

Hygienekonzept

Coaching & more



- 1. Einleitung**
- 2. Die wichtigsten Hygieneregeln**
- 3. Lebensmitteleinkauf**
- 4. Lebensmittelzubereitung**
- 5. Kontrolle/Schulungsnachweis**
- 6. Lebensmittelvorrat**
- 7. Hygiene/Reinigung**
- 8. Sauberkeit Boden**
- 9. Sauberkeit Toiletten**
- 10. Sauberkeit Räumlichkeiten**

1. Einleitung

Eine gute Hygiene gehört zum Wichtigsten in der Einrichtung am Dorfplatz. Jedes Kind erhält sein eigenes Handtuch, seinen eigenen Becher und seine eigene Zahnbürste. Auch beim Essen werden höchste hygienische Standards berücksichtigt.

2. Die wichtigsten Hygieneregeln

- vor jedem Arbeitsbeginn die Hände waschen
- genussfertige Lebensmittel möglichst nicht berühren
- Lebensmittel immer abdecken
- Küchengeräte nach jeder Benutzung gründlich reinigen
- benutzte Küchentücher, Lappen, Schwämme täglich wechseln
- Abfalleimer/Kompost regelmässig leeren und reinigen
- allfällige Verletzungen sind sofort und dicht zu verbinden

3. Lebensmitteleinkauf

- die Lebensmittel werden stets auf den Frischezustand überprüft
- Kontrolle der Lebensmittel auf Schädlings- und Schimmelbefall
- Kontrolle des Verfalldatums

4. Lebensmittelzubereitung

- die Einrichtung „Coaching & more“ bereitet ihre Mahlzeiten selbst vor
- die Mahlzeiten werden täglich in der eigenen Küche frisch zubereitet
- es wird auf eine gesunde und abwechslungsreiche Kost geachtet
- auf Vegetarier und Unverträglichkeiten wird Rücksicht genommen
- wir verzichten weitgehend auf Konservierungsstoffe, Transfette und Geschmacksverstärker
- wir beziehen unsere Lebensmittel, wenn möglich, bei Lieferanten aus der Region

Die Lebensmittelzubereitung umfasst das Mittagessen und Zvieri.

- alle waschen sich vor und nach den Mahlzeiten ihre Hände
- nach dem Mittagessen und Zvieri ist jeweils eine Person für die Reinigung der Küche und der Tische zuständig
- an folgenden Stellen bitten wir um besondere Beachtung bei der Reinigung:
 - Abfluss
 - Arbeitsflächen (Schneidbrett, Arbeits- und Ablageflächen)
 - Küchengeräte und -utensilien
 - Reinigungsutensilien (Schwämme/Tücher, etc.)
 - Kühlschränke (Sauberkeit und Unterbrechung der Kühlkette)
 - Hände (persönliche Hygiene)
 - Abfallkübel und Kompostbehälter

5. Kontrolle/Führung einer Liste

- Die Kontrolle zur Einhaltung der vorgegebenen Regeln und der Sauberkeit in der Küche erfolgen über a) kollegiale Kontrolle, b) Leitung.
- Die Einhaltung der Hygiene und Regeln ist ein regelmässiges Traktandum an den Teamsitzungen. Hier können Einhaltungen überprüft und evtl. Mängel durch geeignete Massnahmen besprochen werden.

6. Lebensmittelvorrat

- Lebensmittel werden getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Putzmitteln gelagert.
- Lebensmittel werden im Kühlschrank oder in den dafür vorgesehenen Vorratskästen gelagert.
- Der Kühlschrank wird wöchentlich gereinigt und auf verdorbene Ware kontrolliert.
- Nicht so schnell verderbliche Ware wird viermal jährlich auf ihre Haltbarkeit überprüft.
- Für die Einhaltung der Hygienemassnahmen wird ein Einsatzplan erstellt.

7. Hygiene/Reinigung

- Die Zubereitungsstellen werden stets sauber gehalten.
- Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen, Geräte werden vor bzw. nach der Benutzung durch entsprechende Reinigungsmassnahmen gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert.
- Das benutzte Geschirr kommt in die Spülmaschine oder wird mit heissem Wasser und Spülmittel gereinigt.
- Am Abend müssen folgende Reinigungen täglich erfolgt sein:
 - Boden
 - Herdplatten/Steamer/Mikrowelle
 - Arbeitsflächen
 - Spülbecken
- Mikrowelle/Steamer/Wasserkocher/Kaffeemaschine werden einmal monatlich gründlich gereinigt und entkalkt.
- Die Spülmaschine wird laufend gewartet.

8. Sauberkeit Boden

- Kinder und Personal tragen Hausschuhe.
- Der Boden wird wöchentlich zweimal feucht aufgewischt.

9. Sauberkeit Toilette

- Die Toiletten werden täglich gereinigt.
- Es wird ein Reinigungsplan erstellt.
- Auch hier gilt die Kontrolle auf a) kollegialer Ebene, b) Leitungsebene.

10. Sauberkeit Räumlichkeiten

- Die Räumlichkeiten werden einmal wöchentlich nass aufgewischt (bei Bedarf und sichtbarer Verschmutzung natürlich öfters).
- Der Eingangsbereich wird täglich mit dem Staubsauger gereinigt.
- In den Ferien wird die Einrichtung gründlich gereinigt (Fenster, Möbel, Spielzeug).