

Hygienekonzept



Kita zem Bärli

Gruppe 1

Hauptküche

3 Jahre bis Schuleintritt



Gruppe 2

Nebenküche

3 Monate bis 3 Jahre



www.gratismalvorlagen.com



Inhaltverzeichnis

- 1. Gefahrenanalyse, Massnahmen diese Gefahren zu eliminieren**
- 2. Die wichtigsten Hygieneregeln**
- 3. Lebensmittel-Einkauf**
- 4. Lebensmittelzubereitung**
- 5. Lebensmittelvorrat**
- 6. Mängel, Korrekturmassnahmen**
- 7. Interner Schulungsnachweis**
- 8. Brandgefahrprävention in der Küche**
- 9. Küchenhygiene,- Reinigung**
- 10. Temperaturkontrollblätter**



1. Gefahrenanalyse, Massnahmen diese Gefahren zu Eliminieren

- Kühlschranktemperatur maximal 5°C. Nur unterhalb dieser Temperatur gelten die Haltbarkeitsangaben der Produktehersteller (Temperatur messen und protokollieren).
- Tiefkühlung tötet die Mikroorganismen nicht. Aufgetaute Produkte sofort verwenden und nicht wieder einfrieren.
- Tiefkühler bei mindestens -18°C (ebenfalls messen und protokollieren). Ablaufdatum stets beachten.
- Die Eingangskontrolle der Lebensmittel erfolgt direkt beim Einkauf.
- Aufzeichnungen über den Bestand der Lebensmittel wird keiner geführt, da wir ein zu geringes Volumen verarbeiten.
- Die Lagerbestände werden vierteljährlich auf ihr Verfalldatum überprüft.
- Lebensmittelreste werden entsorgt, kompostiert oder vom Personal mitgenommen.

2. Die wichtigsten Hygieneregeln

- Hände vor jedem Arbeitsbeginn waschen und genussfertige Lebensmittel möglichst nicht berühren
- Allfällige Verletzungen sind dicht zu verbinden.
- Kontakte mit unsauberen Gegenständen möglichst vermeiden.
- Küchengeräte wie Rüstbrettchen nach jeder Benutzung möglichst heiss und mit einem Reinigungsmittel reinigen.
- Benutzte Küchentücher, Lappen und Schwämme häufig wechseln.
- Lebensmittel immer abdecken.
- Abfalleimer und Kompost regelmässig leeren und reinigen.



3. Lebensmittel-Einkauf

Die eingekauften Lebensmittel werden von der Köchin auf den Frischezustand überprüft. Dies geschieht durch Sichtkontrolle auf Schädlingsbefall, Schimmelbefall oder Fremdkörper. Natürlich wird ebenfalls das Verfalldatum beachtet.

Diese Waren werden stichprobenweise von den Erzieherinnen auf ihren Frischezustand überprüft.

4. Lebensmittelzubereitung

In der KiTa zem Bärli wird für ca. 25 Kinder und 6 Erwachsene pro Tag Mittagessen gekocht, wir haben eine Köchin in der Hauptküche auf der Gruppe Tabaluga.

Auf der Gruppe Zwärgli wird Bebebrei, Speisen auf gewärmt oder auch kleine Speisen zubereitet.

Dabei wird auf eine ausgewogene Ernährung geachtet.

Z'nüni und Z'vieri werden von den Erzieherinnen in der Küche vorbereitet. Nach dem Z'vieri ist jeweils eine Person für die Reinigung verantwortlich.

Beim direkten Umgang mit Lebensmitteln in der Küche und der Zubereitung von Mahlzeiten sind Mikroorganismen unerwünscht. Lebensmittel können verderben und zu diversen Erkrankungen führen.

Folgenden Stellen gilt besondere Beachtung zu schenken:

- Abfluss
- Arbeitsfläche (Schneidbrett, Arbeits- und Ablageflächen)
- Küchengeräte und Utensilien
- Infizierte oder sogar verdorbene Produkte (Eier, Gemüse, Geflügel, Salate, etc.)
- Reinigungsutensilien (Wischtücher, Schwämme)
- Kühlschränke (Sauberkeit und Unterbrechung der Kühlkette)
- Hände (persönliche Hygiene)
- Abfallkübel und Kompostbehälter

Grundsätzlich sind die unter 2. erwähnten Regeln zwingend einzuhalten.



5. Lebensmittelvorrat

- Grundsätzlich werden Lebensmittel getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Putzmitteln gelagert.
- Lebensmittel werden in der Küche oder in dem dafür vorgesehenen Keller gelagert.
- Der Kühlschrank wird regelmässig (1 Mal wöchentlich) gereinigt, auf verdorbene Ware kontrolliert und auf die geforderte Temperatur überprüft.
- Der Tiefkühlschrank von minus 18°C wird ebenfalls regelmässig überprüft.
- Nicht so schnell verderbliche Waren im Keller und in der Küche werden mindestens zwei Mal jährlich auf ihre Haltbarkeit überprüft.
- Getreideprodukte werden, sofern die Originalverpackung geöffnet wurde, in luftdichte Gefässe umgefüllt und mit dem Ablaufdatum versehen. Sie werden im Dunkeln gelagert.

6. Mängel, Korrekturmassnahmen

Die Kontrolle zur Einhaltung der vorgegebenen Regeln und der Sauberkeit in der Küche erfolgt auf drei Ebenen:

- durch kollegiale Kontrolle
- durch die Köchin
- durch die Krippenleitung

Die kollegiale Kontrolle erfolgt durch alle Teammitglieder. Diese resultiert vor allem bei der Zubereitung des Z'nüni und Z'vieri sowie beim Reinigen des Geschirrs der Zwischenmahlzeiten.

Die Krippenleitung hält sich auch des Öfteren in der Küche auf und bekommt die durchgeführten Arbeitsgänge in der Küche direkt mit. So kann sie direkt auf allfällige Missstände hinweisen.

Dabei richtet sie ein besonderes Augenmerk auf die Einhaltung der Hygieneregeln und der Sauberkeit in der Krippe. Ein Feedback erfolgt in Form eines mündlichen Berichtes an die Krippenleitung.



7. Interner Schulungsnachweis

Die Küche und die Einhaltung des Hygienekonzeptes ist regelmässig ein Traktandum in den all monatlich stattfindenden Teamsitzungen (mit allen Teammitgliedern!).

8. Brandgefahrprävention in der Küche

- Die Küche darf nicht verlassen werden, wenn auf der Herdplatte Fett oder Öl erhitzt wird.
- Überhitztes Brat Öl entzündet sich selbst. Ein Löschversuch mit Wasser führt zu einer Explosion. In diesem Fall den Brand mit einem Deckel oder der in der Küche befindlichen Branddecke löschen.
- Das Kochgut wird regelmässig kontrolliert, solange eine Herdplatte heiss ist.(falls gekocht wird).
- Beim Verlassen der Küche wird überprüft, ob die Herdplatten abgestellt sind.



9. Küchenhygiene, -Reinigung

Die Küche wird stets sauber gehalten.

Die Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Geräte werden vor bzw. nach der Benutzung durch geeignete Reinigungs-massnahmen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert.

Das Geschirr wird nach Gebrauch in der Abwaschmaschine oder mit heißem Wasser und Abwaschmittel gereinigt.

Reinigung jeweils nach Zubereitung von Essen durch die Mitarbeiterinnen von:

- Boden
- Herdplatten
- Arbeitsflächen
- Spül trog
- Abtropfbrett

Die Betreuerinnen sind am Nachmittag und am nachfolgenden Morgen angehalten, die Küche in diesem Sauberkeitsstand zu erhalten.

- Kühlschrank 1 x pro Woche
- keine verdorbenen Waren
- übersichtlich eingeräumt

Maschinen:

- Wasserkocher, Kaffeemaschine einmal monatlich gründlich reinigen und entkalken
- Abwaschmaschine laufend warten (kontrollieren, entkalken, entstopfen)
- in der Reinigungsausrüstung können sich Keime vermehren. Deshalb ist es erforderlich, diese regelmässig zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.

Haus gesamt:

- 1x Jährlich Grossputz in den Betriebsferien



Gruppe täglich:

- Leeren der Abfallkübel
- Staubsaugen, nass aufziehen (Gruppenraum und Garderobe)
- Tische, Stühle (Kleinkinder) feucht reinigen
- Wickeltisch reinigen
- WC Lavabo reinigen
- Geschirr reinigen
- Ordnung halten

Gruppe wöchentlich

- Babyspielsachen reinigen
- Wäsche waschen
- Zahnputzbecher putzen
- Zahnbürstenkontrolle
- Bettli frisch beziehen
- Schuhkästli, Garderobe reinigen
- Kleiderkästli aufräumen

Böden gründlich saugen und nass reinigen. Alle sanitären Anlagen gründlich reinigen abstauben.

Gruppe alle 2 Wochen

- Geschirrkästen putzen
- Spielsachen ordnen

Das KiTa-Personal ist dafür besorgt ihm anvertrautes Inventar mit Sorgfalt zu behandeln. und die Räume in angemessener Ordnung zu halten.

