

## Hygiene in der Kita

**Kita Wunderwelt GmbH – Spreitenbach**  
**Stand: August 2025**

## Inhalt

1. Grundlagen .....	3
2. Umgang mit Lebensmittel .....	3
3. Hygiene in der Küche .....	4
5. Hygiene im Nassbereich.....	6
6. Hygiene in den Spielbereichen .....	7
6. Nützliche Dokumente und Links .....	7
7. Merkblätter.....	7
Merkblatt Babynahrung .....	8
Merkblatt Hygiene in der Küche .....	9
Hygiene Checkliste .....	10
Personalschulung Kontrolliste .....	11

## 1. Grundlagen

Das vorliegende Hygienekonzept hat die Aufgabe, den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen und den hygienischen Standard in den Kita Räumlichkeiten zu gewährleisten.

Die Kinder und Mitarbeitenden sollen vor Schmutz und Verunreinigungen und deren gesundheitlichen Folgen geschützt werden und Freude am Aufenthalt in unserer Kita haben.

Alle Mitarbeitenden haben Kenntnis des Inhaltes des vorliegenden Konzepts, setzen die enthaltenen Anweisungen um und stellen Fragen, wenn sie etwas nicht verstehen.

Mit einer Dokumentation zur Selbstkontrolle zeigt ein Betrieb, dass die gesetzliche Verantwortung wahrgenommen wird und notwendigen Aufzeichnungen erfolgen. Die Dokumentation wird in einem Ordner in der Küche aufbewahrt und ist jederzeit griffbereit.

## 2. Umgang mit Lebensmittel

Risikobereich	Weisung, Kontrolle durch Koch/Kitaleitung
Wareneingang	Nach Einkauf/Lieferung werden die Lebensmittel unverzüglich im Kühlschrank oder Lebensmittelschrank gelagert. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden, die Lebensmittel nicht zu stark und nicht zu wenig gekühlt werden.</li> <li>• Kontrolle, ob Verpackungen unbeschädigt sind</li> <li>• Kontrolle Haltbarkeitsdatum</li> </ul>
Temperatur Produkte	Für den Transport von Produkten mit Temperaturanforderung ist eine Kühlbox oder Kühltasche zu verwenden. Die Temperatur des Wareneingangs ist zu prüfen und periodisch zu dokumentieren (Kerntemperaturmessung!).
Temperaturkontrolle Kühlgeräte	Die Temperaturanzeige der Kühlgeräte wird täglich geprüft und auf der Kontrolliste dokumentiert.
Restenverwertung	Gekochte Lebensmittel werden sofort verzehrt oder innert 3 Std. auf 5°C heruntergekühlt und datiert im Kühlschrank für maximal 24 Stunden gelagert. Sie werden spätestens am Folgetag aufgebraucht und erneut vollständig erhitzt.
Offene Verpackungen	In der Regel werden Resten am Produktionstag verbraucht. Lebensmittel in geöffneten Verpackungen können in Aufbewahrungsbehältern luftdicht verschlossen und mit Datum versehen in den Kühlschrank gestellt werden.
Rohe Lebensmittel tierischer Herkunft	Es werden aus Sicherheitsgründen keine rohen Lebensmittel tierischer Herkunft verwendet, namentlich keine rohen Eier, kein rohes Fleisch oder roher Fisch, keine Rohmilch.

Risikobereich	Weisung, Kontrolle durch Koch/Kitaleitung
Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelagerte Lebensmittel müssen angemessen verpackt sein.</li> <li>• Sie werden täglich geprüft, insbesondere Obst und Gemüse auf Fäulnis.</li> <li>• Grosse Restemengen können allenfalls in luftdichten Behältern eingefroren werden, sie werden mit dem Einfrierdatum beschriftet!</li> <li>• Rohe und gekochte Lebensmittel werden getrennt auf unterschiedlichen Regalböden gelagert.</li> <li>• Lebensmittel, die schon auf den Esstischen gestanden haben, werden nicht mehr verwertet.</li> </ul>
Lebensmittel auftauen	Eingefrorene Lebensmittel am Vortag aus dem Tiefkühler nehmen, in einen Behälter legen so dass kein Tauwasser mit anderen Lebensmittel in Berührung kommt. Datieren.

### 3. Hygiene in der Küche

Risikobereich	Weisung	Kontrolle
Reinigung Küche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Arbeitsflächen werden nach jedem Gebrauch gereinigt (Koch, Team!).</li> <li>• Nach dem Mittagessen wird der Boden nass gewischt, die Küchentücher/-Lappen gewechselt und die Spülmaschine gestartet.</li> <li>• 2x/Monat werden die Kästchen und Schränke gereinigt.</li> <li>• Küchenlappen werden in der Waschmaschine heiss gewaschen und nach Bedarf ersetzt.</li> <li>• Küchengeräte werden gewartet, in Stand gehalten und nach jedem Gebrauch gereinigt.</li> <li>• Reinigungsmittel bitte richtig dosieren!</li> </ul>	Personal, Kitaleitung
Behältnisse	Trinkgefässe, Teller, Besteck, Schüsseln müssen sauber sein, keine Spülmittelrückstände	Personal, Kitaleitung
Reinigung Essbereich	Die Tische und Babystühle werden nach jeder Mahlzeit nass abgewischt. Nach dem Mittagessen werden die Böden nass gewischt.	Personal
Abfälle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfälle werden sachgemäss entsorgt (Küchenabfälle in Grünabfuhr, Glas, Dosen, Karton, Papier an Sammelstellen).</li> <li>• Abfallsäcke werden jeden oder jeden zweiten Abend zugeschnürt und in den Container entsorgt.</li> </ul>	Personal

Persönliche Hygiene	Zum Händewaschen werden Seife & Desinfektionsmittel, zum Trocknen das dafür bereitgestellte Handpapier verwendet.	Personal
---------------------	---	----------

## 5. Hygiene im Nassbereich

Risikobereich	Weisung	Kontrolle
Waschräume und Toiletten	Die Toiletten und der Waschbereich inkl. Böden werden jeweils nach dem Zähneputzen mittags gereinigt und das Toilettenpapier mit Vorrat bereitgestellt. Vorräte an Seife und Zahnpaste werden geprüft, die Utensilien aufgeräumt und die Handtücher gewechselt. Einmal wöchentlich werden Waschbereich und Toiletten in die Grundreinigung eingeschlossen.	Gemäss Ämtli-Checkliste
Wickeltisch	Windeln werden im dafür vorgesehenen Eimer entsorgt, welcher abends geleert wird. Die Wickelunterlage wird nach jedem Wickeln desinfiziert.	Personal
Textilien	Die Waschtexilien und Küchentücher werden gemäss Checkliste gewaschen.	Personal
Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach dem Wickeln und Toilettengängen werden die Hände gewaschen und mit Desinfektionsmittel behandelt. Um die Hände zu trocknen, steht Handpapier zur Verfügung.</li> <li>• Verletzungen werden angemessen abgedeckt.</li> <li>• Mit Infektionskrankheiten bleiben Kinder und Mitarbeitende zu Hause.</li> </ul>	Kitaleitung

## 6. Hygiene in den Spielbereichen

Risikobereich	Weisung	Kontrolle
Böden	alle 2 Wochen werden alle Böden in der Grundreinigung nass aufgewischt. Die Teppiche werden täglich gesaugt.	Personal
Spielsachen	Abends werden alle Spielsachen unter Einbezug der Kinder aufgeräumt. Die Spielsachen werden monatlich nass abgewischt, gewaschen oder desinfiziert.	Personal
Schlafräum	1x/Woche werden die Betten frisch bezogen.	Personal

## 6. Nützliche Dokumente und Links

Aargau:

<https://www.ag.ch/de/verwaltung/dgs/verbraucherschutz/lebensmittelkontrolle/lebensmittelinspektorat>

## 7. Merkblätter

Die folgenden Merkblätter unterstützen die Selbstkontrolle.

## Merkblatt Babynahrung

<b>Gemüsebrei</b>	
Zubereitung	Frisches Gemüse wird nach Sorte gekocht und püriert. Nach Fertigstellung wird der Brei portionenweise heiss in Plastikdosen abgefüllt, die Luft abgelassen und umgehend in den Tiefkühler gestellt.
Einfrieren	Plastikdosen mit dem Herstellungsdatum versehen. Der Brei wird im heissen Zustand in den Tiefkühler gestellt.
Auftauen	Der Brei wird portionsweise am Vorabend aus dem Tiefkühler in den Kühlschrank gestellt und dort über Nacht aufgetaut. Am Folgetag wird er verwendet, Reste müssen vernichtet werden.
vor Verzehr	Der aufgetaute Brei oder die Babymahlzeit im Glas wird in der Pfanne oder im Wasserbad auf CHF 36°C erhitzt, gewünschte Gemüsesorten im Kinderteller vermischt, allenfalls Hirseflocken zufügen, pro Portion 1-2 Teelöffel Rapsöl beifügen und gut mischen, servieren.  Der Brei darf nur 1x erwärmt werden und soll kurz vor dem Verzehr fertiggestellt werden.

Früchtebrei wird portionenweise direkt vor dem Verzehr zubereitet.

<b>Muttermilch</b>	
Entgegennehmen	Die Eltern bringen die Muttermilch portionenweise frisch oder eingefroren in sterilen Behältern/Beuteln mit. Sie sind mit dem Namen des Kindes und dem Datum des Abpumpens beschriftet. Je nach geplantem Verbrauch wird sie umgehend in den Kühlschrank oder in den Tiefkühler gestellt. Im Kühlschrank darf die Muttermilch max. 3 Tage gelagert werden. Bitte im Kühlschrank nach hinten stellen, nicht in die Kühlschranktür-Fächer.
Einfrieren	Soll die Muttermilch-Portion erst nach mehr als 3 Tagen verbraucht werden, wird sie umgehend in den Tiefkühler gestellt. Sie bleibt dort bis zu 6 Monate haltbar.
Auftauen	Die Muttermilch am Morgen vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen. Nicht in der Mikrowelle auftauen oder erhitzen! Einmal aufgetaute Muttermilch muss innert 10 Std. verbraucht und darf nicht wieder eingefroren werden.
Erhitzen	Kurz vor dem Verzehr wird die Muttermilch im Wasserbad langsam auf 36°C erhitzt. NICHT KOCHEN LASSEN, da sonst wertvolle Vitamine vernichtet werden. Milchflasche vor dem Füttern sanft schwenken, nicht schütteln.

Schoppennahrung wird portionenweise direkt vor dem Verzehr mit abgekochtem und auf 36°C abgekühltes Wasser zubereitet und allenfalls bis zu 1 Std. warmgehalten. Sie wird nicht aufgewärmt.

## Merkblatt Hygiene in der Küche

- Bei einer **Haarlänge**, länger als zum Kinn müssen die Haare zusammengebunden werden.
- **Hände** beim Betreten der Küche waschen und desinfizieren
- Beim **Niesen** oder Husten darauf achten, dass ihr den Ellenbogen benutzt, nicht die Hand.
- Bei **Wunden**, Schnitten oder Umlauf an Fingern und den Händen muss die Wunde abgedeckt werden und Handschuhe getragen werden.
- Die Küche wird nicht mit einer **Jacke und Schuhen** von Draussen betreten.
- **Nasenputzen** bitte ausserhalb der Küche!
- Alle **geöffneten Packungen** müssen mit dem Öffnungsdatum beschriftet werden.
- Die offenen Verpackungen im Kühlschrank, z.B. Käse, Aufschnitt, Schreickkäse müssen spätestens nach 2 Tagen aufgebraucht werden.
- **Nuggis** gehören in den Nuggibehälter und nicht auf die Küchenablage.
- **Poulet** wird auf einem separaten Brett geschnitten und dabei werden Handschuhe getragen.
- **Bretter** in den Trocknungsständer stellen und erst bei ganz trockenem Zustand wegräumen. Die Bretter müssen ebenfalls durch die Spülmaschine gewaschen werden.
- Die Arbeitsfläche der Küche wird nach jedem Gebrauch ab gewischt und ist keine Ablagefläche für Büro-, Spiel- oder Betreuungsmaterial!
- Werden **Medikamente** und medizinisches Zubehör im Kühlschrank gelagert, soll dieses in eine separate Box gelegt werden.

### Lappen nach Farben benutzen:

zum Tische putzen: Grün \_\_\_\_\_

für die Küche: Gelb \_\_\_\_\_

Toilette/Wickeltisch: Rot, Orange \_\_\_\_\_

Möbel abstauben: Blau, Grau \_\_\_\_\_

## Hygiene Checkliste

Tagesplan	Zuständigkeit	Visum
<b>Tagsüber</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsflächen und Tische und Babystühle täglich nach dem Znüni, Mittagessen und Zvieri reinigen</li> <li>Toiletten ab und zu kontrollieren und nachreinigen</li> </ul>	Team	
<b>Nach dem Mittagessen</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Küche aufräumen und reinigen</li> <li>Boden in der Küche wischen und nass aufnehmen</li> <li>Küchentücher/-Lappen wechseln</li> <li>Temperaturangabe an den Kühlgeräten prüfen</li> <li>Haltbarkeit der gelagerten Lebensmittel prüfen</li> </ul>	Team	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Böden im Essbereich wischen und nass aufnehmen</li> </ul>	Team	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Toiletten und Waschbereich putzen, Boden nass wischen</li> <li>Toilettenpapier mit Vorrat auffüllen</li> <li>Vorräte an Seife und Zahnpaste prüfen</li> <li>Utensilien aufräumen</li> </ul>	Team	
<b>Abends</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufräumen und Reinigung der Küchenoberflächen</li> <li>Haltbarkeit der Lebensmittel im Teamfach prüfen</li> <li>Produkte am Verfalldatum entsorgen</li> </ul>	Team	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Abends alle Spielsachen unter Einbezug der Kinder aufräumen</li> </ul>	Team	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Windeleimer leeren, Abfallsäcke in den Container</li> </ul>	Team	

Wochenplan	Zuständigkeit	Visum
Küche: Kästchen, Schränke, Steamer reinigen (alle 2 Wochen)	Team	
Temperaturangabe an den Kühlgeräten prüfen und <i>protokollieren</i>	Team	
Spielsachen reinigen (alle 2 Wochen, gemäss Ämtliplan)	Team	
Toiletten, Waschbecken, Spiegel und Böden gründlich putzen	Team	
Kinderbetten frisch beziehen (wöchentlich, gemäss Ämtliplan)	Team	
Grundreinigung Böden und Waschbereich gemäss Ämtliplan	Team	

