



Einwohnergemeinde Bremgarten bei Bern

Hygienekonzept

für die Kindertagesstätte

"Stärnschnuppe"

vom 1. März 2014

Inhaltsverzeichnis - Hygienekonzept Kita Stürnschnuppe

1. Gefahrenanalyse (nach Bereichen geordnet)

2. Arbeitsanweisungen

- 2.1 Personal
- 2.2 Einkauf von Lebensmitteln, Anlieferung des Mittagessens
- 2.3 Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln
- 2.4 Lagerung von Lebensmitteln
- 2.5 Abfälle
- 2.6 Reinigung und Wartung
- 2.7 Badezimmer
 - Wickeln
 - Reinigung der Gebrauchsgegenstände
 - Kontrolle der Reinigungsarbeiten

3. Reinigungspläne der Räume und Gegenstände, Wäsche

- 3.1 Küche
- 3.2 Badezimmer
- 3.3 Gruppenräume
- 3.4 Schlafräume (Babyzimmer)
- 3.5 Spielräume (Gumpizimmer)
- 3.6 Garderobe
- 3.7 Fenster, Glasscheiben und Türen
- 3.8 Wäsche und Spielsachen

Anhang

- 1 Lagerdauer von tiefgekühlten Nahrungsmitteln
- 2 Personalschulung
- 3 Kontrollpläne und Arbeitsbeschriebe

1. Gefahrenanalyse

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
Personal	<p>Mangelhaftes Hygieneverständnis und Übertragung von Mikroorganismen</p> <p>Übertragung von Krankheiten</p>	<p>Schmutzige Hände, schmutzige Kleider, Wunden oder Schmuck an den Händen, Husten und Niesen im Bereich von Lebensmitteln, Rauchen und Essen am Arbeitsplatz</p> <p>Kranke Personen arbeiten mit Lebensmitteln</p>
Einkauf von Lebensmitteln, Anlieferung des Mittagssens(Wareneingang)	<p>Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel</p> <p>Verderb durch Temperaturüberschreitung</p> <p>Herkunft und Zusammensetzung unbekannt, keine Rückverfolgbarkeit</p> <p>Unsachgemäßer Transport und ungeschützte Abgabe</p> <p>Unsachgemäße Temperaturen und Abgabezeiten</p> <p>Mangelhafte schriftliche Information für Konsumenten und Eltern Ungenügende mündliche Auskunft</p>	<p>Beschädigte Verpackungen, Verunreinigung durch Geruch, Nässe, Tiere, Ungeziefer etc.</p> <p>Unterbrechung der Kühlkette bei tiefgefrorener Ware, angetaute Lebensmittel</p> <p>Fehlende oder falsche Angaben zur Herkunft und Zusammensetzung</p> <p>Ungenügend geschützte Lebensmittel können verunreinigt sein und ungeeignete Transporttemperaturen führen zu rascher Vermehrung der Mikroorganismen</p> <p>Zu lange Abgabezeiten haben Qualitäts- und Vitaminverlust zur Folge Zu hohe Temperaturen beschleunigen den Verderb</p> <p>Keine, ungenügende oder falsche Angaben über Zutaten und Herkunft Mögliche Gesundheitsgefährdung für Allergiker Täuschung der Konsumentenschaft durch keine oder falsche Angaben über Zutaten, Herkunft etc.</p>
Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln	<p>Verunreinigte, offene Lebensmittel und Übertragung von Mikroorganismen</p> <p>Keimvermehrung bei ungekühlten Lebensmitteln oder falsch aufgetauten Produkten</p>	<p>Verunreinigung durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, Tiere, Ungeziefer etc. Schmutzige Schneidebretter Schlechte Trennung zwischen rohen und genussfertigen Lebensmitteln</p> <p>Verderbliche Lebensmittel liegen zu lange ungekühlt herum Lebensmittel werden über Nacht bei</p>

		Raumtemperatur aufgetaut
Lagerung von Lebensmitteln	<p>Verderb durch Temperaturüberschreitung</p> <p>Verderb durch Überschreitung der Lagerungszeit der Lebensmittel allgemein und der Tiefkühlprodukte</p> <p>Verunreinigung offener Lebensmittel</p>	<p>Ungekühlte oder unzureichend gekühlte Lagerung von verderblichen und tiefgekühlten Lebensmitteln</p> <p>Mindesthaltbarkeits oder Verbrauchsdatum nicht eingehalten Beim Einfrieren werden keine Datierungen angeschrieben.</p> <p>Ungeschützte Lagerung, fehlende Abdeckung oder Verpackung</p>
Abfälle	Kontaminierung von Lebensmitteln durch Abfälle	Nicht sachgerechte Entsorgung von Resten und Abfällen Abfallstandorte ungeeignet
Reinigung und Wartung	<p>Mangelhafte, unregelmässige, unsachgemässe oder unsorgfältige Reinigung</p> <p>Dosierung der Reinigungsmittel</p> <p>Schlechte Wartung</p>	<p>Verunreinigung der Lebensmittel durch unsaubere Gerätschaften Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen</p> <p>Ungenügende Wirkung der Reinigungsmittel bei falscher Dosierung.</p> <p>Vorzeitige Alterung und Abnutzung von Gerätschaften können Produktionsprozesse beeinträchtigen.</p>

2. Arbeitsanweisungen zur Gefahrenminderung

2.1 Personal

- Vor Arbeitsbeginn werden die Hände gründlich gewaschen. Dafür stehen Seifenspender und Einwegpapiertücher in Bad und Küche zur Verfügung.
- Nach jedem WC-Gang werden die Hände mit Seife gewaschen und mit Einwegpapiertüchern getrocknet.
- Nach jeder Pause, nach dem Rauchen sowie nach dem Niesen werden die Hände mit Seife gewaschen und gegebenenfalls desinfiziert.
- Bei Krankheiten und Erkältungen ist der Kontakt mit Lebensmitteln auf ein Minimum zu beschränken.
- Es ist auf saubere Kleidung und ein gepflegtes Erscheinungsbild zu achten.

2.2 Einkauf von Lebensmitteln, Anlieferung des Mittagessens

- Vor dem Einräumen der Lebensmittel sind die Hände mit Seife zu waschen.
- Beim Einkaufen wird auf frische, saisongerechte Lebensmittel geachtet.
- Alle Lebensmittel werden im Dorf eingekauft und können innerhalb von 15 Minuten wieder gekühlt gelagert werden.
- Die Fleischherkunft wird schriftlich auf dem Menuplan deklariert. Die Zutaten können mündlich bei der Küche des Altersheims erfragt werden. Der Menuplan wird vom Altersheim geführt. Er wird wöchentlich an der Infowand im Eingangsbereich der Kita aufgehängt.
- Das Essen wird unmittelbar (spätestens nach 10 Minuten) nach der Lieferung verzehrt.
- Eine Temperaturkontrolle des Essens wird regelmässig vom Altersheim durchgeführt. Einmal pro Monat wird die Temperaturkontrolle ebenfalls in der Kita durchgeführt.

2.3 Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln

- Vor dem Hantieren mit Lebensmitteln sind die Hände mit Seife zu waschen.
- Obst und Gemüse wird vor Gebrauch gründlich gewaschen.
- Alle Lebensmittel werden auf Schneidebrettern verarbeitet.
- Für Brot wird ein separates Schneidebrett verwendet.

- Angefangene Lebensmittelpackungen werden aufgebraucht, bevor neue Packungen geöffnet werden.

2.4 Lagerung von Lebensmitteln

- Durch Sichtkontrolle wird auf den Frischegrad von Obst und Gemüse geachtet.
- Alle Lebensmittel und Packungen werden mit dem Öffnungsdatum versehen. Ist das Verfalldatum nicht mehr ersichtlich, muss dieses notiert werden.
- Alle geöffneten Lebensmittelverpackungen werden mit Klickverschlüssen verschlossen.
- Lebensmittelreste werden in Plastikbehältern aufbewahrt und bei Bedarf kühl gelagert.
- Bereits verarbeitete Lebensmittel werden bis zum Gebrauch zugedeckt und kühl gelagert (z. B. geschnittenes Gemüse fürs Zvieri).
- Mittagessen, welche für schlafende Kinderbeiseite gestellt werden, werden zugedeckt und kühl gelagert. Vor dem Verzehr wird das Essen in der Mikrowelle erwärmt. Reste werden entsorgt.
- Die Lebensmittel werden nach Verfalldatum eingeräumt. Verpackungen werden regelmässig auf Verfalldatum und korrekte Verschlussung überprüft.
- Lebensmittel werden beim Einfrieren mit dem Datum versehen. Diese werden maximal drei Monate oder entsprechend der Angaben auf der Liste im Anhang gelagert.
- Die Kühl- und Gefrierschranktemperatur wird täglich kontrolliert und visiert.
- Private Lebensmittel im Kühlschrank werden mit Namen und Datum versehen.

2.5 Abfälle

- Der Hauskehricht und das Grüngut werden täglich entsorgt.
- Essensreste vom Mittag werden zur Entsorgung zurück in die Altersheimküche gegeben.

2.6 Reinigung und Wartung

- Küchentücher und Abwaschlappen werden ausschliesslich in der Küche verwendet. Für die Reinigung von Gegenständen ausserhalb der Küche werden separate Putzlappen verwendet.
- Tische und Stühle werden nach jeder Mahlzeit und einmal pro Monat gründlich gereinigt.
- Abwaschschwämme- und bürsten werden nur in der Küche verwendet und regelmässig ausgewechselt.
- Abwaschlappen und Küchentücher werden zweimal täglich gewechselt.

- Backofen und Mikrowelle werden nach jedem Gebrauch gereinigt.
- Der Wasserkocher wird jeden Tag gereinigt und entkalkt.
- Die Kaffeemaschine wird täglich auseinandergenommen und alle Einzelteile gereinigt. Alle 6 Monate wird die Maschine entkalkt.
- Der Geschirrspüler wird täglich gereinigt. Einmal pro Monat gründliche Reinigung inkl. Sprüharme.
- Der Kühlschrank wird monatlich gereinigt und wöchentlich auf abgelaufene oder nicht korrekt verschlossene Lebensmittel kontrolliert. Alle 6 Monate wird der Kühlschrank abgetaut und alle Teile gründlich gereinigt. Die Kontrollen und Reinigungen werden auf entsprechenden Plänen visiert.
- Der Gefrierschrank wird alle 6 Monate gereinigt und die Nahrungsmittel werden alle 3 Monate auf Haltbarkeit gemäss Liste im Anhang überprüft. Abgelaufene Nahrungsmittel werden entsorgt.
- Der Lebensmittelschrank wird alle 6 Monate gereinigt und die Verfalldaten der Lebensmittel werden alle 3 Monate überprüft. Abgelaufene Lebensmittel werden entsorgt.
- Der Küchenboden wird von der Reinigungskraft täglich gewischt und feucht aufgenommen.

2.7 Badezimmer

Wickeln

- Nach jedem Wickeln werden die Hände gewaschen und gegebenenfalls desinfiziert. Jede Wickelrunde wird auf dem Wickelplan visiert.
- Die Wickelunterlage (Stoffwindel) wird täglich oder bei Bedarf gewechselt.
- Die Wickelkissenbezüge werden wöchentlich oder bei Bedarf gewechselt.

Reinigung der Gebrauchsgegenstände

- Die Zahnbecher werden wöchentlich kontrolliert und bei Bedarf gereinigt. Monatlich werden sie im Geschirrspüler gereinigt. Die Zahnbürstli werden regelmässig ersetzt, spätestens nach 3 Monaten.
- Töpfchen und Toilettenaufsätze werden nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert.
- Gebrauchte Einwegpapiertücher und Windeln werden täglich entsorgt.
- Die Wickeltische werden täglich gereinigt und desinfiziert
- Die Tablare und Auszüge der Wickeltische werden monatlich gründlich gereinigt.
- Alle Toiletten, Lavabos und Spiegel werden täglich gereinigt. Die Badezimmerböden werden täglich gewischt und feucht aufgenommen.

Kontrolle der Reinigungsarbeiten

- Alle Reinigungsarbeiten der Mitarbeitenden und der Reinigungskraft werden auf entsprechenden Plänen visiert.

3. Reinigungspläne

3.1. Reinigungsplan Küche

Was	Wie oft	Wie	Wer
Geschirr	nach jeder Mahlzeit	im Geschirrspüler oder von Hand	Mitarbeitende
Küchenkombination, Glaskeramik	nach jeder Mahlzeit	feuchter Lappen und Spülmittel	Mitarbeitende
Wasserkocher entkalken	täglich	mit Essig	Mitarbeitende
Kaffeemaschine	täglich	Einzelteile auseinandernehmen Schwamm und Spülmittel	Mitarbeitende
Kaffemaschine entkalken	halbjährlich	nach Anleitung mit entsprechendem Entkalkungsmittel	Mitarbeitende
Mikrowelle	nach jedem Gebrauch	feuchter Lappen und Spülmittel	Mitarbeitende
Backofen	nach jedem Gebrauch	Schwamm und Spülmittel	Mitarbeitende
Kühlschrank	monatlich und halbjährlich	feuchter Lappen und Spülmittel	Mitarbeitende
Geschirrspüler inkl. Sprüharme	monatlich	feuchter Lappen und Spülmittel	Mitarbeitende
Gefrierschrank	halbjährlich	feuchter Lappen und Spülmittel	Mitarbeitende
Lebensmittelauszug	halbjährlich	feuchter Lappen und Spülmittel	Mitarbeitende
Geschirrschrank	halbjährlich	feuchter Lappen und Spülmittel	Reinigungskraft
Alle Schrankfronten der Küche	halbjährlich	feuchter Lappen und Spülmittel	Reinigungskraft
Küchenschränke	halbjährlich	feuchter Lappen und Spülmittel	Reinigungskraft
Ausziehschubladen	halbjährlich	feuchter Lappen und Spülmittel	Reinigungskraft
Boden	täglich	Staub saugen und feucht aufnehmen	Reinigungskraft

3.2. Reinigungsplan Badezimmer

Was	Wie oft	Wie	Wer
„Häfi“ und WC-Ring	nach jedem Gebrauch	mit heissem Wasser waschen und desinfizieren	Mitarbeitende
Badewanne	nach jedem Gebrauch	feuchter Lappen und Badreiniger	Mitarbeitende
Zahnbürstli	nach jedem Gebrauch alle 3 Monate oder nach Bedarf	auswaschen mit Wasser ersetzen durch neue Bürstli	Mitarbeitende
Zahnbecher	wöchentlich monatlich	Reinigung mit Spülmittel Reinigung im Geschirrspüler	Mitarbeitende
Wickeltisch	täglich	feuchter Lappen und Badreiniger, Desinfektionsspray	Mitarbeitende
Abfalleimer	täglich	Abfall entsorgen feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Badezimmerschrank	halbjährlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Tablare Wickeltisch und Auszüge	monatlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Lavabo und Abstellfläche	täglich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Reinigungskraft
Spiegel	täglich	Mikrofaser Tuch mit Wasser	Reinigungskraft
WC	täglich	feuchter Lappen und Bad-/WC-Reiniger	Reinigungskraft
Boden	täglich	Staub saugen und feucht aufnehmen	Reinigungskraft

3.3. Reinigungsplan Gruppenräume

Was	Wie oft	Wie	Wer
Boden	nach jeder Mahlzeit	mit Besen wischen	Mitarbeitende
	täglich	Staub saugen	Reinigungskraft
	wöchentlich	feucht aufnehmen mit Parkettreinigungsmittel	Reinigungskraft
Tische und Stühle	nach jeder Mahlzeit	feuchter Lappen und Spülmittel	Mitarbeitende
	monatlich	Schwamm und Allzweckreiniger	Mitarbeitende

Mobiliar der Gruppenräume	alle 2 Monate	aufräumen, abstauben; feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Fussmatte	halbjährlich	waschen in Waschmaschine bei 40 Grad	Mitarbeitende
Spielteppiche	halbjährlich	waschen in Waschmaschine gemäss Anleitung	Mitarbeitende

3.4. Reinigungsplan Schlafräume (Babyzimmer)

Was	Wie oft	Wie	Wer
Kinderbettwäsche und Fixleintuch	alle 2 Monate	waschen bei 60 Grad	Mitarbeitende
Gazewindel (Kopfschutz)	täglich	waschen bei 60 Grad	
Schlafsack	alle 2 Monate	waschen bei 40 Grad	
Kinderbettgestell	halbjährlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Schrank	halbjährlich	aufräumen feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Boden	täglich	Staub saugen	Reinigungskraft
	wöchentlich	feucht aufnehmen	

3.5. Reinigungsplan Spielräume (Gumpizimmer)

Was	Wie oft	Wie	Wer
Fixleintücher	wöchentlich	waschen bei 60 Grad	Mitarbeitende
Kopfkissenbezüge	wöchentlich	waschen bei 60 Grad	Mitarbeitende
Woldecken	alle 2 Monate	waschen bei 40 Grad	Mitarbeitende
Kopfkissen	halbjährlich	waschen bei 40 Grad	Mitarbeitende
Kunststoffmatratzen	halbjährlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger, Desinfektionsspray	Mitarbeitende
Matratzenschrank	halbjährlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Boden	täglich	Staub saugen	Reinigungskraft
	wöchentlich	feucht aufnehmen	

3.6. Reinigungsplan Garderobe

Was	Wie oft	Wie	Wer
weisse Ablage	täglich	aufräumen	Mitarbeitende
	wöchentlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Reinigungskraft
Kleiderkisten	halbjährlich	ausräumen, Kleider ersetzen (Saison)	Mitarbeitende
	Herbstreinigung	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Reinigungskraft
Kistengestell	halbjährlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Reinigungskraft
Waschmaschinenraum	halbjährlich	aufräumen	Mitarbeitende
- Tablare		feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Reinigungskraft
- Boden		Staub saugen und feucht aufnehmen	
Boden, Kugelgarntep- pich	täglich	Staub saugen	Reinigungskraft
		Flecken mit Bürste und Teppichreiniger behandeln	Reinigungskraft/ Mitarbeitende

3.7. Reinigungsplan Fenster, Glasscheiben und Türen

Was	Wie oft	Wie	Wer
Glaseinsätze der Grup- pentüren und Gucklö- cher der Spielzimmer	täglich	Mikrofasertuch mit Was- ser	Reinigungskraft
Eingangstüren und Bal- kontüren	wöchentlich	Mikrofasertuch mit Was- ser	Reinigungskraft
Fenster der einzelnen Räume	Herbstreinigung oder nach Bedarf	Fensterwischer mit Fensterreinigungsmittel	Reinigungskraft/ Mitarbeitende
Türen	halbjährlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Reinigungskraft

3.8. Reinigungsplan Wäsche und Spielsachen

Was	Wie oft	Wie	Wer
Wäsche	täglich	waschen bei 40 Grad bzw. 60 Grad	Mitarbeitende
Babyspielsachen Rassel/Greifspielzeug	monatlich	waschen von Hand mit Spülmittel	Mitarbeitende
Puppenkleider	halbjährlich	waschen bei 40 Grad	Mitarbeitende
Lego	halbjährlich	waschen in Duvetanzug bei 30 Grad	Mitarbeitende
Spielzeug	halbjährlich	von Hand mit Spülmittel bzw. mit feuchtem Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Kinderkochgeschirr	halbjährlich	von Hand mit Spülmittel bzw. im Geschirrspüler	Mitarbeitende
Gumpelemente	halbjährlich	feuchter Lappen und Allzweckreiniger	Mitarbeitende
Sofa/Kissen Spielteppiche grüne Babymatte	halbjährlich	abwaschen mit feuchtem Lappen bzw. waschen in der Waschmaschine gemäss Anleitung	Mitarbeitende
Dondolo	halbjährlich	Waschen in der Waschmaschine gemäss Anleitung	Mitarbeitende

Genehmigt durch den Gemeinderat von Bremgarten bei Bern am 4. März 2014 und per 1. März 2014 in Kraft gesetzt.

GEMEINDERAT BREMGARTEN BEI BERN
 Der Präsident: Der Sekretär:

Sig.D. Folletête

Sig. P. Bangerter

Lagerdauer von tiefgekühlten Nahrungsmitteln

Lebensmittel	Lagerdauer maximal
Beeren	8 Monate
Babynahrung	1 Monat
Backwaren	1 bis 3 Monat/e
Butter	6 Monate
Glace	3 Monate
Kuchen und Cake	3 Monate
Tiefkühlprodukte (z.b. Pommes Frites u.ä.)	Gemäss Verfalldatum
Alle weiteren Produkte	Ab Einfrierdatum maximal 3 Monate

Achtung!

Tiefgekühlte Produkte dürfen nicht bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Sie werden im Kühlschrank, in der Mikrowelle oder im Wasserbad aufgetaut

