

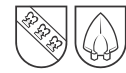
Stadt Illnau-Effretikon

B I L D U N G

Betreuung

HYGIENEKONZEPT BETREUUNG

Gültig per 01. Mai 2020



IMPRESSUM

Stadt Illnau-Effretikon
Bildung
Märtplatz 29
Postfach
8307 Effretikon

Telefon 052 354 24 50
bildung@ilef.ch
www.ilef.ch
[facebook.com/stadtilef](https://www.facebook.com/stadtilef)

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ALLGEMEINE HYGIENEVORSÄTZE	4
1.1	AUFGABENVERTEILUNG UND KONTROLLE	4
2.	BASISHYGIENE IN DER BETREUUNGSSTÄTTE.....	5
2.1	ALLE BETREUUNGSPERSONEN	5
2.1.1	SPEZIFISCH FÜR BETREUUNGSPERSONEN IN DER KITA.....	5
2.2	KÜCHE	5
2.3	ALLGEMEIN ZU BEACHTEN	5
3.	HYGIENISCHE HINWEISE IM BETREUUNGSALLTAG.....	6
3.1	ESSSITUATION UND ERNÄHRUNG.....	6
3.2	PFLEGE UND HYGIENE.....	6
3.3	BEKLEIDUNG.....	6
4.	HYGIENE BEI ERSTER HILFE UND KRANKHEITEN	6
4.1	ERSTE HILFE	6
4.2	ANSTECKENDE KRANKHEITEN	6
4.2.1	LÄUSE.....	6
5.	HYGIENE AUF DEN EINZELNEN GRUPPEN.....	7
6.	HYGIENE IN KÜCHE.....	7
6.1	EINKAUF UND WARENANNAHME	7
6.2	LAGERUNG, KÜHLUNG, TIEFKÜHLUNG	7
6.3	HERSTELLUNG	8
6.4	VERWERTUNG	8
6.5	ALLGEMEIN ZU BEACHTEN	8
7.	HYGIENE IM GARTEN	8
7.1	TRINKWASSER	8
7.2	SANDKASTEN.....	8
7.3	TISCHE	8
7.4	ALLGEMEIN ZU BEACHTEN	9
8.	SCHULUNG DER MITAREITENDEN.....	9

1. ALLGEMEINE HYGIENEVORSÄTZE

In Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder ist Hygiene, durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen, von zentraler Bedeutung. Diese Einrichtungen bedürfen deshalb grosser Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten – besonders auch im Hinblick auf Infektionskrankheiten – zu sichern.

Die Leitungsperson der Betreuungseinrichtung der Stadt Illnau- Effretikon (Kita, schulergänzende Betreuung und Hort) trägt die Hauptverantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen und nimmt ihre Verantwortung durch regelmässige Kontrolle wahr. Zu ihrer Unterstützung übernimmt das diplomierte Personal die Verantwortung für einen Teilbereich (z.B. Garten, Waschküche, Ämtliplan auf den Gruppen), der im Vorfeld gemeinsam abgesprochen wird.

Der Hygieneplan/Ämtliplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern.

1.1 AUFGABENVERTEILUNG UND KONTROLLE

Die Gruppen haben abwechslungsweise in einem festen Turnus die Verantwortung für die Reinigung der einzelnen Allgmeineräume (anhand Ämtliplan).

Je nach Ämtli, füllt die zuständige Person, welche gereinigt hat ein Kontrollblatt aus und gibt es der Leitungsperson der Betreuungseinrichtung ab. Anhand der Kontrollblätter kann abgelesen werden, wer, was, wann gemacht hat. Die Kontrollblätter werden im Ordner abgelegt und im Leitungsbüro aufbewahrt.

Die Kontrolle zur Einhaltung der vorgegebenen Regeln und der Sauberkeit in der Betreuungsstätte und in der Küche erfolgt auf drei Ebenen:

- durch kollegiale Kontrolle
- durch die Leitungsperson der Betreuungseinrichtung

Die kollegiale Kontrolle erfolgt durch alle Teammitglieder. Diese resultiert vor allem bei der Zubereitung des Znünis und Zvieris sowie beim Reinigen des Geschirrs der Zwischenmahlzeiten. Die Leitung hält sich regelmässig in der Küche auf und bekommt die durchgeführten Arbeitsgänge in der Küche direkt mit. So kann sie auf allfällige Missstände hinweisen.

Die Leitungsperson der Betreuungseinrichtung macht regelmässige Rundgänge durchs gesamte Haus. Dabei richtet sie ein besonderes Augenmerk auf die Einhaltung der Hygieneregeln und der Sauberkeit in der Betreuungseinrichtung.

2. BASISHYGIENE IN DER BETREUUNGSSTÄTTE

2.1 ALLE BETREUUNGSPERSONEN

- Saubere und gepflegte Erscheinung
- Sind sich der Wichtigkeit der Hygiene in einem grossen Betrieb mit Kindern bewusst und halten das Hygienekonzept ein
- Für die Handhygiene benützen die Erwachsenen keine Handtücher, sondern Papiertücher und den Seifenspender
- Wunden sollten richtig verarztet werden, insbesondere bei grösseren, offenen Wunden an den Händen sollten Handschuhe getragen werden

2.1.1 SPEZIFISCH FÜR BETREUUNGSPERSONEN IN DER KITA

- Jede Kita- Mitarbeitende hat einen Satz Wechselkleider in der Kita
- Vor und nach dem Wickeln die Hände waschen und desinfizieren.
- Beim Wickeln immer eine Wickelunterlage benützen (jedes Kind hat seine eigene Wickelunterlage)
- Je nach Bedarf mit Handschuhen wickeln

2.2 KÜCHE

- Personen mit offenen, eitrigen Wunden dürfen nicht mit Lebensmittel arbeiten (Infektionsgefahr)
- Lebensmittelhygiene gemäss dem Lebensmittelinspektorat muss eingehalten werden
- Gifte und Reinigungsmittel sind getrennt von Lebensmittel aufzubewahren
- Küchenboden täglich wischen und nass aufnehmen
- Abfälle der Küche sind täglich zu entsorgen

2.3 ALLGEMEIN ZU BEACHTEN

- Bei allgemeinen Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, das Wasser mehrmals zu wechseln.
- Gezieltes desinfizieren bei Verunreinigungen durch Blut, Erbrochenem, Kot und Urin.
- Je nach Bedarf (ansteckende Krankheiten) sind die Böden, Türklinen, sowie alle anderen Ablageflächen zu desinfizieren.
- Abfälle auf den Gruppen sind täglich zu entsorgen
- Teppiche müssen gründlich zu waschen sein: Waschmaschinenfest, chemische Reinigung, schamponieren

3. HYGIENISCHE HINWEISE IM BETREUUNGSALLTAG

3.1 ESSSITUATION UND ERNÄHRUNG

- Vor dem Essen sind die Hände des Betreuungspersonals sowie die der Kinder zu waschen, ebenso nach jedem Aufenthalt im Freien.
- Bei jeder Mahlzeit darauf achten, dass jedes Kind sein eigenes Glas oder Trinkflasche benutzt.
- Jedes Kind hat seinen eigenen Waschlappen, welcher täglich erneuert wird.
- Stark verschmutzte Lätze oder Servietten nach dem Essen in die Wäsche geben.

3.2 PFLEGE UND HYGIENE

- Nach dem Mittagessen mit den Kindern Zähne putzen. Darauf achten, dass jedes Kind seine eigene Zahnbürste und seinen eigenen Becher benutzt.
- Kita: Mindestens 3 x täglich wickeln. Vor und nach dem Wickeln der Säuglinge die Wickelkissen desinfizieren. Es wird eine Wickelunterlage verwendet.
- Kita: Vor und nach dem Wickeln die Hände waschen und desinfizieren.

3.3 BEKLEIDUNG

- Stark verschmutzte Kleider der Kinder wechseln und in einem Plastiksack zum Waschen nach Hause geben.

4. HYGIENE BEI ERSTER HILFE UND KRANKHEITEN

4.1 ERSTE HILFE

- Vor dem Verarzten einer Wunde sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren
- Bei offenen und größeren Verletzungen sind Handschuhe zu tragen
- Regelmässig wird die Apotheke im Betrieb sowie die Notfallapotheken überprüft

4.2 ANSTECKENDE KRANKHEITEN

- Mehrmals täglich Türklinken, Lichtschalter, Wickelbereiche, Toiletten, Spielzeug, Wasserhahn, Lavabos desinfizieren
- Nach Möglichkeit vermehrtes Lüften
- Das gesamte Personal achtet auf vermehrtes Händewaschen und desinfizieren
- Die Eltern werden über aktuelle Krankheiten informiert, sobald mehrere Kinder davon betroffen sind

4.2.1 LÄUSE

- Bei einem Befall ist es erforderlich, die Spiel- und Schlafräumlichkeiten gründlich zu saugen, alle Teppiche, Böden, Polstermöbel, Spielmöbel und Spielsachen. Je nach Ausmaß des Lausbefalles die Anweisungen des Gesundheitsamtes befolgen und danach handeln.

ERGÄNZENDE UNTERLAGEN:

- 20180829_LIS_Kinderkrankheiten, 20180822_MB_Kind krank_Kita

5. HYGIENE AUF DEN EINZELNEN GRUPPEN

Nach Gebrauch reinigen:

- Den Fiebermesser nach Gebrauch reinigen und mit Alkohol desinfizieren.
- Die Trinkflaschen sind täglich zu reinigen. Die Mundstücke und Sauger sind täglich im Geschirrspüler zu reinigen.
- Kita: Das Töpfchen ist nach jedem Gebrauch zu waschen und zu desinfizieren.

Tägliche Arbeiten:

- Die Räumlichkeiten sind täglich zu staubsaugen (inkl. Teppiche) und wenn nötig feucht aufzunehmen. Die Nasszellen, die Küche sowie der Essbereich sind täglich feucht aufzunehmen.
- Die Toiletten sind täglich gründlich zu reinigen und die Sitzbrillen zu desinfizieren.
- Waschlappen, Handtücher und Putzlappen sind täglich auszuwechseln.

Wöchentliche Arbeiten:

- Sämtliche Böden und alle Oberflächen sind nach Bedarf zu reinigen, mindestens einmal wöchentlich nass aufzunehmen.
- Oberflächen des Mobiliars sowie die Türen und Türklinken sind feucht zu reinigen und zu desinfizieren.
- Kita: Die Kopfunterlagen zum Schlafen sind einmal pro Woche zu waschen.
- Zahnbecher und Zahnbürsten reinigen und nach Abnutzung auswechseln.

Arbeiten nach Bedarf:

- Wäsche wie Duvets, Sofaüberwürfe usw. werden nach Bedarf gewaschen.
- Die Haarbürsten, WC - Bürsten und Spielmaterial sind nach Bedarf zu reinigen.
- Die Teppiche werden mind. einmal jährlich shampooiert.

6. HYGIENE IN KÜCHE

6.1 EINKAUF UND WARENANNAHME

- Rohe Lebensmittel beim Einkauf rasch und kühl transportieren
- Kontrolle der eingekauften und angelieferten Lebensmittel (Temperatur, Aussehen, Verfalldatum)

6.2 LAGERUNG, KÜHLUNG, TIEFKÜHLUNG

- Kontrolle der Kühlschrankschranktemperatur (max. 5°C und der Tiefkühlertemperatur (mind. -18°C) und Protokollierung
- Kühlschrank ist übersichtlich eingeräumt
- Wöchentliche Kontrolle der Lebensmittel im Kühlschrank
- Ablaufdatum stets beachten, geöffnete Produkte mit Öffnungsdatum
- Tiefgekühlte Lebensmittel im Kühlschrank auftauen, sofort verwenden und nicht wieder einfrieren
- Lebensmittel korrekt verpackt am dafür vorgesehenen Ort lagern (Hinweise auf Verpackungen sind zu beachten)
- Getreideprodukte werden in luftdichte Gefäße aufbewahrt und mit dem Ablaufdatum versehen, trocken und im Dunkeln gelagert
- Kontrolle der Lebensmittel im Vorratsschrank und Tiefkühler erfolgt wöchentlich
- Lebensmittel werden grundsätzlich getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen gelagert

6.3 HERSTELLUNG

- Hände vor Arbeitsbeginn waschen
- Wer sich in der Küche aufhält trägt saubere Kleidung, eine Schürze und hat die Haare zusammengebunden
- Verletzungen wasserdicht und sauber verbinden (mit Handschuhen arbeiten)
- Kontakte mit unsauberen Gegenständen vermeiden
- Arbeitsflächen nach jedem Arbeitsschritt gründlich reinigen
- Küchengeräte und Utensilien nach jeder Benützung heiss und mit Reinigungsmittel abwaschen
- Küchentücher und Lappen täglich wechseln
- Abfalleimer und Kompost regelmässig entleeren und reinigen

6.4 VERWERTUNG

- Zubereitete Speisen rasch konsumieren
- Kalte Gerichte bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren, gekochte Speisen bei mind. 60°C für kurze Zeit warm stellen
- Abfälle trennen, rasch beseitigen und täglich entsorgen
- Resten vom Tisch/Buffet müssen entsorgt werden
- Verdorbene Lebensmittel umgehend wegwerfen

6.5 ALLGEMEIN ZU BEACHTEN

- Keine Holzutensilien wie Brettli und Kellen verwenden
- Übersichtslisten, Checklisten, Ämtliplan für die Reinigung in der Küche sind indiv. pro Betreuungsstätte vorhanden

7. HYGIENE IM GARTEN

7.1 TRINKWASSER

- Der Wasserhahn im Garten wird nach der Winterzeit zuerst gründlich gereinigt (Wasser über eine längere Zeit laufen lassen), bevor das Wasser wieder getrunken wird

7.2 SANDKASTEN

- Der Sand muss bei Nichtgebrauch immer abgedeckt sein
- Der Sand wird regelmäßig umgestochen. Dies dient zur Belüftung und zur Reinigung des Sandes und hält die Qualität aufrecht
- Nach Möglichkeit sollte der Sand alle zwei Jahre mit neuem ergänzt, oder nach Bedarf ganz ausgewechselt werden
- Allgemein ist darauf zu achten, dass der Sandkasten und die Umgebung sauber gehalten werden
- Von Zeit zu Zeit auch die einzelnen Sandspielsachen gründlich reinigen

7.3 TISCHE

- Die Tische und Bänke regelmäßig nach Bedarf nass reinigen
- Nach Möglichkeit zum Essen eine Plastiktischdecke verwenden, da diese sehr leicht zu reinigen ist
- Nach dem Essen muss der Boden gründlich gewischt oder abgespritzt werden. Essensreste gehören in den Abfall

7.4 ALLGEMEIN ZU BEACHTEN

- Der Abfalleimer regelmäßig leeren und reinigen
- Je nach Bedarf den Boden und die Treppen im Gartenareal wischen
- Die Tücher, Decken und Teppiche, die im Freien verwendet werden, sind regelmäßig zu waschen
- Darauf achten, dass die Kinderwagen und die dazugehörigen Polster sauber sind und nach Bedarf gewaschen werden

8. SCHULUNG DER MITAREITENDEN

Die Küche und die Einhaltung des Hygienekonzepts ist ein regelmässiges Traktandum in den Teamsitzungen. Neue Mitarbeiter/innen erhalten das Hygienekonzept bei Stellenantritt.

Version 1, August 2012, Version 2, Dezember 2019