



Hygienekonzept

1 Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper, bei der Kleidung und den Schuhen.

1.1 Hände waschen

Die Hände sind namentlich bei den folgenden Tätigkeiten gründlich mit Seife zu waschen:

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach Toilettenbesuch
- Nach Pausen
- Nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel, Eiern und rohen, pflanzlichen Lebensmitteln
- Nach Reinigungsarbeiten
- Nach dem Schnäuzen, Niesen oder Husten
- Nach der Entsorgung des Abfalls
- Nach Bastel- und Aussenspielen
- Nach dem Rauchen
- Nach dem Kontakt mit Tieren

Beim Waschen der Hände ist wie folgt vorzugehen:

- Die Hände unter fliessendem Wasser nass machen.
- Die Hände mit Flüssigseife einseifen.
- Die Hände reiben, bis es schäumt. Dabei nicht vergessen den Handrücken, zwischen den Fingern, und unter den Fingernägeln und die Handgelenke zu reiben.
- Die Hände unter fliessendem Wasser gut abspülen.
- Die Hände mit einem Wegwerf-Papiertuch trocknen.

1.2 Verletzungen und Krankheiten

- Verletzungen sind abzudecken (Pflaster, Einweghandschuhe).
- Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten die Räumlichkeiten der Schulergänzenden Betreuung nicht.
- Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen sofort gereinigt und desinfiziert werden. Die Hände sind danach intensiv zu waschen und desinfizieren.

2 Lebensmittelhygiene

2.1 Grundsätze

- Sorge für Sauberkeit.
- Trennung von rohen und zubereiteten Lebensmitteln wie auch Abfällen.
- Lagerung im sicheren Temperaturbereich.

- Verwendung von sauberem Trinkwasser und einwandfreien Lebensmitteln.
- Personalhygiene, Meldepflicht bei Krankheiten.
- Durchführung und Dokumentation der Selbstkontrolle, sofern dafür verantwortlich.

2.2 Allgemeine Hygieneregeln

- Haushaltrolle griffbereit.
- Lebensmittel immer abdecken und beschriften.
- Kompost regelmässig leeren.
- Beschriftete Rüstbretter aus Plastik verwenden.
- Küchentücher und Abwaschlappen regelmässig wechseln.

2.3 Warenannahme und Selbsteinkauf

- Kenntnisse über die wichtigsten Risikofaktoren und deren Handhabung bei der Anlieferung.
- Einhaltung der Kühlkette bei der Anlieferung oder dem Selbsteinkauf.
- Einhaltung der Kühltemperaturen im Betrieb.
- Anforderungen an Transportmittel.
- Handhabung der Gefässe.
- Lagerbewirtschaftung.
- Einzuhaltende Temperaturbereiche.

2.4 Temperaturkontrolle

1x pro Woche wird die Temperatur im (Kühlschrank) Kühlfach kontrolliert und in die Kontrollliste eingetragen. Die Temperatur wird innerhalb des (Kühlschranks) Kühlfaches gemessen. Falls die Temperatur zu niedrig oder zu hoch ist, werden die notwendigen Massnahmen ergriffen.

2.5 Lebensmittelkontrolle

- Gekochte Speisen werden mit Kochdatum, Inhalt und Visum versehen. Anschliessend werden sie gekühlt. Diese Regel gilt auch für Produkte, die nicht mit einem Verfallsdatum versehen sind.
- Angebrochene, geöffnete Produkte werden mit dem Öffnungsdatum versehen.
- Die Speisereste und der Hausabfall werden zeitnah/regelmässig entsorgt (auf Schulareal durch die Betreuungspersonen).
- Abfallentsorgung/Kehrachtsammlung am Montag.
- Die Lebensmittel in den Küchenschränken werden jeweils vor den Ferien kontrolliert.

3 Catering

- Das Essen wird in dafür vorgesehenen GN-Schalen, Wärmeboxen angeliefert.
- Lieferzeit: 11.30 Uhr, Herrngasse 3, Steinen
- Das leere Material wird gründlich gereinigt und die Boxen auf Verschmutzungen überprüft. Eine Nachreinigung erfolgt durch die BSZ Stiftung.
- Das leere Material wird am Folgetag ausgetauscht.



4 Reinigung

4.1 Hausdienst

- Der Hausdienst führt 1x wöchentlich (Freitag) die Grundreinigung durch.
- Der Hausdienst reinigt gemäss Reinigungsplan die Toiletten 1x wöchentlich.

4.2 Betreuungspersonal

- Die Mitarbeitenden führen die ihnen im Reinigungsplan zugeordneten Aufgaben aus und visieren ausgeführte Arbeiten im Reinigungsplan mit Datum und Unterschrift.
- Tägliche Kontrollen und Reinigungen im Sanitärbereich.
- 2x pro Woche werden die Böden in allen Räumen gewischt
- Vor den Sommerferien werden Schränke, Spielmaterialien und Stoffe gründlich gereinigt.
- Sämtliche Tücher der schulergänzenden Betreuung (Abtrocknungstücher, Handtücher und Abwaschlappen) werden 1x wöchentlich gereinigt. Dafür steht der schulergänzenden Betreuung eine Waschmaschine im UG zur Verfügung.
- Der Abwaschlappen und die Trockentücher werden täglich gewechselt.
- In der Küche ist eine Haushaltrolle vorhanden.
- Die Räume werden regelmässig kurz gelüftet.

4.3 Farbkonzept für Lappen und Tücher

- | | | |
|--------------|--------------------|---------------------------------|
| ▪ Blau | Küche, Geschirr | täglich abends auswechseln |
| ▪ Rot | Nasszellen, WC | täglich abends auswechseln |
| ▪ Gelb | Körperpflege | nach jedem Gebrauch auswechseln |
| ▪ Orange | Spielgeräte, Möbel | 1x wöchentlich auswechseln |
| ▪ Weiss/Grau | Boden | 1-2x wöchentlich auswechseln |

Hygienekonzept der schulergänzenden Betreuung Steinen (internes Dokument)

1 Aufgaben der Standortleitung

1.1 Qualitätssicherung

- Die Standortleitung ist hauptverantwortlich für die Qualitätssicherung in Bezug auf das Durchführen und Kontrollieren der Hygienestandards.
- Mit der Durchführung und Kontrolle kann eine geeignete Mitarbeiterin beauftragt werden.

1.2 Information

- Die Standortleitung ist dafür verantwortlich, dass alle Mitarbeitenden über das Hygienekonzept orientiert sind.
- Alle Mitarbeitenden sind verpflichtet, das betriebliche Hygienekonzept einzuhalten und zur kontinuierlichen Verbesserung des Hygienestatus beizutragen.

1.3 Reinigung

Die Standortleitung erstellt einen Reinigungsplan, um die anfallenden Arbeiten zu verteilen. Der Plan umfasst folgende Kontrollaufgaben:

1. Reinigungsaufgaben Küche: (Kühlschrank) Kühlfach, Abwaschmaschine, Ablageflächen, der schulergänzenden Betreuung zugeteilte Küchenschränke innen und aussen, Küchengeräte (Wasserkocher, Kaffeemaschine etc.)
2. Reinigungsaufgaben Essbereich: nach individuellem Plan
3. Reinigungsaufgaben Spielbereich: nach individuellem Plan

1.4 Kontrolle

- Die Standortleitung überprüft jeweils vor den Ferien die Kontrolllisten (Kühlschrank, Reinigungsplan) und führt Stichproben durch.
- Die Resultate werden dokumentiert.

Die geforderte Mindesttemperatur der warmen Speisen von +65°C sollte eingehalten werden.

2 Reinigungsplan

| Geräte | Was | Wann / wie oft |
|-----------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Kühlschrank | Temperaturkontrolle | Montag |
| | Kontrolle Lebensmittel | Montag |
| | Gründliche Reinigung | Vor den Ferien |
| Abwaschmaschine | Filter, Wascharm etc. reinigen | täglich |
| Kaffeemaschine | Reinigen und entleeren | täglich |
| | entkalken | Nach Bedarf |
| Wasserkocher | Reinigen und entleeren | täglich |
| | entkalken | 1x pro Semester oder nach Bedarf |
| Backofen | ----- | |
| Mikrowelle | ----- | |
| Dampfabzug | ----- | |
| Küchenschränke | reinigen | Vor den Ferien |

Barbereich

| | |
|-----------------------------|---|
| Geräte | Reinigungsmittel |
| Kühlfach | Innen: Aussen: |
| Abwaschmaschine | Innen: Aussen: |
| Kaffeemaschine | Aussen. Mit feuchtem Tuch abwischen Entkalken: mit Flüssigentkalker nach Gebrauchsanweisung |
| Wasserkocher | Aussen: mit feuchtem Tuch abwischen Entkalken: mit Flüssigentkalker nach Gebrauchsanweisung |
| Küchenschränke / Schubladen | Oberflächenreiniger |

Detaillierter Reinigungsplan für die Mitarbeiter folgt.

Das Hygienekonzept wurde durch den Schulrat, anlässlich der Sitzung vom 25. September 2024 genehmigt.