

# Hygienekonzept



***Tagesschule  
Grindelwald***

## Inhalt

1. Einleitung .....	2
2. Organigramm .....	2
3. Küchenhygiene/Umgang mit Lebensmitteln.....	2
2.1. Angebot .....	2
2.2. Menüplan .....	2
2.3. Esskultur .....	3
2.4. Verarbeitung von Lebensmitteln.....	3
2.5. Beschaffung der Lebensmittel.....	3
2.6. Lagerung der Lebensmittel .....	3
2.7. Selbstkontrolle Kühlschrank/Gefrierschrank.....	4
2.8. Wareneingangskontrolle .....	4
3. Wäsche .....	5
3.1. Alltags Wäsche .....	5
3.2. Anderes .....	5
4. Reinigung Gebäude und Einrichtung .....	5
4.1. Tagesschulräumlichkeiten.....	5
4.2. Zahnputzlavabo .....	5
4.3. Garderobe.....	5
4.4. Toiletten.....	5
4.5. Abfall.....	6
4.6. Sicherheit.....	6

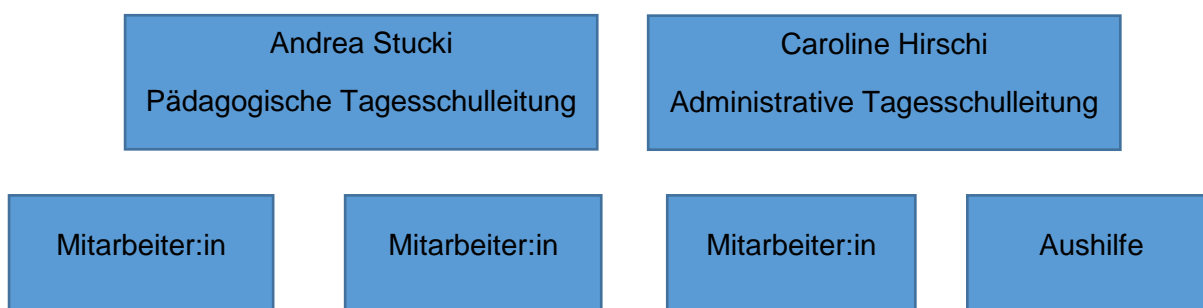
## 1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Kinder und Jugendlichen sowie des Personals.

Das Hygienekonzept dient unter anderem der Selbstkontrolle, dem Umgang mit Lebensmitteln, aber auch soll es als Leitfaden für die tägliche Arbeit dienen. Die Mitarbeiter der Tagesschule Grindelwald sind verpflichtet, sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

Zudem wird die Art und Weise der Raumpflege sowie die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände definiert.

## 2. Organigramm



## 3. Küchenhygiene/Umgang mit Lebensmitteln

Unser Konzept sieht das tägliche Zubereiten von Mahlzeiten in der Tagesschule vor. Der Menüplan gibt den Eltern Auskunft darüber.

Die Verantwortung zur Kontrolle der Einhaltung der Hygienerichtlinien liegt bei der Tagesschulleitung. Für alle Mitarbeiter gilt während der Anwesenheit in der Küche die folgenden Regelungen zu befolgen.

### 2.1. Angebot

Wir bieten den Kindern/Jugendlichen täglich eine ausgewogene Mittagsmahlzeit und ein Zvieri an. Es wird darauf geachtet, dass die Lebensmittel frisch, gesund, abwechslungsreich, kindgerecht und saisonal sind. Ausserdem berücksichtigen wir vor allem Produkte aus der Region und der Schweiz.

Zum Trinken bieten wir den Kindern täglich frisches Leitungswasser oder ungesüssten Tee an. Diese stehen den Kindern jederzeit, in den dafür vorgesehenen Krügen, zur Verfügung.

Es werden, in Absprache mit den Eltern, individuelle Ernährungsgrundsätze (z.B. Verzicht auf Schweinefleisch) oder Allergien, Diäten, etc. berücksichtigt.

### 2.2. Menüplan

Der Menüplan wird monatlich erstellt und ausgehängt. Der Bezug von Fleisch, Wurstwaren, Fisch und Backwaren wird dort deklariert. Dabei dürfen die Kinder mitbestimmen und es werden deren Anregungen und Wünsche berücksichtigt. Die Mittagsmenüs werden nach anerkannten Ernährungsgrundsätzen (Lebensmittelpyramide) zusammengestellt. Zu jeder Mittagsmahlzeit bieten wir zusätzlich rohes Gemüse an. Bei fleischlosen Gerichten liefern Eier und Milchprodukte die nötigen Eiweisse. Zum Zvieri gibt es verschiedene Saisonfrüchte zur Auswahl sowie einen kleinen Snack in Form von z.B. Brot, Knäckebrot, Jogurt etc.

### 2.3. Esskultur

Die Mahlzeiten werden immer gemeinsam in der Gruppe eingenommen, dadurch vermitteln wir den Kindern/Jugendlichen ein Gemeinschaftsgefühl. Es werden gängige Ess- und Tischregeln beachtet, zudem wird den Kindern/Jugendlichen eine gesunde Ernährung altersgerecht vermittelt. Die Kinder werden zum Probieren von allen Lebensmitteln motiviert. In der «ersten Runde» wird jeweils von den Betreuungspersonen von allem etwas geschöpft, danach dürfen die Kinder selbständig nachschöpfen und werden dadurch in ihrer Selbständigkeit und der Motorik gefördert. Die Mahlzeiten werden von Ritualen umrandet und bieten so einen geordneten Rahmen. Die Kinder/Jugendlichen werden täglich ins Zubereiten der Mahlzeiten miteinbezogen und dürfen in der Küche mithelfen. Vor jeder Mahlzeit waschen sich Kinder und Personal die Hände.

### 2.4. Verarbeitung von Lebensmitteln

Vor Arbeitsbeginn in der Küche gelten folgende Grundsätze:

- gründliches Händewaschen
- lange Haare zusammenbinden
- Saubere Kleidung tragen, evtl. Kochschürze anziehen
- Wunden abdecken/zukleben, allenfalls Handschuhe tragen

Diese Hygienerichtlinien gilt es immer einzuhalten, auch vor dem Schöpfen, müssen diese Regelungen beachtet werden.

Des Weiteren gelten folgende Regeln bei der Verarbeitung von Lebensmitteln:

- Schneidebretter gemäss Beschriftung verwenden
- Holzbrett nur für Brotwaren/Kuchen verwenden
- Salat, Früchte und Gemüse wird nur im dafür vorgesehenen Waschbecken geputzt/gewaschen. Nach jedem Gebrauch wird das Waschbecken mit heissem Wasser und Spülmittel gereinigt und ausgetrocknet.
- Nach der Verarbeitung von Fleisch, gründlich die Hände waschen
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten
- Massvoller Einsatz von Ressourcen und Küchengeräten, umweltbewusst arbeiten
- Küche sauber halten, nicht benötigte Hilfsmittel/Lebensmittel wegräumen

Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt, die gesamte Arbeits- und Ablagefläche sowie der Kochherd und der Ausguss gereinigt. Am Abend oder wenn nötig wird der Fussboden gewischt. Einmal wöchentlich wird der Fussboden feucht aufgenommen.

### 2.5. Beschaffung der Lebensmittel

Die Tagesschule bestellt wöchentlich beim einheimischen Gewerbe. Dieses wird im Normalfall geliefert. Weitere Lebensmittel werden, unter Berücksichtigung der Kühlkette, durch das Tagesschulpersonal beim Supermarkt in der Nähe, gekauft. Die Kinder dürfen beim Einkaufen dabei sein.

### 2.6. Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung erfolgt nach den kantonalen Richtlinien.

Die allgemeinen Weisungen im Umgang mit der Lagerung von Lebensmitteln in der Tagesschule sind hier aufgelistet:

- Gekaufte Lebensmittel werden vor dem Einfrieren immer mit dem «Einfrierdatum» gekennzeichnet. Von uns zubereitete Lebensmittel werden vor dem Einfrieren beschriftet und datiert. Die Lebensmittel müssen innert der Frist von drei Monaten verwertet werden.

- Geöffnete Packungen werden immer mit dem «Öffnungsdatum» gekennzeichnet und gut verschlossen aufbewahrt. Verwertungsfrist gemäss Packungsanleitung.
- Resten werden im Kühlschrank, in einem sauberen, verschliessbaren Behälter oder mit Klarsichtfolie zugedeckt gelagert. Diese werden mit Datum und Inhalt beschriftet. Resten müssen innert 48 Stunden verwertet werden, ansonsten werden sie entsorgt.
- Resten dürfen nur einmal erwärmt werden.
- Die Haltbarkeitsdaten von allen Lebensmitteln werden regelmässig kontrolliert. Jeweils am Freitag findet eine Kühlschrankkontrolle statt.
- Es stehen keine Lebensmittel offen herum.
- Gemüse und Früchte werden temperaturentsprechend gelagert.
- Trockene Lebensmittel werden im Vorratsschrank gelagert. Es erfolgt eine regelmässige Datumkontrolle.
- Zu kühlende Lebensmittel werden im Kühlschrank oder Gefrierschrank gelagert.
- Aufzutauende Lebensmittel werden im Kühlschrank auf einem Teller oder in einer Schale (Auftauflüssigkeit) aufgetaut. Beim Herausnehmen aus dem Gefrierschrank, wird die Ware mit dem «Auftaudatum» versehen. Einmal aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden.

### 2.7. Selbstkontrolle Kühlschrank/Gefrierschrank

Alle Kühlgeräte werden jeweils am Montag auf ihre Temperatur kontrolliert und auf der entsprechenden Liste vermerkt. Der Kühlschrank muss eine Temperatur von 5°C aufweisen, der Gefrierschrank eine Temperatur von -18°C. Bei Abweichungen müssen entsprechende Massnahmen erfolgen:

- Temperatur neu einstellen/anpassen
- Nachkontrolle
- Allfälligen Defekt am Gerät beheben
- allenfalls Lebensmittel entsorgen
- Meldung an die Tagesschulleitung

Eine Reinigung erfolgt jeweils vor den Schulferien, sofern diese länger als zwei Wochen dauern. Der Gefrierschrank wird abgetaut und ausgeschaltet.

### 2.8. Wareneingangskontrolle

Die Wareneingangskontrolle erfolgt bei jedem Wareneingang stichprobenweise (bei Lieferung und Eigenbeschaffung). Es ist sicherzustellen, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Daher ist es wichtig, zu kühlende Lebensmittel rasch zu versorgen. Bei Mängel durch den Lieferanten wird umgehend reklamiert und die Ware zurückgewiesen.

Folgende Temperaturen müssen die jeweiligen Warengruppen bei der Kontrolle aufweisen:

- Fleisch, Fleischwaren max. 5°C
- Hackfleisch, Fisch und Meeresfrüchte max. 2°C
- Tiefkühlwaren (Randschicht) mind. -15°C
- Weitere leichtverderbliche Lebensmittel max. 5°C

Weiter wird folgendes kontrolliert:

- Verpackungen sind unbeschädigt und sauber
- Gebinde sind sauber
- Keine Verunreinigungen

- Geruch, Aussehen
- Mindesthaltbarkeitsdatum ist aufgeführt und nicht überschritten

Weitere interne Kontrollen bei Warenannahme durch Lieferung:

- Stimmt die auf dem Lieferschein vermerkte Menge

### **3. Wäsche**

#### 3.1. Alltags Wäsche

Die täglich anfallende Wäsche, Handtücher, Lappen, Gesichtslappen etc. werden am Abend auf dem Wäscheständer zum Trocknen aufgehängt. Einmal wöchentliche wird die Wäsche in einem Korb zum Hauswart gebracht. Dieser wäscht die Wäsche mind. 60°C und trocknet diese im Tumbler. Anschliessend bringt er sie uns wieder in einem Korb zurück.

#### 3.2. Anderes

Die restliche Wäsche, wie Matratzenbezüge, Kissenbezüge, Wolldecken, Tücher etc. wird jeweils vor den Ferien oder nach Bedarf nach Waschanleitung gewaschen.

### **4. Reinigung Gebäude und Einrichtung**

#### 4.1. Tagesschulräumlichkeiten

Die Räumlichkeiten der Tagesschule werden einmal wöchentlich durch das Tagesschulpersonal abgestaubt und alle Oberflächen werden gereinigt. Der Fussboden wird nach jeder Mahlzeit gewischt und wenn nötig aufgenommen. Die Eingangstür und die Tür in den Garten werden mind. einmal wöchentlich durch das Tagesschulpersonal gereinigt. Einmal wöchentlich wird der gesamte Fussboden durch den Hauswart gewischt und feucht aufgenommen. Jeweils in den Sommerferien wird ein «Grossputz» durch die Hauswarte durchgeführt. Alle Schränke werden herausgeputzt und auch Fenster etc. werden gereinigt.

#### 4.2. Zahnputzlavabo

Das Zahnputzlavabo befindet sich in einem separaten Raum. Jedes Kind hat seine eigene Zahnbürste. Nach dem Zähneputzen, kontrolliert das Tagesschulpersonal Ordnung, Fussboden, Lavabo und Spiegel und putzt diese täglich. Zahnbürsten werden nach Bedarf und Anwesenheitshäufigkeit der Kinder ausgewechselt. Die Becher werden alle zwei Monate gereinigt.

#### 4.3. Garderobe

Das Tagesschulpersonal achtet darauf, dass die Kinder die Garderobe ordentlich halten. Jedes Kind hat seinen eigenen Platz. Die Hausschuhe werden in den dafür vorgesehenen Boxen oder Regalen aufbewahrt. Liegendegebliebene Kleidungsstücke werden in die Fundkiste der Tagesschule gelegt. Die Garderobe befindet sich im Schulhausgang und wird daher regelmässig von den Hauswarten gesäubert.

#### 4.4. Toiletten

Die Toiletten der Tagesschule befinden sich auf dem Schulhausgang und dürfen auch durch die Schüler benutzt werden. Damit die Tagesschulkinder die Türen gut öffnen können, wird ein Türstopper verwendet. Die Toiletten werden durch die Hauswarte gereinigt und in Stand gehalten. Die Mitarbeiter der Tagesschule kontrollieren während des Tages die Toiletten und geben allenfalls Rückmeldung an die Hauswarte.

Nach jedem Toilettenbesuch waschen sich Kinder und Team die Hände.

#### 4.5. Abfall

Die Abfalleimer werden täglich geleert und im dafür vorgesehenen Container auf dem Schulhausplatz entsorgt. Der Abfalleimer in der Küche wird falls nötig, mit einem nassen Lappen gereinigt.

Karton und Papier wird ebenfalls regelmässig in den dafür vorgesehenen Containern entsorgt. Wir sammeln im Weiteren auch Glas, Alu, Blech etc. separat und entsorgen dies regelmässig bei den offiziellen Entsorgungsstellen der Gemeinde Grindelwald.

#### 4.6. Sicherheit

Das Händedesinfektionsmittel und die Putzmittel werden in einem Schrank ausserhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt.

In der Tagesschule wird darauf geachtet, dass Ordnung gehalten wird und Sorge zu Einrichtung und Material getragen wird.

Die Einrichtung ist kindergerecht.