

Verein für Jugend- und Familienberatung

Hygienekonzept

für das Chinderhus Einsiedeln

Gültig ab 1. November 2012

A Allgemeiner Teil

1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Mitarbeiterinnen erhalten beim Stellenantritt ein Exemplar dieses Konzeptes und sind verpflichtet, sich daran zu halten.

2. Grundsatz

Die Gesundheit ist eines unserer wertvollsten Güter. Für die Einhaltung der Gesundheit ist die Hygiene von grösster Bedeutung.

Wir legen grossen Wert auf Sauberkeit an der eigenen Person, an den zu verarbeitenden Lebensmitteln, an den Geräten, Maschinen und Räumlichkeiten.

3. Mahlzeiten

Die Mahlzeiten für die betreuten Kinder und das Personal werden in speziellen Essboxen vom Spital Einsiedeln angeliefert und im Chinderhus in einer speziell dafür geeigneten Bain-Marie (Buffetto) warmgehalten.

Die Lebensmittel für das Zvieri werden, anhand eines Planes und nach Absprache mit dem Team zubereitet.

Wir legen im Chinderhus Wert auf gesunde, abwechslungsreiche und frische Ernährung. Beim Einkauf achten wir auf saisongerechtes Obst und Gemüse.

B Hygienekonzept

1. Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper, saubere Hände und saubere Kleidung.

Bei der Zahnhygiene sind die Erzieherinnen Vorbilder für die Kinder.

Die Hände werden immer gewaschen, so etwa vor Arbeitsbeginn in der Küche, nach Aufsuchen der Toilette, nach Berührung von Abfalleimer, vor und nach der Arbeit mit rohen Lebensmitteln sowie nach dem Wickeln der Kinder.

Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benutzt. Zum Trocknen sind Papierwegwerfhandtücher zu verwenden. Weiter stehen ein Desinfektionsmittel und Handcreme zur Verfügung.

Gemeinschaftshandtücher sollen aufgrund des Übertragungsrisikos von Krankheitserregern nicht (so wenig wie möglich) genutzt werden.

Personen mit ansteckenden Krankheiten, Hautausschlägen (Ekzemen), offenen und eitrigen Wunden dürfen nicht zur Verarbeitung von Lebensmitteln eingesetzt werden.

Personen, die auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden und dadurch die Sicherheit der Lebensmittel gefährden, dürfen während der Zeit der Keimausscheidung nur Arbeiten ausführen, welche Lebensmittelkontaminationen ausschliessen.

Die Mitarbeiterinnen sind verpflichtet, der Hygieneverantwortlichen des Betriebes allfällige ärztliche festgestellte Krankheitsbefunde zu melden (Art. 18 der Lebensmittelverordnung vom 25. Aug. 99).

2. Warenhygiene

Zur Kontrolle der Temperatur im Kühlschrank (**+1 bis +5° C**) ist ein Thermometer angebracht. Die kontrollierte Temperatur wird wöchentlich 1x in einer in der Küche angebrachten Liste eingetragen.

B.2.1 Hinweise und Vorschriften zu den verschiedenen Warengruppen

- **Milch, Rahm, Butter und Margarine** sind leicht verderblich und werden bei **max. +3° C** gelagert.
- **Hühnereier** werden im Kühlschrank **unter +5° C** gelagert und **innerhalb von 10 Tagen** verarbeitet. Es werden ausschliesslich Schweizer Eier mit Legedatum gekauft
- **Rohe Früchte und Gemüse** werden bei **+3 bis +6° C gelagert**, sind vor dem Gebrauch gut zu waschen und werden ausgepackt im unteren Teil des Kühlschranks gelagert.
- **Fleisch** wird bei **max. +3° C** gelagert. Das Fleisch wird **spätestens 2 Tage** nach dem Kauf verarbeitet und verzehrt.

- **Dosenkonserven** sollen nach Möglichkeit bei **max. +15° C trocken** (Rostbildung) gelagert werden. Bombierte Dosen dürfen auf keinen Fall verwendet werden. Der Inhalt angebrochener Konserven ist in ein geeignetes Gefäss umzufüllen, zu datieren und im Kühlschrank aufzubewahren.

B.2.2 Richtlinien zur Warenhygiene

- Rohe und gekochte Lebensmittel werden im Kühlschrank getrennt voneinander aufbewahrt
- Resten werden zur Aufbewahrung im Kühlschrank in verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolien zugedeckt bis zum Wiedergebrauch aufbewahrt und datiert
- Beim Auffüllen von Vorratsdosen ist unbedingt darauf zu achten, dass der Behälter vorher vollständig entleert und gereinigt wurde
- Die Haltbarkeitsdaten auf allen Verpackungen sind unbedingt zu beachten und regelmässig zu kontrollieren
- Lebensmittel die von uns verarbeitet und eingefroren werden, sind mit Datum zu versehen
- Bei Lebensmitteln für das Zvieri achten wir auf das Ablaufdatum und verwenden sie nach Kontrolle in entsprechender Reihenfolge
- Angebrochene Packungen werden gut verschlossen oder neu eingepackt aufbewahrt
- In der ganzen Küche gilt: Keine Lebensmittel offen herumstehen lassen, sondern immer mit Folie zudecken

3. Wäsche

Täglich werden sämtliche Handtücher, Reinigungs- und Geschirrtücher, nur in trockenem Zustand, in den Wäschesack gegeben. Nasse Wäsche gehört nicht in den Waschkorb.

Unsere Wäsche wird vom Team gewaschen und im Tumbler getrocknet.

Die Bettwäsche wird 2x im Monat gewechselt. Jedes Kind hat mit seinem Namen angeschriebene Bettwäsche (Kopfkissen, Fixleintuch, Schlafsack oder Wolldecke).

Jedes Kind hat seinen eigenen Waschlappen, der mindestens zweimal wöchentlich gewechselt wird.

4. Wickeltische

Die Wickeltische befinden sich im WC und in den Räumlichkeiten der Babygruppe. Die Wickeltische werden nach jedem Gebrauch mit Pentasept desinfiziert.

5. Toiletten

Die Toiletten werden täglich gereinigt und desinfiziert. Team und Kinder sind aufgefordert, die Toiletten-Deckel geschlossen zu halten.

6. Hygiene an Geräten, Maschinen und Räumlichkeiten

Die ständige, systematische Reinhaltung aller mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Geräte gehört zum Grundsatz der Betriebshygiene.

Gebrauchsgegenstände müssen sauber und stets in gutem Zustand gehalten werden.

Die Reinigung der Geräte wird monatlich erledigt und mit Datum und Visum in einer Liste eingetragen.

7. Räumlichkeiten

Die gesamten Räumlichkeiten des Chinderhus sind stets sauber zu halten und werden wöchentlich gereinigt.

Sämtliche Böden und sanitäre Anlagen werden täglich durch eine Raumpflegerin gereinigt.

C Reinigung und Desinfektionsplan

Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Reinigung / Desinfektion	Häufigkeit	Personenkreis	Präparat	Anwendung
Hände waschen	R / D	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Dienstbeginn • Vor Umgang mit Lebensmitteln • Vor und nach dem Essen • Bei Verschmutzung • Nach Toilettenbenutzung • Nach Tierkontakt • Nach Hilfestellung beim Toilettengang 	Personal Kinder	Seife Sterilium	Auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen
Hände desinfizieren	D	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Kontakt mit Stuhl, mit Urin u.a. Körperausscheidungen (z.B. nach dem Wickeln) • Nach Ablegen der Schutzhandschuhe 	Personal Kinder	Sterilium	Ausreichende Menge, mind. 3-5 ml auf der trockenen Haut gut einreiben
Prophylaktische Hände-Desinfektion	D	<ul style="list-style-type: none"> • Vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden 	Personal	Sterilium	Erst waschen, abtrocknen, dann desinfizieren
Hände pflegen		<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Waschen 	Alle	Hautcreme aus Tuben	Auf trockenen Händen gut einreiben
Einrichtungsgegenstände (Spielzeug, Laufgitter, Beschäftigungsmaterial usw.), Schrankoberflächen, Heizkörper	R	<ul style="list-style-type: none"> • 1x wöchentlich • Spielzeug von Säuglingen täglich 	Personal	Reinigungs-lösung Wasser	Feucht reinigen
Bain Marie (Buffetto)	R	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Essensausgabe 	Personal	Reinigungs-lösung Wasser	Nass reinigen

Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Reinigung / Desinfektion	Häufigkeit	Personenkreis	Präparat	Anwendung
Wickeltische	R / D	<ul style="list-style-type: none"> Nach jeder Benutzung 	Personal	Reinigungs- lösung Sterilium	Feucht reinigen, trocknen, bei Verschmutzung desinfizieren
Fieberthermometer	D	<ul style="list-style-type: none"> Nach jeder Benutzung 	Personal	Sterilium	Feucht abwischen
Waschbecken, Toiletten, Toilettensitze, Spültasten	R	<ul style="list-style-type: none"> Täglich, bei Verschmutzung sofort 	Personal	Reinigungs- lösung	Feucht abwischen
Schmutzwindelbehälter	R / D	<ul style="list-style-type: none"> Mindestens 1x täglich leeren, desinfizieren, reinigen 	Personal	Sterilium Reinigungs- lösung	Auswaschen, feucht abwischen
Türen und Türklinken	R	<ul style="list-style-type: none"> Täglich bei Verschmutzung 	Personal	Reinigungs- lösung Wasser	Feucht reinigen
Fussböden	R	<ul style="list-style-type: none"> Täglich 	Personal	Staubsauger Fussboden- reiniger	Nass reinigen
Oberflächen von Gegenständen oder Schränken, Regalen und Spielzeug, usw.	R / D	<ul style="list-style-type: none"> Nach Verunreinigungen 	Personal	Reinigungs- lösung Sterilium	Oberflächen feucht wischen