



## Hygiene in der KTP & Kindertageseinrichtung

### Personenhygiene (Vorbildverhalten!)

- Hände waschen **vor** u. während Essenszubereitung,  
**nach** Toilettengang,  
**nach** dem Nase putzen od.  
**nach** „durch die Haare streichen“ etc.
- Nicht auf Lebensmittel **husten** u. **niesen**
- Mit **ansteckenden Krankheiten dürfen keine Lebensmittel zubereitet werden!**  
> **Die Kinder sollen das Gleiche tun**
- 
- 

### Lebensmittelhygiene

- Rohe** u. **gegarte Lebensmittel** müssen **getrennt aufbewahrt** werden
- Verderbliche Produkte**, wie rohe Fleisch- u. Wurstwaren, Geflügel, Fisch, Eiprodukte, Cremes, Salate u. Mayonnaise **immer** im **Kühlschrank** aufbewahren (getrennt u. abgedeckt)
- Nur sehr frische Eier verwenden**, Eier immer im **Kühlschrank** aufbewahren u. **schnell verarbeiten** u. verzehren.
- Empfindliche Lebensmittel** (Eierspeisen, Geflügel, Hackfleisch, Fisch, Fleisch, Brat-/Würstchen, ...), die **Kerntemperatur** sollte **mind. 70°C** betragen.
- TK-Ware** im **Kühlschrank**, auf einem Gitter mit Abtropfmöglichkeit, **auftauen** u. **umgehend verarbeiten**. **Abtropf-Flüssigkeit** sofort **entfernen** u. **nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen**. **Alle Utensilien**, die mit der Ware oder dem **Abtropfwasser** in Berührung kamen, **sofort mit heißem Wasser u. Spülmittel, oder in der Spülmaschine reinigen**.
- Kindern keine Speisen mit rohen Eiern (auch Teig!) reichen!**
- Was auf den Boden gefallen ist, gehört IMMER in den Mülleimer!**
- Verschimmeltes** gehört in den **Müll**, **Schimmel ist meist schon tief im Lebensmittel**, die Schimmelfäden sind nur noch nicht sichtbar!
- 
- 

### Küchenhygiene

- Lebensmittel immer **abdecken** und **nie direkt am Boden lagern**, auch nicht in einem Behälter!
- Kühlschranktemperatur max. 7°C | Gefrierschranktemperatur mind. -18°C**
- Kühlschrank **monatlich** mit **Essigwasser** reinigen
- Alle Utensilien**, die mit **Lebensmittel tierischen Ursprungs, rohen Eiern** oder **verschmutztem Gemüse** in **Berührung** kamen, **sofort mit heißem Wasser u. Spülmittel, oder in der Spülmaschine reinigen**.
- Holzschneidebretter** sind **keimfreier** als Kunststoffbretter, man kann sie in der **Mikrowelle** entkeimen.
- Trinkflaschen v. Säuglingen müssen vor jeder Verwendung sterilisiert werden!**
- Kindertrinkflaschen** sind **ebenfalls gründlich** zu reinigen!
- Arbeitsflächen** u. **Spülbecken** sind mit **heißer Spülmittellauge** abzuwischen u. **zu trocknen**.
- Feuchte Waschlappen** u. **Küchenhandtücher (alle 2-3 Tg. wechseln u. mind. b. 60°C waschen)** gut trocknen lassen, besser sind Einmaltücher!
- Küche u. Bad – es gibt hierfür unterschiedliche Lappen!**
- Lappen, Tücher, Handtücher** die **auf den Boden gefallen sind**, kommen in die **Wäsche**.
- 
- 

### Bad- u. Wickelhygiene

- Jedes Kind hat seine **eigene Zahnbürste, Handtücher u. Waschlappen**. Diese stehen od. hängen so weit auseinander, **dass sie sich NICHT berühren!**
- Wickelaufgabe nach jedem Wickeln** wechseln, bzw. **desinfizieren!**
- Vor und nach dem Wickeln, die Hände gründlich waschen** u. **desinfizieren**. Bei **Durchfall** besonders auf Hygienerichtlinien achten! Ggf. auch die **Erwachsenentoilette** desinfizieren.
- 
- 

### Hygiene in Schlafräumen

- Bettwäsche** wird **wöchentlich gewechselt**, zusätzl. Wäschen wenn sie **schmutzig** od. **nass!**
- Schnuller o.ä.** werden nach der Benutzung **sterilisiert!**
- 
-