



Müsli Näscht

DIS ZWEITE DIHEI

HYGIENEKONZEPT

der
Kinderbetreuung MüsliNäscht
Chamerstrasse 12B
6300 Zug

Inhaberin
Valeria Fiore

Kitaleitung
Ursula Sägesser

Träger
Fiorelina GmbH
Chamerstrasse 12B
6300 Zug

Erstellt
März 2019

Angepasst nach Übernahme
Dezember 2024

INHALTSVERZEICHNIS

GEFAHRENANALYSE_____	3
DIE WICHTIGSTEN HYGIENEREGELN_____	3
LEBENSMITTEL_____	3
LEBENSMITTELZUBEREITUNG_____	4
KONTROLLE_____	4
HYGIENESCHULUNG_____	4
LEBENSMITTELVORRAT_____	5
KÜCHENHYGIENE/-REINIGUNG_____	5
PERSÖNLICHE HYGIENE DER MITARBEITENDEN_____	6
WÄSCHE_____	6
WICKELTISCH_____	6
RÄUMLICHKEITEN_____	6
SPIELZEUG_____	6

GEFAHRENANALYSE

- Kühlschranktemperatur max. 5C° (Temperatur wird regelmässig kontrolliert)
- Tiefkühlung töte Mikroorganismen nicht. Aufgetaute Produkte werden sofort verwendet und nicht wieder eingefroren.
- Tiefkühler bei mindestens -18 C° (auch hier wird regelmässig kontrolliert)
- Die Eingangskontrolle der Lebensmittel erfolgt direkt beim Einkauf.
- Die Lagerbestände werden regelmässig auf ihr Verfallsdatum geprüft

DIE WICHTIGSTEN HYGIENEREGELN

- Hände werden vor Arbeitsbeginn und vor jedem Essen bzw. Kontakt mit den Lebensmitteln gewaschen und desinfiziert
- Verletzungen sind ordnungsgemäss und hygienisch einwandfrei zu verbinden
- Kontakte mit unsauberen Gegenständen möglichst vermeiden
- Benutzte Küchentücher täglich wechseln
- Lebensmittel immer abdecken und beschriften (Öffnungsdatum)
- Abfälle umgehend ordnungsgemäss beseitigen
- Hygienisch saubere Arbeitskleidung
- Arbeitsplatz und Geräte hygienisch sauber halten
- Nur hygienisch saubere Reinigungsutensilien verwenden

LEBENSMITTEL

Lebensmittel werden zu Beginn der Woche frisch eingekauft und ordnungsgemäss gelagert

Die Lebensmittel werden auf den Frischestand geprüft. Dies geschieht durch Sichtkontrolle auf allfälligen Schädlings- oder Schimmelbefall oder Fremdkörper. Lebensmittel, deren Verfallsdatum abgelaufen ist, werden umgehend entsorgt.

Milchprodukte und einzelne Getränke werden ebenfalls auf ihren Frischezustand geprüft.

LEBENSMITTELZUBEREITUNG

Bei der Kinderbetreuung Müsliäscht werden die Mahlzeiten täglich frisch zubereitet. Wir achten auf ausgewogene und kindgerechte Ernährung.

Folgende Stellen sind besonders zu beachten:

- Abfluss
- Arbeitsfläche
- Küchengeräte und Utensilien
- Infizierte oder sogar verdorbene Produkte
- Reinigungsutensilien / -Mittel
- Kühlschrank & Gefrierfach
- Hände
- Abfalleimer

Grundsätzlich sind die unter «Die wichtigsten Hygieneregeln» erwähnten Punkte zwingend einzuhalten.

KONTROLLE

Die Kontrolle zur Einhaltung der vorgegebenen Regeln und der Sauberkeit in der Küche erfolgt durch:

- Eigenkontrolle der Köchin / des Kochs
- Die Krippenleitung
- Die Lebensmittelbehörde

HYGIENESCHULUNG

Die Einhaltung des Hygienekonzeptes wird in regelmässigen Abständen überprüft.

Die MitarbeiterInnen werden 2x jährlich in einer internen Schulung auf alle Hygienemassnahmen hingewiesen und eingearbeitet.

LEBENSMITTELVORRAT

- Lebensmittel werden getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen (sowie Putzmittel etc.) gelagert.
- Lebensmittel werden in der Küche oder in dem dafür vorgesehenen Vorratsschrank gelagert
- Der Kühlschrank wird regelmässig (1x wöchentlich) gereinigt, auf verdorbene Ware kontrolliert und täglich auf die geforderte Temperatur geprüft.
- Das Tiefkühlfach wird ebenfalls 1x wöchentlich auf Sauberkeit kontrolliert.
- Geöffnete Waren/Lebensmittel werden mit dem Öffnungsdatum beschriftet.

KÜCHENHYGIENE/-REINIGUNG

- Die Küche wird stets hygienisch sauber gehalten
- Die Räumlichkeiten, Maschinen und Geräte werden vor bzw. nach Gebrauch durch gereinigt und nötigenfalls desinfiziert.
- Das Geschirr wird nach Gebrauch in Abwaschmaschine oder mit heissem Wasser und Spülmittel gereinigt.
- Die zuständige Person reinigt nach dem Mittagessen alle Gegenstände und Maschinen, sowie alle Arbeitsflächen und den Boden.
- Alle Mitarbeitenden sind dazu angehalten die Hygienemassnahmen in der Küche einzuhalten.
- Der Kühlschrank ist in der Verantwortung aller Mitarbeitenden übersichtlich eingeräumt und enthält keine verdorbenen Lebensmittel
- Maschinen sind in regelmässigen Abständen zu reinigen und desinfizieren

PERSÖNLICHE HYGIENE DER MITARBEITENDEN

Saubere Hände, saubere Kleidung und gepflegtes Erscheinungsbild

- Die Hände werden immer gewaschen:
- Vor Arbeitsbeginn
- Nach dem Aufsuchen der Toilette
- Nach Berührung mit dem Abfalleimer
- Vor und nach der Arbeit mit Lebensmitteln
- Nach dem Wickeln der Kinder

Zum Waschen der Hände wird flüssige Seife benutzt.

WÄSCHE

- Unsere Wäsche wird am Montagnachmittag durch die zuständige Mitarbeiterin gewaschen.
- Die Bettwäsche, sowie andere waschbare Gegenstände werden 1x wöchentlich gewaschen. Bei Bedarf mehrmals wöchentlich.

WICKELTISCH

- Der Wickeltisch wird nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- Die Wickelzeiten werden in den Wickelplan eingetragen.
- Jedes Kind hat sein eigenes Frottiertuch um darauf gewickelt zu werden.

RÄUMLICHKEITEN

- Die gesamten Räumlichkeiten werden stets sauber gehalten und täglich gereinigt.
- Die Böden, sowie die WC-Anlagen werden täglich durch die zuständige Mitarbeiterin nass gereinigt.

SPIELZEUG

- Das gesamte Spielzeug wird 1x wöchentlich gereinigt und desinfiziert. Bei Bedarf auch mehrmals.

Überarbeitungs- & Kontrolldaten Konzept

- 17. September 2024
- 30. Dezember 2024