

Tagesstrukturen



Hendschiken

Hygienekonzept

Tagesstrukturen Hendschiken

Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Regelmässige geplante und durchgeführte Reinigungen sind die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten der Tagesstrukturen sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und dieses auch umzusetzen.

Als Hilfsmittel stehen die Merkblätter für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln des Amts für Verbraucherschutz zur Verfügung.

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

Inhaltsverzeichnis

1. Ziele

2. Raumhygiene

2.1 Allgemeine Hygiene der Aufenthaltsräume

2.2 Küchenzeile

- ∞ **Allgemeine Reinigung der Küche und Essräume**
- ∞ **Kühlschränke**
- ∞ **Lagerung der Lebensmittel**

2.3 Waschraum und Toiletten

3. Wäsche

4. Persönliche Hygiene der Mitarbeiter

5. Persönliche Hygiene der Kinder

6. Generelles

1. Ziele

- ∞ Sicherstellung des Wohlbefindens und Gesundheit der Kinder und Angestellten
- ∞ Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- ∞ Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene

2. Raumhygiene

2.1 Allgemeine Hygiene der Aufenthaltsräume

Für die allgemeine Sauberkeit und Hygiene der Räume in den Schulgebäuden ist das Team der Tagesstrukturen und der Werkdienst zuständig. Folgende Arbeiten fallen an:

- ∞ Jährliche Grundreinigung aller Räume (Werkdienste)
- ∞ Saugen wöchentlich (Werkdienst)
- ∞ Wischen/saugen täglich (Tagesstrukturen)
- ∞ Der Abfall wird täglich entsorgt (Tagesstrukturen)
- ∞ Die Böden werden nach Bedarf feucht aufgewischt (Tagesstrukturen/Werkdienst)
- ∞ Tägliches Durchlüften aller Räume (Tagesstrukturen)
- ∞ tägliche Tischreinigung (insbesondere nach Mahlzeiteinnahmen, Basteln etc.) (Tagesstrukturen)

2.2. Küche (wird nur zum Abwaschen des Geschirrs benutzt)

Allgemeine Reinigung: Nach jedem Mittagstisch wird der Boden in der Küche feucht aufgenommen. Der Geschirrspüler wird gemäss Herstellerangabe regelmässig gereinigt, entkalkt und gewartet. Sämtliche Lappen und Tücher werden in ausreichender Menge bereitgestellt, täglich gewechselt und jeweils bei 60° gewaschen.

Kühlschrank:

Die Temperatur wird regelmässig kontrolliert und protokolliert. Bei grosser Abweichung der Temperatur muss unverzüglich Meldung gemacht und falls nötig die Lebensmittel sofort entsorgt werden. Alle im Kühlschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden wöchentlich kontrolliert und abgelaufene Ware fachgerecht entsorgt. Der Kühlschrank wird wöchentlich gereinigt.

Lagerung der Lebensmittel:

Das Mittagessen wird von einem Caterer zubereitet und von uns abgeholt. Unser Konzept beinhaltet das tägliche Zubereiten von Obst- und Gemüseteller für das Mittagessen und des Zvieri. Dafür werden die nötigen Lebensmittel eingekauft. Die Lebensmittel werden wie folgt aufbewahrt:

- ∞ Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und regelmässig kontrollieren
- ∞ Resten im Kühlschrank in verschliessbaren Behältern aufbewahren oder mit Klarsichtfolie zudecken und datieren
 - Angebrochene Packungen gut verschliessen
 - Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen
 - Gemüse immer kühl lagern

2.3 Waschraum und Toiletten (Mitbenutzung WC-Anlage der Turnhalle)

Die Lavabos und Toiletten werden täglich abends kontrolliert und gegebenenfalls gereinigt. Nach

dem Mittagessen wird ein Kontrollgang durchgeführt und bei Bedarf nachgereinigt. Zahnbürsten werden regelmässig kontrolliert und nach Bedarf ausgewechselt.

3. Wäsche

Die anfallende Wäsche wie Handtücher und Putzlappen werden täglich ausgewechselt und jeweils bei 60°gewaschen.

4. Persönliche Hygiene der Mitarbeiter

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper und saubere Kleidung. Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist intakt, sauber und den Gegebenheiten angepasst. Lange Haare sind während der Arbeit in der Küche sowie bei der Essensausgabe zusammengebunden oder hochgesteckt.

Die Hände immer mit Seife waschen:

- ∞ Generell vor Arbeitsbeginn
- ∞ Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- ∞ Nach dem Aufsuchen der Toilette
- ∞ Nach dem Verrichten von Reinigungsarbeiten
- ∞ Nach dem Zubereiten von Lebensmitteln
- ∞ Vor dem Essen

Leidet eine Mitarbeiterin an Hautausschlägen oder hat sie offene Wunden an den Händen, ist sie verpflichtet diese korrekt abzudecken, um nicht mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ansonsten sind Plastikhandschuhe zu tragen.

5. Persönliche Hygiene der Kinder

Es ist wichtig die Hände regelmässig mit Seife zu waschen, dies geschieht:

- ∞ Immer vor jedem Essen
- ∞ Nach jeder Toiletten Benutzung
- ∞ Vor der Mithilfe in der Küche
- ∞ Nach dem Mittagessen werden die Zähne geputzt

6. Generelles

Personen mit ansteckenden Krankheiten dürfen die Räumlichkeiten der Tagesstrukturen nicht betreten. Bei Durchfall und Erbrechen sind alle verschmutzten Gegenstände und Flächen zu reinigen und zu desinfizieren. Die Hände sind danach intensiv zu waschen und zu desinfizieren. Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko darstellen für die Kinder und die Mitarbeiterinnen der Tagesstrukturen, werden die Hygienevorschriften verschärft. Die Betriebsleitung der Tagesstrukturen behält sich vor, im Falle einer Epidemie oder gefährlichen ansteckenden Krankheit die Tagesstrukturen zu schliessen, bis das Risiko eingedämmt ist.