



Koch und Hygienekonzept



Kinderkrippe Koalabär GmbH
Hauptstrasse 35
5032 Aarau Rohr

Kinderkrippe Koalabär GmbH Hauptstrasse 35
5032 Aarau Rohr Tel: 077 490 96 84
info@kinderkrippe-koalabaer.ch www.kinderkrippe-koalabaer.ch



Inhaltsverzeichnis

1 Definition

2 Wichtige Hygienemassnahmen

2.1 Persönliche Hygiene

- 2.1.1 Hände waschen
- 2.2.2 Saubere Arbeitskleidung

2.2 Hygiene in der Küche

- 2.2.1 Temperaturkontrolle in Kühlgeräten
- 2.2.2 Arbeitsplatz sauber halten

2.3 Lebensmittelhygiene

- 2.3.1 Einkauf von Lebensmitteln
- 2.3.2 Lebensmitteltrennung
- 2.3.3 Verarbeitung von Lebensmitteln
- 2.3.4 Lebensmittellagerung

2.4 Abfälle korrekt entsorgen

2.5 Raumhygiene

- 2.5.1 Badezimmer
- 2.5.2 Spielräume
- 2.5.3 Schlafräum

3. Reinigungsmittel und Giftchemikalien

3.1 Wichtige Hinweise

3.2 Anwendung



1 Definition

In der Kinderkrippe Koalabär wird grossen Wert auf den korrekten hygienischen Umgang gelegt. Alle Mitarbeiter sind dazu verpflichtet, sich an die Hygienenrichtlinien, so wie das Hygiene Konzept zu halten. Für die Erhaltung der Gesundheit ist die Hygiene ein wichtiger Bestandteil. Dies beginnt mit Sauberkeit an der eigenen Person, Lebensmittel, diversen Geräten und allen Räumlichkeiten.

2 Wichtige Hygienemassnahmen

2.1 Persönliche Hygiene

2.1.1 Hände waschen

Die Hände werden regelmäßig gewaschen, vor allem vor und nach Arbeiten

- in der Küche
- nach Putzarbeiten
- nach Pausen
- nach Toilettenbenutzung
- nach dem Wickeln der Kinder etc.

Zusätzlich zum Waschen sollten die Hände regelmäßig und korrekt desinfiziert werden. Schmuckgegenstände wie Uhren, Ringe, Armbänder etc. werden zum Kochen abgelegt, da sie sich zu Brutstätten von Bakterien entwickeln können.

Leidet ein Mitarbeiter an Hautausschlag, besitzt offene Wunden an den Händen, sind die Mitarbeiter verpflichtet diese korrekt abzudecken und nicht mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Ansonsten müssen Plastikhandschuhe getragen werden.

2.1.2 Saubere Arbeitskleidung

Es gilt stets saubere und hygienische Arbeitskleidung zu tragen. Bei Arbeiten in der Küche werden die Haare nach Möglichkeiten zusammengebunden.

2.2 Hygiene in der Küche

2.2.1 Temperaturkontrolle in Kühlgeräten



Der Kühlschrank bzw. der Tiefkühler wird wöchentlich auf seine Temperatur kontrolliert. Das Ergebnis wird schriftlich festgehalten. (Kühlschrank max. 5°C, Tiefkühler mind. -18°C) Bei den frisch eingekauften Lebensmitteln werden regelmäßig Temperaturkontrollen durchgeführt, um deren frische zu kontrollieren und garantieren.

2.2.2 Arbeitsplatz sauber halten

Der Arbeitsplatz wird regelmäßig und gründlich gereinigt. Schneidebretter werden für Fleisch und Fisch, sowie Brot, Früchte, Gemüse getrennt gehalten. Küchentücher und Lappen werden täglich gewechselt. Täglich morgens, mittags und zwischendurch bei Bedarf werden die Räume gelüftet.

- Abwaschschwämme bzw. Bürsten werden regelmäßig ausgewechselt
- Geräte wie Backofen, Mikrowelle, Wasserkocher etc. werden nach jedem Gebrauch gereinigt.
- Der Geschirrspüler wird mind. Einmal pro Monat innen gründlich gereinigt.
- Der Küchenboden wird täglich gereinigt und nass aufgenommen.

2.3 Lebensmittelhygiene

2.3.1 Einkauf von Lebensmitteln

- Beim Einkaufen wird auf frische, saisongerechte Lebensmittel geachtet
- Die Fleischherkunft ist schriftlich im Menüplan deklariert
- Eine Temperaturkontrolle des Essens wird regelmäßig durchgeführt
- Die Lebensmittel werden in der Nähe gekauft und können innerhalb von 15 Minuten wieder gekühlt gelagert werden.

2.3.1 Lebensmitteltrennung

Gekochte Lebensmittel werden getrennt von rohen Lebensmitteln aufbewahrt, damit sich keine Mikroorganismen auf diese übertragen.

2.3.2 Verarbeitung von Lebensmitteln

Das Fleisch muss immer gut durchgekocht sein. Besonders große Vorsicht ist bei rohem Geflügelfleisch zu beachten. (Salmonellen Gefahr, Antibiotika)



- Gefrorenes Fleisch muss vor dem Kochen vollständig aufgetaut sein.
 - Alle Lebensmittel werden auf Schneidebrettern verarbeitet.
 - Alle Speisen welche gekocht werden, müssen auf mindestens 70°C erhitzt werden. Die Hitze tötet Mikroorganismen ab.
 - Es werden keine rohen Eierspeisen verwendet. Eier müssen immer gut gekocht sein.
 - Gefrorene Produkte werden im Kühlschrank aufgetaut und nicht länger als einen Tag dort gelagert, danach müssen sie verarbeitet werden. Einmal aufgetaute Produkte werden nicht wieder eingefroren.
 - Pilzgerichte werden nicht aufgewärmt, da sie sehr leicht verderblich sind.
-
- Bleiben Reste übrig, haben diese gut verpackt und beschriftet im Kühlschrank zu sein. Reste werden nicht länger als 24 h aufbewahrt, wenn diese wieder aufgewärmt werden, muss diese bei mindestens 70°C passieren.
-
- Schoppenflaschen, Sauger und Nuggis werden nach Gebrauch gründlich gereinigt und 1x pro Woche ausgekocht.

2.3.4 Lebensmittellagerung

Die Lebensmittel werden einzeln datiert und 1x pro Woche auf ihr Verfallsdatum kontrolliert. Zudem wird schriftlich festgehalten, zu welchem Zeitpunkt sie geöffnet werden. Es werden keine Lebensmittel über das Verfallsdatum hinaus verwendet. Sollte, trotz sorgfältiger und korrekter Lagerung, Anzeichen von Verderben auftreten, sind diese Lebensmittel unverzüglich zu entsorgen. Es ist stets auf die Farbe, die Konsistenz und den Geruch der Lebensmittel zu achten. Denn diese verraten uns ob sie verdorben sind oder nicht.

- Nach dem Einkaufen werden die Lebensmittel korrekt verpackt und gelagert.
- Früchte werden gewaschen und in der Fruchteschale aufbewahrt, das Gemüse im Gemüsefach des Kühlschranks.
- Milchprodukte werden sauber verpackt und datiert im Kühlschrank aufbewahrt und nach dem Öffnen innert 3 bis 4 Tagen gebraucht.
- Falls Reste aufbewahrt werden, werden sie in sauber und gut verschließbare Tupperwares gefüllt, angeschrieben und mit Datum versehen.



- Konservendosen werden kühl und trocken gelagert.
- Muttermilch darf im Tiefkühler nicht länger als 3 Monate aufbewahrt werden, einmal aufgetaut, ist sie sofort zu verwenden.
- Schoppenmilch darf maximal 1x aufgewärmt werden und nicht länger als 24h im Kühlschrank lagern.
- Breinahrung muss innert 24h gebraucht werden oder darf 3 Monate im Tiefkühler gelagert werden.
- Der Gefrierschrank wird alle 6 Monate gereinigt.
- Der Kühlschrank wird wöchentlich gereinigt und auf die abgelaufenen oder nicht korrekt verschlossenen Lebensmittel kontrolliert.

2.4 Abfälle korrekt und rasch entsorgen

Die Abfälle werden korrekt getrennt (Altpapier, Konserven, Kompost, Karton usw.) und sollen so rasch wie möglich beseitigt werden. Der Küchen-, wie auch Windelabfall muss täglich geleert und entsorgt werden.

2.5 Raumhygiene

2.5.1 Badezimmer

- Das Badezimmer wird täglich gereinigt und desinfiziert.

2.5.1.1 Wickeln

- Nach jedem gereinigten Stuhlgang werden die Hände gewaschen und desinfiziert.
- Jedes Kind besitzt eine eigene Wickelunterlage (Tuch), diese werden täglich gewechselt, bei Bedarf auch öfters.

2.5.1.2 Reinigung und Kontrolle

- Die Zahnbecher und Zahnbürsten werden wöchentlich gereinigt und wenn nötig ersetzt.



- Der Wickeltisch, das Häfi sowie das Lavabo und Toiletten werden täglich gereinigt und desinfiziert.
- Der Inhalt des Abfalls- und Windeleimers wird täglich entsorgt.

2.5.2 Spielräume

- Die Böden werden täglich gesaugt, sowie einmal wöchentlich feucht aufgenommen.
- Türen und Lichtschalter werden einmal wöchentlich desinfiziert.
- Spielsachen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

2.5.3 Schlafräum

- Bettwäsche und Fixleintücher werden einmal In der Woche oder täglich nach Bedarf gewaschen.
- Der Boden wird täglich gesaugt, sowie einmal wöchentlich feucht aufgenommen.

3 Reinigungsmittel und Giftchemikalien

3.1. Wichtige Hinweise

Putz- und Giftmittel gehören nicht in Kinderhand. Deshalb so aufbewahren, dass sie für die Kinder unerreichbar sind.

Putzmittel und Chemikalien immer kühl und trocken und 1.60 Meter ab Boden verschlossen lagern.

3.2. Anwendung

- Eingetrocknete Flaschen, Mittel und ausgelaufene Flüssigkeiten vernichten.
- Verfalldatum auf Packungen berücksichtigen und auf der Packung notieren.
- Giftchemikalien bei Nichtgebrauch im Fachgeschäft retournieren.
- Flaschen immer gut verschließen (Sicherheitsschutz)



- Gebrauch von Giftmitteln anwenden, wenn die Kinder nicht im Raum sind und bis zur Trocknung mit der Raumbenützung warten.
- Gebrauchsanweisungen immer aufbewahren.
- Bei Anwendung immer die Gebrauchsanweisung beachten.
- Bei Beendigung der Verwendung der Mittel Hände waschen und evtl. mit Handdesinfektionsmittel einreiben.
- Für Raumdurchlüftung sorgen.

