

Checkliste: Hygiene in der Kindertagespflegestelle

Personenhygiene

- Waschen Sie sich vor dem Zubereiten des Essens sorgfältig mit Wasser und Seife die Hände, vor allem nach dem Gang auf die Toilette. Veranlassen Sie die Kinder, vor dem Umgang mit Lebensmitteln das Gleiche zu tun. Die Kinder beobachten Ihr Verhalten und lernen an Ihrem Vorbild
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Auch von gesunden Menschen können dadurch Keime übertragen werden
- Wer eine ansteckende Krankheit hat, darf nicht an der Lebensmittelzubereitung beteiligt werden.

Lebensmittelhygiene

- Bewahren Sie rohe und gegarte Lebensmittel getrennt auf.
- Lagern Sie leicht verderbliche Produkte wie rohe Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fisch, Eiprodukte, Cremes, Salate und Mayonnaise im Kühlschrank.
- Wenn Eier gebraucht werden, achten Sie darauf, dass nur sehr frische Eier verwendet werden, dass diese im Kühlschrank gelagert und schnell verarbeitet und verzehrt werden.
- Erhitzen Sie empfindliche Lebensmittel (z. B. Eierspeisen, Geflügel, Hackfleisch, Fisch, Fleisch, Bratwürstchen) ausreichend. Sie sollten innen, nicht nur an der Oberfläche, mindestens 70 °C heiß sein, damit sie richtig durchgegart sind.
- Lassen Sie Tiefkühlware im Kühlschrank auftauen und verarbeiten Sie sie umgehend.
- Wenn Sie Fisch, Fleisch oder Geflügel auftauen, sorgen Sie dafür, dass die Auftauflüssigkeit nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt. Reinigen Sie Auffangbehälter sofort gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- Bieten Sie Kindern sicherheitshalber keine Speisen mit rohen Eiern an. Lassen Sie Kinder auch keinen Teig ablecken, bei dessen Verwendung rohe Eier verwendet wurden.
- Lebensmittel, die auf den Boden gefallen sind, werden nicht mehr verwendet.
- Werfen Sie Verschimmeltes in den Müll. Wenn Schimmel mit dem bloßen Auge erkennbar wird, ist er schon tief in die Lebensmittel eingedrungen.

Küchenhygiene

- Achten Sie auf die richtige Temperatur in Ihrem Kühlschrank (höchstens 7 °C) und in Ihrem Gefrierschrank (mindestens -18 °C).
- Wischen Sie den Kühlschrank einmal im Monat mit Essigwasser aus.
- Auf Schneidebrettern aus Holz können sich Keime schlechter ausbreiten als auf Plastikbrettern. Sie können sie in der Mikrowelle entkeimen.
- Wenn Gegenstände mit rohen Eiern, stark verschmutztem Gemüse oder Ähnlichem in Berührung gekommen sind, spülen Sie sie gleich unter fließendem heißen Wasser mit Spülmittel oder räumen Sie sie sofort in die Spülmaschine.
- Wischen Sie die Arbeitsflächen und das Spülbecken nach der Arbeit mit heißer Spülmittellauge ab und wischen Sie sie trocken.
- Lassen Sie feuchte Wischlappen und Küchenhandtücher gut trocknen.
- Wechseln Sie Wischtücher und Küchenhandtücher regelmäßig (alle 2–3 Tage) und waschen Sie sie in der Maschine bei mindestens 60 °C.
- Benutzen Sie für Küche und Bad unterschiedliche Lappen.
- Handtücher, die auf den Boden gefallen sind, werden nicht weiter verwendet und kommen in die Wäsche.

Bad- und Wickelhygiene

- Alle Kinder haben ihre eigenen Zahnbürsten, Handtücher und Waschlappen. Die Handtücher der Kinder hängen, die Zahnbürsten stehen so weit auseinander, dass sie sich nicht berühren.
- Nach jedem Wickeln wird die Wickelunterlage gewechselt oder desinfiziert.
- Beim Wickeln waschen Sie sich nach jedem Kind gründlich die Hände. Bei Durchfall benutzen Sie Einweghandschuhe und desinfizieren Hände und Wickelbereich besonders gründlich.
- Falls ein Kind oder ein Mitglied der Familie Durchfall hat, sollte die Toilette mit Desinfektionsmittel gereinigt werden.

Hygiene in den Schlafräumen

- Bettlaken und Bettdecken- und Kissenbezüge werden einmal in der Woche gewechselt und zusätzlich dann, wenn sie schmutzig oder nass geworden sind.
- Schnuller und Ähnliches werden nach der Benutzung sterilisiert.