



Checkliste Hygiene in der Tagesfamilienbetreuung

Personenhygiene

- Händewaschen mit Wasser und Seife während ca. 30 Sekunden: Vor dem Zubereiten von Speisen und vor dem Essen, nach dem Wickeln, dem Gang zur Toilette, der Rückkehr nach Hause, dem Kontakt mit Tieren, dem Husten oder Niesen in die Hände.
- Husten und Niesen in ein Taschentuch oder in die Armbeuge.
- Zum Putzen der Nase Papiertaschentücher benutzen und diese nach einmaligem Gebrauch entsorgen.
- Jedes Kind hat seine eigenen Trinkbecher beziehungsweise seine eigene Trinkflasche.

Küchenhygiene

- Nach dem Kochen Spülbecken und Arbeitsflächen mit heissem Wasser und Haushaltreiniger oder Essigwasser reinigen.
- Spüllappen oder –schwamm täglich wechseln und bei mindestens 60 Grad waschen. Spülbürste täglich mit in den Geschirrspüler geben.
- Für Geschirr und Hände zwei verschiedene – erkennbar gekennzeichnete – Tücher zur Verfügung stellen.
- Spüllappen und Küchentücher gut trocknen lassen.
- Lebensmittelreste mit Einwegküchentüchern aufwischen.
- Schneidebretter mit starken Verschnitten werden ausgewechselt, da sich in den Ritzen Keime vermehren können.
- Haustiere nicht auf die Küchenablage oder den Esstisch lassen.
- Für Fressnapfe von Haustieren separate Bürste verwenden.

Lebensmittelhygiene

- Lebensmittel bei der richtigen Temperatur lagern, auch beim Einkaufen oder bei Ausflügen. Tiefkühlprodukte in einer Kühltasche transportieren.
- Kühlschrankschranktemperatur überprüfen. Ideal sind maximal fünf Grad.
- Lebensmittel immer verpackt im Kühlschrank lagern und regelmässig überprüfen.
- Kühlschrank regelmässig mit Essigwasser reinigen.
- Tiefgekühlte Lebensmittel im Kühlschrank auftauen. Auftauflüssigkeit von Fisch, Fleisch und Geflügel direkt ins Spülbecken giessen und dies anschliessend mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

kibesuisse

Verband Kinderbetreuung Schweiz

Fédération suisse pour l'accueil de jour de l'enfant

Federazione svizzera delle strutture d'accoglienza per l'infanzia

Josefstrasse 53, CH-8005 Zürich, T +41 44 212 24 44, www.kibesuisse.ch

- Schneidbretter und Besteck, welches mit rohem Fisch, Fleisch oder Geflügel in Berührung kam, sofort mit heissem Wasser und Spülmittel waschen.
- Keine Speisen mit rohen Eiern anbieten. Wenn für einen Teig rohe Eier verwendet wurden, Teigschüssel nicht auslecken lassen.
- Verschimmelte Lebensmittel als Ganzes entsorgen. Wenn Schimmel von blossen Auge erkennbar wird, ist er schon tief in das Lebensmittel eingedrungen.

Bad- und Wickelhygiene

- Alle Kinder haben ihre eigenen Zahnbürsten, Zahnbecher, Waschlappen und Handtücher. Anstelle von Handtüchern sind Einwegtücher vorzuziehen.
- Zahnbürsten stehen und Waschlappen und Handtücher hängen so, dass sie sich nicht berühren.
- Zahnbecher werden regelmässig gereinigt, Zahnbürsten ausgewechselt.
- Jedes Kind hat seine eigene Wickelunterlage. Diese wird regelmässig bei mindestens 60 Grad gewaschen. Einwegunterlagen sind grundsätzlich vorzuziehen.
- Bei Durchfall Einweghandschuhe benutzen und anschliessend Hände und Wickelunterlage desinfizieren.
- Windeln werden in einem separaten und verschliessbaren Eimer entsorgt (nicht im Kücheneimer).
- Vor der Toilette auf Bodenmatten verzichten.
- Badezimmer regelmässig lüften, damit sich kein Schimmel bilden kann.

Hygiene im Schlafbereich

- Matratzen mit einer wasserdichten Auflage schützen.
- Jedes Kind hat seine eigene Bettwäsche, welche alle 14 Tage gewaschen wird. Dies gilt auch für einen gemeinsam genutzten Kinderwagen.
- Jedes Kind hat einen eigenen Nuggi. Bleibt dieser in der Tagesfamilie, wird er regelmässig sterilisiert oder ausgekocht.

Hygiene bei den Spielsachen:

- Die angebotenen Spielsachen sowie Aufbewahrungsboxen werden regelmässig gereinigt beziehungsweise gewaschen. Legos können beispielsweise in einem Wäschesack in der Waschmaschine gereinigt werden.

Diese Checkliste ist auch in den kibesuisse Kursunterlagen für die Grundbildung Tageseltern enthalten.