| <b>Nach dem Mittagessen</b>  |                      |              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Küche aufräumen und reinigen</li> <li>Boden in der Küche wischen und nass aufnehmen</li> <li>Küchentücher/-Lappen wechseln</li> <li>Temperaturangabe an den Kühlgeräten prüfen</li> <li>Haltbarkeit der gelagerten Lebensmittel prüfen</li> </ul> | Team                 |              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Böden im Essbereich wischen und nass aufnehmen</li> </ul>   | Team                 |              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Toiletten und Waschbereich putzen, Boden nass wischen</li> <li>Toilettenpapier mit Vorrat auffüllen</li> <li>Vorräte an Seife und Zahnpaste prüfen</li> <li>Utensilien aufräumen</li> </ul>   | Team                 |              |
| <b>Abends</b>  |                      |              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Aufräumen und Reinigung der Küchenoberflächen</li> <li>Haltbarkeit der Lebensmittel im Teamfach prüfen</li> <li>Produkte am Verfalldatum entsorgen</li> </ul>   | Team                 |              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Abends alle Spielsachen unter Einbezug der Kinder aufräumen</li> </ul>  | Team                 |              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Windeleimer leeren, Abfallsäcke in den Container</li> </ul>   | Team                 |              |

| <b>Wochenplan</b>   | <b>Zuständigkeit</b> | <b>Visum</b> |
|---|----------------------|--------------|
| Küche: Kästchen, Schränke, Steamer reinigen (alle 2 Wochen, gemäss Ämtliplan) | Team                 |              |
| Temperaturangabe an den Kühlgeräten prüfen und <i>protokollieren</i>          | Team                 |              |
| Spielsachen reinigen (alle 2 Wochen, gemäss Ämtliplan)                        | Team                 |              |
| Toiletten, Waschbecken, Spiegel und Böden gründlich putzen                    | Team                 |              |
| Kinderbetten frisch beziehen (wöchentlich, gemäss Ämtliplan)                  | Team                 |              |
| Grundreinigung Böden und Waschbereich gemäss Ämtliplan                        | Team                 |              |



## Personalschulung Kontrollliste

| <b>Personalschulung</b>   | <b>Datum:</b>       |
|---|---------------------|
| Die Unterzeichnenden bestätigen mit ihrer Unterschrift, dass sie über die Hygieneregeln, Verantwortlichkeiten und die Dokumentation zur Selbstkontrolle instruiert worden sind und das Hygienekonzept gelesen und verstanden haben. |                     |
| <b>Vorname, Name</b>  | <b>Unterschrift</b> |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |
|   |                     |

