

Hygienekonzept Verpflegung für Wohngruppen, Tagessonderschule, Schule und Lager



1	Inhaltsverzeichnis	3
2	Zweck.....	3
3	Verantwortung.....	3
4	Abkürzungen.....	3
5	Gefahrenanalyse	4
6	Merkblätter	6
6.1	Merkblatt Wohngruppen, Tagessonderschule, Schule, Lager	6
6.2	Merkblatt Umgang mit Ei und Eiprodukten	7
6.3	Merkblatt Umgang mit Geflügel	7
6.4	Merkblatt Milch.....	8
6.5	Merkblatt Auftauen von Tiefkühlprodukten	8
6.6	Merkblatt Reinigung Schneidbretter	9
6.7	Merkblatt Gründliches Händewaschen	10
6.8	Merkblatt Richtiges Händewaschen	11
6.9	Merkblatt Reinigungsprodukte	12
7	Kontrollblätter	13
7.1	Selbstkontrolle Reinigung	13
7.2	Selbstkontrolle Haltbarkeit Vorräte vierteljährlich (ohne Frischprodukte)	14
7.3	Selbstkontrolle Temperatur Kühlanlagen	15
7.4	Selbstkontrolle Hygieneschulung	16

1 Inhaltsverzeichnis

2 Zweck

Das Hygienekonzept dient allen Mitarbeitenden, welche in der Verpflegung arbeiten als Anleitung und hält die wichtigsten Vorgaben fest.

3 Verantwortung

Alle Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten und in Verkehr bringen, müssen gemäß den Grundsätzen des HACCP Systems Hygieneschwachstellen und kritische Punkte feststellen, und dafür Sorge tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden. HACCP ist das Kürzel für Hazard analysis critical control points und meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Verteilung und Verkauf von Lebensmitteln. Die HACCP Verordnung betrifft sämtliche Betriebe, in denen mindestens eine der genannten Tätigkeiten ausgeübt wird. Da gehören unsere Zentralküche, die Wohngruppen, der Hauswirtschaftsunterricht, die Lager, Ausflüge, Feste und Aktivitäten auch dazu.

Mit der Übernahme der Lebensmittel und Speisen von der Zentralküche an die Wohngruppen oder andere Abnehmer, übernehmen diese die Verantwortung.

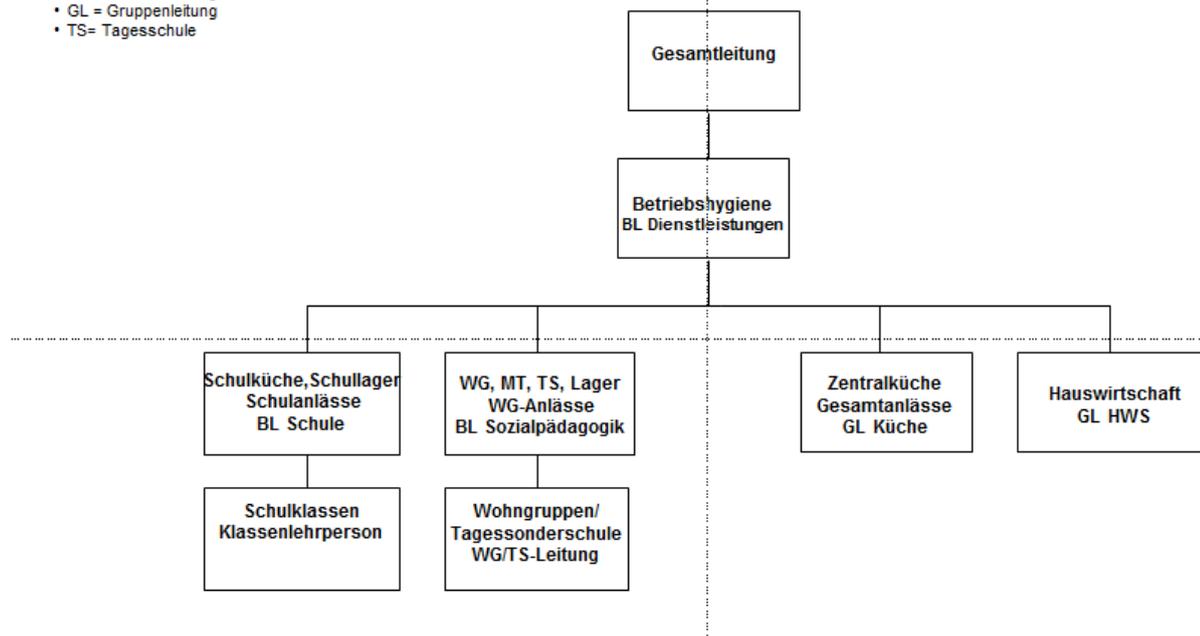
Schulheim Schloss Erlach

Stand März 2012

Organigramm Betriebshygiene Verpflegung

Legende:

- WG = Wohngruppen
- BL = Bereichsleitung
- GL = Gruppenleitung
- TS= Tagesschule



4 Abkürzungen

- HA Hazard analysis / Gefahrenuntersuchung
- CCP Critical Control Points / Hygieneschwachstellen
- GP Gute Praxis (Handhabung)
- GHP Gute Herstellungspraxis (Produktion)
- MA Mitarbeitende
- FI-FO First in first out (die zuerst hergestellten oder angeschafften Waren werden auch zuerst wieder verbraucht)
- TK Tiefkühlen

5 Gefahrenanalyse

GEFAHRENANALYSE			
BEREICHE	GEFAHREN	RISIKO	LENKUNGSPUNKTE bzw. MASSNAHMEN
Wareneingang	Waren mit Temperaturvorschrift werden ungekühlt angeliefert, eingekauft oder transportiert. Knappe Verbrauchsfristen von leichtverderblichen Produkten. Produktionsländer der Fleischprodukte sind nicht bekannt. Brot wird in schmutzigen Gebinden angeliefert.	Gross Klein Klein Mittel	Auf Eingangstemperaturen achten und stichprobenweise kontrollieren. Checkliste Warenannahme Waren nach dem selber einkaufen so rasch wie möglich in den Kühlschrank. Täglich einkaufen oder liefern lassen. Lieferscheine aufbewahren. Kontrolle bei der Warenannahme. Merkblatt 7.4
Produktion	Rohprodukte können Genussfertiges verunreinigen. Schneidebretter übertragen Bakterien auf Lebensmittel. Vor allem beim Wechsel vom Verarbeiten von rohem Fleisch auf Gemüse. Lebensmittel werden bei der Produktion durch unsaubere Gerätschaften oder Hände verunreinigt. Rohe Eier in Speisen verursachen eine Gruppenerkrankung. Kinder verunreinigen beim Mithelfen die Lebensmittel.	Gross Gross Gross Klein Klein Klein	Auf getrennte Arbeitsprozesse achten. Gute Herstellungspraxis (GHP) beachten. Nach jedem Gebrauch gründlich waschen und desinfizieren oder wenn möglich in der Maschine waschen. Auf Geräte- und Händehygiene achten. Lebensmittel möglichst nicht mit den Händen anfassen. GHP beachten. Bei Bedarf Einweghandschuhe tragen Es werden keine Roheierspeisen abgegeben. Merkblatt 6.2/6.3/6.4 Gute Herstellungspraxis (GHP) beachten.
Lagerung	Das Verbrauchsdatum von Lebensmitteln läuft ab. Die Kühltemperaturen sind zu hoch (mehr als +5°C). Die Tiefkühltemperaturen sind zu wenig tief (höher als -18°C). Vorgekochte Lebensmittel sind überlagert. Schädlingsbefall bei Lebensmitteln oder in Räumen.	Klein Gross Klein Klein	Täglich kontrollieren, bei Abweichung notieren und nötige Massnahmen einleiten. Kontrollblatt 7.2 Vorproduzierte Lebensmittel oder Resten datieren und nach zwei Tagen aufbrauchen oder entsorgen Alles gut verschlossen aufbewahren und täglich die Räumlichkeiten kontrollieren. Bei Schädlingsbefall Hauswart informieren.
Abgabe	Das Produktionsland sowie Angaben betreffend LDV (Landw. Deklarationsverordnung) sind nicht schriftlich deklariert.	Klein	Menuplan mit den nötigen Angaben ist aufgehängt. Lieferscheine sind vorhanden.

Reinigung und allgemeine Hygiene, inkl. Personalhygiene	Räume, Einrichtungen, Gerätschaften, Utensilien, etc. sind schmutzig.	Klein	Es wird auf eine sehr gute Hygiene geachtet. Das Küchenpersonal ist entsprechend instruiert. Der Händehygiene wird sehr grosse Beachtung geschenkt. Merkblätter 6.5/6.6/6.7 Es herrscht im ganzen Haus Rauchverbot.
Abfälle und Restenverwertung	Abfälle und Resten liegen umher und ziehen Schädlinge an. Den Kindern und Jugendlichen werden alte Lebensmittelresten vorgesetzt.	Klein Klein	Abfälle täglich aus den Produktionsräumen entfernen. Resten, welche innert zwei Tagen nicht verwertet werden können, sind im Speiserestenkübel zu entsorgen.

Teamverantwortung: _____

Der Lebensmittelgesetzgebung wird nach bestem Treu und Glauben Rechnung getragen. (GHP = gute Herstellungspraxis)

Der/die Unterzeichnende bestätigen, die Gefahrenanalyse gelesen und verstanden zu haben.

Dieses Dokument muss das Team lesen, die Vorgaben umsetzen und bei einer allfälligen Kontrolle durch die Behörden vorweisen.

Datum: _____

Der/die Unterzeichnende:

6 Merkblätter

6.1 Merkblatt Wohngruppen, Tagessonderschule, Schule, Lager

Ziel: Umsetzung des Hygienekonzepts im Alltag des Internats- und Schulbetriebs

Es geht darum, kritische Abläufe zu erkennen, entsprechende Massnahmen zu ergreifen und zu dokumentieren. Kritische Punkte unter den drei Einteilungskriterien sind:

1. **Persönliche Hygiene (der kritische Punkt ist hier der Mensch selbst)**
 2. **Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln (vom Einkauf bis zur Fertigstellung bzw. zum Essen)**
 3. **Hygiene im Arbeitsumfeld (Küche, Lager usw.)**
1. Die Schülerinnen und Schüler müssen die wichtigsten Hygienevorschriften kennen und anwenden.
 - kein Tragen von Schmuck an Händen und Armen bei der Produktion
 - nur mit kurzen und sauberen Fingernägeln, ohne Nagellack (evtl. mit Handschuhen) in der Küche arbeiten
 - Hände gründlich waschen, vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettengang und bei Arbeitsplatzwechsel, nach der Berührung mit unsauberen Gegenständen wie Kehrlicht, Gebinde, Reinigungsmaterial, vor dem Essen, zum Trocknen nur Einweghandtücher verwenden (Instruktion durch die Betreuungsperson oder Lehrkraft)
 - nicht auf Lebensmittel husten oder niesen, sondern mit abgewendetem Kopf in die Armbeuge
 - Wunden wasserdicht abdecken
 - Küchenwäsche mindestens wöchentlich waschen oder nach Bedarf, dazu gehören auch die Schürzen
 - An Durchfall oder anderen ansteckenden Krankheiten erkrankte Kinder melden diesen Umstand der Betreuungsperson. Sie dürfen nicht mit der Behandlung oder Zubereitung von Lebensmitteln beschäftigt werden.
 2. Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln ist besonders wichtig, weil sich die Keime bei verderblichen Lebensmitteln rasend schnell vermehren, besonders kritisch sind Milch, Eier, Fisch, Geflügel und Hackfleisch.

Auf einwandfreie hygienische Lagerung in den Kühlanlagen achten

 - Kühlkette nach dem Einkauf nicht unterbrechen, Transport erfolgt mit Kühltasche Temperaturvorschriften einhalten
 - Speisen in anderes Geschirr umfüllen, abdecken, datieren, im Kühlschrank abkühlen und nicht länger als zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.
 - Geöffnete und angebrochene Konserven in einen verschliessbaren Behälter umfüllen
 - Haltbarkeit der Speisen und Vorräte kontrollieren
 - Auf Geräte- und Händehygiene achten (Schneidebretter, wenn möglich in Geschirrwaschmaschine waschen) siehe Merkblatt Schneidebretter
 - Abschmecken von Speisen mit den Fingern grundsätzlich unterlassen
 - Speisen wie Geflügel und Eier, müssen in jedem Fall durchgegart werden
 - Warmhalten von Speisen unter 65° C grundsätzlich vermeiden
 - Rasches Abkühlen von gekochten Speisen ist sehr wichtig
 - Kontrolldokumente zur Selbstkontrolle führen
 - Merkblätter beachten und Anweisungen einhalten
 3. Hygiene im Arbeitsumfeld
 - Entsorgungskonzept einhalten
 - hygienisches Reinigungssystem anwenden
 - bauliche Mängel oder Ungeziefer dem Hauswart melden
 - Haustiere gehören nicht in die Küche
 - Für Schulverlegungen oder Gruppenlager ist die Haushaltskiste bei der Hauswirtschaft zu beziehen (Reinigungs- und Haushaltsmaterial, Notfallapotheke)

6.2 Merkblatt Umgang mit Ei und Eiprodukten

Umgang mit Ei und Eiprodukten

Ei und Eiprodukte → Salmonellengefahr bei Roheierspeisen!

Der Umgang mit Ei und Eiprodukten geschieht unter Beachtung einer umfassenden Lebensmittelhygiene!

Es wird eine gute Herstellungspraxis (GHP) gepflegt, bei der folgende Regeln zu beachten sind:

- Für Zubereitungen bei denen die Eimasse nicht oder nur ungenügend erhitzt wird, verwenden wir pasteurisierte Eiprodukte.
- Pasteurisiertes Eigelb
- Pasteurisiertes Eiweiss
- Pasteurisiertes Vollei

- Pasteurisierte Eiprodukte werden innerhalb des Verbrauchsdatums aufgebraucht. Sie werden immer gekühlt, bei 5 °C oder weniger aufbewahrt. Einmal geöffnete Packungen werden innert 4 Tagen verbraucht.

- Bei den Frischeiern verwenden wir nur Dat.-Eier (Legedatum) aus Schweizer Produktion, die nie älter als 30 Tage sind.

- Wir verlangen vom Lieferanten die Deklaration des Produktionslandes (CH) und des Legedatums.

- Eier werden immer gekühlt, bei 6 °C oder weniger aufbewahrt.

6.3 Merkblatt Umgang mit Geflügel

Umgang mit Geflügel

- Geflügel → Gefahr wegen Salmonellen und Campylobacter!
- Der Umgang mit Geflügel geschieht unter Beachtung einer umfassenden Lebensmittelhygiene!
- Es wird eine gute Herstellungspraxis (GHP) gepflegt, bei der folgende Regeln zu beachten sind:
- Auf oder in rohem und ungenügend durchgegartem Geflügel oder Geflügelprodukten können Salmonellen oder Campylobacter vorhanden sein!
- Verpackungen immer sorgfältig entfernen und in den Abfall geben. Auftauflüssigkeit oder Tropfsaft sorgfältig weggiesen.
- Schneidebretter, Messer und Behältnisse nach dem Kontakt mit rohem Geflügel gründlich reinigen.
- Vor und nach dem Berühren von Geflügel und Geflügelprodukten die Hände gründlich waschen.
- Neben der Arbeit mit Geflügel nicht gleichzeitig andere Lebensmittel bearbeiten.
- Alle Geflügel und Geflügelprodukte immer durchgaren oder durchbraten. Kerntemperatur → mindestens 72 °C.

6.4 Merkblatt Milch

Merkblatt: Milch

Anweisung zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen

Was	Weisung	Hinweise
Abholen in der Küche	Milch nach Bedarf in der Küche abholen.	Nur so viel Milch holen, wie in einem Tag auf der Gruppe konsumiert wird.
Transport auf die Gruppe	Unverzüglich auf die Gruppe bringen.	Verschütten und Verschmutzungen vermeiden.
Lagerung auf der Gruppe	Zur Lagerung darf die Milch nur in sauberem Transportgefäß aufbewahrt werden.	Lagerung der Milch im Kühlschrank und in gedeckten Gefässen, nicht in der Kühlschranktüre aufbewahren, weil die Temperatur zu hoch ist
Konsum	Behandlung der Pastmilch Erhitzte Milch sofort kühlen und zurück in den Kühlschrank stellen.	Pasteurisierte Milch ist anfällig für Infektionen, da neben den schädlichen Bakterien auch die Abwehrkräfte der Milch zerstört werden! Darum: äusserste Sauberkeit! Händewaschen! Nie ins Milchgefäß hineinlangen!
Reinigung des Milchgeschirrs	Lagergefäß sofort nach Gebrauch gründlich reinigen. Milchgefäß unverschlossen lagern.	In der Abwaschmaschine reinigen.
Allgemeine Hygiene	Die offene Milch ist stets mit einem Verfalldatum zu beschriften.	Hände waschen, vor dem Hantieren mit der Milch! Saubere Gerätschaften!

6.5 Merkblatt Auftauen von Tiefkühlprodukten

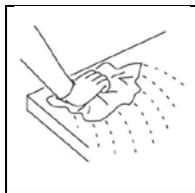
Auftauen von Tiefkühlprodukten

Das Auftauen von TK-Produkten geschieht unter Beachtung einer umfassenden Lebensmittelhygiene! Es wird eine gute Herstellungspraxis (GHP) gepflegt, bei der folgende Regeln zu beachten sind:

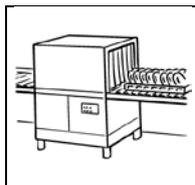
- Auftauen durch direkte Zubereitung
 - Lose tiefgekühltes Gemüse im Steamer
 - Brot im Combi-Steamer
 - Teigrohlinge im Backofen
- Im Normalfall auftauen im Kühlraum bei 5 °C
- Dicht Verpacktes und Vakuumiertes im kalten Wasser auftauen.
- Das Auftauen geschieht nie bei Raumtemperatur (stehen lassen in der Küche über Nacht)!
- Das Auftauen geschieht nie im Bain-Marie oder in warmem Wasser!
- Aufgetaute Waren möglichst sofort verwenden und nie wieder einfrieren.
- Werden Teile einer aufgetauten Ware nicht sofort verwendet, so werden sie mit dem Auftaudatum datiert und gekühlt weiter aufbewahrt (z. B. Butter).

6.6 Merkblatt Reinigung Schneidbretter

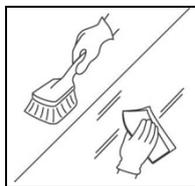
Wie werden Schneidbretter gereinigt und desinfiziert?



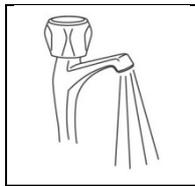
1. Lose Verschmutzungen mit Einwegpapier entfernen.



2. Schneidbretter in der Geschirrspülmaschine reinigen, oder ...



3. ... mit Suma Star D1-Lösung und Reinigungstuch, Handpad oder Handbürste reinigen.



4. Mit klarem Wasser nachspülen. An der Luft trocknen lassen.



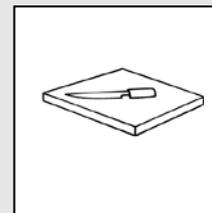
5. Desinfektion: Suma Quicksan D4.3 unverdünnt auf saubere, trockene Schneidbretter aufsprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.

Bretterfarben

Weiss	Früchte, Pâtisserie, Süßspeisen, Brot, Käse
Rot	Fleisch, Geflügel
Grün	Gemüse
Blau	Fisch

SAFETY

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden.



Produkte

- Suma Star D1
- Suma Quicksan D4.3

Ausrüstung

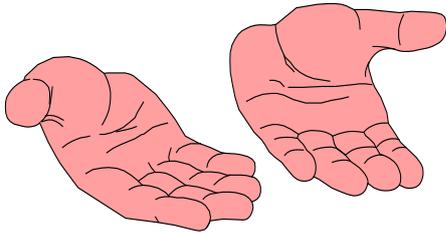
- Einwegpapier
- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste

Kontrollpunkte

- Schneidbretter optisch sauber
- Bretter mit tiefen Schnitten und Furchen auswechseln

6.7 Merkblatt Gründliches Händewaschen

Gründliches Händewaschen

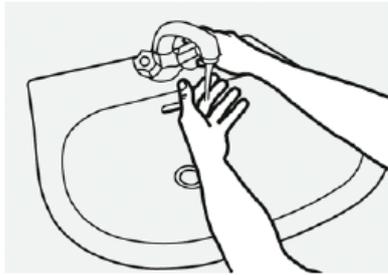
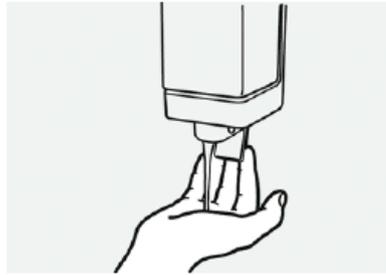
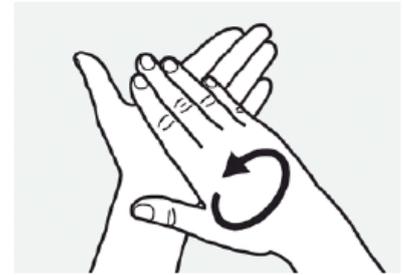
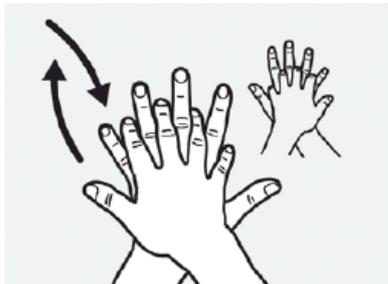
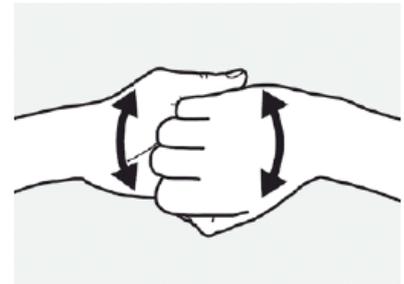
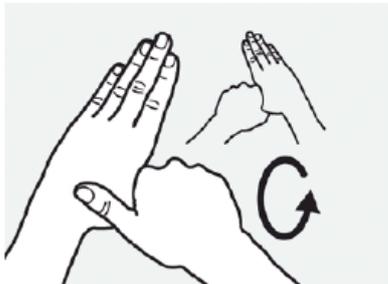
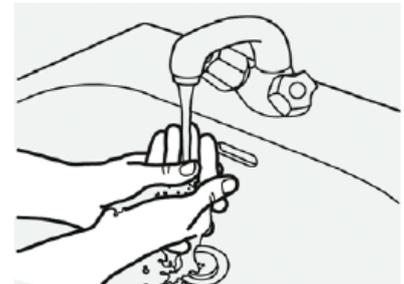
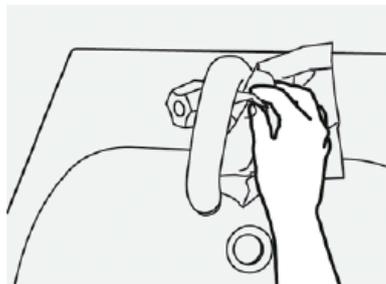
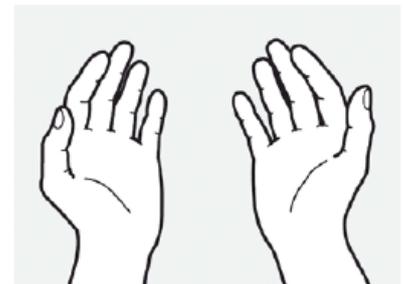


ist unbedingt erforderlich und Pflicht!

- * vor Arbeitsbeginn
- * nach jedem Arbeitsunterbruch (Arbeitspause)
- * nach jedem Toilettenbesuch
- * nach dem Bearbeiten von rohen Nahrungsmitteln
- * vor dem Bearbeiten von heiklen Produkten wie Fisch, Fleisch, Geflügel, Eiprodukten, Süßspeisen usw.
- * nach der Berührung von unsaubereren Gegenständen wie Kehricht, Gebinde, Leergut usw.

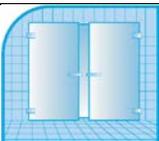
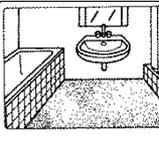
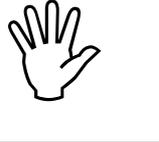
Die Hände werden mit warmem Wasser und Flüssigseife gründlich gewaschen. Zum Trocknen immer Einweghandtücher (Papier) benutzen.

6.8 Merkblatt Richtiges Händewaschen

ANLEITUNG ZUM RICHTIGEN HÄNDEWASCHEN**So haben die Keime kaum eine Chance****1** Hände mit Wasser benetzen**2** Genügend Seife auftragen, um die ganzen Oberflächen der Hände zu bedecken**3** Die Handflächen aneinander reiben**4** Die rechte Handfläche über den linken Handrücken reiben mit ineinander geflochtenen Fingern - und umgekehrt**5** Die Handflächen mit ineinander geflochtenen Fingern aneinander reiben**6** Bei geschlossener Hand die Fingerrücken über den Ballen der anderen Hand reiben**7** Den linken Daumen rundum in der geschlossenen rechten Hand reiben - und umgekehrt**8** In kreisenden Bewegungen die geschlossenen Finger der rechten Hand in der linken Handfläche reiben - und umgekehrt**9** Die Hände gut mit Wasser abspülen**10** Die Hände gründlich mit einem Einwegpapiertuch trocknen**11** Das Papiertuch benutzen, um den Wasserhahn zu schliessen**12** Jetzt sind Ihre Hände sauber - und übertragen kaum gefährliche Keime.

6.9 Merkblatt Reinigungsprodukte

Produkteinsatzplan

Bereich	Produkt / Dosierung	Beschreibung / Geräte	Sicherheits-Hinweise
	Suma Star D1 Handgeschirrspülmittel 2 ml / 1 l Wasser	Konzentriertes Handgeschirrspülmittel für die tägliche Reinigung. Küchengeräte, Oberflächen und alle abwaschbaren Utensilien	
	Taski Jontec 300 Bodenreiniger 50 ml / 5 l Wasser	Neutraler Fussboden-Unterhaltsreiniger für alle beschichteten und unbeschichteten Hartbeläge	
	Suma Activ M20 Suma Cristal A8 Reosal	Pulver für Haushaltsgeschirrspülmaschinen Glanzmittel für Haushaltsgeschirrspülmaschinen Regeneriersalz für die Wasserenthärtung	
	Suma Quicksan D4.3 Desinfektionsmittel unverdünnt	Gebrauchsfertiges Sprühdesinfektionsmittel. Hauptsächlich für Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen. Ohne nachspülen. Einwirkzeit: 5 Minuten	
	Taski Sprint Glass unverdünnt sprayen	Gebrauchsfertiger Allzweck-, Glas- und Oberflächenreiniger.	
	Taski Sani Cid 50-ml / 5 l Wasser	Saurer Sanitär-Unterhaltsreiniger für harte, säurefeste Oberflächen.	 
	Soft Care Fresh Seifenlotion	Milde Handseife leicht parfümiert	
	Suma Scale D5.2	Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen und Kalkablagerungen	

- Reinigungsmittel oder Produkte für die Grundreinigung/Spezialreinigung können bei der Hauswirtschaft bezogen werden. Bitte die leeren Behälter zum Nachfüllen mitbringen. Die Ausgabe ist am Donnerstag und findet im Schulhaus 1. Stock statt.
- Schmutzige Reinigungstücher werden in der Wäscherei gewaschen. Saubere Reinigungstücher können in der Wäscherei bezogen werden.

7 Kontrollblätter

7.1 Selbstkontrolle Reinigung

Reinigungsplan Küche				
Verantwortliche Person:				
Was	Frequenz	Wie	Datum	Visum
Schneidebretter	nach jedem Gebrauch	Siehe Checkliste Schneidebretter		
Messer und Küchenwerkzeuge	nach jedem Gebrauch	heisses Wasser und Suma Star 1, Abwaschmaschine, wenn nötig Desinfektion		
Mikrowellenofen	täglich	feuchter Lappen und Suma Star 1		
Arbeitsflächen	nach Gebrauch	feuchter Lappen und Suma Star 1		
Küchenboden	täglich oder nach Bedarf	Nasswischgerät und JuhnTec 300		
Kühleinrichtungen	wöchentlich	feuchter Lappen und Suma Star 1		
Dampfabzug	monatlich	Suma Force (nur für Erwachsene)		
Küchenschränke aussen	bei Bedarf	feuchter Lappen und Suma Star 1		
Küchenschränke innen	halbjährlich	feuchter Lappen und Suma Star 1		

Die Reinigung muss von der verantwortlichen Person monatlich kontrolliert und mit Visum bestätigt werden.

