

Hygienekonzept

Tagesstrukturen Birmenstorf



Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals.

Die regelmässig geplante und durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände.

Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten der Tagesstrukturen sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und dieses auch umzusetzen.

Inhalt

1. Ziele

2. Raumhygiene

2.1 Allgemeine Hygiene der Aufenthaltsräume

2.2 Küchenzeile

- Allgemeine Reinigung der Küche und Essräume
- Kühlschränke
- Lagerung der Lebensmittel

2.3 Waschraum und Toiletten

3. Wäsche

4. Persönliche Hygiene der Mitarbeiter

5. Persönliche Hygiene der Kinder

6. Generell gilt immer

1. Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und Gesundheit der Kinder und Angestellten
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene
- Möglichst geringe Umweltbelastung durch Organisation der Reinigungsarbeiten
- Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung

2. Raumhygiene

2.1 Allgemeine Hygiene der Aufenthaltsräume

Für die allgemeine Sauberkeit und Hygiene der Räume ist das Tagesstrukturenteam zuständig.

Die Fensterreinigung wird sporadisch, jedoch 1x pro Jahr gründlich durchgeführt.
Folgende Arbeiten fallen an:

- Jährliche Grundreinigung aller Räume
- Die Räume werden täglich staubgesaugt
- Der Abfall wird täglich entsorgt
- Die Böden werden nach Bedarf, mindestens 1x pro Woche feucht aufgewischt
- Tägliches Durchlüften aller Räume

2.2. Küchenzeile

Allgemeine Reinigung:

Der Abfall wird täglich entsorgt und der Kübel bei Bedarf gereinigt.

Der Boden der Küche und der Essräume werden täglich staubgesaugt.

Nach jedem Zvieri wird der Boden in der Küche feucht aufgenommen.

Der Geschirrspüler wird gemäss Herstellerangabe regelmässig gereinigt, entkalkt und gewartet.

Der Küchenbereich wird nach kantonaler Vorgabe sauber gehalten und nach jeder Mahlzeit werden die Arbeitsfläche, Ausguss und Kochfeld gereinigt.

Sämtliche Lappen und Tücher werden in ausreichender Menge bereitgestellt, täglich gewechselt und 2x wöchentlich bei 60° gewaschen.

Kühlschränke:

Kühlschränke werden wöchentlich mit Seifenwasser gereinigt, ihre Temperatur kontrolliert und in die entsprechende Liste eingetragen. Bei grosser Abweichung der Temperatur muss unverzüglich Meldung gemacht und falls nötig die Lebensmittel sofort entsorgt werden. Alle im Kühlschrank/Gefrierfach gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden wöchentlich kontrolliert und abgelaufene Ware fachgerecht entsorgt.

Lagerung der Lebensmittel:

Von einem Caterer wird das Mittagessen zubereitet und fertig geliefert. Unser Konzept beinhaltet das tägliche Zubereiten des Frühstücks, Obst- und Gemüseteller für das Mittagessen und des Zvieri. Dafür werden die nötigen Lebensmittel eingekauft.

Die Lebensmittel werden wie folgt aufbewahrt:

- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmittel beachten und regelmässig kontrollieren
- Resten im Kühlschrank in verschliessbaren Behältern aufbewahren, oder mit Klarsichtfolie zudecken und datieren
- Angebrochene Packungen gut verschliessen
- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen
- Gemüse immer kühl lagern

2.3 Waschraum und Toiletten:

Die Lavabos und Toiletten werden täglich abends gereinigt. Nach dem Mittagessen wird ein Kontrollgang durchgeführt und bei Bedarf nachgereinigt.

Die Handtücher werden täglich ausgewechselt und 2x in der Woche bei 60°gewaschen. Zahnbürsten werden regelmässig kontrolliert und nach Bedarf ausgewechselt.

Die Böden werden nach Bedarf, mindestens aber 1x wöchentlich feucht aufgenommen.

Die roten Lappen werden ausschliesslich für die Reinigung der Sanitäranlagen gebraucht.

3. Wäsche

Die anfallende Wäsche wie Handtücher und Putzlappen werden täglich ausgewechselt und 2x wöchentlich bei 60°gewaschen.

Wolldecken, Kissen, Malshirts usw. werden mind. 2x im Jahr bei 60°gewaschen, oder nach Bedarf.

4. Persönliche Hygiene der Mitarbeiter

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper und saubere Kleidung. Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist intakt, sauber und den Gegebenheiten angepasst.

Lange Haare sind während der Arbeit in der Küche sowie bei der Essensausgabe zusammen gebunden oder hochgesteckt.

Die Hände immer mit Seife waschen:

- Desinfektionsmittel benutzen
- Generell vor Arbeitsbeginn
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach dem Aufsuchen der Toilette
- Nach dem Verrichten von Reinigungsarbeiten
- Nach dem Zubereiten von Lebensmitteln
- Vor dem Essen

Leidet eine Mitarbeiterin an Hautausschlägen, oder hat sie offene Wunden an den Händen, ist sie verpflichtet diese korrekt abzudecken, um nicht mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ansonsten müssen Plastikhandschuhe getragen werden. Bei ansteckenden Krankheiten wird die Betriebsleitung informiert und weiteres Vorgehen diskutiert.

5. Persönliche Hygiene der Kinder

Es ist wichtig die Hände regelmässig mit Seife zu waschen, dies geschieht:

- Immer vor jedem Essen
- Nach jeder Toiletten Benutzung
- Vor der Mithilfe in der Küche
- Nach dem Frühstück und Mittagessen werden die Zähne geputzt

6. Generell gilt immer

Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten die Tagesstrukturen nicht!

Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen gereinigt und desinfiziert werden!

Die Hände sind danach intensiv zu waschen und zu desinfizieren.

Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko darstellen für die Kinder und die Mitarbeiterinnen der Tagesstrukturen, werden die Hygienevorschriften verschärft!

Die Betriebsleitung der Tagesstrukturen behält sich vor, im Falle einer Epidemie oder gefährlichen ansteckenden Krankheit die Tagesstrukturen zu schliessen, bis das Risiko eingedämmt ist.