

4.3. Hygieneschulung

1. Allgemeine Informationen
2. Erste Hilfe Kasten - Inhalt
3. Giftpflanzen
4. Merkblatt – Hygiene / Durchfall

Management Lehrgang
Fachbereich: Recht

Elisabeth Partl MA

Allgemeine Informationen

1. Die gesetzliche Lage	3
2. Arbeiten in der Küche	3
• Materialverwaltung bzw. Einkauf	
• Lagerung ohne Kühlung	
• Lagerung im Kühlschrank	
• Lagerung im Tiefkühlschrank	
3. Mitgebrachte Speisen	4
4. Verarbeitung von Speisen	4
5. Essensanlieferung	5
• Kaltanlieferung	
• Tiefkühllieferung	
• Heißlieferung	
6. Betriebshygiene	5
• Spülbecken und Handwaschbecken	
• Geschirrspülmaschine	
• Kochgeschirr, Geschirr und Besteck	
• Räume und Einrichtungen	
• Reinigung und Desinfektion	
7. Personalhygiene	6
• Händereinigung	
8. Eigenkontrolle und Schulung	7
9. Hauswirtschaftliche Tätigkeiten	8
10. Schädlingsbekämpfung	8
11. Literaturliste	

Allgemeines

Die meisten Betreuungseinrichtungen beschäftigen Reinigungspersonal oder spezielle Mitarbeiter die für diese Aufgabe verantwortlich sind. Damit fallen grobe Reinigungsarbeiten meist weg. Trotzdem gehört die hauswirtschaftliche Tätigkeit nicht nur zum Berufsbild sondern in vielen Fällen auch zum pädagogischen Angebot. Kindern fehlt in unserer modernen Zeit vielfach die Möglichkeit die Eltern bei solchen Tätigkeiten zu beobachten und dadurch zu lernen. Deshalb ist es wichtig Kinder in diesen Bereich Einblick zu geben und sie so viel wie möglich mitarbeiten zu lassen.

1. Die gesetzliche Lage

Das **Gesundheitsamt** kontrolliert die gesamten Betreuungseinrichtung, besonderes Augenmerk legt es auf Waschräume, Küche, Wickelbereich, Einrichtungen bezüglich der kindgerechtigkeit (Tisch- und Sesselhöhe), die Gesundheit betreffende Sicherheitsmaßnahmen (Erste Hilfe Kasten,..)

Kindertagesheime unterliegen, genau wie Restaurants dem Lebensmittelgesetz.

§ 20 LMG: Wer Lebensmittel in Verkehr bringt, hat vorzusorgen, dass diese nicht durch äußere Einwirkungen hygienisch nachteilig beeinflusst werden, soweit das nach dem jeweiligen Stand der Wissenschaft möglich und nach der Verkehrsauffassung nicht unzumutbar ist.

Das **Lebensmittelamt** kontrolliert die Küche und die Aufbewahrung von Speisen. Die Kontrollen sind unangemeldet. Die Mitarbeiter sind zur Auskunft verpflichtet und müssen den jeweiligen Beamten auf Wunsch alle Räume zeigen. Verweigert sie dies, kann das eine Verwaltungsstrafe von bis zu € 2.200,- nach sich ziehen.

2. Arbeiten in der Küche

Materialverwaltung und Einkauf

Der Einkauf richtet sich nach den Lagermöglichkeiten und der vorhandenen Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten. Dem Einkauf soll ein Frühstücksplan zugrunde liegen.

Anlieferung bzw. Einkauf

- Nicht zu große Mengen einkaufen
- Mindesthaltbarkeits- bzw. Ablaufdatum beachten
- Bei leicht verderblichen Lebensmitteln nur den Tagesbedarf kaufen
- Bei verpackten Lebensmitteln sind die auf der Verpackung angeführten Lagerbedingungen einzuhalten
- Bei Kühl- und Tiefkühlprodukten darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden (Kühltasche)

Lagerung ohne Kühlung

Getrennte Lagerung von reinen und unreinen Lebensmittel

Alle reinen Lebensmittel sollen nach öffnen der Packung in verschließbare Plastikdosen umgefüllt werden – Schutz vor Ungeziefer. Obst und Gemüse entweder in der Gemüselade im Kühlschrank oder in eigenen Behälter aufbewahren und regelmäßig auf Verderblichkeit prüfen.

Lagerung im Kühlschrank

Bei Lagerung von verschiedenen Lebensmittel, wie Wurst, Käse, usw. .. sind diese aus küchenhygienischen Gründen getrennt in verschließbaren Plastikbehältern (schützt auch vor Fremdgerüchen) unterzubringen und so bald als möglich aufzubrauchen.

Die auf der Verpackung angeführt Haltbarkeitsdauer ist unbedingt einzuhalten. Abgelaufenen Lebensmittel müssen entsorgt werden.

Angefangene H-Milch ist im Kühlschrank zu lagern und wie Frischmilch zu behandeln.

Persönliche Lebensmittel der Mitarbeiter dürfen nur in verschlossenen, mit Namen versehenen Behältern im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Kühlschranktemperatur muss täglich gemessen werden (+5°/ -2°) und in eine Liste

eingetragen werden.

Hartkäse	15-20 Tage
Weichkäse	5-7 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage
Frische Kräuter	2-3 Tage
Frisches Obst	3-7 Tage
Süßspeisen	5 Tage

Die Haltbarkeit von Wurstwaren hängt davon ab, um welche Wurstart es sich handelt. Wurstwaren sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Wenn man frische Wurst beim Metzger kauft soll man nach der Haltbarkeit fragen. Bei vakuumverpackter Wurst steht das Haltbarkeitsdatum auf der Packung. Nach dem Öffnen. muss sie bald verzehrt werden.

Lagerung im Tiefkühlschrank

Bei tiefgekühlten Lebensmitteln darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden – Gefrierbrand (weiße Ränder oder Kristalle am Gefriergut). Lebensmittel die von Gefrierbrand betroffen sind dürfen nicht mehr verwendet werden. Einmal auf- oder angetaute Lebensmittel dürfen nicht mehr eingefroren werden.

Lebensmittel die tiefgefroren werden, müssen vorher mit dem Datum versehen und luftdicht (Folie oder Behälter) verschlossen werden.

Die Temperatur des TK muss -15° / -18° betragen, täglich überprüft und in eine Liste eingetragen werden. Auch tiefgekühlte Lebensmittel sollen so rasch als möglich verbraucht werden.

Max Haltbarkeitsdauer

Fleisch	6 Monate
Backwaren	6-12 Monate

Zu den Speisen, die besonders leicht verderben und somit Ursache für Durchfall- erkrankungen führen können gehören:

- **Creemen**
- **Mayonnaise**
- **Rohes faschirtes Fleisch**
- **Rohe Eier**
- **Gekochte, geschälte Kartoffel**
- **Gekochte, geschälte Eier**
- **Gekochte Kartoffel und gekochte Eier sollen erst kurz vor dem Essen geschält werden.**

3. Mitgebrachte Speisen

Von zu Hause mitgebrachte, selbst zubereitete Speisen und Kuchen dürfen in der Betreuungseinrichtung nicht an die Kinder verabreicht werden. Gekauft Kuchen, die in Originalverpackung und mit Ablaufdatum versehen sind dürfen an die Kinder weitergegeben werden, sofern es sich um Gekochtes handelt.

4. Verarbeitung von Speisen

- Getrennte Vorbereitung und Verarbeitung unreiner und reiner Lebensmittel
- Sollte aus Platzmangel eine örtliche Trennung nicht möglich sein, so ist eine zeitliche vorzunehmen. Es wird empfohlen, farblich unterschiedliche Kunststoffschneidebretter und Geräte für den reinen bzw. unreinen Bereich zu verwenden. Diese sind nach Gebrauch entsprechend zu reinigen und zu desinfizieren.
- Arbeitsflächen und das Spülbecken, in dem die benutzten Geräte gereinigt wurden, müssen mit heißem Wasser (mind. 65°C) und Spülmittel gereinigt und anschließend desinfiziert werden.

5. Essensanlieferung

In den meisten Institutionen wird das Essen nicht selbst gekocht sondern angeliefert:

Kaltanlieferung

- Das Erwärmen der Speisen hat sofort nach Herausnehmen aus der Kühlung im vorgeheizten Konvektomant (Wärmeschrank) zu erfolgen.
- Die Kerntemperatur von 75° muss rasch erreicht werden
- Die Kerntemperatur (jeder Speise) muss überprüft (Stichthermometer) und dokumentiert (Liste) werden

TK-Anlieferung

- Niemals bei Raumtemperatur auftauen
- Sofern nicht im Konvektomat oder in der Mikrowelle aufgetaut wird, erfolgt dies nur im Kühlschrank
- Das Erwärmen der tiefgekühlten oder aufgetauten Speisen hat in einem bereits aufgeheizten Konvektomat zu geschehen, wobei 75° Kerntemperatur erreicht werden müssen
- Die Kerntemperatur (jeder Speise) muss überprüft (Stichthermometer) und dokumentiert (Liste) werden

Heißanlieferung

1. Die Kerntemperatur muss bei der Lieferung 75° Grad betragen.
2. Die Kerntemperatur (jeder Speise) muss überprüft (Stichthermometer) und dokumentiert (Liste) werden
3. Die Speisen müssen in einem Wärmebehälter warmgehalten werden
4. Die Kerntemperatur (jeder Speise) muss vor der Ausgabe überprüft (Stichthermometer) und dokumentiert (Liste) werden
5. Die Speisen dürfen max. 3 Stunden heiß gehalten werden, danach sind die Reste zu entsorgen
6. Das mehrmalige Aufwärmen der Speisen ist nicht zulässig

6. Betriebshygiene

Spülbecken und Handwaschbecken

- Das Spülbecken ist kein Handwaschbecken
- Für die Händereinigung muss an angemessener Stelle in der Küche ein Waschbecken installiert sein, dessen Armaturen möglichst nicht händisch (Lichtschranke, Fuß-Kniebetätigung) zu betätigen sind. Ist diese Möglichkeit nicht gegeben, dann ist jedenfalls die Berührung der Armatur zu vermeiden (Verwendung eines sauberen Papierhandtuches)! Bei Umbau oder Neubau sind die Handwaschbecken jedenfalls mit nicht händisch zu betätigenden Armaturen auszustatten
- Das Handwaschbecken muss mit Kalt- und Warmwasser, fix montiertem Behälter für Flüssigseife, Einmalhandtücher und einem Sammelkorb für die gebrauchten Papierhandtücher ausgestattet sein.
- AUSNAHME: Ist bei Verabreichungsküchen (keine eigene Speisezubereitung) kein Handwaschbecken aber eine Doppelspüle vorhanden, so kann ein Becken dieser Spüle als Handwaschbecken gekennzeichnet und entsprechend ausgestattet sein – eine andere Verwendung ist untersagt!

Geschirrspülmaschine

- Für die Reinigung des gebrauchten Koch- und Essgeschirrs, von Geräten und Maschinenteilen sind prinzipiell Geschirrspülmaschinen zu verwenden.
- Das Geschirr ist vorzuspülen, insbesondere muss das Kochgeschirr frei von angelegten Speiseresten sein.
- Die Spültemperatur muss 65° erreichen.
- Bei Geschirr und Geräten, die nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden können,

ist eine Heißwasserreinigung mit mind. 65° mit anschließender Desinfektion vorzunehmen.

Kochgeschirr, Geschirr und Besteck

- Müssen in einem einwandfreien Zustand und ausreichend vorhanden sein
- Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen aus Holz sind nicht gestattet
- Beschädigte Arbeitsgeräte und beschädigtes Geschirr dürfen nicht verwendet werden

Räume und Einrichtung

- Wände, Böden, Arbeitsflächen müssen fugenlos und leicht abwaschbar sein
- Türen und Fenster müssen leicht abwaschbar sein
- In der Küche offenbare Fenster sind mit Fliegenschutzgitter zu versehen
- Hygienisch und verwendungsmäßig einwandfreier Zustand von Kühleinrichtungen, Einrichtungsgegenständen, Schubladen, Regalen, usw.
- Abfallentsorgung (Behälter mit selbstschließendem Deckel – Fußbetätigung)
- Abfall ist täglich zu entsorgen
- Tiere und Blumen (Schnitt- und Topfpflanzen) sind in der Küche verboten
- Rauchen ist in der Küche verboten

Reinigung und Desinfektion

- Reinigung und Desinfektion sind zwei unterschiedliche Arbeitsvorgänge
- Aufbewahrung von Reinigungsmitteln, Reinigungsgeräten etc. nicht gemeinsam mit Lebensmitteln
- Die Reinigung der Arbeitsflächen soll nur mit Einwegtüchern (z.B. Küchenrolle) erfolgen
- Werden sonstige Tücher für die Reinigung der Arbeitsflächen verwendet, so müssen diese nach einmaliger Verwendung ausgekocht werden, Bodentücher müssen täglich gründlich gereinigt und mindestens einmal wöchentlich ausgekocht werden.
- Es wird empfohlen von Tag zu Tag farblich unterschiedliche Tücher zu verwenden.
- Auch Geräte und Flächen, die nicht unmittelbar in den Kochprozess eingebunden sind (z.B. Dichtungen von Kühlschränken, Geräteladen) müssen in geeigneten Abständen gereinigt und desinfiziert werden.
- Für die Reinigung und Desinfektion muss ein eigener Hygieneplan erstellt werden, der an gut sichtbarer Stelle angebracht sein muss.
- Der richtige Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel muss beachtet werden.

7. Personalhygiene

- Kopfbedeckung beim Kochen und Zubereiten der Speisen
- Eigene saubere Arbeitskleidung in der Küche, die nur dort getragen wird (Schürze)
- Beim Kochen kein Schmuck an den Händen
- Personal mit eitrigen Wunden bzw. krankes Personal darf nicht am Kochbetrieb und an der Zubereitung teilnehmen
- Auf richtiges Händewaschen mit anschließender Desinfektion ist größte Aufmerksamkeit zu richten

Händereinigung

Wann

- Unmittelbar vor Arbeitsaufnahme
- Nach jeder Arbeitsunterbrechung (Pause)
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Nach Gebrauch des Taschentuchs
- Nach Anfassen verschmutzter Gegenstände
- Nach dem Anfassen von Verpackungsmaterial

Wie

- Getrennt Reinigung und Desinfektion
- Mit feuchten Händen Flüssigseife dem Spender entnehmen, die Hände vollständig bis über

- das Handgelenk mindestens 30 Sekunden einschäumen
- Seife vollständig abspülen und Hände mit Einmalhandtuch gut abtrocknen (auch zwischen den Fingern).
- Entsprechende Menge Desinfektionsmittel dem Spender entnehmen und zwischen den Händen bis zum Auftrocknen verreiben (auch zwischen den Fingern)

8. Eigenkontrolle und Schulung

- Das Personal, das in der Küche beschäftigt ist, muss geschult sein
- Sowohl über die Schulungsmaßnahmen als auch über alle anderen Tätigkeiten (Temperaturaufzeichnungen, Reinigungs- und Desinfektionsplan etc) müssen Aufzeichnungen geführt werden.
- **Alle Dokumentationen müssen ein Jahr aufbewahrt werden.**

9. Hauswirtschaftliche Tätigkeiten

Grundsätzliches

Die Ordnung und Sauberkeit ist neben der pädagogischen Ausrichtung eines der wichtigsten Aushängeschilder der Kinderbetreuungseinrichtung. Keine sterile Umgebung ist gefragt, aber ein Umfeld in dem man sich wohl und geborgen fühlen kann.

Arbeiten in der Gruppe

12. Boden und Teppiche frei räumen, auch in der Spielecke
13. Grob aufkehren – Kinderbesen und Kehrschaufeln
14. Tische abwischen – und trocknen
15. Entfernen von Griffspuren
16. Spielzeug in die Regale räumen
17. Geschirr in die Küche räumen – Servierwagen
18. Staubwischen (sauber halten der Regale und Ablagen)
19. Blumenpflege
20. Pflege des Spielzeuges – waschen, reparieren, kleben, überziehen, nähen, im Sinne des wertschätzenden Umgangs mit Dingen soll das Spielzeug pfleglich behandelt und repariert werden – ist dies nicht mehr möglich – aussortieren
21. Das Spielzeug soll im Kindergarten mindestens halbjährlich und in der Krippe laufend gewaschen werden
22. In der Krippe ist besondere Hygiene geboten

Eingangsbereich, Gänge

- In der Garderobe auf Ordnung achten – Schuhe in die Ablage, Jacken aufhängen, Hutablage aufräumen und säubern – Eltern zur Ordnung anhalten
- Bei Schlechtwetter sind der Eingangsbereich sowie die Gänge zwischendurch zu reinigen. Diese Bereiche sind der erste Eindruck, den Besucher bekommen. Daher sind die Pflege und das dekorative Gestalten sehr wichtig.

Garderoben Sanitärbereich

- Getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Straßen- und Arbeitskleidung
- Eigene Toiletteanlagen für das Personal
- Handwaschbecken (Heißwasser, Einmalhandtücher, Flüssigseife, Handdesinfektion)
- Berührungsfreie Armaturen sind erwünscht, Wenn derzeit nicht möglich, dann dürfen die Armaturen nur mit einem Einmalhandtuch betätigt werden.

Waschküche

- Waschen, trocknen, bügeln, Wäscheregale sortieren
- Warten und reinigen der Waschmaschine und des Wäschetrockners, damit verbunden ist die Siebreinigung, Wasserentleerung bei Kondentrockner
- Verwaltung und Einkauf der Wasch- und Reinigungsmittel – sichere Aufbewahrung – Kinder haben keinen Zutritt

Personalraum

- Der Personalraum ist für die Pausen der Mitarbeiter. Kinder und Eltern haben keinen Zutritt. Der Personalraum ist kein Abstellraum und soll sauber und ordentlich gehalten werden.

Materialraum

- Der Materialraum dient zur Aufbewahrung von Bastelmaterial. Dieses Material muss fachgerecht gelagert werden sodass weder das Material noch Personen zu Schaden kommen. Materialien die nachzukaufen oder nachzubestellen sind werden auf einer Liste festgehalten.

Turnraum

- Die Turn- und Rhythmikgeräte müssen gepflegt und auf eventuelle Schäden hin überprüft werden. Unbedingt vor Inbetriebnahme der Geräte eine Sichtprüfung vornehmen.

Garten, Terrasse, Balkon

- Vor der Benützung des Gartens ist täglich eine Sichtkontrolle auf Gefahrenquellen durchzunehmen (Spritzen, Glasscherben, tote Tiere,...) Die Sandkiste ist täglich abzudecken. Zwischendurch (1xMonat) ist der Sand umzustechen und aufzulockern. Auch im Garten ist die Pflege – Blumen gießen, Blätter zusammenrechnen, Sand zurück in die Sandkiste kehren, Blumenpflege, Gemüsebeet – gemeinsam mit den Kindern durchzuführen. Im Gartenhaus werden die Spielgeräte für den Garten aufbewahrt. Diese müssen ebenfalls gepflegt und instand gehalten werden. Auch hier geht es darum die Geräte (Roller, Dreirad, ..) bei Bedarf zu reparieren und wenn dies nicht mehr möglich ist auszusortieren.
- Spielmaterial das von drinnen mit hinausgenommen werden müssen nach Benützung im Garten gesäubert werden.

Schneeräumung

1. Die Schneeräumung wird von der Hausverwaltung oder Spezialfirmen erledigt. Die Zugangswege müssen, sollte dies noch nicht geschehen sein gesäubert und gestreut werden – Achtung bei Unterlassung der Schneeräumungspflicht kann die Versicherung bei einem Unfall Schadenersatz fordern.

10. Schädlingsbekämpfung

- Ständige Kontrolle ob sich Schädlinge eingenistet haben
- Schädlingsbekämpfung sollte nur von autorisierten Schädlingsbekämpfungsfirmen durchgeführt werden
- Darüber sind Aufzeichnungen zu führen

Literatur:

Allgemeine Hygienerichtlinien - Mag 11

www.wien.gv.at/gesundheit/strukturen/hygiene/richtlinien.htm

Merkblatt Hygiene für Kindergarten, Tagesbetreuung und Hort - NÖ

www.noel.gv.at/Gesellschaft&Soziales/Kinderbetreuung/Kindergärten

Bundesministerium für Gesundheit, Hygiene Leitlinien für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung