

Reglement

Hygienekonzept, Umgang mit Krankheiten und Ernährung

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	3
2. Ziel	3
3. Qualitätsstandards	3
4. Rund ums Essen.....	3
4.1. Znüni und Zvieri	4
4.2. Essensanlieferung und Temperaturkontrolle.....	4
5. Umgang mit Lebensmitteln.....	4
5.1. Lagerung.....	4
5.2. Entsorgung	4
6. Körperhygiene	5
6.1. Generelles zum Händewaschen	5
6.2. Kinder: Zahnhygiene und Kleidung	5
6.3. Mitarbeiter: Persönliche Körperhygiene.....	5
7. Reinigung.....	5
7.1. Küchenbereich.....	5
7.2. Mittagstisch-Standorte.....	6
7.3. Gruppenräume	6
7.4. Sanitäre Anlagen	6
7.5. Zahnhygienebereich.....	6
7.6. Garderobe und Eingang	6
8. Wäsche und andere Textilien.....	6
8.1. Reinigung von anderen Textilien und Spielsachen.....	7
8.2. Gebäude- und Fensterreinigung	7
9. Betriebliche Hygiene und Massnahmen zur Prävention von Krankheiten	7
9.1. Umgang mit erkrankten MitarbeiterInnen	7
9.2. Umgang mit erkrankten Kindern während der Betreuungszeit.....	8

9.3. Medizinische Funktionsutensilien	8
9.4. Umgang mit Hautreaktionen	8
10. Umgang mit Medikamenten	8
11. Tipps im Umgang mit erkrankten Kindern	8
<i>Fieber:</i>	8
<i>Erbrechen:</i>	8
<i>Durchfall:</i>	9
<i>Fieberkrampf:</i>	9
<i>Läuse:</i>	9
12. Bewertung und Überprüfung	9

1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept und Konzept zum Umgang mit Krankheiten dient dem persönlichen Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals in den Tagesstrukturen Rheinfelden. Es umfasst die Bereiche genereller Umgang mit Lebensmitteln (Zubereitung, Lagerung und Temperaturmessung von angelieferten Mahlzeiten), die Reinigungs- und Hygienestandards in der Küche, der sanitären Anlagen. Weiter umfasst es die Sauberkeit bei der Zahnhygiene, der Räumlichkeiten und des Inventars sowie das Waschen der anfallenden Wäsche und Textilien. Der Teil „Umgang mit Erkrankungen“ dient der gesundheitlichen Sicherheit und dem allgemeinen Wohlbefinden aller Personen in den Tagesstrukturen.

Das Personal ist verpflichtet, sich an das Hygienekonzept und dessen Standards zu halten und diese umzusetzen.

2. Ziel

Ziel der hygienischen Massnahmen ist es, die Minimierung von pathogenen Keimen zu gewährleisten und bei bakteriellen Infektionen Sofortmassnahmen zu ergreifen.

Es wird zwischen der persönlichen Körperhygiene und der generellen Hygiene unterschieden und wir legen grossen Wert sowohl auf die persönliche wie auch generelle Hygiene des Personals.

In den Bereich persönliche Körperhygiene gehört das Erscheinungsbild des Personals. Dagegen bezieht sich die generelle Hygiene auf das Verhalten am Arbeitsplatz.

Für Details siehe Punkt 6.

3. Qualitätsstandards

Die Hygienestandards müssen eingehalten und die Reinigungsarbeiten regelmässig vom Personal ausgeführt sowie in einem Formular schriftlich dokumentiert werden.

Die Standorte der Tagesstrukturen werden in allen Bereichen von dem/der LebensmittelinspektorIn regelmässig kontrolliert und überprüft.

4. Rund ums Essen

Die Eltern werden wöchentlich via Website über unseren Menüplan informiert.

Unser Ernährungskonzept beinhaltet die Richtlinien für das tägliche Zubereiten des Zvieris für die Nachmittagsbetreuung sowie die Zubereitung von Mahlzeiten in der Ferienbetreuung. Das Personal kauft die entsprechenden Lebensmittel dafür selbst ein. Wie bei den Mahlzeiten, die vom Caterer zubereitet werden, gelten die Vorgaben nach Norm der Fourchette verte «gesunde und ausgewogene Ernährung für Kinder». Alternativ ist ein vegetarisches Menü bestellbar bzw. anzubieten.

In der Nachmittags- und Ferienbetreuung bieten wir auch laktose- und glutenfreie Varianten an. Die Lebensmittelangebote richten sich nach den Jahreszeiten.

Das Nahrungsmittelangebot sieht wie folgt aus:

4.1. Znüni und Zvieri

- Früchte und Gemüse gemäss dem saisonalen Angebot als Rohkost
- Milchprodukte wie Milch, Butter, Käse, Joghurt, Quark sowie auch laktosefreie Produkte
- Kohlenhydrate wie Brot, Darvida, Microc, Reiswaffeln, Zwieback, Cornflakes, Müsli und Dörrfrüchte sowie auch glutenfreie Produkte
- gesüsst wird mit Birnel, Honig oder Ahorn- Sirup
- als Getränke bieten wir Leitungswasser und ungesüssten Tee an

Auf Kristallzucker oder zuckerhaltige Nahrungsmittel wird aus gesundheitlichen Gründen bewusst verzichtet. Eine Ausnahme bildet die Dessertwoche, die jeweils eine Woche vor Beginn der Ferien stattfindet. In dieser Woche gibt es ein Dessert, ein Glacé oder kleines Stück dunkle Schokolade.

4.2. Essensanlieferung und Temperaturkontrolle

Nach der Essensanlieferung wird durch BetreuerIn 1-3 die Temperatur der angelieferten Mahlzeit gemessen und auf dem Temperaturformular für angeliefertes Essen schriftlich dokumentiert. Die Temperatur des angelieferten Essens darf nicht unter 68° C liegen, um die Qualität gewährleisten zu können. Die Temperaturformulare werden von dem/der LebensmittelinspektorIn überprüft.

5. Umgang mit Lebensmitteln

Generell

Der Einkauf wird auf dem direkten Weg in die Tagesstrukturen transportiert und nahrungsmittelgerecht im Kühl- und Gefrierschrank oder im Lebensmittelschrank gelagert.

5.1. Lagerung

Die Lagerorte sind sauber zu halten. Abgelaufene Lebensmittel werden nicht gelagert sondern entsorgt.

Nicht originalverpackte Lebensmittel werden mit dem Öffnungsdatum beschriftet und höchstens drei Tage aufbewahrt (gilt nicht für Butter). Originalverpackte Lebensmittel werden nur bis zum Ablaufdatum verwendet.

Alle Produkte werden regelmässig nach dem wöchentlichen Einkauf und Einräumen auf ihre Haltbarkeit geprüft sortiert. Vorhandene und somit ältere Produkte werden vorne im Schrank/ in der Gefriertruhe und neue Produkte zuhinterst gelagert.

5.2. Entsorgung

Die Abfallbehälter werden täglich geleert und ordnungsgemäss im Schulcontainer entsorgt. Der Bioabfall wird in geschlossenen, dafür vorgesehenen Behältern durch unseren Kurierdienst am Standort Robersten-Kindergarten bzw. am Standort Augarten in der Biotonne entsorgt.

Die Kühl- und Gefrierschränke sind mit einem Thermostaten ausgestattet und werden täglich von BetreuerIn 1-3 kontrolliert. Die Temperatur wird in die entsprechenden Temperaturformulare

eingetragen mit Datum und Unterschrift. Die Temperatur im Kühlschrank darf nicht höher als 5° C sein bzw. in der Gefriertruhe -18° C.

6. Körperhygiene

Da Händeschütteln ein wichtiges Begrüssungsritual ist, das in der zwischenmenschlichen Kommunikation grosse Bedeutung hat, halten wir daran fest. Die Kinder haben die Pflicht, sich beim Eintreffen bei der Betreuerin anzumelden und beim Gehen wieder abzumelden. Manche Kinder mögen die Hand nicht geben, dies akzeptieren wir.

Generell ist für alle gründliches Händewaschen beim Eintritt in die Tagesstrukturen obligatorisch.

Weiter gilt, Händewaschen:

- vor Arbeitsbeginn in der Küche
- vor dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
- nach dem Zubereiten von rohem Fleisch
- vor und nach dem Essen
- nach dem Aufsuchen der Toilette
- nach dem Verrichten von Reinigungsarbeiten
- nach Kontakt mit Körperausscheidungen

6.1. Generelles zum Händewaschen

Zum Waschen der Hände wird die Seife aus dem Seifenspender benutzt, zusätzlich steht medizinisches Handdesinfektionsmittel zur Verfügung. Zum Trocknen der Hände verwenden wir Wegwerfhandtücher.

6.2. Kinder: Zahnhygiene und Kleidung

Die Kinder putzen nach dem Essen die Zähne und wechseln je nach Bedarf vor erneutem Schul- oder Kindergartenbeginn ihre Kleidung.

6.3. Mitarbeiter: Persönliche Körperhygiene

Die persönliche Körperhygiene umfasst die Sauberkeit des Körpers und der Haare. Die Kleidung ist intakt und der Gegebenheit angepasst. Lange Haare sind während der Arbeitszeit am Mittagstisch zusammengebunden oder hochgesteckt zu tragen. Beim Auftun während der Essensausgabe werden vom Personal Einweghandschuhe getragen.

7. Reinigung

7.1. Küchenbereich

Alle Wandschränke werden regelmässig ausgeräumt, feucht ausgewischt und wieder neu eingeräumt. Die Kühlschränke werden wöchentlich mit Seifenwasser ausgewischt und desinfiziert. Die Küchenzeilen und -bereiche werden nach kantonalen Vorgaben sauber gehalten. Nach jeder Mahlzeit werden die gesamte Arbeitsflächen, der Abguss und die Kochstation gereinigt.

Das im Einsatz befindliche Kochkisten-Material wird nach dem Essen gründlich gereinigt und getrocknet und so dem Fahrer für die Rückführung an den Caterer bereitgestellt. Das Essgeschirr der Kinder und der BetreuerInnen wird im Geschirrspüler gereinigt und getrocknet und anschliessend im Schrank verräumt.

7.2. Mittagstisch-Standorte

Die Tische und bei Bedarf auch die Stühle werden mit Reinigungsmittel feucht abgewischt. Die Fussböden werden täglich nach jeder Mittagstisch-Mahlzeit gesaugt oder gekehrt und feucht aufgewischt.

7.3. Gruppenräume

Die Gruppenräume werden täglich ausgesaugt und bei Bedarf feucht aufgewischt. Teppiche werden meist täglich, aber mindestens zweimal pro Woche abgesaugt. Vor den Sommerferien werden generell alle Standorte gründlich gereinigt und desinfiziert. Nicht mehr Benötigtes oder kaputte Gegenstände, wie Spiele und Mobiliar werden entsorgt, wenn eine Reparatur nicht mehr möglich ist. Das Spielmaterial wird jedoch mindestens alle drei Monate sortiert und gereinigt.

7.4. Sanitäre Anlagen

Das Lavabo wird mindestens zweimal täglich gereinigt, bei Bedarf öfter. WC-Anlagen werden zweimal täglich gereinigt, einmal nach dem Essen und während der Nachmittagsbetreuung.

7.5. Zahnhygienebereich

Der Bereich des Zahnhygienematerials wird nach der Nutzung feucht gereinigt. Die Zahnbürsten werden täglich separat von BetreuerIn 2-3 nachgereinigt und aufgeräumt. Je nach Abnutzungsgrad werden die Zahnbürsten von den Tagesstrukturen ersetzt.

7.6. Garderobe und Eingang

Der Eingangs- und Garderobebereich wird täglich mit dem Besen oder Staubsauger gereinigt oder nach Bedarf feucht aufgewischt. Die verantwortliche Person für die Grundreinigung, BetreuerIn 1-3, ist zudem dafür verantwortlich, dass sämtliche Kompost- und Abfalleimer in der Küche geleert und gereinigt werden. Die Abfalleimer werden mindesten zweimal pro Woche ausgewaschen, bei Bedarf auch öfter.

8. Wäsche und andere Textilien

Die täglich anfallende Wäsche sowie die Putzlappen für die Reinigung der Küche und der sanitären Anlagen werden täglich gewechselt. Die Schmutzwäsche wird in der Waschmaschine bei mindestens 60° C im Programm «Vollwäsche» gewaschen. Anschliessend wird die Wäsche im Tumbler getrocknet, was zusätzlich für Hygiene sorgt. Die Tagesstrukturen achten beim Einkauf der Wäsche darauf, dass das Material heiss gewaschen werden kann.

8.1. Reinigung von anderen Textilien und Spielsachen

Textilien wie Decken und Stofftiere werden einmal pro Woche von BetreuerIn 1-3 durchgesehen und bei Bedarf separat gewaschen.

Verschmutzte oder kontaminierte Spielsachen werden sofort gereinigt und desinfiziert.

8.2. Gebäude- und Fensterreinigung

Die Gebäudereinigung obliegt der Verantwortung des Vermieters. Die Reinigung der Standorte inkl. der Fensterreinigung wird jedoch sporadisch zwei- bis dreimal pro Jahr (durch die Betreuerinnen selbst oder durch eine Reinigungskraft) durchgeführt.

9. Betriebliche Hygiene und Massnahmen zur Prävention von Krankheiten

Je nach Übertragungsweg leiten sich unterschiedliche Massnahmen zur Hygiene ab.

Übertragungsweg	Hygienische Massnahmen
Kontaktübertragung «Mensch zu Mensch»	Hände waschen, abtrocknen und desinfizieren
Kontaktübertragung durch verbrauchte Luft	Regelmässiges Stosslüften
Indirekte Kontakte	Reinigung und Desinfektion von Arbeits- und Spielflächen sowie Spielmaterial, Hände waschen und trocknen
Tröpfchen-Übertragung	Hände waschen, Niesen und Husten in die Ellenbeuge, Reinigung und Desinfektion von kontaminierten Gegenständen, evtl. Maske tragen

9.1. Umgang mit erkrankten MitarbeiterInnen

Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten die Einrichtung nicht. Personen mit Hautausschlägen oder offenen und eitrigen Wunden dürfen zur Verarbeitung von Lebensmitteln nicht eingesetzt werden. Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen sofort gereinigt und desinfiziert werden. Die Hände sind danach intensiv zu waschen und zu desinfizieren.

Bei hoch ansteckenden Krankheiten, die ein Risiko für die Kinder und das Personal darstellen, werden die Hygienebestimmungen verschärft. Die Geschäftsleitung behält sich vor, im Falle einer Epidemie/Pandemie oder einer gefährlichen ansteckenden Krankheit die Eltern sofort zu informieren und die Tagesstrukturen zu schliessen, bis das Risiko eingedämmt ist.

Personen, die auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden könnten und dadurch die Erreger auf die Lebensmittel übertragen können, dürfen während der Zeit der möglichen Keimausscheidung nur Arbeiten ausführen, welche eine Lebensmittelkontamination ausschliessen. Sie werden gebeten, einen Mundschutz zu tragen. Die MitarbeiterInnen sind in diesen Fällen verpflichtet, der hygieneverantwortlichen Person des Betriebes allfällige ärztliche Informationen zugänglich zu machen.

9.2. Umgang mit erkrankten Kindern während der Betreuungszeit

Ist ein Kind in den Tagesstrukturen erkrankt, wird es aus Gründen der Quarantäne in einem separaten Zimmer untergebracht. Die Betreuerinnen benachrichtigen unverzüglich die Eltern und das Kind muss umgehend abgeholt werden.

Bereits erkrankte Kinder dürfen nicht in die Tagesstrukturen kommen oder gebracht werden. Kinder, die krankheitsbedingt nicht am Schulunterricht teilnehmen dürfen, dürfen während dieser Zeit auch nicht die Tagesstrukturen besuchen.

9.3. Medizinische Funktionsutensilien

Alle medizinischen Gebrauchsgegenstände wie Fieberthermometer, Pinzette, Nadel für Splitter etc. sind nach Benutzung zu desinfizieren und wieder vorschriftsgemäss im Apothekenschrank zu verstauen.

9.4. Umgang mit Hautreaktionen

Auffällige Hautreaktionen und -irritationen, die bei Kindern entweder durch Nahrungsaufnahme, Überanstrengung und Nervosität, Hitze oder viele Mückenstiche im Sommer auftreten können, werden durch die BetreuerInnen beobachtet und es wird nach Bedarf ein einfühlsames Elterngespräch gesucht.

Bei Kindern mit Neurodermitis oder Ekzemen findet im Vorfeld ein empathisches Elterngespräch statt, um den Umgang mit dem Kind zu besprechen und die Haut korrekt pflegen zu können.

10. Umgang mit Medikamenten

Bei Kindern, die im Tagesablauf regelmässig Medikamente einnehmen müssen, muss bei der Geschäftsleitung (oder stellvertretend auch bei der BetreuerIn 1-2) eine schriftliche Anweisung der Eltern mit detaillierten Angaben zur Verabreichung der Medizin sowie konkreten Weisungen zu Zeitpunkt und Dosierung vorliegen.

11. Tipps im Umgang mit erkrankten Kindern

Fieber:

1. Je nach Alter des Kindes auf der Stirn, im Ohr oder in der Achselhöhle dem Kind Fieber messen.
2. Eltern benachrichtigen, weiteres Vorgehen besprechen.
3. Bis zum Eintreffen der Eltern dem Kind etwas zu trinken anbieten, für das Kind da sein und beobachten. Nicht zu warm anziehen, ev. mit lauwarmen, feuchten Tüchern Fieber senken.

Erbrechen:

1. Mund ausspülen, ev. kühlen Lappen auf die Stirn legen
2. Eltern benachrichtigen
3. Nur löffelweise, aber genügend zu trinken geben
4. Bis zum Eintreffen der Eltern wenn möglich Bettruhe, zwingend überwachen

Durchfall:

1. Kind säubern
2. Eltern benachrichtigen
3. Flüssigkeit zuführen

Fieberkrampf:

Wichtig:

Ein Fieberkrampf entsteht bei rasch ansteigendem Fieber. Er kann mehrere Minuten andauern. Es sieht dramatisch aus, ist aber sehr selten wirklich gefährlich.

1. Ruhe bewahren
2. Eltern informieren
3. Fiebersenkende Massnahmen ergreifen (feuchte Wickel)

Läuse:

Kopfläuse kommen sehr häufig vor und haben nichts mit schlechter Hygiene zu tun. Die Übertragung findet hauptsächlich durch direkten Kopf-zu-Kopf-Kontakt statt («Köpfe zusammen stecken»), in gewissen Fällen auch durch ausgetauschte Mützen, Haarkämme oder ähnliches. Läuse können nicht springen oder fliegen, nur krabbeln.

Die Kinder werden weder vom Unterricht noch vom Mittagstisch ausgeschlossen. Eine Fachperson behandelt die Kinder vor Ort mit einem entsprechenden Gel.

Vorgehen:

1. Kind separieren
2. Eltern des betroffenen Kindes benachrichtigen
3. Auch restliche Kinder beobachten (auffallend häufiges Kratzen?)
4. Definierten Teil der Räumlichkeiten schliessen
5. Übrige Eltern informieren
6. Textilien wie Stofftiere und Decken bei 60°C waschen oder alternativ in Gefrierbeutel packen und für mindestens 12 h in den Tiefkühler legen; die Sachen der Kinder werden in Plastiksäcken aufbewahrt

Im Weiteren orientieren wir uns am Praxispapier «KiTa und Krankheit – Vorgehen bei ansteckenden Erkrankungen in der Kindertagesstätte», März 2023.

(https://cdn.paediatricschweiz.ch/production/uploads/2023/04/2023.04.11-Krippe-und-Krankheit_3.-Auflage.pdf)

12. Bewertung und Überprüfung

Die Weisungen, die im «Hygienekonzept, Umgang mit Krankheiten und Ernährung» enthalten sind, werden regelmässig auf ihre Zweckmässigkeit und aktuellen Richtlinien und Vorgaben der

zuständigen Gesundheitsbehörde überprüft. Es wird von den MitarbeiterInnen Feedback eingeholt, welches ausserdem in dieses Konzept einfliesst.

Das Personal der Tagesstrukturen Rheinfelden wird regelmässig in Erste-Hilfe-Massnahmen geschult.

Rheinfelden, den 01.01.2025