



KIBAL  
 Verein familienergänzende  
 Kinderbetreuung Amt Laupen  
 3177 Laupen

## Hygienekonzept

### 1. Verantwortlichkeiten

Das vorliegende Hygienekonzept dient der klaren Handhabung und Einhaltung der Hygienevorschriften. Die Mitarbeitenden erhalten beim Stellenantritt ein Exemplar und bestätigen mit der Unterschrift das Konzept verstanden zu haben und es gewissenhaft anzuwenden.

Die Köchin des Betriebes trägt für die Hygiene in der Küche die Verantwortung. Die festangestellten und ausgebildeten Personen tragen die Verantwortung über die Durchführung der täglichen und monatlichen Reinigungsarbeiten in Badezimmer, Teeküche und den Gruppenräumen und über die Wäsche. Die Hauptverantwortung trägt die Geschäftsleiterin. Diese ist zudem verantwortlich für die laufende Anpassung des Hygienekonzeptes und die Kontrolle über dessen Einhaltung.

Ein Reinigungsinstitut ist einmal pro Woche für die Reinigung der Böden zuständig. Dieses leistet ihre Arbeit ausserhalb der Betriebsöffnungszeiten. Reinigungsarbeiten werden mit speziell dafür vorgesehenen Tüchern erledigt. Diese werden in den vorhandenen Listen eingetragen und visiert.

### 2. Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
<b>Personal</b>	Mangelhaftes Hygieneverständnis und Übertragung von Mikroorganismen und Krankheiten	Schmutzige Hände, Wunden oder Schmuck an den Händen, Husten & Niesen über Lebensmittel, schmutzige Kleider, Rauchen & Essen am Arbeitsplatz
<b>Wareneingang</b>	Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel	Beschädigung der Verpackungen, Verunreinigung durch Geruch, Nässe, unsaubere Gebinde, Tiere, Ungeziefer usw.
	Verderb durch Temperaturüberschreitung	Unterbrochene Kühlkette, angetaute Lebensmittel
	Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung Herkunft und Zusammensetzung unbekannt, keine Rückverfolgbarkeit	Annahme von Produkten mit abgelaufenen Haltbarkeitsfristen Fehlende oder falsche Angaben (Herkunft, Zusammensetzung Backwaren usw.)

<b>Produktion/ Zubereitung</b>	<p>Verunreinigung offener Lebensmittel und Übertragung von Mikroorganismen</p> <p>Keimvermehrung bei ungekühlten Lebensmitteln oder falsch aufgetauten Produkten</p> <p>Umgang mit rohem Geflügel</p> <p>Vergiftung der Konsumenten durch rohe Lebensmittel tierischer Herkunft</p> <p>Frittieröl</p>	<p>Verunreinigung durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, unbefugte Personen, Tiere, Ungeziefer, schmutzige Schneidebretter, schlechte Trennung zwischen rohen und genussfertigen Lebensmitteln</p> <p>Kein rasches Abkühlen von vorbereiteten Produkten. Verderbliche Lebensmittel liegen zu lange ungekühlt herum. Lebensmittel werden über Nacht bei Raumtemperatur aufgetaut.</p> <p>Gartemperatur oder Gardauer nicht sachgemäss.</p> <p>Abgabe von Roheierspeisen, Rohmilch, rohem Fleisch</p> <p>verdorbene Frittieröle (zu hoch erhitzt oder zulange verwendet)</p>
<b>Lagerung</b>	<p>Verderb durch Temperaturüberschreitung</p> <p>Verderb durch Überschreitung der Lagerungszeit, auch im Tiefkühler</p> <p>Verunreinigung offener Lebensmittel</p>	<p>Ungekühlte oder unzureichend gekühlte Lagerung von leichtverderblichen oder tiefgekühlten Lebensmitteln</p> <p>Mindesthaltbarkeit oder Verbrauchsdatum nicht eingehalten. Beim Einfrieren werden keine Datierungen angebracht.</p> <p>Ungeschützte Lagerung, fehlende Abdeckung oder Verpackung</p>
<b>Abgabe/ Deklaration</b>	<p>Verunreinigung bei Selbstbedienung</p> <p>Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben</p> <p>Allergene in Lebensmitteln</p>	<p>Ungeschützte Auslage, kein Spuckschutz, fehlende Bedienungswerkzeuge</p> <p>Fehlende oder falsche Angaben, Rückverfolgbarkeit unmöglich</p> <p>Personal kann nicht über mögliche allergene Stoffe in Lebensmitteln Auskunft geben</p>
<b>Abfälle</b>	<p>Kontamination von Lebensmitteln durch Abfälle</p>	<p>Nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen. Abfallstandorte ungeeignet</p>

### 3. Persönliche Hygiene

In der Küche und im Badezimmer stehen dem Personal Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung, die benutzt werden müssen. Die Hände werden regelmässig mit Seife aus dem Seifenspender und warmem Wasser gewaschen: vor Arbeitsantritt, nach Aufsuchen der Toilette, nach den Pausen, vor und nach dem Essen, nach dem Wickeln, nach Berührung von Abfalleimern und vor und nach der Arbeit mit Lebensmitteln.

Wenn nötig wird Handdesinfektionsmittel verwendet. Personen mit ansteckenden Krankheiten dürfen keine Lebensmittel verarbeiten und müssen besonderes Augenmerk auf die eigene Hygiene richten. Kleine Wunden sind dicht und sauber zu verbinden. Mit grösseren, eitrigen und offenen Wunden darf nicht in der Küche gearbeitet werden.

### 4. Warenhygiene und Lagerung

Es gelangen nur kontrollierte Produkte in die Küche und Lagerbereich. Die Lebensmittel werden nach dem Einkauf auf folgende Punkte überprüft und in den Kontrolllisten eingetragen:

- Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung
- Temperatur in gekühlten und gefrorenen Lebensmitteln
- Temperatur in heiss angelieferten Produkten
- Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
- Das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist klar angegeben
- Die Zusammensetzung der offenen angelieferten Lebensmittel ist bekannt

Sofort nach dem Einkauf werden die Lebensmittel fachgerecht versorgt. D.h. grundsätzlich werden Lebensmittel getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Putzmitteln in der Küche oder in dem dafür vorgesehenen Vorratsraum gelagert. Rohe nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren. Sämtliche Lebensmittel werden verpackt in Folie oder Behältern mit Deckel aufbewahrt.

Wichtige Daten zum Anschreiben:

- Milch und Schoppenpulver schreiben wir mit dem Öffnungsdatum an.
- Muttermilch und Breie für den Nachmittag mit dem Datum wann es aufgetaut wurde.
- Offene Packungen werden, wenn nicht mehr ersichtlich, mit dem Ablaufdatum beschriftet.
- Sämtliche Lebensmittel im Gefrierschrank sind so angeschrieben, damit man weiss, wann sie eingefroren wurden.
- Selberhergestelltes, wie Salatsauce, wird mit dem Herstellungsdatum markiert.

Die Ablaufdaten werden regelmässig (1 x pro Woche) kontrolliert und überfällige Lebensmittel entsorgt. Beim Auffüllen von Vorratsdosen ist darauf zu achten, dass der Behälter vorher vollständig entleert und gereinigt wurde.

Die Kühlschranks- und Tiefkühltemperaturen werden täglich kontrolliert und notiert.

Ausgenommen ist der Kühlschrank, in dem ausschliesslich Früchte und Gemüse gelagert werden.

- Sämtliche Lebensmittel, die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen, werden bei maximal bei +5 Grad Celsius aufbewahrt, ausser der Hersteller gibt etwas anderes vor.
- Fisch bei maximal +2 Grad Celsius aufbewahren
- Tiefkühlprodukte bei mindestens -18 Grad Celsius aufbewahren

## **5. Lebensmittelzubereitung und Produktion**

In die Küche haben nur befugte Personen Zutritt. Am Arbeitsplatz wird nicht geraucht. Sämtliche Arbeitsflächen auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind hart, glatt und leicht zu reinigen. Die Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch gereinigt und wenn nötig desinfiziert. Wir trennen „saubere“ von „schmutzigen“ Arbeitsbereichen, um Kontaminationen zu vermeiden.

Gartemperaturen werden eingehalten, um Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden. Tiefgefrorenes muss immer über Nacht im Kühlschrank aufgetaut werden. Wiederverwertbares wird eingefroren oder vorschriftsgemäss kühl gestellt, entsorgt oder dem Personal mit nach Hause gegeben. Wir bieten keine rohen Eierspeisen, keine Rohmilch und kein rohes Fleisch an. Das Frittieröl wird nach jeder Verwendung kontrolliert und wenn nötig ersetzt.

## **6. Deklaration**

Auf dem Menüplan ist das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse schriftlich zu deklarieren. Auf Anfrage kann über die Zusammensetzung (auch allergene Zutaten) von Lebensmitteln Auskunft gegeben werden (z.B. Kuchen, Würste etc.)

## **7. Reinigung in Küche**

Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte sind nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Der Küchenboden wird jeden Tag gereinigt. Der Kühlschrank in der Küche wird einmal wöchentlich gereinigt und bei Bedarf enteist. Der Tiefkühler wird regelmässig enteist und gereinigt, mindestens zweimal pro Jahr.

Dazu hängen in der Küche spezifische Pläne, an denen sich alle Mitarbeitenden orientieren müssen. Alle anderen Reinigungsarbeiten werden gemäss Vorschrift laufend erledigt.

## **8. Teeküche**

Die Teeküche wird jeden Monat gründlich nach Vorgabe von den Gruppen gereinigt. Die Kühlschrank- und Gefrierfachtemperaturen werden täglich kontrolliert und notiert. Die Kühlschränke und die Gefrierfächer werden wöchentlich kontrolliert, gereinigt und bei Bedarf enteist. Die offenen Lebensmittel werden von allen Mitarbeitenden fachgerecht angeschrieben und versorgt. Die Geschirrtücher werden 2 x täglich gewechselt und gewaschen, die Schwämme 1 x täglich. Der Boden um die Teeküche wird täglich gereinigt. Die Mitarbeitenden benutzen Papierhandtücher.

## **9. Badezimmer**

Die Toiletten und die Toilettenböden werden täglich gereinigt. Die „Häfi“ und „Toiletten-Ringe“ werden nach Benutzung gereinigt und desinfiziert. Die Zahnbecher und die Ablageflächen werden zweimal monatlich gereinigt. Die Zahnbürsten werden mindestens alle 3 Monate oder nach Bedarf ausgewechselt.

Zum Wickeln werden die persönlichen Wickeltücher verwendet, die nach Bedarf oder spätestens nach 1 Woche gewechselt werden. Die Wickelunterlagen werden regelmässig gereinigt und bei direkter Verschmutzung auch desinfiziert.

Die Handtücher der Kinder werden 2 x täglich gewechselt. Die Mitarbeitenden benutzen Papierhandtücher. Den Kindern waschen wir mit Einwegtüchern die Gesichter und Hände. In den Badezimmern hat es Desinfektionsmittel für die Hände und für Gegenstände.

## **10. Garderoben**

Die Garderoben werden einmal monatlich gründlich nach Vorgabe gereinigt.

## **11. Gruppenräume**

Die Böden der Gruppenräume werden zusätzlich 1 x wöchentlich gereinigt. Sonstige Reinigungsarbeiten werden nach Vorgaben erledigt. Am jährlichen Putztag werden die Schränke etc. gründlich gereinigt und ausgemistet.

## **12. Schlafzimmer**

Die Böden der Schlafzimmer werden zusätzlich 1 x wöchentlich gereinigt. Bettdecken, Fixleintücher und die Gesichtstücher der Kinder werden mindestens 2 x pro Monat gewechselt und gewaschen. Jedes Kind benutzt ein eigenes Gesichtstuch zum Schlafen, gekennzeichnet durch das eigene Foto.

## **13. Wäsche**

2 x täglich wird eine Waschmaschine mit der täglichen Wäsche gestartet. Die Gruppen waschen ihre Gruppenwäsche an ihnen zugewiesenen Tagen. Die Wäsche aus der Küche wird mindestens täglich gewechselt und gewaschen.

## **14. Abfall**

Die Abfalleimer auf den Gruppen, in den Badezimmern, bei den Wickeltischen, im Büro, in der Teeküche und in der Küche werden täglich geleert und in den betriebs-eigenen Containern entsorgt. Dieser wird einmal wöchentlich zur Leerung an die Strasse gestellt. Ölabfälle und sonstiges Sammelgut werden sachgerecht entsorgt.

## **15. Epidemien und hochansteckende Krankheiten**

Wenn Epidemien oder hochansteckende Krankheiten kursieren, werden die Richtlinien und Vorschriften des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) eingehalten und umgesetzt.

## **16. Nuggi und Schoppen**

Die persönlichen Nuggi der Kinder werden alle 2 Wochen ausgekocht. Deren Behälter werden alle 2 Wochen gereinigt. Die Schoppen und Schoppennuggi werden wöchentlich sterilisiert.