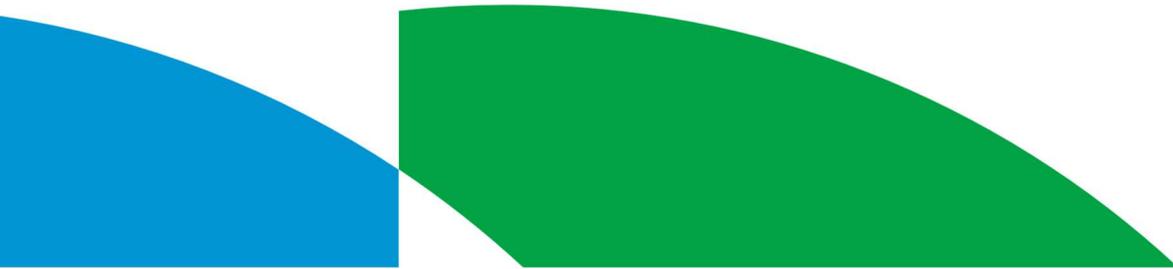


Konzept

Hygiene Tagesstrukturen

Tagesstrukturen Dierikon

Dierikon, Mai 2024



Inhalt

1	EINLEITUNG.....	3
2	PERSÖNLICHE HYGIENE DER MITARBEITENDEN	3
3	PERSÖNLICHE HYGIENE DER KINDER	4
4	REINIGUNGSTÜCHER UND FARBCODE	4
5	KÜCHE / LEBENSMITTEL.....	4
5.1	Einkauf / Transport.....	4
5.2	Aufbewahrung / Lagerung	4
5.3	Temperaturkontrolle für Kühlschrank und Tiefkühler.....	5
5.4	Auftauen/ Durcherhitzen	5
5.5	Produktion / Zubereitung	5
5.6	Hygiene / Reinigung	5
6	REINIGUNG ALLGEMEIN.....	6
7	UMSETZUNG..... FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.	
	ANHANG	6

1 Einleitung

Das vorliegende Hygiene- und Selbstkontrollekonzept stellt die Einhaltung und Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung sicher. Als Grundlage dient das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände deren Verordnung vom 20. Juni 2014 (LMG).

Die Mitarbeitenden der schulergänzenden Tagesstrukturen der Schule Dierikon sind der Einhaltung und Umsetzung des vorliegenden Hygiene- und Selbstkontrolle Konzepts verpflichtet.

2 Persönliche Hygiene der Mitarbeitenden

Die Mitarbeitenden der schulergänzenden Tagesstrukturen werden von der Leitung der Tagesstrukturen im Verlauf der Einführung in das Hygiene- und Selbstkontrolle Konzept eingeführt und bezüglich dessen Umsetzung instruiert. Die Mitarbeitenden der Tagesstrukturen Dierikon pflegen eine saubere und korrekte persönliche Hygiene. Die Hände werden bei folgenden Tätigkeiten gründlich mit Seife gewaschen und mit einem Papierhandtuch abgetrocknet:

- vor Arbeitsbeginn
- nach Toilettenbesuch/Kontakt mit körperlichem Risikobereich (Intimbereich)
- nach Pausen (nach Rauchen, Essen)
- nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln (insbesondere Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei und rohen pflanzlichen Lebensmitteln)
- nach Kontakt mit ungereinigten Lebensmitteln
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Schnäuzen, Niesen oder Husten/Kontakt mit körperlichen Risikobereich (ganzer Kopf)
- nach Kontakt mit kranken Personen oder deren Gegenstände, sowie Material von Kranken
- nach Bastelsituationen und Spielen im Freien

Weiter sind folgende Hygienemassnahmen einzuhalten:

- Leiden Mitarbeitende an Hautausschlägen oder besitzen offene Wunden an den Händen, sind diese verpflichtet, diese korrekt abzudecken und nicht mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Ansonsten müssen Einmalhandschuhe getragen werden
- Den Mitarbeitenden stehen einwandfreie Toiletten mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung
- Es wird auf eine saubere und zweckmässige Arbeitskleidung geachtet. Das Kochpersonal trägt täglich saubere Schürzen und Kittel
- Während der Arbeiten in der Küche tragen die Mitarbeitenden keinen Schmuck an den Händen und Handgelenken. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten. Lange Haare müssen zusammengebunden oder abgedeckt werden
- Niemand nimmt mit blossen Händen gekochte Lebensmittel aus einer Pfanne oder aus einer Schüssel
- Zum Probieren wird immer wieder ein frisches Besteck verwendet
- Ist jemand krank oder verbreitet ansteckende Keime ist die Leitung der Tagesstrukturen zu verständigen. Sie entscheidet über die nötigen Massnahmen

3 Persönliche Hygiene der Kinder

- Die Kinder werden von den Mitarbeitenden der Tagesstrukturen über die persönliche Hygiene instruiert
- Die Hände werden vor dem Essen, nach der Toilettenbenutzung und dem Zähneputzen, nach dem Malen und Draussen spielen, nach dem Niesen und Husten, usw. gewaschen
- Bei allen Waschbecken stehen Behälter mit Einweghandtüchern sowie Flüssigseife zur Verfügung
- Die Zahnbürsten werden regelmässig kontrolliert und müssen nach Semesterende oder nach Bedarf ausgetauscht werden
- Die Zahnputzstationen werden täglich und nach Bedarf gereinigt

4 Reinigungstücher und Farbcode

Reinigungstücher werden gemäss folgendem Farbsystem eingesetzt:

Grün	= Küche/Speiseräume
Blau	= Oberflächen/Mobiliar
Gelb	= Sanitärobjekt
Rot	= WC

5 Küche / Lebensmittel

5.1 Einkauf / Transport

- Gefrorene und gekühlte Lebensmittel sind in Kühltaschen zu transportieren, sofern der Transport länger als 10 Minuten dauert und/oder Draussen höhere Temperaturen herrschen
- Gefrorene und gekühlte Lebensmittel sind beim Eintreffen in der Tagesstruktur sofort im Kühl- bzw. Gefrierschrank zu deponieren. Die Kühlkette ist einzuhalten

5.2 Aufbewahrung / Lagerung

- Alle Lebensmittel werden gemäss den Empfehlungen auf den Verpackungen bzw. den kantonalen Richtlinien entsprechend aufbewahrt
- Tiefkühlprodukte müssen in einem Gefrierschrank bei -18°C bis -15°C aufbewahrt werden
- Gekühlte Lebensmittel werden in einem Kühlschranks bei höchstens 5°C aufbewahrt
- Rohe Lebensmittel (mit Ausnahme von Tomaten und einigen kälteempfindlichen Früchten (Ananas, Bananen, Mangos, Melonen, Zitrusfrüchte)) werden gekühlt aufbewahrt
- Früchte werden im Gemüsefach im Kühlschrank gelagert. Äpfel, Aprikosen, Avocados, Bananen, Birnen, Nektarinen, Pfirsiche und Pflaumen sollen nach Möglichkeit getrennt von Kiwis, Honigmelonen und Mangos gelagert werden
- Rohe Lebensmittel werden getrennt von genussfertigen Lebensmitteln aufbewahrt. Beim Verarbeiten von Risikoprodukten wie Eier und Geflügel müssen Vorsichtsmassnahmen getroffen werden. Eier sollten nicht roh zum Verzehr ausgegeben werden. Nach der Verarbeitung von Geflügel, müssen Messer und

Schneidbretter gründlich mit Reiniger und heissem Wasser gespült werden ggf. in der Spülmaschine waschen

- Eier werden immer im Kühlschrank aufbewahrt
- Reste von gekochten Speisen, die wiederverwertet werden, werden gut verschlossen und mit dem Herstellungsdatum versehen im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrt. Die Wiederverarbeitung der Resten muss schnell erfolgen
- Alle anderen Resten von gekochten Speisen dürfen vom Personal mit nach Hause genommen werden. Andernfalls werden sie am Abend entsorgt
- Die Verbrauchsfristen müssen auf den Lebensmitteln deklariert sein. Es gilt das Prinzip des „First in - First out“. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessener Aufbewahrungsbedingungen seine spezifische Eigenschaft behält. Angebrochene Packungen (Käse, Joghurt, Quark etc.) werden wieder verschlossen, in Frischhaltefolie / Frischhaltebehältnissen etc. aufbewahrt, mit dem Öffnungsdatum versehen und rasch aufgebraucht
- Cornflakes/Farmer/Biskuits etc. werden in verschliessbaren Boxen aufbewahrt.
- Lebensmittel für Allergiker werden gut gekennzeichnet und an einem separaten Ort aufbewahrt

5.3 Temperaturkontrolle für Kühlschrank und Tiefkühler

Die Betriebstemperatur des Tiefkühlers und des Kühlschranks werden täglich kontrolliert und schriftlich im Kontrollblatt festgehalten. Falls die Temperaturen nicht der Norm entsprechen, werden von der Leitung Tagesstrukturen oder der Person vor Ort Massnahmen ergriffen.

5.4 Auftauen/ Durcherhitzen

- Tiefgekühlte Lebensmittel werden im Kühlschrank aufgetaut und dementsprechend datiert. Zum Auftauen werden diese in eine Schüssel oder auf einem Teller gelegt, damit das Tauwasser den Kühlschrank nicht kontaminiert
- Gekochte Lebensmittel dürfen beim Servieren nicht unter 75°C abkühlen. Risiko-Produkte wie Geflügel und Schweinefleisch müssen beim Garen eine Temperatur von mehr als 75°C erreichen

5.5 Produktion / Zubereitung

- Bei der Verarbeitung sämtlicher Lebensmittel wird auf einwandfreie Sauberkeit und Hygiene geachtet
- Die Schneidbretter kommen nach Farbe zum Einsatz: rot – Gemüse, orange – Früchte, grün – Fleisch, gelb – übriges
- Bei der Verarbeitung von Fleisch wird darauf geachtet, dass Schneidbretter und Messer gleich nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden
- Das Fleisch wird frisch eingekauft und nach Verbrauchsdatum zubereitet und konsumiert
- Es werden keine Gerichte mit rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt
- Rohe und genussfertige Lebensmittel werden immer getrennt und auf eigens dafür vorgesehenen Schneidbrettern verarbeitet

5.6 Hygiene / Reinigung

Die Reinigung nachfolgender Geräte und Flächen ist im Reinigungsplan festgehalten. Die Kontrolle erfolgt durch schriftliche Dokumentation.

- Geschirrspüler täglich, Entkalkung nach Bedarf
- Backofen wöchentlich und nach Gebrauch
- Arbeitsflächen täglich und desinfiziert
- Dampfabzug monatlich
- Kühlschrank wöchentlich
- Küchenschränke aussen/innen halbjährlich
- Der Abfall wird täglich getrennt entsorgt
- Die Räume werden vor Beginn der Tagesstrukturen und nach dem Essen gelüftet, im Winter wird nur stoss gelüftet, um Energie zu sparen
- Alle Räume der Tagesstrukturen werden vor den Sommerferien gründlich gereinigt

6 Reinigung allgemein

- Die Küchen- und Tagesräume werden täglich gesaugt und 1x wöchentlich vom Reinigungspersonal feucht aufgenommen
- Sämtliche Toiletten werden täglich vom Reinigungspersonal gereinigt, desinfiziert und auf dem Kontrollblatt notiert
- Handwaschbecken werden täglich von den Mitarbeitern gereinigt
- Putzlappen und Geschirrtücher werden täglich gewechselt und 1x wöchentlich bei 60°C gewaschen
- Alle Decken und Kissen werden ¼-jährlich bei 30°C oder nach Bedarf gewaschen
- Kuscheltiere der Kinder werden ¼-jährlich bei 30°C oder nach Bedarf gewaschen
- Spielsachen werden 1/2x jährlich oder nach Bedarf gereinigt und desinfiziert
- Tische und Stühle werden alle drei Monate gründlich mit Allzweckreiniger gereinigt

Einmal jährlich bespricht die Leitung der Tagesstrukturen mit dem Team das Hygienekonzept. Dies wird im Protokoll der Teamsitzung festgehalten.

Das Konzept Hygiene Tagesstrukturen wurde von der Leitung Tagesstrukturen überarbeitet und an der Bildungskommissionssitzung vom 18.09.2024 von der Bildungskommission genehmigt. Es löst das alte Konzept mit dem Datum vom Mai 2021 ab.

Anhang

- 1 Kontrollblatt Reinigung Küchengeräte
- 2 Kontrollblatt Kühlgerätemperatur
- 3 Kontrollblatt Reinigung Spielzeug
- 4 Kontrollblatt Desinfektion WC
- 5 Kontrollblatt Personalschulung