



GEMEINDE HAUSEN AM ALBIS
PRIMARSCHULE

Hygienekonzept Tagesstrukturen Hausen am Albis



Inhaltsverzeichnis

1. Ziele.....	3
2. Rechtsgrundlagen.....	3
3. Hygienevorschriften.....	3
3.1. Hygienevorschriften Betreuungspersonen.....	3
3.2. Hygienevorschriften Schülerinnen und Schüler	3
3.3. Hygienevorschriften des Betriebs.....	4
3.4. Hygienevorschriften der Lebensmittel	4
3.5. Auftauen von Tiefkühlprodukten.....	5
4. Internes Kontrollsystem.....	5
5. Qualitätssicherung.....	5



Hygienekonzept Tagesstrukturen Hausen am Albis

1. Ziele

Das vorliegende Hygienekonzept ist ein wichtiges Hilfsmittel für die Umsetzung und Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen. Die Tagesstrukturen stehen in der Verantwortung, auf die Gesunderhaltung und den Schutz vor Infektionskrankheiten von Kindern und Betreuungspersonal zu achten. Es soll eine Orientierung zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und der betrieblichen Hygienemassnahmen sein.

2. Rechtsgrundlagen

Als Rechtsgrundlage für die Lebensmittelhygiene dienen das Lebensmittelgesetz und deren Verordnungen des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen.

3. Hygienevorschriften

3.1. Hygienevorschriften Betreuungspersonen

In jedem Fall müssen die Hände bei den folgenden Tätigkeiten gründlich mit Seife gewaschen und mit einem Papierhandtuch getrocknet werden:

- vor Arbeitsbeginn
- vor Herausgabe der Mahlzeiten
- nach Toilettenbesuch
- nach Pausen
- nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln (Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei und rohen pflanzlichen Lebensmitteln)
- nach Reinigungsarbeiten
- nach dem Schnäuzen, Niesen oder Husten

-> Zudem steht Desinfektionsmittel zur Verfügung.

-> Auf die eigene Körperhygiene soll geachtet werden.

Während der Arbeit in der Küche:

- Lange Haare sind zusammengebunden oder abgedeckt.
- Die Mitarbeitenden tragen saubere Küchenkleidung und Schuhe.
- Wunden an den Händen und Armen sind abgedeckt und gefährden die Hygiene nicht.
- Die Toiletten werden täglich kontrolliert und gereinigt.
- Mitarbeitende, welche an einem Magen-Darm-Infekt oder an ansteckenden Krankheiten leiden bleiben zu Hause.

3.2. Hygienevorschriften Schülerinnen und Schüler

Ist ein Kind krank, so werden die Eltern kontaktiert, um es abzuholen. In jedem Fall müssen die Hände bei den folgenden Tätigkeiten gründlich mit Seife gewaschen und mit einem Papierhandtuch getrocknet werden:



GEMEINDE HAUSEN AM ALBIS

PRIMARSCHULE

- Vor und nach dem Essen
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Vor der Mithilfe in der Küche
- Nach dem Spielen draussen

Während des Aufenthalts in der Tagesstruktur gelten folgende Hygieneregeln:

- Wunden müssen sauber abgedeckt werden.
- Verschmutzte Kleider werden gewechselt
- Strassenschuhe werden in der Garderobe deponiert.

3.3. Hygienevorschriften des Betriebs

- Die Räume werden täglich gelüftet.
- Die Küche wird täglich gereinigt (Waschbecken, Ablagen und Böden)
- Der Boden im Essbereich wird täglich feucht aufgenommen, die Tische nach jedem Essen gereinigt.
- Komposteimer wird täglich geleert und gereinigt.
- Sämtliche Putzlappen und Tücher werden täglich gewechselt und bei 95°C gewaschen.
- Der Geschirrspüler wird wöchentlich gereinigt.
- Der Kühlschrank wird wöchentlich gereinigt.
- Der Ofen wird vor den Ferien gereinigt.
- Dampfzug wird vor den Ferien gereinigt.
- Der Kühlschrank und Tiefkühler werden jährlich vor den Sommerferien abgetaut und gereinigt.
- Alle anderen Räumlichkeiten werden nach Bedarf 1-2 mal wöchentlich feucht aufgenommen.
- Sanitäre Anlagen werden täglich gereinigt.
- Zahnbürsten werden vor den Ferien ersetzt durch Neue.
- Plüschtiere, Decken, Spielsachen werden vor den Ferien kontrolliert, gereinigt oder gewaschen.

3.4. Hygienevorschriften der Lebensmittel

- Die Lebensmittel werden direkt nach dem Einkauf im Kühlschrank versorgt. Auf eine möglichst kurze Unterbrechung in der Kühlkette ist zu achten.
- Temperatur im Kühlschrank max. 5°C und Tiefkühler mindestens -18° C wird täglich kontrolliert.
- Ware vor Verarbeitung auf einwandfreie Qualität kontrollieren.
- Die Haltbarkeit der Lebensmittel wird vor den Ferien überprüft.
- Datierung bei jeder Entnahme von Waren im Lager, Kühlschrank, Tiefkühler überprüfen.
- Keine abgelaufenen Produkte verwenden.
- Selbstgepackte Produkte korrekt datieren und beschriften. Nicht länger als zwei Tage lagern und bei mindestens 72° C erhitzen.
- Probieren von Speisen nur mit Besteck.



3.5. Auftauen von Tiefkühlprodukten

Tiefgekühlte Lebensmittel werden im Kühlschrank aufgetaut. Sind sie vakuumverpackt, kann man sie auch im kalten Wasser auftauen. Brot darf an der Luft aufgetaut werden. Schweinefleisch und Geflügelfleisch wird immer durchgebraten oder durchgekocht (nicht mehr rot im Bereich der Knochen). Die Temperatur im Lebensmittel beträgt dabei mehr als 75 °C.

4. Internes Kontrollsystem

Der/die Standortleitung ist für die Umsetzung der Hygienevorschriften verantwortlich. Die Aufgaben sind:

- Überwachung Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Massnahmen
- Einführung neuer Mitarbeiter/innen (Konzepte Vorstellen)

5. Qualitätssicherung

Unsere Mitarbeitenden sind mit dem vorliegenden Hygienekonzept vertraut und arbeiten danach. Es ist ein Bestandteil des Pflichtenhefts.

Dieses Konzept wurde von der Primarschulpflege Hausen am Albis an der Sitzung vom am 11. März 2024 abgenommen und tritt per sofort in Kraft.