

## Hygienekonzept

### 1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Die regelmässig geplante und durchgeführte Reinigung ist Grundlage für eine optimale Betreuung der Kinder und Pflege der Räumlichkeiten. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände. Die Angestellten der Tagesschule Unterleberberg sind verpflichtet, sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

### 2. Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und der 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

### 3. Einsatzpläne

Die Reinigungsarbeiten werden in einem Einsatzplan festgehalten und den Arbeitsschichten der Angestellten zugeordnet.

### 4. Reinigung der Tagesschule

#### 4.1. Gruppenräume

- Grundreinigung nach Bedarf, jedoch mind. 1x / Woche.
- Essbereich jeden Tag wischen. Nassreinigung nach Bedarf, jedoch mind. 1x / Woche.
- Böden und Teppichinseln nach Bedarf staubsaugen, jedoch mind. 1x / Woche gründlich.
- Es wird schriftlich in einer Liste festgehalten, wann gereinigt wurde.

#### 4.2. Schlafräum/Bewegung und Kreativzimmer im Obergeschoss

- Grundreinigung (d.h. staubsaugen, abstauben und nass aufziehen) nach Bedarf, jedoch mind. 1x / Woche.

#### 4.3. Sanitäre Anlagen

- Lavabos werden jeden Mittag nach dem Zähneputzen und am Abend gründlich gereinigt.
- 1x / Woche wird der ganze Sanitär-Bereich gründlich gereinigt.
- Zahnbürsten werden nach Bedarf und Anwesenheit der Kinder ausgewechselt und 1x / Woche gereinigt.
- Handtücher und Gesichtstücher werden 2x / Tag gewechselt.
- Abfalleimer werden 1x / Tag von der Abendreinigungsschicht geleert und gereinigt.
- Die Kinder-WCs werden 2x / Tag gereinigt, jeweils am Freitag gründlich.
- Das Personal-WC wird 1x / Tag gereinigt, jeweils am Freitag gründlich.

#### 4.4. Garderobe/Eingang und Korridor

- Die Garderobe und der Eingangsbereich werden abends jeweils vor Verlassen der Tagesschule kontrolliert. Die gründliche Reinigung erfolgt 1x / Woche oder nach Bedarf.

#### 4.5 Küche

- Die Küche wird gemäss den kantonalen Richtlinien auf ihre Sauberkeit geprüft und sauber gehalten.
- Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, die Kochstation, der Ausguss, etc. gründlich gereinigt.
- Die gesamte Küchenwäsche wird am Abend in die Wäsche gegeben.
- Die Frühabendreinigung ist zudem verantwortlich, dass sämtliche Kompost- und Abfall-eimer in der Küche geleert und gereinigt werden.
- Die Kücheneinrichtung wird 1x / Woche gründlich aussen nass gereinigt. 1x / Monat werden sämtliche Küchenschränke ausgeräumt und gereinigt.
- Der Filter der Abwaschmaschine wird 1 x / Monat kontrolliert und ausgewaschen.
- Der Wasserkocher und die Kaffeemaschine werden nach Bedarf entkalkt.
- Der Boden wird gewischt und nass gereinigt, 1x / Woche gründlich.
- Bei allen Küchenarbeiten sind zuvor die Haare zusammenzubinden und die Hände gründlich mit Seife zu waschen.
- Bei Schnittwunden ist die betroffene Stelle wasserdicht abzudecken.

### 5. **Angebot, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel**

Unser Konzept beinhaltet das tägliche Zubereiten von allen Mahlzeiten in der Tagesschule. Ein Wochenmenüplan gibt den Eltern und Kindern Auskunft über das Angebot.

#### 5.1. Angebot von Lebensmittel

Unser Angebot umfasst die handelsüblichen Nahrungsmittel. Die Angebote richten sich nach den Jahreszeiten und werden womöglich berücksichtigt. Das Nahrungsmittelangebot kann wie folgt aussehen:

Frühstück:

- Kohlenhydrate wie Knäckebrötchen, Cornflakes, etc..
- Milchprodukte wie Milch (Ovomaltine), Butter, etc.
- Flüssignahrung wie Tee, Kaffee für die Angestellten, etc.

Mittagessen:

- Fleischprodukte, alle Varianten
- Gemüse gemäss saisonalem Angebot
- Kohlenhydrate wie Teigwaren, Reis, Polenta, Ebly, Couscous, Kartoffeln, etc.
- Milchprodukte wie Cremen, Rahm, Milch, Käse, etc.
- weitere Produkte wie Eier, Saucen, Ketchup, Öle, Essig, Gewürze, etc.
- Flüssignahrung wie Wasser, Tee, Sirup, (Kaffee für die Angestellten), etc.

Zvieri:

- Früchte und Gemüse gemäss dem saisonalen Angebot als Rohkost
- Milchprodukte wie Milch, Butter, Käse, Joghurt, Quark, etc.
- Fleischprodukte wie Aufschnitt, Schinken, Streichwürste, etc.
- Kohlenhydrate wie Brot, Darvida, Mais oder Reiswaaffeln, Zwieback, Cornflakes, etc.
- weitere Produkte wie Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, etc.

## 5.2. Verarbeitungen der Lebensmittel

Alle Angestellten haben bei Anwesenheit in der Küche und bei Zubereitung von Lebensmittel die Hygienerichtlinien einzuhalten. Grundsätzlich gilt:

- Gründliches Händewaschen vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche.
- Saubere Kleider tragen und Haare zusammenbinden.
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten.
- Nach Verarbeitung von Fleisch, Fisch, etc. Hände gründlich waschen.
- Sämtliche Gebrauchsgegenstände wie Schneidebretter, Messer, etc. in die Spülmaschine geben oder abwaschen.
- Die entsprechenden Schneidebretter jeweils den Nahrungsmitteln zugeordnet: rot für Fleisch, grün für Gemüse und Früchte.
- Bei Schnittwunden oder Verletzungen zusätzlich zum Pflaster einen Schutz verwenden.

Wichtig: Personen, die auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden und dadurch die Sicherheit der Lebensmittel gefährden, dürfen während der Zeit der Keimabscheidung nur Arbeiten ausführen, welche Lebensmittelkontamination ausschliessen. Die Arbeitnehmenden sind verpflichtet, der Hygieneverantwortlichen des Betriebs allfällige, ärztlich festgestellte Krankheitsbefunde zu melden.

## 5.3. Lagerungen der Lebensmittel

- Rohe und gekochte Lebensmittel im Kühlschrank getrennt aufbewahren.
- Reste im Kühlschrank in sauberen, verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie zugedeckt und datiert aufbewahren.
- Die Wiederverarbeitung von Resten muss möglichst rasch erfolgen.
- Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel, beschriften und datieren.
- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und 1x / Monat kontrollieren.
- Angebrochene Packungen gut verschlossen und mit dem Datum versehen aufbewahren.
- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen.
- Früchte und Gemüse immer kühl lagern.

### Kühlschränke / Gefrierschränke

- Alle Kühlgeräte werden 1 / Woche auf ihre Temperatur kontrolliert und jeweils vor den Ferien oder nach Bedarf abgetaut und gründlich gereinigt.
- Alle im Kühlschrank/Gefrierschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert.
- Das Personal wird gebeten, ihre eigenen Lebensmittel zu beschriften und am Abend wieder aus der Kühlanlage zu entfernen.

### Trockenlagerung

- Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehenen Schränken aufbewahrt.
- Bei der monatlichen Reinigung der Schränke sind die Lebensmittel auf ihr Ablaufdatum zu kontrollieren und allenfalls zu entsorgen.
- Angebrochene Packungen sind gut verschlossen aufzubewahren.
- Alle Lebensmittel sind rasch aufzubauchen und zu ersetzen. Es wird eine Einkaufliste geführt und Frischware wird nach Bedarf eingekauft.

## 6. **Wäsche**

- Alle Tücher werden 2x / Tag ausgewechselt.
- Die Wäsche wird nach Bedarf gewaschen.
- Die Wäsche (ausser Kissen) wird bei 60° gewaschen und aufgehängt oder im Tumbler getrocknet.

## 7. Gebäude- und Fensterreinigung

- Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung des Vermieters (Einwohnergemeinde Flumenthal). Details regeln das «Reglement über Miete und Liegenschaftsunterhalt» der GSU.
- Die Fensterreinigung wird 2x / Jahr oder nach Bedarf von den Mitarbeitern/-innen der Tagesschule durchgeführt.

## 8. Persönliche Hygiene

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. Die Haare sind sauber. Lange Haare sind während der Arbeit zusammengebunden. Im Innern der Tagesschule tragen alle Angestellten saubere Hausschuhe.

### Handhygiene

Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benutzt. Zum Trocknen sind Papierwegwerfhandtücher zu verwenden. Weiter steht ein Desinfektionsmittel zur Verfügung. Gemeinschaftshandtücher sollen aufgrund des Übertragungsrisikos von Krankheitserregern so wenig wie möglich benutzt werden.

- generell vor Arbeitsbeginn
- vor Arbeitsbeginn in der Küche
- nach Aufsuchen der Toilette
- nach Verrichten von Reinigungsarbeiten
- nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
- vor dem Essen

### Verletzungen und Krankheit

- Personen mit Hautausschlägen (Ekzemen), offenen und eitrigen Wunden dürfen zur Verarbeitung von Lebensmitteln nicht eingesetzt werden.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten die Tagesschule in der Regel nicht.
- Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen sofort gereinigt und desinfiziert werden.
- Die Hände sind danach intensiv zu waschen und desinfizieren.
- Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko Kinder und Personal darstellen, werden die Hygienebestimmungen verschärft.
- Die Tagesschulleitung behält sich in Absprache der Hauptschulleitung vor, im Falle einer Epidemie und/oder gefährlichen ansteckenden Krankheiten die Tagesschule zu schliessen, bis das Risiko eingedämmt ist.

Dieses Hygienekonzept wurde von der Tagesschulleiterin in Zusammenarbeit mit den Betreuungspersonen 2016 erarbeitet und eingeführt. Aufgrund des Wechsels der Tagesschule von Niederwil nach Flumenthal wurde es 2022 überarbeitet.

Flumenthal, 28.02.2023

Tagesschule Unterleberberg  
Schulhausstrasse 12  
4534 Flumenthal



Anita Wicki, Tagesschulleiterin