

## Hygienekonzept für die Tagesstrukturen der Primarschule Ossingen

### Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Die regelmäßig geplante und durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände. Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten der Tagesstrukturen sind verpflichtet, sich an das Konzept zu halten und dieses auch umzusetzen.

### Inhalt

- **Ziele**
- **Raumhygiene**
  - Allgemeine Hygiene der Aufenthaltsräume
  - Küchenzeile
  - Allgemeine Reinigung der Küche und Essräume
  - Kühlschränke
  - Lagerung der Lebensmittel
  - Waschraum und Toiletten
- **Wäsche**
- **Persönliche Hygiene der Mitarbeiter**
- **Persönliche Hygiene der Kinder**
- **Generelles, gilt immer**

## Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und Gesundheit der Kinder und Angestellten.
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars.
- Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene.
- Möglichst geringe Umweltbelastung durch Organisation der Reinigungsarbeiten.
- Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung.

## Raumhygiene

### Allgemeine Hygiene der Aufenthaltsräume

Für die allgemeine Sauberkeit und Hygiene der Räume ist das Tagesstrukturenteam zuständig. Die Fensterreinigung wird sporadisch, jedoch 1x pro Jahr gründlich durchgeführt.

Folgende Arbeiten fallen an:

- Jährliche Grundreinigung aller Räume
- Die Räume werden täglich gewischt (feucht aufgenommen bei Bedarf)
- Der Abfall wird täglich entsorgt
- Die Böden werden nach Bedarf, mindestens 1x pro Woche feucht gewischt
- Tägliches Durchlüften aller Räume

### Küchenzeile

#### Allgemeine Reinigung

Der Abfall wird täglich entsorgt und der Kübel bei Bedarf gereinigt. Der Boden der Küche und der Essräume wird täglich gesaugt. Einmal pro Woche wird der Boden in der Küche feucht aufgenommen. Der Geschirrspüler wird gemäss Herstellerangabe regelmässig gereinigt, entkalkt und gewartet. Der Küchenbereich wird nach kantonaler Vorgabe sauber gehalten und nach jeder Mahlzeit werden die Arbeitsflächen, Abguss und Kochfeld gereinigt. Sämtliche Lappen und Tücher werden in ausreichender Menge bereitgestellt, täglich gewechselt und 2x wöchentlich bei 60° gewaschen.

#### Kühlschränke

Kühlschränke werden regelmässig mit Seifenwasser gereinigt, ihre Temperatur kontrolliert und in die entsprechende Liste eingetragen. Alle im Kühlschrank/Gefrierfach gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden wöchentlich kontrolliert und abgelaufene Ware fachgerecht entsorgt.

#### Lagerung der Lebensmittel

Unser Konzept beinhaltet das tägliche Zubereiten des Mittagessens. Dafür werden die nötigen Lebensmittel eingekauft und frisch verarbeitet.

Die Lebensmittel werden wie folgt aufbewahrt:

- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und regelmässig kontrollieren
- Resten im Kühlschrank in verschliessbaren Behältern aufbewahren, oder mit Klarsichtfolie zudecken und datieren
- Angebrochene Packungen gut verschliessen
- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen
- Obst und Gemüse kühl lagern

### Waschraum und Toiletten

Die Lavabos und Toiletten werden täglich gereinigt. Nach dem Mittagessen wird ein Kontrollgang durchgeführt und bei Bedarf nachgereinigt. Die Böden werden nach Bedarf, mindestens aber 1x wöchentlich feucht aufgenommen.

### **Wäsche**

Die anfallende Wäsche wie Handtücher und Putzlappen werden regelmässig ausgewechselt und mindestens 1x wöchentlich bei 60° gewaschen.

### **Persönliche Hygiene der Mitarbeiter**

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper und saubere Kleidung. Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist intakt, sauber und den Gegebenheiten angepasst. Lange Haare sind während der Essenszubereitung und der Ausgabe der Mahlzeiten zusammengebunden oder hochgesteckt.

Die Hände sind immer mit Seife zu waschen und das Desinfektionsmittel ist zu benutzen:

- Generell vor Arbeitsbeginn
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach dem Aufsuchen der Toilette
- Nach dem Verrichten von Reinigungsarbeiten
- Nach dem Zubereiten von Lebensmitteln
- Vor dem Essen

Leidet eine Mitarbeiterin an Hautausschlägen oder hat sie offene Wunden an den Händen, ist sie verpflichtet, diese korrekt abzudecken, um nicht mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ansonsten müssen Plastikhandschuhe getragen werden.

Bei ansteckenden Krankheiten wird die Betriebsleitung informiert und weiteres Vorgehen diskutiert.

### **Persönliche Hygiene der Kinder**

Es ist wichtig, die Hände regelmässig mit Seife zu waschen, dies geschieht:

- Immer vor jedem Essen
- Nach jeder Toilettenbenutzung
- Vor der Mithilfe in der Küche
- Nach dem Mittagessen besteht die Möglichkeit die Zähne zu putzen

### **Generelles, gilt immer**

Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten die Tagesstrukturen nicht! Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen gereinigt und desinfiziert werden! Die Hände sind danach intensiv zu waschen und zu desinfizieren. Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko darstellen für die Kinder und die Mitarbeiterinnen der Tagesstrukturen, werden die Hygienevorschriften verschärft!

**Die Primarschulpflege behält sich vor, im Falle einer Epidemie oder einer gefährlich ansteckenden Krankheit, die Tagesstrukturen zu schliessen, bis das Risiko eingedämmt ist.**

Die Mitarbeitenden der Tagesstrukturen an der Primarschule Ossingen sind mit dem vorliegenden Hygienekonzept vertraut und arbeiten danach. Wir sind bestrebt, das Hygienekonzept laufend den neuesten Erkenntnissen anzupassen und das Personal im Umgang mit der Hygiene in den Tagesstrukturen zu schulen.

Dieses Konzept wurde von der Primarschulpflege am 30.08.2021 abgenommen und gilt rückwirkend ab dem Beginn des Schuljahres 2021/22.