



## Checkliste Hygiene im Umgang mit Kleinkindern

### 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.
- ✓ Jedes Kind trinkt aus einem eigenen Becher.

### Bad- und Wickelhygiene:

- ✓ Alle Kinder haben ihre eigenen Zahnbürsten, welche regelmässig gewechselt werden.
- ✓ Jedes Kind wird auf seiner eigenen Unterlage (z.B. Frotteetuch) gewickelt, welche regelmässig gewaschen wird.
- ✓ Es ist ausschliesslich die Tagesmutter/der Tagesvater, die/der das Kind wickelt. Diese Aufgabe wird nicht an andere Personen, wie eigene Kinder oder den PartnerIn delegiert.
- ✓ Gewickelt wird an einem Ort, der die Privatsphäre für das Kind bietet.

### Hygiene im Schlafbereich:

- ✓ Buschis schlafen in ihrem eigenen Schlafsack.
- ✓ Alle Kinder haben eine eigene Unterlage im Kopfbereich (Nuschi, Frotteetuch etc.), grössere Kinder ein eigenes Kissen.
- ✓ Wird das Bett der Tagesmutter oder der eigenen Kinder für den Mittagsschlaf benutzt, wird es mit einem Überzug abgedeckt.
- ✓ Kinder die regelmässig bei einer Tagesfamilie übernachten, haben ihre eigene Bettwäsche.
- ✓ Die Kinder haben bei der Tagesfamilie zuhause einen festen Schlafplatz, an dem sie ihre Pause machen können - in einem Kinderbett oder auf einer Matratze - nicht im Kinderwagen/Buggy oder der Babywippe.

### 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.

Zur 2. Seite ->

**Küchenhygiene:**

- ✓ Spüllappen oder -schwamm regelmässig wechseln. Spülbürsten regelmässig mit in den Geschirrspüler geben oder mit heissem Wasser gut auswaschen.
- ✓ Für Geschirr und Hände zwei verschiedene – erkennbar gezeichnete – Tücher zur Verfügung stellen.

**Lebensmittelhygiene:**

- ✓ Kühlschranktemperatur überprüfen. Ideal sind maximal fünf Grad.
- ✓ Lebensmittel immer verpackt im Kühlschrank lagern und regelmässig überprüfen.
- ✓ Schneidebretter und Besteck, welches mit rohem Fisch, Fleisch oder Geflügel in Berührung kam, sofort mit heissem Wasser und Spülmittel waschen.
- ✓ Verschimmelte Lebensmittel als Ganzes entsorgen. Wenn Schimmel von blossen Auge erkennbar wird, ist er schon tief in das Lebensmittel eingedrungen.

16.01.2018/ Erstellt von der Geschäftsstelle Tagesfamilien Basel-Stadt in Anlehnung an die Checkliste Hygiene in der Tagesfamilienbetreuung von kibesuisse.