



Hygienekonzept



Inhaltsverzeichnis

Inhalt

1. Einleitung.....	3
2. Grundsatz	3
3. Persönliche Hygiene	3
4. Warenhygiene.....	3
5. Transport der Lebensmittel von der Krippe in den Hort	4
6. Hygiene an Geräten, Maschinen und Räumlichkeiten	5

1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle und basiert auf gesetzlichen Grundlagen. Die Mitarbeitenden bestätigen mit der Unterschrift auf dem Anstellungsvertrag, dass sie dieses Konzept gelesen haben und sich daranhalten.

Im Betrieb Ramba-Zamba Kinderbetreuung hat Frau Andjelina Gegic die Hauptverantwortung für die Einhaltung der Hygiene. In ihrer Abwesenheit wird Andjelina Gegic durch Frau Brigitte Schmid vertreten.

Die Mahlzeiten für die betreuten Kinder und das Personal werden von der Köchin, zum Teil unter Mithilfe der Kinder, zubereitet. Es gilt folgende Punkte zu beachten:

2. Grundsatz

Die Gesundheit ist eines unserer wertvollsten Güter. Für die Erhaltung der Gesundheit ist die Hygiene von grösster Bedeutung.

Daher gilt:

*Absolute **Sauberkeit** an **sich selbst**,
an den zu verarbeitenden **Lebensmitteln**,
an den **Geräten, Maschinen** und **Räumlichkeiten**.*

3. Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper, saubere Hände und saubere Kleidung.

Die Hände werden immer gewaschen vor Arbeitsbeginn in der Küche, nach Aufsuchen der Toilette, nach Berührung von Abfalleimern, nach der Arbeit mit rohen Lebensmitteln sowie nach dem Wickeln der Kinder usw.

Zum Trocknen der Hände sind Papierwegwerfhandtücher zu benutzen.

Gemeinschaftshandtücher sollen aufgrund des Übertragungsrisikos von Krankheitserregern nicht verwendet werden.

Personen mit ansteckenden Krankheiten, Hautauschlägen (Ekzemen), offenen und eitrigen Wunden dürfen zur Verarbeitung von Lebensmitteln nicht eingesetzt werden.

Im Allgemeinen gilt:

Personen, die auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden und dadurch die Sicherheit der Lebensmittel gefährden, dürfen während der Zeit der Keimausscheidung nur Arbeiten ausführen, welche Lebensmittelkontaminationen ausschliessen. Die Arbeitnehmenden sind verpflichtet, der Hygieneverantwortlichen des Betriebes allfällige ärztlich festgestellte Krankheitsbefunde zu melden (Art. 18 der Lebensmittelverordnung vom 25. Aug. 1999).

4. Warenhygiene

Zur Kontrolle der Temperatur im Kühlschrank (+5° C) und dem Tiefkühler (-18°C) ist ein Thermometer angebracht. Die Temperaturen werden anhand eines Kontrollblattes überwacht und dokumentiert.

Hinweise und Vorschriften zu den verschiedenen Warengruppen:

Milch, Rahm, Butter und Margarine sind leicht verderblich und werden bei **max. +5°C** gelagert. Es werden nur gekocht oder gebackene Eierspeisen angeboten.

Hühnereier sind bei max. **+5°C** zu lagern. Es werden ausschliesslich mit Legedatum datierte Eier gekauft und verarbeitet.

Früchte und Gemüse werden bei **+10°C** gelagert, sind vor dem Gebrauch gut zu waschen und werden im unteren Teil des Kühlschranks gelagert.

Fleisch: in der Kinderbetreuung Ramba-Zamba werden keine Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet.

Frische Fische sind bei **max. +2°C** zu lagern. Fische bergen beim Verderb sehr grosse gesundheitliche Gefahren in sich und sind deshalb täglich auf den Frischezustand und die Genusstauglichkeit zu überprüfen.

Tiefkühlprodukte: Die Temperatur der gelieferten Tiefkühlprodukte muss vor Ort kontrolliert werden.

Tiefkühlprodukte dürfen höchstens einen Tag im Voraus im Kühlschrank aufgetaut werden. Es werden keine aufgetauten Tiefkühlprodukte wieder eingefroren.

Pilzgerichte sind sehr leicht verderblich und deshalb bald nach der Zubereitung zu geniessen.

Dosenkonserven sollen nach Möglichkeit bei max. +15°C trocken (Rostbildung) gelagert werden. Bombierte Dosen dürfen auf keinen Fall verwendet werden. Der Inhalt angebrochener Konserven ist in ein geeignetes Gefäss umzufüllen.

Grundsätzlich gilt:

- Rohe und gekochte Lebensmittel werden im Kühlschrank getrennt voneinander aufbewahrt.
- Reste werden zur Aufbewahrung im Kühlschrank in verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolien zugedeckt bis zum Wiedergebrauch aufbewahrt.
- Die Wiederverarbeitung und das Aufwärmen von Resten soll möglichst rasch (spätestens am nächsten Tag) erfolgen.
- Bei Aufwärmen von Resten ist darauf zu achten, dass die Speisen gut erhitzt (mind. 65°C) werden.
- Tiefgekühlte Lebensmittel werden im Kühlschrank in einem Sieb mit Auffangbecken aufgetaut.
- Beim Auffüllen von Vorratsdosen ist unbedingt darauf zu achten, dass der Behälter vorher vollständig entleert und gereinigt wurde.

Die Haltbarkeitsdaten auf allen Verpackungen sind unbedingt zu beachten und regelmässig zu kontrollieren.

5. Transport der Lebensmittel von der Krippe in den Hort

Die Köchin/Der Koch bereitet das Mittagessen für die Krippe wie auch für den Hort Ramba-Zamba zu. Das Essen wird in einer speziellen Wärmebox mit den speziellen Wärmebehältern in den Hort transportiert.

Dabei sollten folgende Punkte unbedingt beachtet werden:

- Warme Speisen dürfen nicht unter 65°C fallen.
- Die bereits zubereiteten Speisen müssen schnellstmöglich verwendet werden.
- Die Speisen müssen zugedeckt mit einem vorgesehenen Deckel oder mit Klarsichtfolie abgedeckt transportiert werden.
- Die Behälter wie auch der Transportwagen müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

6. Hygiene an Geräten, Maschinen und Räumlichkeiten

Die ständige, systematische Reinhaltung aller mit Lebensmittel in Berührung kommenden Geräte gehört zum Grundsatz der Betriebshygiene. Gebrauchsgegenstände müssen rein und stets in gutem Zustand gehalten werden.

Folgende Geräte werden wie folgt gereinigt:

Gerät	Regelmässigkeit der Reinigung
Geschirrspüler	Tägliche Reinigung der Filter Wöchentliche Grundreinigung
Backofen & Steamer	Tägliche Reinigung des Innenraumes und der benutzten Gitter und Bleche Wöchentliche Grundreinigung
Dampfabzug	Monatliches reinigen der Filter
Kühlschrank	Tägliche Reinigung bei sichtbarem Schmutz Grundreinigung alle zwei Monate
Tiefkühler	Abtauen und Grundreinigung 1x pro Semester
Microwelle	Tägliche Reinigung bei Bedarf Grundreinigung 1x im Monat
Häusler Knet -und Rührmaschine	Reinigung nach jedem Gebrauch
Anliker Maschine	Reinigung nach jedem Gebrauch
Wasserkocher	Zwei Mal monatlich entkalken und reinigen

Marianne Schefer (Gesamtleitung) führt regelmässige Stichkontrollen durch, um die Sauberkeit der Küche und den Geräten zu überprüfen.

Reinigungslappen und Ähnliches, welche nicht aus der Küche stammen, müssen auf direktem Weg in die Waschküche gebracht werden. Unsaubere Wäsche ist aus der Küche zu entfernen.

Die gesamten Räumlichkeiten der Kinderbetreuung Ramba-Zamba sind stets sauber zu halten und werden regelmässig gereinigt.

Im Übrigen findet eine periodische Reinigung der Küche und den Küchengeräten statt.

Autor/-in	Marianne Schefer
Dateiname	Hygienekonzept.doc
Geltungsbereich	Kinderbetreuung Ramba-Zamba, Uster
Vertraulichkeit	Extern
Urheberrechte	© Ramba-Zamba
Version	1.2
Genehmigung	Vorstand, Vorstandsitzung vom 1.01.2025